



S'associe
très bien à de la
charcuterie ou
des fromages
typés.

MÉLIOR BÛCHERON

Pour des pains rustiques aux graines, à la légère note d'acidité.



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

MÉLIOR BÛCHERON

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

Ingrédients : Farine de **blé** - Farine de **seigle** - Graines de tournesol - Concassé de **soja** - Sel (2,3%) - Épaississants : E412 et E415 - Graines de lin brun - Gluten vital de **blé** - Dextrose - Graines de **sésame** - Fibre de pois - Acidifiants : E270 - Farine d'**orge** maltée toastée - Extrait de malt d'**orge** - Farine de **blé** malté - Émulsifiant : E472e - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**), amylase (**blé**) et lipase (**blé**).

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

* 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	ÉNERGIE	1060 kJ/ 251 kcal
Un goût rustique à la pointe d'acidité.	Matières grasses	4,0 g
MIE	dont acides gras saturés	0,5 g
Une mie couleur brun orangé.	Glucides	42 g
CROÛTE	dont sucres	1,5 g
Une croûte brun foncé, épaisse et croquante.	Fibres alimentaires	4,3 g
	Protéines	10 g
	Sel	1,7 g



MODE D'EMPLOI	DIRECT	FROID
RECETTE		
MÉLIOR BÛCHERON	1000 g 100 %	1000 g 100 %
Eau	680/690 g 68/69 %	680/690 g 68/69 %
Levure	30 g 3 %	10 g 1 %
DIAGRAMME		
	1 ^{ère} vitesse 2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse 2 ^{ème} vitesse
Pétrissage** Spirale ou batteur	5 min 5/7 min	5 min 5/7 min
Température de pâte en fin de pétrissage	25°C	25°C
Pointage en bac	30 min / 1 rabat / 15 min	20 min / rabat et mise en froid à 4°C
Pesée	350/400 g	350/400 g
Détente après division	10 min	30 min
Façonnage	Pavé / Boule	
Apprêt/Réchauffe	50 min à 25°C	1h à 25°C
Cuisson**	30 min à 240°C	30 min à 240°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.