

LA SÉLECTION AMBRÉE

Préparation pour une baguette
au **GOÛT SUBTIL** de maïs toasté
à la **MIE ALVÉOLÉE** et lumineuse,
à la croûte dorée, fine et croustillante
pour les amateurs de **SAVEURS DÉLICATES**.

L'utilisation de Variétés Pures dans La Sélection Ambrée permet :

- Une bonne capacité d'hydratation (72% minimum)
- Une plus grande facilité de travail

L'association de maïs toasté, d'une pointe de seigle et de farines fermentées d'orge, de maïs et de blé lui confère une mie parfumée et une belle couleur légèrement ambrée.

Testée et appréciée par les consommateurs !

- **Préférée** pour sa **note de maïs torréfié**
- **Reconnue** pour sa **richesse aromatique subtile** et sa **mie lumineuse**
- **Plébiscitée** pour son **croquant original**

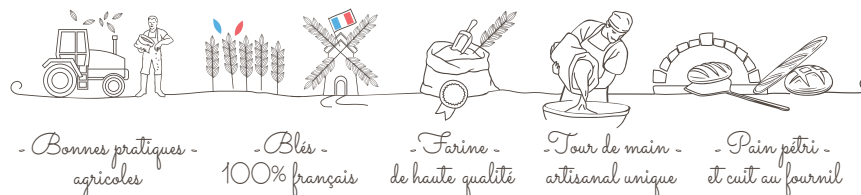
Panels d'analyse sensorielle internes. nov/déc.2017



Blés 100% français
Bonnes pratiques agricoles

Sans traitement des blés après récolte

Traçabilité du champ au fournil



LA SÉLECTION AMBRÉE



Cette préparation pour baguette est issue
d'une **FILIÈRE RESPONSABLE** engageant
les agriculteurs et le meunier
dans le respect des **MEILLEURES PRATIQUES**.



INGRÉDIENTS : Farine de **blé** - Farine de germes de maïs toasté - Levain de **seigle** dévitalisé déshydraté - Farine de maïs toasté - Gluten de **blé** - Son de **seigle** - Farine fermentée de maïs toasté - Farine fermentée d'**orge** maltée toastée - Farine de **blé** malté toasté - Levure désactivée - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**), amylase (**blé**).

ALLERGÈNES : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge)

CONDITIONNEMENT : Sac de 25 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	Quantité pour 100 g de pain
Valeurs énergétiques	1209 KJ / 286 Kcal
Matières grasses	2,8 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	51,7 g
dont sucres	0,0 g
Protéines	8,4 g
Fibres	3,1 g
Sel	1,4 g

MODE D'EMPLOI	POINTAGE BAC FROID	
REMISE EN ŒUVRE		
LA SÉLECTION AMBRÉE	1000 g	100%
Eau	720/750 g	72/75%
Autolyse	30 à 90 min	
Levure	8 g	0,8%
Sel	18 g	1,8%
DIAGRAMME		
Pétrissage**	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Axe oblique ou similaire	4 min	8/10 min
Spirale ou batteur	8 min	2/4 min
Température de pâte en fin de pétrissage	22/24°C	
Pointage (en cuve ou en bac)	30 min	
Stockage au froid positif	6h mini - 24h maxi à 2/5°C	
Détente après division	45 min	
Façonnage	Baguette - conseil : fleurer avec semoule de blé dur	
Apprêt	45 min	
Cuisson**	18/22 min à 250°C en moyenne	

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

** 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.



La CULTURE du BON PAIN