

ÉCLATS DE CÉRÉALES



ASPECT

visuel



Forme originale
Croûte caramélisée
Alvéolage nid d'abeille
Mie légèrement ambrée
Jolie déclinaison de couleurs

olfactif



Malté
Notes douces

gustatif



Malté
Notes douces/sucrées
Amande
Mie fondante



avantage CONSOMMATEUR

1. Pain gourmand aux graines
2. Forme originale
3. Valeurs nutritionnelles reconnues : source de vitamine E

FACILITE

PAIN GOURMAND

FORME ATTRAYANTE

Principaux ingrédients

Farine de blé

Céréales et graines 16 % :
tournesol, flocons de seigle,
semoules de blé et
amandes

Germe de blé

Farine de blé malté

ÉCLATS DE CÉRÉALES



avantage FOURNIL

1. Facile à travailler
2. Adaptable à différents process
3. Mise en forme rapide du produit

DIAGRAMME	DIRECT	POUSSE BLOQUÉE EN MASSE
RECETTE		
Farine ÉCLATS DE CEREALES	100 %	100 %
Levure	2 à 2,50 %	0,8 à 1 %
Sel	1,8 %	1,8 %
Eau	58 à 60 %	58 à 60 %
PROCESS		
Pétrissage spirale	3 + 8 min. T° pâte : 24/25 °C	4 + 8 min. T° pâte : 22/23 °C
Mise en bac / Pointage	30 min.	1h à température ambiante puis 8 à 12 h à 4 °C Remettre 1h à T° ambiante
Division / Mise en forme	Pièce de 300 g	Baguette 350 g
Détente	15 min.	15 min.
Façonnage	Apprêt 45 à 60 min en chambre 25 °C	Apprêt 45 min en chambre 25 °C
Fermentation	75 à 90 min.	45 à 60 min.
Mise en forme	Lamez les côtés du pâton puis le dessus ; ensuite coupez en forme d'épi à l'aide d'un ciseaux	Lamez les côtés du pâton puis le dessus ; ensuite coupez en forme d'épi à l'aide d'un ciseaux
Cuisson	30 min à 240 °C avec buée	30 min à 240 °C avec buée



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