



Sans arômes
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



Idéal pour vos
repas de fin d'année.
Se marie bien avec le
foie gras, les volailles
grillées et les fromages
à pâte persillée.

FIGUERON

Une alliance inédite entre la saveur de la châtaigne et la douceur de la figue pour des moments gourmands.



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

FIGUERON

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

Ingrédients : Farine de **blé** - Figues (21%) - Farine de châtaigne - Brisures de châtaigne - Gluten de **blé** - Sel (1,8 %) - Fibre de **blé** - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**), glucose-oxydase (**blé**), amylase (**blé**), transglutaminase (**blé**) et lipase (**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
SAVEURS
Un duo savoureux entre la châtaigne et la figue.
MIE
Une mie foncée parsemée d'inclusions de fruits.
CROÛTE
Une croûte brune et croustillante.

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	965 kJ / 235 kcal
Graisses	1,2 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	46 g
dont sucres	9,7 g
Fibres alimentaires	3,7 g
Protéines	8,1 g
Sel	1,2 g



MODE D'EMPLOI		DIRECT		FROID	
RECETTE					
MÉLIOR FIGUERON		1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau		530/550 g	53/55 %	530/550 g	53/55 %
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	5 min	5/7 min	5 min	5/7 min
		Possibilité de bassinage en fin de pétrissage			
Température de pâte en fin de pétrissage		23/25°C		23/25°C	
Pointage		20 min		10 min	
Détente après division		20 min		10 min	
Façonnage		Format figue légèrement farinée			
Température de blocage au froid positif		—		6h mini - 48h maxi à 4/6°C	
Apprêt/Réchauffe		60/70 min		2h mini à 18°C	
Cuisson**		Pour 300 g, 20 min à 200°C puis séchage 10 min			

** 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.