

Fiche technique :

COMPLET préparation pour viennoiserie MULTI VIENNOISERIE

Société COMPLET S.à.R.L.

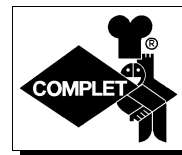
Rue Nationale - Puits Simon III

BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

692

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Sac
Taille du conditionnement	25 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Mélange en poudre, beige
Goût, odeur	Sucré

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	1,3% (dont Ag saturés 0,2%)
Protéines	11,2%
Glucides	73,6% (dont sucres 12,8%)
Sodium	0,5%
Equivalent/sel	1,25%
Divers	Fibres : 2,8%
Valeur nutritionnelle	361 kcal / 100 g 1511 kJ / 100 g
Remarque	/

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	< 10
Colif. thermotolérants / 1g	< 5 000
Coliformes totaux / 1g	< 50 000
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	< 1 000
Flore totale / 1g	< 300 000
Levures / 1g	< 5 000
Moisissures / 1g	< 5 000

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients

Farine de FROMENT, sucre, dextrose, sel, gluten de BLE, levain de BLE déshydraté désactivé, émulsifiants : (E472e, E322), agents de traitement de la farine : (E300, enzymes), colorant E160a. Fabriqué en France.

Date

28/04/2014

Version

I

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

RECETTE DE BASE :		Pâte levée	Brioche riche
COMPLET Multiviennoiserie		1 kg	1 kg
Oeufs		150 g	400 g
Eau		350 g	100 g
Levure		70 g	70 g
Beurre		75 g	250 g
Pétrissage : Batteur	: 3 mn en 1ère - 12 mn en 2ème vitesse		
Pétrin	: 5 mn en 1ère - 20 mn en 2ème vitesse		
Température de la pâte		: 24° - 25°C	
Pointage		: 30 à 45 mn	
Appret		: 1h à 1h30 Etuve à 30°C, 60 à 65% d'humidité	
Cuisson		: 200 à 210°C pour des petites pièces	
		180°C tombant à 150°C (pièces de 300g et plus).	
D'autres suggestions de recettes figurent sur l'étiquette.			

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 07/08/2014 et peuvent être sujettes à modifications.