

PAIN AUX NOIX 234

Préparation pour Pains spéciaux aux noix.

Notre farine composée pour pain spécial aux noix contient (20% de noix sélectionnées qui permettent le pétrissage sans écrasement des particules, ce qui transfère aux pains obtenus un goût incomparable.

Ingrédients

Farine de blé, farine de seigle, noix (20%), gluten de blé, sel, levain déshydraté et dévitalisé, émulsifiant: E472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.

Conditionnement

Sac de 10kg
Palette de 48 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 3,5 à 5 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 10 kg : 45 pièces de 300 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

Pain aux noix : 1000 g
Eau : 520 / 540 g
Levure : 30 à 40 g

Préparation différée

Pain aux noix : 1000 g
Eau : 510 / 530 g
Levure : 20 à 25 g

Pétrissage

Au Mélangeur ou Spirale

12 min en 1^{ère} vitesse
Température de pâte 24 / 25°C

Au Pétrin à bras oblique

15 min en 1^{ère} vitesse
Température de pâte 24 / 25°C

Pointage : 30 min

Détailler : Façonner boule ou batard

Apprêt : 45 min à 1 heure

Cuisson : 230° / 220°C avec buée

Pas de pointage

10 min de détente avant façonnage

Apprêt : 3 à 4 heures à 18°C

Cuisson : 230° / 210°C avec buée

