

BASEMIE 148

Farine composée pour pain de mie et toast.

Cette base a été mise au point pour la fabrication de pains de mie « style anglais ». Ce produit se caractérise par une mie onctueuse et très blanche.



Ingrédients

Farine de blé, sucre, sel, *gluten de blé*, farine de soja, émulsifiant: E471, conservateur: E282, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes

Conditionnement

Sac de 25kg
Palette de 40 sacs

Etiquetage

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 : 135 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

Basemie : 1000 g
Eau : 560/580 g
Beurre ou margarine : 50 g
Levure : 35 à 45 g

Préparation différée

Basemie: 1000 g
Eau : 580 g
Beurre ou margarine : 50 g
Levure : 20 à 30 g

Au Mélangeur ou Spirale

4 min en incorporant la matière grasse + 10 min en 2^{ème} vitesse
Température de pâte 25 / 26 °C

Au Pétrin à bras oblique

5 min en incorporant la matière grasse + 15 min en 2^{ème} vitesse
Température de pâte 25 / 26 °C

Pointage : 10 min
Détailler : Façonner et mouler
Apprêt : 50/ 60 min
Cuisson : 200° / 210 °C

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

