



CÉRÉAL PLUS 50%

PRÉPARATION POUR LA FABRICATION DE PAIN MULTICÉRÉALES



SAC
DE
10KG



les + produits :

- Le CÉRÉAL PLUS 50% est une préparation concentrée pour la fabrication de pains multicéréales.
- Sa composition est riche en céréales et en graines : blé, seigle, maïs, avoine, mille, orge, soja, sésame et lin.
- Offre un aspect authentique avec une croûte croquante, une belle couleur et une mie souple aux alvéoles régulières.

Ref. 6609

irca
SINCE 1919


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio



Idee recette :

PAIN MULTIGRAINES

CÉRÉAL PLUS 50%	5000 g
Farine DISGROUP T55	5000 g
Eau	6000 g
Levure fraîche l'Honoré DISGROUP	400 g

- Temps de pétrissage (spirale) : 10 mn
- Température de la pâte : 26/27°C
- Pointage : 25/30 mn à 22/24°C
- Division puis détente 15 mn
- Façonnage
- Apprêt : 45/50 mn à 28/30°C (humidité relative 70/80%)
- Cuissons :
 - 20 mn à 220/230°C pour pièces de 70 g
 - 50 mn à 220/230°C pour pièces de 500 g

Conseils d'utilisation :

- L'hydratation est à adapter suivant la valeur boulangère de la farine.
- Juste après le façonnage, humidifier le pâton avec un linge humide et le rouler dans du Décorgrain irca.

Ref. 6648

