

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 source de protéines végétales

Farine & marquants (pois cassés, lentilles béluga et lentilles vertes du Berry) 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 1 ^{ère} vitesse (60min minimum)	Autolyse	Frasage 5min en 1 ^{ère} 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	1 ^{ère} vitesse	5 min	
7 min	2 ^{ème} vitesse	7 min	
Axe oblique/Artofex		Axe oblique/Artofex	
5 min	1 ^{ère} vitesse	5 min	
11 min	2 ^{ème} 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, 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 mélange

Énergie (kJ)	1439
Énergie (kcal)	340
Matières grasses (g)	1,7
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	60,6
dont sucres (g)	1,5
Fibres alimentaires (g)	5,4
Protéines (g)	17,8
Sel	0,15