

## FICHE TECHNIQUE

Mexicain  
art. 1-42-009001

### DESCRIPTION

Préparation complète pour réaliser un pain au maïs et tournesol à la mie couleur soleil.

### MODE D'EMPLOI

Recette	Pain	Croissant traiteur
Prémélange	1000 g	1000 g
Eau	500 g env.	450 -550 g
Levure	30 - 40 g env.	50 g env.
Pétrissage selon matériel	jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve	Moins intensif que pour le pain
Température de la pâte	24 -26°C	14 °C
Pointage	20 min.	-
Apprêt	30 - 40 min. env.	-
Beurre ou margarine	/	300 - 350 g. Abaissez la pâte (3,5 mm env.) et réalisez 2 doubles tours à 10 min. puis façonnez et garnissez.
Cuisson à 240 - 250 °C	30 -35 min. à 200-210°C	30 -40 min. à 220 °C

### INGREDIENTS

Farine de blé (**GLUTEN**), maïs extrudé (10%), graines de tournesol (9%), farine de maïs (8%), huile de tournesol raffinée, sel iodé, épices (coriandre curcuma, chili, laurier, fénugrec, **MOUTARDE**, légumineuse, zeste de citron, ail, sel, poivre de Cayenne), agents de traitement de la farine : acide ascorbique-enzymes (amylases-pentosanases).

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 500 000
Levures :	< 1 000
Moisissures :	< 10 000
Coliformes :	<100
Salmonelles :	absence dans 25g

### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1585
Energie (kcal) :	376
Graisses totales (g) :	7,5
-dont Acides gras saturés (g) :	0,9
Glucides (g) :	63
-dont Sucres (g) :	1,5
Protéines (g) :	12
Sel (g) :	2,3

### CONDITIONNEMENT

Sac de 25 kg

### DATE DE PEREMPTION

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)