



VITAMAÏS

PRÉPARATION POUR LA FABRICATION DE PAIN AU MAÏS SOUFFLÉ



SAC DE
20KG

les + produits :

- Le VITAMAÏS offre une saveur exceptionnelle à vos pains entre la farine de maïs, le maïs soufflé, l'huile d'olive et les graines de tournesol.
- Il permet de nombreuses réalisations : pains, minis pains sandwichs, fougasses, gressins etc.

Ref. 5466

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



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

les fiches conseils



Idées recettes :

PAIN AU MAÏS SOUFLÉ

VITAMAÏS 10 kg
Eau 4,5 / 5 kg
Levure fraîche l'Honoré DISGROUP 300 g

- Temps de pétrissage (spirale) : 15 mn
- Température de la pâte : 26/27°C
- Pointage : 10/15 mn à 22/24°C
- Division puis détente 15 mn
- Façonnage
- Apprêt : 50/60 mn à 28/30°C
(humidité relative 70/80%)
- Cuissons :
 - 15/18 mn à 220/230°C pour pièces de 60 g
 - 30 mn à 220/230°C pour pièces de 300 g

FOUGASSE AU MAÏS SOUFLÉ

VITAMAÏS 10 kg
Eau 5 / 5,5 kg
Levure fraîche l'Honoré DISGROUP 300 g
Huile d'olive, sel, feuilles de romarin QS

- Temps de pétrissage (spirale) : 15 mn
 - Température de la pâte : 26/27°C
 - Pointage : 15/20 mn à 22/24°C
 - Division : pâtons de 1200 g pour plaque 60 x 40 cm
(repos directement sur les plaques bien huilées)
 - Apprêt : 50/60 mn à 28/30°C
(humidité relative 70/80%)
 - Cuissons : 15/20 mn à 220/240°C
- Avant d'enfourner, aplatir à nouveau du bout des doigts puis verser en filet généreusement d'huile d'olive, saler et décorer à volonté de feuilles de romarin.

Conseils d'utilisation :

- Juste après le façonnage, humidifier le pâton avec un linge humide et le rouler dans du Maïs Déco, cela vous donnera un pain personnalisé et reconnaissable en rayon.

