

# RUSTI-GRAINS



## ASPECT

### visuel



Belle couleur de croûte  
Alvéolage nid d'abeille  
Mie légèrement brune,  
légèrement grise  
Beau visuel mie/graines

### olfactif



Grillé/torréfié  
Tournesol

### gustatif



Léger grillé, renforcé au  
niveau de la croûte  
Tournesol  
Mie généreuse et moelleuse



### avantage CONSOMMATEUR

1. Très bonne conservation
2. Excellent toasté avec une noix de beurre
3. Idéal pour accompagner fromages, plats en sauce, viande rouge/gibier

TRÈS BONNE CONSERVATION  
RICHE EN GRAINES  
PAIN DE CARACTÈRE

### Principaux ingrédients

Farine de blé  
Graines 17 % : tournesol,  
sésame, lin brun et lin jaune  
Farine de seigle  
Farine de de blé malté  
torréfié  
Farine d'orge malté torréfié  
Farine de blé malté

# RUSTI-GRAINS



## avantage FOURNIL

1. Diagramme en direct ou PC
2. Process simple et rapide

| DIAGRAMME                  | DIRECT                              | POUSSE CONTRÔLÉ                                               |
|----------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| RECETTE                    |                                     |                                                               |
| Farine <b>RUSTI-GRAINS</b> | 100 %                               | 100 %                                                         |
| Levure                     | 2 %                                 | 2 %                                                           |
| Sel                        | 1,8 %                               | 1,8 %                                                         |
| Eau                        | 54 à 58 %                           | 54 à 58 %                                                     |
| PROCESS                    |                                     |                                                               |
| Pétrissage spirale         | 3 + 5 min.<br>T° pâte : 24/25°C     | 3 + 5 min.<br>T° pâte : 22/23°C                               |
| Mise en bac / Pointage     | 30 min                              | 5 min                                                         |
| Division / Mise en forme   | Boules ou bâtards                   | Boules ou bâtards                                             |
| Détente                    | 10 min.                             | 10 min.                                                       |
| Façonnage                  | Manuel<br>Pièce de 400 g            | Manuel<br>Pièce de 400 g                                      |
| Fermentation               | Apprêt 75 à 90 min en chambre 25 °C | Blocage à 0 °C pendant 8 à 12 h puis réchauffe 1 à 2h à 20 °C |
| Mise en forme              |                                     |                                                               |
| Cuisson                    | 35 min à 240 °C                     | 35 min à 240 °C                                               |



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](http://moulinrieubon.fr)