

# PANE & LATTE

BOULANGERIE

PANE & LATTE

Préparation pour pain au lait à 50 % de concentré, facile et rapide à préparer. Elle se prête à de nombreuses utilisations : pains ou petits pains au lait, éventuellement agrémentés de pépites de chocolat, pain tressé, pain de mie pour sandwiches, toasts et canapés, ainsi que focaccias sucrées ou salées, pains à hamburger et à hot-dog. Grâce à l'association soignée d'ingrédients sélectionnés, les produits finis se distinguent par une saveur délicieuse et une apparence appétissante : une croûte fine, dorée et moelleuse, et une mie aérée et crémeuse aux alvéoles régulières et denses.



## 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 01080418

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Lait

Cross-contaminations



Soja



Moutarde



Graines

## INFO

### Description

préparation concentrée à 50 % pour la production de PAIN AU LAIT.

### Denomination

Produit semi-fini pour pain au lait.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Directions for use

SANDWICHES, FOCACCIAS, PAIN POUR HOT-DOG ET HAMBURGERS

PANE & LATTE 50 % \_\_\_\_\_ 5 kg

farine \_\_\_\_\_ 5 kg

eau \_\_\_\_\_ 4,5 kg

levure de bière \_\_\_\_\_ 300 g

La quantité d'eau doit être ajustée en fonction de la qualité de la farine utilisée.

PÉTRISSAGE - pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène (4 minutes en 1ère vitesse + 8-10 minutes en 2ème vitesse ; pétrin à spirale ; température de la pâte 25-26°C).

POINTAGE - laisser reposer la pâte pendant 10-15 minutes à 22-24°C.

DIVISION - diviser en pièces de 50 grammes.

FAÇONNAGE - rouler, aplatir légèrement et placer sur des plaques ou dans les moules prévus à cet effet.

LEVAGE : mettre dans la cellule de levage pendant 50-60 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80%.

CUISSON - cuire à 220-230°C pendant 8-10 minutes environ. Avant la cuisson, il est conseillé de badigeonner les petits pains d'œuf battu pour leur donner un joli fini brillant ; badigeonner les focaccias d'huile d'olive. Pour les pains à hot-dog et hamburgers, il est nécessaire de les cuire avec de l'humidité.

Le pain obtenu avec PANE & LATTE selon la recette indiquée ci-dessus doit être mis en vente avec la mention : « pain au lait » suivie de la liste des ingrédients : « farine T45, LAIT entier (35%), graisse végétale (palme), sucre, levure, sel, dextrose, émulsifiant : E472e » (D.P.R. 30 novembre 1998, n°502).

Des informations détaillées pour d'autres recettes sont disponibles sur le site Internet [www.irca.eu](http://www.irca.eu)



Extraordinary  
made simple.