

MÉLIOR

le meilleur en toute sérénité

VIENNOISERIES



Sans arômes
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



Convient
parfaitement en
sandwich, tranché
ou en buns.
Le matin, il se
déguste toasté.

PAIN DE MIE

*Le moelleux et la douceur d'un pain de mie artisanal pour satisfaire tous les moments de consommation.
En plus, une pointe de levain de seigle ajoutée pour réhausser les saveurs.*



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

PAIN DE MIE

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

Ingédients : Farine de **blé** - Sucre - Matière grasse végétale (palme) - Sel (1,5 %) - Riz complet fermenté - Gluten vital de **blé** - Levain de **seigle** dévitalisé déshydraté - Farine de fève - Farine de riz complet - Sirop de glucose - Protéines **laitières** - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**) et amylase (**blé**).

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

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



Conditionnement :
sac de 10 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
SAVEUR	VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1231 kJ / 298 kcal
Une subtile note de levain de seigle.	Graisses	2,9 g
	dont acides gras saturés	1,2 g
	Glucides	55 g
	dont sucres	3,8 g
	Fibres alimentaires	2,8 g
	Protéines	8,9 g
	Sel	1,4 g
MIE		
Une mie très souple et moelleuse.		



MODE D'EMPLOI	DIRECT	FROID
RECETTE		
MÉLIOR PAIN DE MIE	1000 g	100 %
Eau	520/560 g	52/56 %
Levure	20/30 g	2/3 %
Mélior Viennoiserie (facultatif)	-	3/5 g
		0,3/0,5 %
DIAGRAMME		
	1^{ère} vitesse	2^{ème} vitesse
Pétrissage**	Spirale ou batteur	
	5 min	4/8 min
Température de pâte en fin de pétrissage	24/26°C	22/24°C
Pointage	20 min	10 min
Détente après division	20 min	20 min
Façonnage	Pain moulé / Buns (burger)	
Température de blocage au froid	-	2/4°C
Apprêt	75/90 min à 25°C	90/120 min à 22/25°C
Cuisson**	Four ventilé	17/20 min à 160/180°C
	Four à sole	20 min à 180/200°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.