



Sans arômes^{*}
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



Convient
autant au déjeuner,
en sandwich qu'au
goûter tartiné de
confiture ou de
chocolat.

TRADITION VIENNOISE

Une recette savoureuse et appréciée sous toutes ses formes : en baguette viennoise, en pain au lait ou en brioche feuilletée... Elle peut facilement être enrichie avec des fruits confits, des pépites de chocolat ou saupoudrée de grains de sucre.



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

TRADITION VIENNOISE

Préparation prête à l'emploi (avec sel)
pour la fabrication de viennoiseries.

Ingédients : Farine de **blé** - **beurre** (7%) - **Sucre** - **Sel** (1,8%) - Protéines de **lait** - Poudre d'**œufs** entiers - **Gluten vital de blé** - **Perméat de lactosérum** - **Levure désactivée** - **Arôme** - **Agent de traitement de la farine : acide ascorbique**** - **Enzymes*** : **amylase (blé)**, **xylanase (blé)** et **transglutaminase (blé)**

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé), lait, œuf.

* 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	
Des notes sucrées et beurrées.		1338 kJ / 327 kcal	
MIE		Graisses	7,1 g
Une mie moelleuse à la couleur dorée.		dont acides gras saturés	4 g
		Glucides	53 g
		dont sucres	6,1 g
		Fibres alimentaires	1,7 g
		Protéines	9,4 g
		Sel	1,5 g



MODE D'EMPLOI		DIRECT		FROID	
RECETTE					
MÉLIOR TRADITION VIENNOISE		1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau		490/520 g	49/52 %	480/510 g	48/51 %
Levure		30 g	3 %	30 g	3 %
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	4/8 min	5 min	4/8 min
Température de pâte en fin de pétrissage		22/25°C		22/25°C	
Pointage		20 min		10 min	
Détente après division		20 min		10 min	
Façonnage		Baguette viennoise / Brioche feuilletée / Pain au lait / Pain brioché			
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 Four à sole	17/20 min à 160/180°C 20 min à 180/200°C			

** L'acide ascorbique - vitamine C peut être cependant incontournable selon le process de fabrication.

*** 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.

**** Il est conseillé de mettre jeune en fermentation au four.