



Parfait pour
des repas équilibrés.
Idéal avec fromage,
salades,
charcuterie...

PLEIN'ÉPI

Ce pain multicéréales est très riche en graines croquantes. Il est composé de blé, soja, graines de tournesol, graines de lin brun, maïs, seigle et orge...



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

PLEIN'ÉPI

Préparation prête à l'emploi (avec sel)
pour la fabrication de pain spécial aux céréales et graines.

Ingrédients : Farine de **blé** - Flocons de **soja** - Flocons de **blé** malté - Gluten de **blé** - Graines de tournesol - Graines de lin brun - Sons de **blé** - Billettes de maïs extrudées - Flocons de **seigle** malté - Germes de **blé** - Sel (1,8 %) - Farine d'**orge** maltée toastée - Farine de **blé** malté toasté - Émulsifiants : E472e et E471 - Extrait de malt d'**orge** - Acidifiants : E270 et E327* - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**), lipase (**blé**), amylase (**blé**), glucose oxydase (**blé**) et transglutaminase (**blé**).

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge) et produits à base de soja.

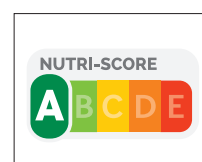
* Les enzymes et le E327 sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarés dans les produits cuits.



Conditionnement :
sac de 25 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES
SAVEURS
Un pain au goût affirmé et caractéristique.
MIE
Une mie foncée et savoureuse.
CROÛTE
Une croûte brun foncé et croustillante.

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1051 kJ / 251 kcal
Graisses	6,2 g
dont acides gras saturés	1,1 g
Glucides	34 g
dont sucres	1,5 g
Fibres alimentaires	4,9 g
Protéines	11 g
Sel	1,2 g



Source de protéines

Source de fibres

MODE D'EMPLOI		DIRECT		FROID	
RECETTE					
MÉLIOR PLEIN'ÉPI		1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau		600/640 g	60/64 %	600/630 g	60/63 %
Levure		20/30 g	2/3 %	20/30 g	2/3 %
Mélior Direct & Froid ou Mélior Viennoiseries & Pains Spéciaux (facultatif)		-	-	3/5 g	0,3/0,5 %
DIAGRAMME					
		1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Pétrissage**	Spirale ou batteur	4 min	5/7 min	4 min	5/7 min
Possibilité de bassinage en fin de pétrissage (3 à 6 %)					
Température de pâte en fin de pétrissage		23/25°C		22/24°C	
Pointage		20 min		10 min	
Détente après division		20 min		10 min	
Façonnage		Boule / Bâtard			
Blocage au froid positif		-		6h mini - 48h maxi à 4/6°C	
Apprêt/Réchauffe		60/70 min		120 min à 20°C	
Cuisson**		Scarifier la boule en croix 25/30 min à 230/240°C			

** Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.