



Sans arômes
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



Parfait avec
les brochettes,
les grillades
ou les
apéritifs.

CRÉTOIS

Un pain unique et gourmand, aux saveurs intenses de la cuisine méditerranéenne et provençale.
Ce pain est déclinable sous de nombreuses formes, pour encore plus de gourmandises et de convivialité.



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

CRÉTOIS

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

Ingrédients : Farine de **blé** - Poivron rouge - Poivron vert - Tomate - Sel (1,8 %) - Herbes de provence (origan, romarin, thym, sarriette, basilic, marjolaine) - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Ail - Olive verte - Poivre noir - Huile d'olive - Enzymes* : xylanase (**blé**) et alpha-amylase (**blé**).

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé).

* 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	956 kJ / 229 kcal
Des saveurs intenses du sud : poivrons, tomate, herbes de Provence, olive...	Graisses	1,4 g
MIE	dont acides gras saturés	0,2 g
Une mie colorée avec de nombreuses inclusions.	Glucides	42 g
CROÛTE	dont sucres	2,2 g
Une croûte colorée et gourmande.	Fibres alimentaires	3,1 g
	Protéines	8,7 g
	Sel	1,2 g



MODE D'EMPLOI	DIRECT	FROID
RECETTE		
MÉLIOR CRÉTOIS	1000 g 100 %	1000 g 100 %
Eau	660/680 g 66/68 %	660/680 g 66/68 %
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 3/5 min	4 min 3/5 min
	Possibilité de bassinage en fin de pétrissage (3 à 5 %)	
Température de pâte en fin de pétrissage	23/25°C	
Pointage	20 min 10 min	
Détente après division	20 min 10 min	
Façonnage	Fougasse / Ciabatta / Buns / Demi-baguette	
Température de blocage au froid positif	— 6h mini / 48h maxi à 4/6°C	
Apprêt/Réchauffe	60/70 min 1h30 mini à 18°C	
Cuisson**	Pour 330 g, 15/18 min à 230/240°C Pour 330 g, 15/18 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.

L'ASTUCE DU BOULANGER !

Il est possible d'ajouter des ingrédients (feta, lardons, dés de gruyère ou d'emmentale) en fin de pétrissage pour rendre le produit encore plus gourmand !
Pour plus de brillance : badigeonner au pinceau, avant la cuisson, les fougasses d'huile d'olive.