



# PÂTONS DE PAINS

PÂTONS SURGELÉS POUR PRÉPARATIONS DE 4 SORTES DE PAINS



CARTON DE  
6 PÂTONS DE PAINS  
SURGELÉS DE  
**3,2 KG**

les **+** produits :

- Les PÂTONS DE PAINS surgelés permettent la réalisation facile de pains.
- 4 sortes de pains disponibles :
  - pain aux graines
  - pain de capmagne
  - pavé brun
  - base Label Rouge

Retrouvez les 4 références au dos

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



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



Réf. 300087	Réf. 300088	Réf. 300089	Réf. 300090
Pain base Label Rouge	Pain de campagne	Pain aux graines	Pain pavé brun
Farine de blé T65 CRC® Label Rouge	Farine de blé T65 et farine de seigle	Farine de blé T65 et mélange de graines	Farine de blé T65, graines, levains de seigle/blé et malts

## Idee recette :

### POUR LES 4 SORTES DE PAIN

#### 1 - Préparation :

- Préparer des bacs blancs en les pulvérisant de spray DEMOUL' + DISGROUP.
- Déballer les pâtons surgelés dans les bacs préparés **1** et recouvrir d'une feuille guitare graissée.
- Décongeler au froid positif entre 4°C et 6°C durant 6h minimum.
- Lancer la pousse des pâtons décongelés entre 12°C et 14°C durant 10h à 12h. **2**

(Possibilité de bloquer la pousse des pâtons à 4°C durant 24h à 36h)

#### 2 - Mise au four :

- Fariner légèrement les surfaces du pâton et la cuve de la diviseuse, puis verser ce pâton en retournant le bac dans la cuve. Répartir manuellement et de manière homogène la pâte pour occuper toute la surface de la cuve.
- Le travail à la diviseuse-formeuse se fait en 2 étapes :
  - l'égalisation
  - la division / la mise en forme.
- Mettre au four à 250°C (voûte) ou à 260°C (sole) durant 20 minutes selon le format.

