

## NATTE AU BEURRE 104B

### Farine composée au beurre pour nattes et viennoiseries.

Notre natte au beurre donne une pâte très corsée, adaptée particulièrement aux tresses. Rajouter seulement de l'eau et de la levure.

#### Ingrédients

Farine de blé, poudre au beurre (beurre, protéines de lait, perméat de lactosérum, émulsifiant: E471, antioxygènes (soja): E304, E307), sucre, sel, *gluten de blé*, dextrose, *poudre de jaune d'oeuf*, émulsifiant: E472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, colorant: E160a, enzymes.



#### Préparation directe

Natte au beurre : 1000 g  
Eau : 450/480 g  
Levure : 40 à 45 g

#### Préparation différée

Natte au beurre : 1000 g  
Eau : 480 g  
Levure : 20 à 30 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 : 3,5 à 5 mois après la fabrication

#### Conditions de Stockage

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

Pointage : 30 à 45 min

Détailler : Façonner

Apprêt : 1h à 1 h 15

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 : 160 pièces de 200 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

