

FICHE TECHNIQUE

MONVILLAGE

art. 9010

DESCRIPTION

La composition originale de Monvillage associée à une longue fermentation permet d'obtenir un pain d'une saveur exceptionnelle. Sa croûte épaisse et goûteuse lui donne un aspect rustique et protège longtemps la délicieuse saveur de la mie et la fraîcheur du produit.

MODE D'EMPLOI

Recette	
Prémélange	1000 g
Eau	700 g env.
Levure	10 g env.
Pétrissage selon matériel	Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve
Température de la pâte	26 -28°C
Pointage	45 min.
Mettre à 4 -5°C	Divisez en rectangle - Cuisez à partir de 24 h de pousse. Les pâtons restants se conservent jusqu'à 72 h pour une prochaine cuisson.
Enfournez les pâtons sans apprêt supplémentaire ni façonnage et sans lamer	
Cuisson à 240 - 250 °C	30 -40 min. env. selon les poids

INGREDIENTS

Farine de blé, extrait de malt d'orge (6%), sel iodé, levain deshydraté de blé, gluten de blé, agent de traitement de la farine : acide ascorbique-enzymes(amylases).

Contient : gluten et produits dérivés.

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) :	1436
Energie (kcal) :	338
Protéines (g) :	13
Glucides (g) :	68
Lipides (g) :	1,5

CONDITIONNEMENT

Sac de 25 kg

DATE DE PEREMPTION

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