



Sans arômes
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



Accompagne
idéalement les
salades et fromages
frais. C'est aussi un
régal toasté pour
le petit déjeuner.

PAIN AU MAÏS

Ce pain savoureux et original, à la croûte dorée et aux notes légèrement épicées,
rappelle les saveurs du sud pour une dégustation tout au long de l'année.



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

PAIN AU MAÏS

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

Ingrédients : Semoule de **blé dur** - Farine de **blé** - Billettes de maïs extrudées (15 %) - Graines de tournesol - Gluten de **blé** - Sel (1,8 %) - Levain de **blé** dévitalisé déshydraté - **Orge** maltée torréfiée - Malt de **blé** - Curcuma - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**), amylase (**blé**).

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

* 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	1032 kJ / 247 kcal
Un pain gourmand, aux notes légèrement épicées.	Graisses	3,2 g
MIE	dont acides gras saturés	0,5 g
Une mie jaune, moelleuse et briochée, parsemée de billettes de maïs.	Glucides	42 g
CROÛTE	dont sucres	1,1 g
Une croûte souple et ensoleillée.	Fibres alimentaires	3,3 g
	Protéines	9,8 g
	Sel	1,3 g



MODE D'EMPLOI		DIRECT		FROID	
RECETTE					
MÉLIOR PAIN AU MAÏS		1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau		550/570 g	55/57 %	540/560 g	54/56 %
Levure		30 g	3 %	20 g	2 %
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	5 min	5/7 min	5 min	5/7 min
		Possibilité de bassinage en fin de pétrissage (jusqu'à 3 %)			
Température de pâte en fin de pétrissage		24/26°C		22/24°C	
Pointage		20 min		10 min	
Détente après division		15 min		15 min	
Façonnage		En barquette			
Température de blocage au froid positif		-		2/4°C	
Apprêt/Réchauffe		60/75 min à 25°C		120/150 min à 18°C	
Cuisson**		25/30 min à 220/240°C		25/30 min à 220/240°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.