

PAIN TOAST VIENNOISERIE 115

Farine composée pour pain à toast viennoiserie.

Cette préparation est spéciale pour toasts, pains de mie, petits pains. A base de matière grasse végétale ce produit donne des produits bien développés.

Ingrédients

Farine de blé, graisse végétale en poudre, *gluten de blé*, sel, sucre, *lactosérum en poudre*, émulsifiant: E472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes



Conditionnement

Sac de 25kg
Palette de 40 sacs

Étiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 5 à 7 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Préparation directe

Pain toast viennoiserie MG : 1000 g
Eau : 540/560 g
Levure : 40 à 45 g

Préparation différée

Pain toast viennoiserie MG: 1000 g
Eau : 580 g
Levure : 20 à 30 g

Au Mélangeur ou Spirale

2 + 10 min
Température de pâte 25 / 26 °C

Au Pétrin à bras oblique

5 + 15 min
Température de pâte 25 / 26 °C

Pointage : 25 min
Détailler : Façonner
Apprêt : 1h à 1 h15
Dorer
Cuisson : 190° / 200 °C

Pas de pointage
Rompre et détailler mettre au frigo
2 heures à 26/28 °C
Dorer
Cuisson : 200°/210 °C

Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 440 pièces de 80 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients



SOFRIA 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19
www.sofria.fr

Dernière Mise à jour le 12/03/2008