

M É L A N G E M E U N I E R - L E S P A I N S D E C A R A C T È R E

COMPL'EXQUIS

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial complet



LES + PRODUITS

Contient un ingrédient breveté : les billes riches en son !

Propriétés sensorielles supérieures par rapport à l'offre classique des pains complets :

- Davantage de volume.
- Mie plus claire, plus alvéolée et plus souple.
- Goût plus doux.

Apports nutritionnels :

- Riche en fibres, source de protéines, de magnésium.

Permet de recruter et fidéliser des consommateurs attentifs à la composition nutritionnelle de leur alimentation :

- 15% des consommateurs de pain*.
- Les consommateurs de pain complet.
- Les seniors.

*Source : FEB QualiQuanti - Mieux connaître et comprendre les consommateurs de pain : usages, lieux, perceptions, attentes, ... - 2015

ASTUCES

Vous pouvez le façonner aussi bien en bâtard qu'en baguette.

Idéal avec du fromage et des crudités mais aussi en tartine sucrée pour le petit déjeuner et le goûter.

COMPL'EXQUIS

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain spécial complet

| | Méthode Directe | Pousse Contrôlée | | |
|------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--|
| Mélange | Compl'exquis 1000 g | | | |
| | Eau | 650 g (+/- 20 g) | 670 g (+/- 20 g) | |
| | Eau de bassinage | 70 g | | |
| | Sécur' Détente ou Sécur' Tolérance | - | 10 g | |
| | Sel | 16 g | | |
| | Levure | 40 g | 12 g | |
| Pétrissage | Batteur / Spirale | | | |
| | 1 ^{ère} vitesse | 5 min | | |
| | 2 ^{ème} vitesse | 10 min | | |
| | Axe oblique / Artofex | | | |
| | 1 ^{ère} vitesse | 5 min | | |
| | 2 ^{ème} vitesse | 20 min | | |
| | Température de pâte 25°C | | | |
| Fermentation et Façonnage | Pointage | 20 min | | |
| | Division | Pâtons de 400 g pour les bâtards Pâtons de 350 g pour les baguettes | | |
| | Mise en forme | En boules pour les bâtards Allonger pour les baguettes | | |
| | Détente | 10 min | | |
| | Façonnage | En bâtards ou en baguettes | | |
| | Fleurage | Au tamis | | |
| | Blocage | - | Pousse contrôlée : 10 à 15 h à 4°C | |
| | Apprêt | 45 min à 1 h à 25°C | Pousse contrôlée : 10 à 15 h à 4°C Pousse lente : à partir de 14 h à 8°C | |
| | Mise au four | Lamage | 2 coups de lame pour les bâtards 5 à 6 coups de lame pour les baguettes | |
| | | Température de cuisson | 240°C (+/- 20 g) | |
| Dose de buée | | Quantité identique à une baguette blanche | | |
| Durée de cuisson | | 28 à 35 min pour les bâtards, 23 à 25 min pour les baguettes | | |

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

| Ingrédients |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farine complète de blé - Gluten de blé – Farine d' avoine – Emulsifiant : E472e – Agent de traitement de la farine : E300 – Enzymes* (Alpha-amylase – Xylanase). |
| <i>Présence éventuelle d'œuf, de soja, de lait et de graines de sésame.</i> |
| *Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final. |

| Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange | |
|-----------------------------------------------------|------|
| Énergie (kJ) | 1431 |
| Énergie (kcal) | 339 |
| Matières grasses (g) | 2,2 |
| dont acides gras saturés (g) | 0,7 |
| Glucides (g) | 60,0 |
| dont sucres (g) | 1,6 |
| Fibres alimentaires (g) | 10,8 |
| Protéines (g) | 13,3 |
| Sel (g) | 0,01 |