

# GRANSOIA NUCLEO 50%

BOULANGERIE

GRANSOIA

Préparation pour pain au soja à 50 % de concentré. Le résultat : un pain au 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 et dorée. La version à 50 % de concentré vous permet de personnaliser votre pâte en y ajoutant les farines de votre choix. Découvrez toute la gamme GRANSOIA, avec ses nombreuses variantes disponibles, différant par leur teneur en soja et leur granulométrie : la solution idéale pour satisfaire tous les boulangers.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080401

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja

Cross-contaminations



Lait



Moutarde



Graines

## INFO

### Description

préparation concentrée à 50 % pour pain au soja.

### Denomination

Produit semi-fini pour pain au soja.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

GRANSOIA NUCLEO 50 % \_\_\_\_\_ 5 kg

farine T45\* \_\_\_\_\_ 5 kg

eau \_\_\_\_\_ 5-6 kg

levure \_\_\_\_\_ 300 g

\* avec de bonnes propriétés boulangères

Temps de pétrissage : 4 minutes à la vitesse 1

8 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

CUISSON : 20 minutes à 210-220°C pour des pièces de 70 g

40 minutes à 200-220°C pour des pièces de 400 g

Des informations plus détaillées sur les modalités d'utilisation se trouvent sur chaque emballage et sur la brochure d'information

Attention : le pain obtenu avec GRANSOIA NUCLEO 50 % doit être mis en vente avec la mention : « Pain au soja » suivi de la liste ingrédients : « Farine T45, eau, farine de SOJA (15 %) levure, sel.

(D.P.R. 30 novembre 1998, n°502).



Extraordinary  
made simple.