RÉF. 11582 / 10KG

MÉLANGE MEUNIER - **LES PAINS GOURMETS**

BERROUGA

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain aux légumineuses

LES + PRODUITS

Un pain qualitatif ancré dans la tradition :

- Process lent et qualitatif
- Visuel rustique
- Goût authentique
- Contient du levain de blé déshydraté et désactivé et de l'extrait de malt

Un pain riche en protéines végétales

Farine & marquants 100% français

ASTUCES

Un mélange polyvalent qui se décline sous différents formats : pain pavé rustique, pain moulé vendu à la tranche ou même benoiton.

Pour un petit déjeuner protéiné, une pause snacking ou encore en accompagnement d'un repas équilibré, **le pain Berrouga accompagne les consommateurs à tout moment de la journée.**

BERROUGA

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain aux légumineuses

	Méthode Directe		Pousse Contrôlée
Mélange	1000g	**Berrouga**	1000g
	720g + 50g en bassinage	Eau	720g
	Frasage 5min en 1ère vitesse (60min minimum)	Autolyse	Frasage 5min en 1ère vitesse (60min minimum)
	15 g	Levure	15 g
	18 g	Sel	18 g
	-	Sécur' Pain Spécial	10g
Pétrissage	60°C	Température de base	48°C
	Batteur/Spirale		Batteur/Spirale
	5 min	1ère vitesse	5 min
	7 min	2ème vitesse	7 min
	Axe oblique/Artofex		Axe oblique/Artofex
	5 min	1ère vitesse	5 min
	11 min	2ème vitesse	11 min
	26°C	Température de pâte	23°C
Fermentation et Façonnage	1h30 avec un rabat à 45 min	Pointage	20 min avec un rabat à 10 min
	Mise en forme sur couche tourné à gris	Façonnage	Mise en forme sur couche tourné à gris
	45 min à 25°C	Apprêt	Blocage : 15 h à 4°C Réchauffe : 1 h à 3 h à 18°C
	Découpe en pavé sur le tapis d'enfournement	Division	Découpe en pavé sur le tapis d'enfournement
Mise au four	240°C (+/- 20 °C)	Température de cuisson	240°C (+/- 20 °C)
	40 min + 5 min de séchage	Durée de cuisson	40 min + 5 min de séchage

Ingrédients

Farine de **blé**, protéines végétales de pois, farine de pois chiche, pois cassé, **petit épeautre**, lentilles beluga, lentilles vertes du Berry, **gluten de blé**, malt d'**orge** toasté, levain de **blé** désactivé et déshydraté, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine (E300)

Légumineuses : 21%
Présence éventuelle :
oeuf, soja, lait, fruits à coque, graines de sésame

Déclaration nutritionnelle
pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1444
Énergie (kcal)	341
Matières grasses (g)	1,9
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	59,9
dont sucres (g)	1,6
Fibres alimentaires (g)	5,7
Protéines (g)	18,2
Sel	0,15

Visuel non contractuel - Suggestion de présentation - Grands Moulins de Paris SA au capital de 37 232 832 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil