

LE FAMILY



ASPECT

visuel



Aspect rustique
Alvéolage légèrement irrégulier
Belle mie ambrée et nacrée

olfactif



Notes douces
Beurre
Léger toasté

gustatif



Notes douces
Fruité
Léger toasté, renforcé au niveau de la croûte
Mie moelleuse



avantage CONSOMMATEUR

1. Très bonne conservation
2. Produit économique
3. Pain de consommation courante

Principaux ingrédients

Farine de blé
Farine de seigle
Farine de germe de Maïs
Son de blé
Farine de maïs torréfié
Germe de blé

PAIN GOURMAND ET FAMILIAL
TRÈS BONNE CONSERVATION
PROCESS SIMPLE
RENTABILITÉ

LE FAMILY



avantage FOURNIL

1. Très bonne hydratation (80%)
2. Process simple
3. Odeur agréable au pétrin
4. Produit très rentable

DIAGRAMME	DIRECT	POUSSE BLOQUÉE EN MASSE
RECETTE		
Farine LE FAMILY	100 %	100 %
Levure	1 %	1 %
Sel	1,8 %	1,8 %
Eau	80 %	80 %
PROCESS		
Pétrissage spirale	5 + 10 min.	5 + 10 min.
Mise en bac / Pointage	1h30 Faire un rabat 1h00	30 min Faire un rabat
Division / Mise en forme	Pièce de 330 g Assemblage des pâtons sur couche	Pièce de 330 g Assemblage des pâtons sur couche
Détente		
Façonnage	Manuel	Manuel
Fermentation	Apprêt 30 min	Blocage en chambre à 4°C pendant 8 à 12h Apprêt 30 min
Mise en forme		
Cuisson	50 min à 240°C dont 20 min à four tombant pour des pains de 1kg	50 min à 240°C dont 20 min à four tombant pour des pains de 1kg



400 chemin 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