

## SUPER VIENNOISERIE MG 111

### Farine composée pour viennoiserie.

Cette base a été mise au point pour la fabrication de baguettes viennoises, petits pains, beignets et tous articles de viennoiserie. Elle peut être enrichie avec des œufs et de la matière grasse.

#### Ingrédients

Farine de blé, sucre, graisse végétale en poudre (*lactosérum*), sel, *lactose*, émulsifiant: E472, *protéines de lait*, 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

#### Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 130 pièces de 250 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

#### Préparation directe

Super viennoiserie MG : 1000 g  
Eau : 480/520 g  
Levure : 40 à 45 g

#### Préparation différée

Super viennoiserie MG: 1000 g  
Eau : 520 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 h 15  
Dorer  
Cuisson : 200° / 210 °C

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

