

# PAIN MUESLI

Mélange équilibré pour la fabrication  
**de pain aux fruits secs et séchés et aux graines**



## LES + PRODUITS

**Riche en inclusions (36 % dans le mélange) :**

- En fruits séchés : ananas, papayes, raisins et abricots.
- En céréales & noix : noisettes grillées, graines de lin brun et de tournesol, flocons d'avoines, noix et amandes.

**Hydratation boostée (53 %).**

**Croûte croustillante et mie aérée pour un équilibre parfait.**

**Source de protéines et source de fibres.**

## ASTUCES

Un mélange polyvalent, pour une multitude d'applications :

- Variez les formats : pain de mie, pain bâtard, ...
- Innovez et déclinez-le à volonté : brioches, cookies, muffins, madeleines, ...

Pour le petit-déjeuner ou pour le goûter, il vous accompagne tous les jours de la semaine.

Avec des consommateurs qui recherchent des alternatives sucrées plus saines et le boom du petit déjeuner hors-domicile : le pain muesli c'est LE produit au cœur de la tendance.

# PAIN MUESLI

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pain aux fruits secs et séchés et aux graines

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	<b>Pain Muesli</b> 1000 g		
	Eau 530 g (+/- 20 g)		
	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux	10 g	
	Sel	16 g	
	Levure	30 g	
Pétrissage	<b>Batteur / Spirale</b>		
	Température de base	52°C	
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	8 min	
	<b>Axe oblique / Artofex</b>		
	Température de base	56°C	
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	16 min	
Température de pâte	24°C		
Fermentation et Façonnage	Division	300 g	
	Pointage	20 min	
	Détente	20 min	
	Façonnage	-	Façonner en boules ou en bâtards
	Blocage	-	4°C
	Réchauffe	-	2 h à 18°C
	Lamage	Striez la surface pour imiter la coque de noix	
Mise au four	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C) au four à sole	
	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche. Sécher en fin de cuisson	
	Durée de cuisson	15 min + 15 min de séchage	

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients
Farine de <b>blé</b> , raisins secs, <b>gluten de blé</b> , ananas séchés (ananas, sucre, correcteur d'acidité (E330), conservateur (E220 (sulfites))), abricots secs (abricot, farine de riz, conservateur (E220 (sulfites))), graines de tournesol, farine de <b>seigle</b> , <b>noisettes</b> , papayes séchées (papaye, sucre, conservateur (E223 (sulfites))), graines de lin brun, <b>noix</b> , flocons d' <b>avoine</b> , <b>amandes</b> , agent de traitement de la farine : E300 – Enzyme (α-amylase – Xylanase).
Fruits secs et séchés : 28 % Graines : 6,5 %
<i>Présence éventuelle d'œuf, de lait, de soja et de graines de sésame.</i>
*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1572
Énergie (kcal)	373
Matières grasses (g)	7,9
dont acides gras saturés (g)	0,9
Glucides (g)	59,4
dont sucres (g)	15,9
Fibres alimentaires (g)	5,0
Protéines (g)	13,5
Sel (g)	0,06