

les fiches conseils



MIX LE SUCCÈS DISGROUP

PRÉPARATIONS POUR LA FABRICATION DE PAINS GRAINES/CÉRÉALES OU CAMPAGNE



SACS DE
25 KG

les + produits :

- Ce sont des préparations 100% prêtes à l'emploi (sel inclus).
- Faciles à mettre en œuvre, en direct ou différé, leurs pains sont très appréciés.
- Le MIX LE SUCCÈS CÉRÉALES est riche en céréales : blé, seigle, orge, maïs, soja, flocon d'avoine et en graines : lin brun, lin jaune, millet, tournesol.



Refs. 1470 et 1471

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



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



Idees recettes :

PAIN AUX CÉRÉALES/GRAINES DE 350 G

LE SUCCÈS CÉRÉALES	1000 g
Levure fraîche l'Honoré DISGROUP	20/30 g
Eau tempérée	600 g

1 - Pétrissage :

Type	Axe oblique
T°C de base	56°C
1 ^{ère} vitesse	10 minutes
2 nd vitesse	6/8 minutes
T°C de pâte	25°C

2 - Étapes de mise en œuvre :

- Pointage : 30 mn
- Division puis détente : 10 mn
- Façonnage manuel : en moules ou baguettes
- Scarification
- Apprêt (20/25°C) : 1h à 1h15
- Cuisson : 30/40 mn (20°C de moins que la cuisson habituelle de vos baguettes)

PAIN DE CAMPAGNE DE 400 G - EN DIRECT

LE SUCCÈS CAMPAGNE	1000 g
Levure fraîche l'Honoré DISGROUP	20/30 g
Eau tempérée	600 g

1 - Pétrissage :

Type	Axe oblique
T°C de base	56°C
1 ^{ère} vitesse	10 minutes
2 nd vitesse	5/8 minutes
T°C de pâte	25°C

2 - Étapes de mise en œuvre :

- Pointage : 30 mn
- Division puis détente : 15 mn
- Façonnage manuel : à gris sur couche farinée
- Apprêt (20/25°C) : 1h à 1h30
- Cuisson : 30/40 mn (20°C de moins que la cuisson habituelle de vos baguettes)