

GRÉNÉLOU



ASPECT

visuel



Belle présentation en barquette

jolie visuel de graines sur une mie crème et régulière

olfactif



Notes toastées

Brioché

gustatif



Brioché

Mie souple et fondante



avantage CONSOMMATEUR

1. Excellente conservation
2. Riche en graines
3. Idéal en tranche toasté au petit déjeuner comme au goûter

Principaux ingrédients

Farine de blé

Graines : tournesol, lin brun, quinoa, millet

Farine de blé malté

EXCELLENTE CONSERVATION

BON EQUILIBRE ENTRE LA MIE FONDANTE ET LES GRAINES

GRÉNÉLOU



avantage FOURNIL

1. Adaptable à différent process de fabrication
2. Mise en forme simple et rapide

DIAGRAMME	DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE
RECETTE		
Farine GRÉNÉLOU	100 %	100 %
Levure	2,50 à 3,00 %	2,5 à 3,00 %
Sel	1,8 %	1,8 %
Eau	48 à 52 %	45 à 50 %
PROCESS		
Pétrissage spirale	7+ 5 min. T° pâte : 24/25°C	7 + 5 min. T° pâte : 23/24°C
Mise en bac / Pointage	30 min. à T° ambiante	30 min. à T° ambiante
Division / Mise en forme	Pièce de 350 g Bouler légèrement	Pièce de 350 g Bouler serré
Détente	15 min.	15 min.
Façonnage	Manuel format de bâtard de 350 g – Scarifier dès la fin du façonnage en coupe saucisson puis mettre en moule rectangulaire (barquette bois)	Manuel format de bâtard de 350 g – Scarifier dès la fin du façonnage en coupe saucisson puis mettre en moule rectangulaire (barquette bois)
Fermentation	1h15 à 25/26 °C Blocage à 2 °C durant 12 à 24 h Réchauffe 3h00 à 3h30 à 18 °C	1h15 à 25/26 °C Blocage à 2 °C durant 12 à 24 h Réchauffe 3h00 à 3h30 à 18 °C
Mise en forme		
Cuisson	30 min à 240 °C Baisser la T° de 20 °C au bout de 15 min.	30 min à 240 °C Baisser la T° de 20 °C au bout de 15 min.



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