

MÉLIOR

le meilleur en toute sérénité

FORME & BIEN-ÊTRE



Sans arômes
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



Se déguste
aussi bien au petit
déjeuner qu'au
déjeuner pour
accompagner
salades et
fromages.

GRAINE DE TALMIÈRE

Alliance entre la saveur toastée des graines et la douceur du levain de blé.*

Baguette composée de graines de lin brun, tournesol, sésame toasté et pavot.



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

GRAINE DE TALMIÈRE

Préparation prête à l'emploi (sans sel) pour la fabrication de baguette aux graines et saveurs de levain*.

Ingrédients : Farine de **blé** - Graines 8 % (lin brun, tournesol, **sésame toasté**, pavot) - Levain de **blé** dévitalisé - Gluten de **blé** - Paillette de miel (miel, amidon de maïs, saccharose) - **Blé** malté toasté concassé - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes** : alpha-amylase (**blé**) et xylanase (**blé**).

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé) et sésame.

* La baguette Graine de Talmière ne peut prétendre à l'appellation « Pain au levain ».

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



Conditionnement :
sac de 25 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES

SAVEURS

Une baguette à la saveur toastée et aux notes aromatiques de miel et de noisette.

MIE

Une mie crème laissant apparaître la teneur en graines.

CROÛTE

Une croûte dorée et croustillante.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g
de produit fini

VALEURS ÉNERGÉTIQUES

959 kJ / 229 kcal

Graisses	3,1 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	40 g
dont sucres	1,9 g
Fibres alimentaires	3,2 g
Protéines	8,1 g
Sel	1,1 g

NUTRI-SCORE



Source de protéines

Source de fibres

MODE D'EMPLOI

DIRECT

FROID

RECETTE

MÉLIOR GRAINE DE TALMIÈRE

1000 g

100 %

1000 g

100 %

Eau	640/660 g	64/66 %	640/660 g	64/66 %
Levure	15 g	1,5 %	8 g	0,8 %
Sel (en fin de pétrissage)	18 g	1,8 %	18 g	1,8 %

DIAGRAMME

		1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Pétrissage***	Spirale ou batteur	4 min	4/6 min	4 min	4/6 min
Possibilité de bassinage en fin de pétrissage (2 à 4 %)					
Température de pâte en fin de pétrissage		24/25°C		22/23°C	
Pointage		60 min		20/30 min	
Blocage au froid positif		-		6h mini-24h maxi à 4/6°C	
Détente après division		20 min		45 min	
Façonnage		Baguette de 40-45 cm coupe chevron			
Apprêt/Réchauffe		45 min		45 min	
Cuisson***		18/22 min à 240/250°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.