

GRANSOIA

BOULANGERIE

GRANSOIA

Préparation pour pain de soja rapide et facile. Le résultat : un pain de soja au goût doux et à l'arôme agréable, d'un volume généreux et à la mie régulière. Ce pain se caractérise par une mie blanche et moelleuse et une croûte fine, dorée et croustillante. Découvrez toute la gamme GRANSOIA, avec ses nombreuses variantes disponibles, différant par leur teneur en soja et leur granulométrie : de quoi satisfaire tous les boulangers.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080083

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja

Cross-contaminations



Lait



Moutarde



Graines

INFO

Description

préparation complète en poudre pour la production de pain au soja.

Denomination

Produit semi-fini pour pain au soja.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

GRANSOIA TIPO GROSSO _____ 10 kg

eau _____ 6 - 6,5 kg

levure _____ 300 g

Temps de pétrissage : 4 minutes à la vitesse 1

8-10 minutes à la vitesse 2

Température de la pâte : 26-27°C

pointage : 15-20 minutes à 22-24°C

Division : pièces de 70 à 400 g

Levage : 40-50 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% Cuisson : 20 minutes à 210-220°C pour les pièces de 70 g, 40 minutes à 210-220°C pour les pièces de 400 g

PÂTE : le temps de pétrissage de 12-14 minutes se réfère aux malaxeurs à spirale, ceux à bras plongeants nécessitent plus de temps ; continuer le pétrissage jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique.

POINTAGE : Laisser reposer la pâte pendant 20 minutes à 22-24 °C, puis la diviser en portions.

LEVÉE : Placez la pâte dans une étuve à 28-30 °C avec une humidité relative de 70-80 % pendant 40 à 50 minutes.

CUISSON : CUISSON : 20 minutes à 210-220 °C pour les pains de 70 g et 40 minutes à 210-220 °C pour les pains de 400 g. Il est recommandé d'ouvrir la soupape vers la fin de la cuisson pour permettre au pain de sécher complètement.

Des informations plus détaillées sur les modalités d'utilisation sont disponibles sur le site Internet.

Attention : le pain obtenu avec GRANSOIA TIPO GROSSO doit être mis en vente avec la mention : « Pain au soja » suivi de la liste des ingrédients : « Farine T45, eau, farine de SOJA , graisse végétale (palme), levure, sel, farine de malt de BLÉ » (D.P.R. 30 novembre 1998, n°502).

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080118

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja

Cross-contaminations



Lait



Moutarde



Graines

INFO

Description

préparation en poudre pour la production de pain au soja.

Denomination

Produit semi-fini pour pain au soja.

Directions for use

GRANSOIA TIPO MAGRO _____ 10 kg

eau _____ 6,0-6,5 kg

levure _____ 300 g

temps de pétrissage : 4 minutes à la vitesse 1

8-10 minutes à la vitesse 2



Extraordinary
made simple.

Température de la pâte : 26-27°C

pointage : 15-20 minutes à 22-24°C

Division en morceaux : morceaux de 70 à 500 g

Levée : 40-50 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% Cuisson : 20 minutes à 210-220 °C pour les pains de 70 g et 40 minutes à 210-220 °C pour les pains de 500 g.

PÉTRISSAGE : Le temps de pétrissage de 12 minutes se réfère aux pétrins à spirale ; ceux avec bras plongeants nécessitent des temps plus longs ; continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

POINTAGE : Laisser reposer la pâte pendant 20 minutes à 22-24 °C, puis la diviser en portions.

LEVÉE : Placez la pâte dans une étuve à 28-30 °C avec une humidité relative de 70-80 % pendant 40 à 50 minutes.

CUISSON : CUISSON : 20 minutes à 210-220 °C pour les pains de 70 g et 40 minutes à 210-220 °C pour les pains de 400 g. Il est recommandé d'ouvrir la soupape vers la fin de la cuisson pour permettre au pain de sécher complètement.

Les temps de pointage et de levage peuvent être modifiés en fonction des températures rencontrées au moment de la production

Le pain obtenu avec GRANSOIA TIPO MAGRO doit être mis en vente avec la mention : « Pain au soja » suivi de la liste des ingrédients : « farine de BLÉ TENDRE type 00, eau, farine de SOJA, levure, sel, farine de malt de BLÉ. »



Extraordinary
made simple.