

GRAINE DE CHAMPION



ASPECT

visuel



Forme originale
qui se démarque

Croûte caramélisée

Alvéolage nid d'abeille

Mie très crème

Joli visuel et répartition
équilibrée des graines

olfactif



Notes toastées

Tournesol

gustatif



Notes toastées

Tournesol

Goût de sésame au niveau de
la croûte

Mie légère et aérienne

Croquant des graines



avantage CONSOMMATEUR

1. Portionnable, pratique
2. Encore meilleur toasté
3. Forme originale, différente
4. Riche en graines

Principaux ingrédients

Farine de blé

Graines 9,5 % : tournesol,
lin brun, lin jaune, millet,
sésame et pavot bleu

Germe de blé

Farine de maïs torréfié

Farine d'orge malté

Farine de blé malté torréfié

DIAGRAMME SIMPLE

ASPECT ET GOÛT AUTHENTIQUES

PAIN DE CONSOMMATION COURANTE

PLV

GRAINE DE CHAMPION



avantage FOURNIL

1. Facile à travailler
2. Adaptable à différents process
3. Peut être réalisé en pain de mie

DIAGRAMME	DIRECT	POUSSE BLOQUÉE EN MASSE
RECETTE		
Farine GRAINE DE CHAMPION	100 %	100 %
Levure	2 %	0,8 à 1 %
Sel	1,8 %	1,8 %
Eau	60 à 63 %	65 %
PROCESS		
Pétrissage spirale	4 + 6 min. T° pâte : 24/25°C	4 + 6 min. T° pâte : 22/24°C
Mise en bac / Pointage	30 min. de pointage	Mettre en bac en froid positif. T° : 2/4°C pendant 15 à 20h. Le lendemain, sortir le bac du frigo et le laisser à T° ambiante pendant 20 min.
Division / Mise en forme	Manuel. Pièce de 300 g	Pièce de 300 g
Détente	15 min.	Après avoir boulé les pâtons, laissez-les reposer 15 min.
Façonnage	Manuel format baguette	Manuel. Format baguette (longueur environ 40 cm) et mettre sur couche
Fermentation	75 à 90 min.	45 à 60 min.
Mise en forme		
Cuisson	Poser les baguettes sur le tapis d'enfournement, les fariner et réaliser la forme de découpe avec le dos du coupe-pâte ou un rouleau fin. Diviser en 2 puis en 4 portions (scarifier chaque portion). Cuisson 24 min à 235°C.	Poser les baguettes sur le tapis d'enfournement, les fariner et réaliser la forme de découpe avec le dos du coupe-pâte ou un rouleau fin. Diviser en 2 puis en 4 portions (scarifier chaque portion). Cuisson 24 min à 235°C



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