

# VITAMAIS

BOULANGERIE VITAMAIS

Ce mélange est idéal pour préparer de délicieux pains, focaccias, gressins et autres en-cas à base de maïs soufflé, de graines de tournesol et d'huile d'olive vierge extra. Sa composition unique confère au produit fini une saveur et un arôme exceptionnels, tandis que l'huile d'olive vierge extra rehausse le goût et la texture croustillante.



## 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 01080409

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde



Graines

## INFO

Description

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

préparation complète pour la production de pain au maïs soufflé, graines de tournesol et huile d'olive extra vierge. Avec VITAMAIS, vous pouvez également réaliser des focaccia, des gressins et de délicieux snacks.

### **Denomination**

Produit semi-fini pour la production de pain au maïs soufflé, graines de tournesol et huile d'olive extra vierge.

### **Directions for use**

**PAIN**

VITAMAIS 10 kg

Eau 4,5-5 kg

Levure 300 g

Temps de pétrissage : 4 minutes à la vitesse 1

8-10 minutes à la vitesse 2 (pétrin à spirale)

Température de la pâte : 26-27°C

pointage : 10-15 minutes à 22-24 °C

Division : pièces de 60 à 300 g

Façonnage : rouler en fonction des formes souhaitées

Levage : 50-60 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% Cuisson : 15-18 minutes à 220-230°C pour les pièces de 70 g, 30 minutes à 210-220°C pour les pièces de 300 g

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

POINTAGE : Laisser reposer la pâte pendant 15 minutes à 22-24 °C, puis la diviser en portions.

FAÇONNAGE : rouler en formant des baguettes, des pains, etc., puis décorer avec MAIS DECO

LEVAGE : mettre en cellule de levage à 28-30 °C

avec une humidité relative de 70-80 % pendant 50-60 minutes.

CUISSON : CUISSON : 18-20 minutes à 220-230°C. Nous recommandons d'ouvrir la soupape peu avant la fin de la cuisson afin de permettre au produit de bien sécher.

**FOCACCIA**

VITAMAIS kg 10

Eau 5-5,5 kg

Levure 0,3 kg

Temps de pétrissage : 15 minutes (pétrins à spirale) Température de la pâte : 26-27°C

pointage : 15-20 minutes à 22-24 °C

Division : pièces de 1100-1300 g pour plaque de 60 x 40 cm.

LEVÉE : 50-60 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% Cuisson : 15-20 minutes à 220-240°C.

PÉTRISSAGE : Le temps de pétrissage de 15 minutes se réfère aux pétrins à spirale ; ceux avec bras plongeurs nécessitent des temps plus longs ; continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

POINTAGE : laisser pointer les pâtes déjà pesées (1,1-1,3 kg pour les plaques de 60x40 cm) directement sur les plaques déjà huilées pendant 15-20 minutes à 22-24°C.

FAÇONNAGE : aplatir la pâte uniformément sur les plaques.

LEVAGE : placer dans la cellule de levage à 30 °C avec une humidité relative d'environ 80 %.

CUISSON : avant de cuire, aplatir à nouveau avec les doigts, arroser généreusement d'huile d'olive, saler et, à volonté, décorer avec du romarin. Cuire à 230 °C environ pendant 15 à 20 minutes.

**GRESSIN VITAMAIS**

VITAMAIS kg 10

Eau 5-5,5 kg

Levure 0,3 kg

Pétrir tous les ingrédients pendant environ 15 minutes. Former un « filon » de pâte et la faire lever couverte pendant 15-20 minutes ; couper ensuite le filon en bandes de pâte du poids voulu pour chaque gressin, former les gressins en les étirant avec les mains, les passer dans le MAIS DECO. Laisser lever pendant 30 minutes environ et cuire au four à 220-230 °C.

**SNACK VITAMAIS**

VITAMAIS kg 10

Eau 4,5-5 kg

Levure 0,3 kg

Margarine 3 kg (MARBUR PLATTE CROISSANT SFOGLIA)

Pétrir tous les ingrédients, à l'exception de la margarine, jusqu'à obtenir une pâte bien élastique. Laisser reposer à



**Extraordinary  
made simple.**

température ambiante pendant environ 10 minutes.

PROCÉDURE : étaler la pâte, placer la margarine au centre et la replier sur elle de manière à l'envelopper complètement. Étaler la pâte et la replier sur elle-même en quatre couches. Répéter cette opération deux fois pour un total de deux plis en quatre couches puis laisser reposer 10 à 15 minutes au réfrigérateur. Enfin, aplatir la pâte sur une épaisseur d'environ 5 millimètres, puis la couper pour former des bâtonnets, des tortillons, des papillons, des rondelles, etc. Au plaisir, décorer avec MAIS DECO. Laisser lever pendant 30 minutes à 28-30°C puis cuire à 220°C pendant des temps variables en fonction de la taille des snacks.

**ATTENTION**

Les temps de pétrissage, de repos, de levée et de cuisson suggérés peuvent être modifiés à la discrétion de l'opérateur pour les adapter aux besoins particuliers de traitement.



**Extraordinary  
made simple.**