



Sans arômes  
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



S'apprécie  
à tout moment  
de la journée  
notamment avec  
de la charcuterie  
ou du fromage  
frais.

# FERMENT

Permet la réalisation de haguettes et flûtes à la croûte croustillante et aux arômes de levain\* de blé prononcés.

\*L'appellation « Pain ou haguette au levain » n'est pas autorisée.



Filière blé  
100% France



Bonnes pratiques  
agricoles



Sans traitement des blés  
après récolte



Traçabilité  
garantie

# FERMENT

## NOUVELLE FORMULE = NOUVELLE REMISE EN ŒUVRE

La formulation de notre Ferment a été améliorée pour développer sa typicité et allonger sa durée de conservation :

- Sel intégré au mélange : ne pas en rajouter
- Levure retirée du mélange : à ajouter au pétrin

Préparation prête à l'emploi pour la fabrication de pains spéciaux.

**Ingrédients :** Farine de **blé** - Levain de **blé** dévitalisé déshydraté - Sel (1,8%) - Gluten de **blé** - Farine de **blé** malté - [Agent de traitement de la farine] : acide ascorbique - Enzymes\* : xylanase (**blé**) et 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 |
|-----------------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| <b>SAVEURS</b>                          | <b>ÉNERGIE</b>           | 1032 kJ / 243 kcal         |
| Un goût rustique, aux arômes de levain. | Matières grasses         | 0,8 g                      |
| <b>MIE</b>                              | dont acides gras saturés | 0,1 g                      |
| Une mie souple, couleur caramel.        | Glucides                 | 48,9 g                     |
| <b>CROÛTE</b>                           | dont sucres              | 1,3 g                      |
| Une croûte épaisse légèrement farinée.  | Fibres alimentaires      | 2,9 g                      |
|                                         | Protéines                | 8,1 g                      |
|                                         | Sel                      | 1,3 g                      |



| MODE D'EMPLOI                            | DIRECT                                            | FROID                                             |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>RECETTE</b>                           |                                                   |                                                   |
| MÉLIOR FERMENT                           | 1000 g 100 %                                      | 1000 g 100 %                                      |
| Eau                                      | 670/700 g 67/70 %                                 | 670/700 g 67/70 %                                 |
| Levure                                   | 8/10 g 0,8/1 %                                    | 8/10 g 0,8/1 %                                    |
| <b>DIAGRAMME</b>                         |                                                   |                                                   |
|                                          | 1 <sup>ère</sup> vitesse 2 <sup>ème</sup> vitesse | 1 <sup>ère</sup> vitesse 2 <sup>ème</sup> vitesse |
| Pétrissage**                             | Axe oblique                                       | 5 min 10/12 min                                   |
|                                          | Spirale ou batteur                                | 5 min 5/7 min                                     |
| Température de pâte en fin de pétrissage | 24/26°C                                           | 24/26°C                                           |
| Pointage                                 | 60 min avec 1 rabat (facultatif)                  | 30 min                                            |
| Blocage au froid positif                 | —                                                 | 6h mini - 48h maxi à 2/4°C                        |
| Détente après division                   | 20 min                                            | 45 min                                            |
| Façonnage                                | Baguette bouts pointus ou carrés / Pavé           |                                                   |
| Apprêt/Réchauffe                         | 45/60 min à 25°C                                  | 60/75 min à 22/24°C                               |
| Cuisson**                                | 18/23 min à 230/250°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.



7 quai de l'Apport Paris  
91100 CORBEIL-ESSONNES  
Tél : 01 60 90 41 00

