

VITAMAIS FACILES

BOULANGERIE VITAMAIS

Ce mélange est idéal pour préparer de délicieux pains, focaccias, gressins et autres gourmandises 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 01080451

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, graines de tournesol et huile d'olive extra vierge. Avec VITAMAIS EASY, vous pouvez également réaliser des focaccias, des gressins et de délicieux snacks.

Denomination

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

Directions for use

PAIN

VITAMAIS EASY 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 : 20 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.



Extraordinary
made simple.