

IRCA PUMPERNICKEL

50%

BOULANGERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PAIN

Préparation pour pain à 50 % de concentré, facile et rapide à utiliser, idéale pour réaliser un pain aux céréales d'une couleur foncée intense, au volume et au poids parfaitement équilibrés. Le produit final se distingue par une légère acidité qui s'accorde à merveille avec l'arôme des épices fines et de la farine de seigle complète.



MODALITÀ D'USO



Pane



Pane gourmet

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080420

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

SO₂

Anhydride

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines

INFO

Description

préparation concentrée à 50 % pour pain aux céréales.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Produit semi-fini pour la production de pain aux céréales.

Directions for use

IRCA PUMPERNIKEL 50%_____ 5000 g

farine_____ 5000 g

eau_____ 5500 g

levure_____ 250 g

temps de pétrissage : 2-3 minutes à basse vitesse

6-8 minutes à grande vitesse

température de la pâte : 26-27°C

pointage : 10/15 minutes

formage : pièces de 500-600 g pour un pain de 500 g

levage : 35-40 minutes

Cuisson : 40/45 minutes à 200°C avec vapeur



Extraordinary
made simple.