50721 / 25 kg

PAIN AUX CÉRÉALES & GRAINES

Mélange équilibré pour la fabrication de pain aux céréales et aux graines

LES + DU PRODUIT

› **Pain riche en céréales et en graines :**
- 87,5% de céréales - 11,5% de graines dans le mixe.
- 6 céréales (blé, seigle, sarrasin, maïs, riz, orge).
- 6 graines (lin brun, lin jaune, sésame, millet, tournesol, pavot).

› **Recette de qualité :**
- Saveurs douces et longues en bouche.
- Mie souple.
- Croûte croustillante et dorée.

› **Source de protéines et de fibres.**

ASTUCES

- Se déguste idéalement avec des viandes et du fromage mais aussi en consommation sucrée au petit-déjeuner ou au goûter.
- Parfait comme base sandwichs.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie

PAIN AUX CÉRÉALES & GRAINES

Méthode		Direct	Pousse Contrôlée et Pousse Lente	Pointage en froid
Ingrédients				
Pain aux Céréales & Graines		1 000 g		
Eau		580 g (+/- 20 g)		560 g (+/- 20 g)
Eau de bassinage		40 g		60 g
Moul-Bie Lissor Tempo ou Lissor Salto		-	8 g	-
Température de base	Batteur / Spirale	52°C	50°C	52°C
	Axe oblique / Artofex	54°C	52°C	54°C
Sel		18 g		
Levure		20 g	**Pousse Contrôlée :** 20 g **Pousse Lente :** 10 g	15 g
Pétrissage				
Batteur / Spirale				
1ère vitesse		5 min.		
2ème vitesse		5 min.		
Axe oblique / Artofex				
1ère vitesse		5 min.		
2ème vitesse		10 min.		
Température de pâte		24 à 25°C	23 à 24°C	24 à 25°C
Fermentation et Façonnage				
Pointage		30 min.	20 min.	30 min.
Blocage		-		À 4°C en bac 12 à 18 h
Division		En pâtons de 380 g (pour des pains cuits de 300 g)		
Mise en forme		Léger boulage		
Détente		20 min.	15 min.	1 h
Façonnage		En bâtards de 30 cm avec les bouts arrondis		
Blocage		-	**Pousse Contrôlée :** 10 à 15 h à 4°C	-
Apprêt		1 h à 25°C	**Pousse Contrôlée :** 3 h à 18°C **Pousse Lente :** À partir de 14 h à 8°C	1 h à 25°C
Mise au four				
Lamage		En coupe Polka		
Température de cuisson		240°C (+/- 20°C) - sécher en fin de cuisson		
Dose de buée		Quantité identique à une baguette blanche		
Durée de cuisson		25 à 28 min.		
Ressuage		Sur grille		

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

Ingrédients

Farine de **blé** - Farine de **seigle** - Graines de lin brun - Graines de millet - **Graines de sésame** - Graines de lin jaune - Levain de **seigle** déshydraté et désactivé - **Gluten de blé** - Malt d'**orge** - Graines de tournesol - Émulsifiant : E472e - Graines de pavot - Farine de sarrasin - Dextrose - Farine de maïs - Farine de riz - Farine d'**orge** - Farine de **blé** malté - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes* (α-amylase - Xylanase).
Graines : 11,5 % - Céréales : 87,5 %

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

Présence éventuelle de soja, d'œuf, de lait et de fruits à coque.

Déclaration nutritionnelle
pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 506
Énergie (kcal)	357
Matières grasses (g)	5,4
dont acides gras saturés (g)	0,9
Glucides (g)	62,9
dont sucres (g)	1,4
dont amidon (g)	61,5
Fibres alimentaires (g)	6,1
Protéines (g)	11,2
Sel (g)	0,03

GRANDS MOULINS DE PARIS — UNIS POUR LE GOÛT

Visuels non contractuels - Suggestion de présentation - Grands Moulins de Paris SA au capital de 4 416 816 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil - 07/2015 - V1 - IPNS