

# 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.**

## 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 %<br>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<br>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 |