

KORN FIT NOUVEAU

BOULANGERIE

KORN FIT

Nouvelle formule naturelle pour un mélange à pain complet, à base de graines de tournesol, de seigle, de lin, de soja, de maïs et d'orge. Ce pain se distingue par sa couleur brun foncé, sa richesse en céréales et en graines, ainsi que son goût et son arôme prononcés. Le résultat : un pain bien levé, à la croûte croustillante et à la mie moelleuse.

- Étiquette propre



MODALITÀ D'USO



Pane

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980802

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja

Cross-contaminations



Lait



Fruits



Moutarde



Graines

INFO

Claims

- Clean label

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Détails

Mélange avec **une nouvelle formulation « clean label »** complète pour la fabrication de pain complet à base de graines de tournesol, de seigle, de lin, de soja, de maïs et d'orge.

Le produit fini se caractérise par un goût et un parfum intenses et par un aspect brun foncé, bien levé, riche en graines et en céréales, avec une croûte croquante et un intérieur moelleux.

Description

préparation pour pain avec du tournesol, du seigle, du lin, du soja, du maïs, de l'orge.

Denomination

Produit semi-fini pour pain de type T45 avec tournesol, seigle, lin, soja, maïs, orge.

Directions for use

KORN FIT_____ 10 kg

eau_____ 5,7-5,9 kg

levure_____ 300 kg

température de la pâte : 26-27°C

temps de pétrissage : 4 minutes en 1ère vitesse

8-10 minutes en 2ème vitesse

pointage : 20 minutes à 22-24°C

Division : pièces de 70 à 500 g

Levage : 50-60 minutes à 28°-30°C avec une humidité relative de 70-80%

Cuisson :

20 minutes à 220-230°C pour des pièces de 70 g

50 minutes à 220-230°C pour des pièces de 500 g

Les temps de pointage et de levage peuvent être modifiés en fonction des températures rencontrées au moment de la production.

Un meilleur résultat est obtenu en cuisant avant d'atteindre le levage maximal.

Les produits fabriqués avec la recette fournie peuvent se vanter d'être une source de fibres et une source de protéines (Rég. UE 1924/2006)



Extraordinary
made simple.