

# AMAVITA

BOULANGERIE

AMAVITA MIX

Préparation pour pain complet à base d'ingrédients naturels. Sa recette spéciale aux protéines végétales (blé, soja et pois chiches) lui confère une teneur en protéines supérieure à celle du pain traditionnel. AMAVITA est la préparation idéale pour réaliser un pain faible en glucides (6 %), riche en protéines (26,5 %) et en fibres (11 %). Parfait pour les personnes suivant un régime alimentaire équilibré et idéal pour le dîner. Découvrez aussi la version facile !



## 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 01080449

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Graines

Cross-contaminations



Lait



Moutarde

## INFO

### Description

préparation complète pour la fabrication de produits de boulangerie en remplacement du pain avec une faible teneur en glucides (6%)(\*) et une teneur élevée en protéines (26,5%) et en fibres (11%). AMAVITA permet aux boulangers artisans de créer des produits de boulangerie pour les clients qui suivent des régimes alimentaires spécifiques, riches

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

en protéines et en fibres mais pauvres en glucides. (\*)par rapport à du pain blanc produit avec de la farine T55 (source Crea-Nut 2022)

### **Denomination**

Produit semi-fini pour les produits de boulangerie à teneur réduite en glucides.

### **Directions for use**

RECETTE DE BASE :

AMAVITA 10 kg

Eau 8,6 kg

Levure 300 g

Temps de pétrissage : 6 minutes à la vitesse 1

10-12 minutes à la vitesse 2 (pétrin à spirale)

Pointage : 15-20 minutes à température ambiante (20-22°C)

Levage final : 40-60 minutes à 28-30 °C

CUISSON : 200-220°C

Préparation : Diviser la pâte en portions du poids souhaité, la rouler, l'humidifier, l'enrober d'un mélange de graines DECORGRAIN et la placer dans des moules à pain ; cependant, vous pouvez faire du pain de formes variées sans utiliser de moules spéciaux.

Faire lever puis cuire (avec de la vapeur) pendant des durées et des températures variables en fonction des pièces. Il est recommandé de prolonger le temps de cuisson avec la soupape de vapeur ouverte afin de permettre au pain de sécher et à la croûte de se former correctement (opération nécessaire en raison de la grande quantité d'eau utilisée pour bien hydrater la pâte).

Déclaration du produit fabriqué avec AMAVITA selon la recette indiquée :

Ingrédients : eau, protéines de BLÉ, graines et farine de SOJA 13 %, graines de tournesol 6,5 %, graines de lin 5 %, graines de SÉSAME 5 %, fibre de pois, graines de citrouille 2,9 %, son de SOJA , farine de pois chiche 1,2 %, farine de BLÉ , levure, sel iodé (sel, iodate de potassium) 1,2 %, farine de malt d' ORGE, pâte acide séchée de BLÉ.

Peut contenir MOUTARDE, LUPIN, LAIT ET DÉRIVÉS . À ceux-ci, il faudra ajouter d'éventuels allergènes supplémentaires selon le plan d'autocontrôle.



Extraordinary  
made simple.