

MÉLANGE MEUNIER - LES PAINS AUX CÉRÉALES
ET AUX GRAINES

CHIA'RISMATIQUE

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial



LES + PRODUITS

18% de graines :

- Tournesol
- Chia
- Courge
- Lin

Mie à la couleur dorée.

Saveur douce d'épices.

Source d'oméga 3.

ASTUCES

Idéal pour des clients en recherche de nouvelles saveurs.

Il se déguste aussi bien au petit déjeuner, pour un début de journée gourmand, qu'au moment du repas.

CHIA'RISMATIQUE

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial

Méthode Directe

Pousse Contrôlée

Mélange	1000 g	Chia'rismatique	1000 g
	620 g	Eau	620 g
	-	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux	10 g
	16 g	Sel	16 g
	20 g	Levure	15 g
Pétrissage	Batteur / Spirale		Batteur / Spirale
	54°C	Température de base	52°C
	5 min	1 ^{ère} vitesse	5 min
	11 min	2 ^{ème} vitesse	11 min
	25°C (+/- 1°C)	Température de pâte	23°C (+/- 1°C)
Fermentation et Façonnage	15 min	Pointage	15 min
	350 g	Division	350 g
	15 min	Détente	15 min
	En bâtards ou en baguettes	Façonnage	En bâtards ou en baguettes
	-	Blocage	Une nuit à 4°C
	1 h à 25°C	Apprêt	2 h à 18°C
	Mise au four	2 coups de lame	Scarification
240°C (+/- 10°C) sécher en fin de cuisson		Température de cuisson	240°C (+/- 10°C) sécher en fin de cuisson
Quantité identique à une baguette blanche		Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche
30 min (+/- 5 min)		Durée de cuisson	30 min (+/- 5 min)

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

Ingredients

Farine de **blé**, graines de tournesol, graines de chia (Salvia hispanica) 4,5%, graines de courge, graines de lin brun, **gluten de blé**, tomates en poudre, flocons de pomme de terre, sucre, farine de **blé** malté, levain de **blé** désactivé et déshydraté, épaississant (E412), curcuma en poudre, agent de traitement de la farine (E300), enzyme* (xylanase, alpha-amylase)

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

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Déclaration nutritionnelle pour 100g de mélange

Énergie (kJ)	1585
Énergie (kcal)	376
Matières grasses (g)	8,9
dont acides gras saturés (g)	1,2
Glucides (g)	56,2
dont sucres (g)	2,0
Fibres alimentaires (g)	6,5
Protéines (g)	14,6
Sel (g)	0,02

Teneur en acides gras oméga-3 : 0,6 g pour 100 g de mélange et 0,4 g pour 100 g de pain préparé selon la recette préconisée.