RÉF. 46502 / 25KG

FARINE - **LES PAINS D'AUTREFOIS - BIO**

MEULE T150 BIO

Farine de blé bio T150 **moulue à la meule de pierre**

LES + PRODUITS

Un produit incontournable à proposer dans votre gamme Bio :

- Farine de blé moulue à la meule de pierre pour des saveurs authentiques.
- Respecte le cahier des charges des produits issus de l'agriculture biologique.
- Mie brune.
- Croûte épaisse.
- Permet de capter une clientèle à fort pouvoir d'achat.

Permet l'appellation « Pain complet ».

Bonne hydratation (75%).

ASTUCES

À déguster tout au long du repas (crudités, charcuterie, viande et fromage) mais aussi au petit déjeuner et au goûter en tartine sucrée (confiture, miel...).

Vous pouvez le proposer en bâtard, en boule ou en barquette pour un rendu plus qualitatif.

Pour booster vos ventes, n'hésitez pas à communiquer sur l'utilisation d'une farine moulue à la meule de pierre.

Vous pouvez utiliser un améliorant (validé par votre organisme de certification biologique) à hauteur de 3%. Vous obtiendrez ainsi un produit plus volumineux, plus doux, à la mie plus claire et plus souple.

INFO PRATIQUE

Pour utiliser l'appellation « Pain Biologique » en boutique, la boulangerie doit être certifiée par un organisme agréé.

Selon la règlementation Bio : « Au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être biologiques. Le pourcentage restant (0 à 5%) peut être en non bio si les ingrédients concernés ne sont pas disponibles en bio ».

46502_FICHE MEULE T150 BIO_25KG_FR.indd 1 15/09/2021 15:14

MEULE T150 BIO

Farine de blé bio T150 **moulue à la meule de pierre**

	Méthode Directe		Pointage au Froid
Ingrédients	1000 g	**Meule T150 Bio**	1000 g
	750 g (+/- 20 g)	Eau	750 g (+/- 20 g)
	18 g	Sel de Guérande	18 g
	20 g	Levure	20 g
	-	Moul-Bie Tonus Super Froid	30 g
Pétrissage	Batteur / Spirale		Batteur / Spirale
	56°C	Température de base	56°C
	5 min.	1ère vitesse	5 min.
	6 min.	2ème vitesse	6 min.
	Axe oblique / Artofex		Axe oblique / Artofex
	58°C	Température de base	58°C
	5 min.	1ère vitesse	5 min.
	12 min.	2ème vitesse	12 min.
	24 à 25°C	Température de pâte	24 à 25°C
Fermentation et Façonnage	30 min.	Pointage	60 min. à température ambiante. Possibilité de mettre directement au froid.
	-	Blocage	12 à 14 h à 4°C
	400 g	Division	400 g
	Allongée avec serrage modéré.	Mise en forme	Allongée avec serrage modéré.
	20 min.	Détente	60 min. à température ambiante. Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur.
	Bâtard.	Façonnage	Bâtard.
	Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse.	Fleurage	Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse.
	En saucisson.	Lamage	En saucisson.
	30 à 45 min. à 25°C	Apprêt	60 min. à 25°C
Mise au four	250°C (+/- 20°C)	Température de cuisson	250°C (+/- 20°C)
	Quantité identique à une baguette blanche.	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche.
	30 à 35 min. environ pour une boule de 500 g.	Durée de cuisson	30 à 35 min. environ pour une boule de 500 g.
	Sur grille, 30 min.	Ressuage	Sur grille, 30 min.

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

Ingrédients

Farine de **blé***.

**** Issus de l'Agriculture Biologique.***

Déclaration nutritionnelle
pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1542
Énergie (kcal)	363
Matières grasses (g)	2,2
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	61,0
dont sucres (g)	2,4
Fibres alimentaires (g)	12,0
Protéines (g)	12,0
Sel (g)	<0,01

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

46502_FICHE MEULE T150 BIO_25KG_FR.indd 2 15/09/2021 15:14