



Accompagne les plats mijotés comme la blanquette de veau et les volailles en sauce, ainsi que les fromages de caractère.

FERMIOT

Ce pain rustique à la saveur acidulée vous apporte un rendement exceptionnel (78% d'hydratation), une tolérance incomparable pour un pain goûteux, facile à réaliser.



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

FERMIOT

Préparation prête à l'emploi (avec sel)
pour la fabrication de pain spécial rustique.

Ingrédients : Farine de **blé** - Farine de **seigle** - Sel (1,8 %) - Farine de **blé** malté toasté - Acidifiants : E270 et E327 - Emulsifiant : E471 - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : glucose-oxydase (**blé**), xylanase (**blé**) et amylase (**blé**).

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé, seigle).

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



Conditionnement :
sac de 25 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
SAVEURS	VALEURS ÉNERGÉTIQUES	914 kJ / 219 kcal
Une saveur acidulée.	Graisses	1,2 g
MIE	dont acides gras saturés	0,3 g
Une mie bien alvéolée.	Glucides	43 g
CROÛTE	dont sucres	1,1 g
Une belle croûte craquante.	Fibres alimentaires	2,9 g
	Protéines	6,4 g
	Sel	1,1 g



MODE D'EMPLOI		VERSION FERMIOT				VERSION BOULANGE			
		DIRECT		FROID		DIRECT		FROID	
RECETTE									
MÉLIOR FERMIOT		1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau		750/780 g	75/78 %	750/780 g	75/78 %	750/780 g	75/78 %	750/780 g	75/78 %
Levure		10 g	1 %	10 g	1 %	10 g	1 %	8 g	0,8 %
Mélior Direct & Froid ou Mélior Viennoiseries & Pains Spéciaux (facultatif)		-		3/5 g	0,3/0,5 %	-		3/5 g	0,3/0,5 %
DIAGRAMME									
		1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Pétrissage**	Spirale ou batteur	5 min	8/9 min	5 min	8/9 min	5 min	6/8 min	5 min	6/8 min
		Possibilité de bassinage en fin de pétrissage (3 à 5 %)				-		-	
Température de pâte en fin de pétrissage		24/26°C				24/26°C		22/24°C	
Pointage en bac		3h avec rabat (facultatif) à 1h et 2h		30 min - rabat		120 min avec rabat à 1h		30 min	
Blocage au froid positif		-		6h mini - 24h maxi		-		6h mini - 48h maxi à 2/4 °C	
Détente après division		10 min		20 min		20 min		45 min	
Façonnage		Torchon				Boule volcan / Bâtard bouts ronds / Couronne			
Apprêt/Réchauffe		45 min		45 min		60/75 min à 22/24°C			
Cuisson**		30/35 min à 250°C				30/40 min à 230/250°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.