

PAIN DE MIE/PAIN AU LAIT 105

Farine composée au beurre pour viennoiserie.

Le pain de mie permet de faire des produits pur beurre au bon développement avec une légèreté et un moelleux très intéressant.



Ingrédients

Farine de blé, poudre au beurre (beurre, protéines de lait, perméat de lactosérum, émulsifiant: E471, antioxygènes (soja): E304, E307), sucre, poudre de lait, sel, gluten de blé, dextrose, émulsifiant: E472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.

Préparation directe

Pain de mie : 1000 g
Eau : 540/560 g
Levure : 40 à 45 g

Préparation différée

Pain de mie : 1000 g
Eau : 560 g
Levure : 25 à 35 g

Pétrissage

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

Conditionnement

Sac de 25kg
Palette de 40 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 4 à 6 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

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

Pointage : 10 min

Détailler : Façonner

Apprêt : 1h à 1 h15

Dorer

Cuisson : 190° / 200°C avec buée

Pas de pointage

Rompre et détailler mettre au frigo

Apprêt : 2 heures à 26/28°C

Dorer

Cuisson : 190°/200°C avec buée

Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 130 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



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