



SOFT BREAD 50%

PRÉPARATION À BASE DE LEVAIN POUR LA PANIFICATION SALÉE ET SUCRÉE.



SAC
DE
10 KG

les + produits :

- SOFT BREAD 50% est une préparation pour le pain, adaptée aux recettes salées et sucrées type pain burger, brioche, baguette viennoise, pain de mie, croissant, foccacia et pizza.
- Elle s'adapte à toutes les recettes en remplaçant 50% de la farine.
- Elle prolonge la durée de conservation des produits (7-10 jours).
- «CLEAN LABEL» (sans émulsifiants).
- Elle convient pour la confection de produits avec d'autres mix.

Ref. 8435

irca
SINCE 1919


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



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



Idees recettes :

PAIN BURGER / PAIN HOT DOG

Farine T55 DISGROUP	1000 g
SOFT BREAD 50%	1000 g
Eau	1000 g
Huile de tournesol	80 g
Sucre semoule	80 g
Levure l'Honoré DISGROUP	60 g

- **PÉTRISSAGE** : Mettre tous les éléments dans la cuve avec 1/3 de l'eau. Pétrir pendant 3 minutes en 1^{ère} vitesse en bassinant avec le reste d'eau et 9-10 minutes à la 2^{ème} vitesse. La pâte doit être lisse et élastique. Température de la pâte : 26-27°C.
- **POINTAGE** : Laisser pointer à 22-24°C pendant 30 minutes.
- **DÉTAILLAGE/FAÇONNAGE** : Détailler des pâtons de 80 g. Laisser reposer 10 minutes avant de façonner.
- **APPRET** : Placer dans une armoire de fermentation à 28-30°C - 75/80% d'humidité pendant 60-70 minutes.
- **CUISSON** : Cuire dans un four statique à 230-240°C et dans un four ventilé à 220°C avec vapeur initiale pendant environ 7 minutes.

PAIN FOCACCIA

SOFT BREAD 50%	900 g
Farine T55 DISGROUP	1100 g
Huile d'olive	80 g
Eau à 20/24°C	1050 g
Levure l'Honoré DISGROUP	50 g

- **PÉTRISSAGE** : Pétrir pendant 3 minutes en 1^{ère} vitesse et 10 minutes en 2^{ème} vitesse. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
- **POINTAGE** : Laisser pointer à 22-24°C pendant 20 minutes.
- **MISE EN FORME** : Détailler en 2 pâtons de 1.5 kg pour la focaccia en plaque de 60 x 40 cm. Etaler la pâte sur des plaques de cuisson préalablement huilées.
- **APPRET** : Placer en chambre de fermentation à 28-30°C - 75/80% d'humidité pendant environ 80-90 minutes.
- **CUISSON** : 240°C pendant 10-12 minutes.

BRIOCHE

SOFT BREAD 50%	1000 g
Farine T55 DISGROUP	1000 g
Levure l'Honoré DISGROUP	60 g
Beurre 82% M.G. DISGROUP	150 g
Sucre	100 g
Oeufs entiers liquides DISGROUP	500 g
Eau	550/600 g
Joypaste vanille IRCA	20 g

- **PÉTRISSAGE** : Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre, qui doit être ajouté quand la pâte se décolle de la cuve. La pâte doit être lisse et élastique.
- **POINTAGE** : Laisser pointer à 22-24°C pendant 20 minutes.
- **DÉTAILLAGE/FAÇONNAGE** : Détailler des pâtons de 80 g et façonner en boulang.
- **APPRET** : Placer dans une armoire de fermentation à 28-30°C - 75/80% d'humidité pendant 60-90 minutes.
- **CUISSON** : Cuire dans un four statique à 200-210°C et dans un four ventilé à 190-200°C avec un peu de vapeur initiale pendant environ 10 minutes. Pour obtenir l'effet brillant, badigeonner les brioches d'œuf battu juste avant la cuisson.

Stockés dans un endroit frais, les produits emballés auront une durée de vie d'environ 7 à 10 jours.