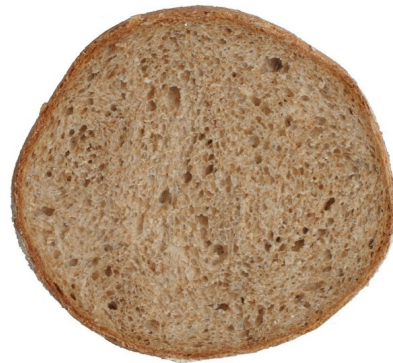


COMPLET



ASPECT

visuel



Beau volume
Alvéolage légèrement dense
Mie légèrement brune

olfactif



Miel
Fruité
Herbacé

gustatif



Miel
Fruité
Herbacé
Notes douces sucrées



avantage CONSOMMATEUR

1. Bonne conservation
2. Peut se consommer à tous les repas
3. Équilibre et énergie au petit déjeuner

Principaux ingrédients

Farine de blé
Son de blé
Farine de blé malté

SAVEUR ET NUTRITION
BIENFAITS DES FIBRES
ÉQUILIBRE

COMPLET



avantage FOURNIL

1. Adaptable à différents process
2. Facilité de travail
3. Process simple et rapide

DIAGRAMME	DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE
RECETTE		
Farine COMPLET	100 %	100 %
Levure	2 %	2 %
Sel	1,8 %	1,8 %
Eau	65 à 70 %	65 à 70 %
PROCESS		
Pétrissage spirale	3 + 6 min. T° pâte : 23 °C	3 + 7 min. T° pâte : 23 °C
Mise en bac / Pointage	30 min. T° ambiante	10 min. T° ambiante
Division / Mise en forme	Pièce de 400 g	Pièce de 400 g
Détente	10 min.	10 min.
Façonnage	Manuel ou machine	Manuel ou machine
Fermentation	Apprêt 1h15 / 1h30 en chambre 25 °C	Blocage en chambre à 3 °C puis réchauffe 1h00 / 1h30 à 20 °C
Mise en forme		
Cuisson	25 min à 240 °C puis 5 min bouche ouverte	25 min à 240 °C puis 5 min bouche ouverte



400 route du Moulin
07200 Saint-Maurice-d'Ardèche

Tél. 04 75 37 70 56

contact commercial :
06 78 01 64 54 / 06 87 51 92 11



moulinrieubon.fr