

PAIN DES GAULES



ASPECT

visuel



Aspect rustique
Alvéolage irrégulier
Mie ambré, couleur
« caramel »

olfactif



Levain
Notes de miel

gustatif



Acide/levain
Longueur en bouche
Mie onctueuse



avantage CONSOMMATEUR

1. Des notes levains très aromatiques
2. Idéal pour accompagner fromages et charcuterie
3. Pain typé et intense

Principaux ingrédients

Farine de blé
Levain de seigle
Farine de céréales toastées
Farine de malt torréfié

RUSTIQUE

PAIN DE CARACTÈRE

GOÛT PRONONCÉ

PAIN DES GAULES



avantage FOURNIL

1. Bonne hydratation (70%)
2. Process simple et rapide

DIAGRAMME	DIRECT	POINTAGE EN MASSE
RECETTE		
Farine PAINS DES GAULES	100 %	100 %
Levure	1,5 à 2 %	0,8 à 1 %
Sel	1,8 %	1,8 %
Eau	65 à 70 %	65 à 70 %
PROCESS		
Pétrissage spirale	3 + 7 min. T° pâte : 24/25°C	3 + 7 min. T° pâte : 22/23°C
Mise en bac / Pointage	Avec rabat 90 à 180 min	30 min de pointage puis blocage 2 à 4 °C pendant 12 à 15h
Division / Mise en forme	Pavé 350 g	Pavé 350 g
Détente		
Façonnage	Découpe mécanique Dépôt des pavés sur couche bien farinée	Découpe mécanique Dépôt des pavés sur couche bien farinée
Fermentation	Apprêt 45 à 75 min en chambre 25 °C	Apprêt 45 à 75 min en chambre 25 °C
Mise en forme		
Cuisson	30 min à 240 °C Beaucoup de buée les 5 dernières min four port ouverte	30 min à 240 °C Beaucoup de buée les 5 dernières min four port ouverte



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