

MULTIGRAIN FIT

BOULANGERIE

MULTIGRAIN FIT

Mélange pour pain multigrains et graines, idéal pour une alimentation équilibrée et saine. Léger et hautement digestible, il enrichit votre alimentation quotidienne en nutriments essentiels, en phase avec les dernières tendances. Facile d'utilisation, il garantit des résultats durables, sans compromettre la qualité du pain fait maison. Concentré à 50 %, il vous permet de personnaliser votre pâte en y ajoutant des farines et autres ingrédients, pour satisfaire les palais les plus exigeants.



MODALITÀ D'USO



Pane



Biscotti

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080103

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines



Lupino

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Claims

Avec de la farine de seigle et de l'orge entiers, ainsi que du millet, des graines de citrouille, de lin et de tournesol, Riche en acides gras polyinsaturés essentiels dont les oméga 3, Avec levain sec issu de la fermentation naturelle

Détails

Préparation pour la fabrication de pain multicéréales et multigrains, qui combine le besoin d'une alimentation équilibrée et orientée vers le bien-être. Léger et digeste, il enrichit le régime alimentaire en nutriments précieux pour l'organisme, conformément aux dernières tendances du marché. Facile d'utilisation pour des résultats garantis dans le temps, sans renoncer au caractère typique du pain artisanal. Concentré à 50 %, il permet de personnaliser la pâte avec l'ajout de farines et d'ingrédients capables de satisfaire les goûts des palais les plus exigeants.

Description

préparation concentrée à 50 % pour pain multicéréales et multigrains.

Denomination

Produit semi-fini pour la production de pain avec des céréales (seigle, orge, blé) et des graines (citrouille, tournesol, lin et millet).

Directions for use

MULTIGRAIN FIT _____ 5 kg

farine _____ 5 kg

eau _____ 5 kg

levure _____ 300 g

température de la pâte : 26-27°C

temps de pétrissage : 4 minutes en 1ère vitesse

8-10 minutes en 2ème vitesse

pointage : 15-20 minutes à 22-24°C

Division : pièces de 70 à 500 g

Levée : 50-60 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% Cuisson :

20/25 minutes à 220-230°C (pour des pièces de 70 g)

50 minutes à 220-230°C (pour des pièces de 500 g)

Les produits fabriqués avec la recette fournie peuvent se vanter d'être une source de fibres et une source de protéines (Rég. UE 1924/2006)



Extraordinary
made simple.