

## FICHE TECHNIQUE

### SILHOUET-MUESLI

art. 9013

#### DESCRIPTION

Préparation complète pour réaliser une baguette ou un pain à la croûte croustillante et à la mie blonde-dorée.

#### MODE D'EMPLOI

Recette	Pain	Brioche
Prémélange	1000 g	1000 g
Eau	500 g env.	250 g env.
Levure	40 g env.* (30 g pour la pousse contrôlée)	80 g env.
Autres ingrédients	,	œuf : 150 g, beurre : 150 g, sucre : 70 g
Pétrissage selon matériel	jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique : longtemps en 1ère vitesse et peu en 2ème vitesse pour ne pas écraser les fruits.	
	/	Ajoutez le beurre en fin de pétrissage
Température de la pâte	26 -28°C	25°C
Pointage	30 min.	15 min.
Cuisson à 180 - 200°C (avec beaucoup de buée)	Surveillez ma couleur de la croûte.	

#### INGREDIENTS

farine de BLÉ, 25% muesli (flocons d'**AVOINE**, graines de tournesol, raisins secs, papaye en cubes (papaye, sucre, acidifiant (E 330)), poire en cubes, mangue en cubes (mangue, sucre, acidifiant (E 330)), cerneaux de **NOISETTES** rôtis, pomme en cubes), sel iodé, agents de traitement de farine (acide ascorbique, enzymes (amylases)), épices.

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 1000 000
Entérobactéries :	< 1000 000
E.coli :	< 100
Levures :	< 1 0000
Moisissures :	< 1000
Staphylocoques aureus :	< 1000
Salmonelles :	absence dans 25g
Clostridium :	< 1000

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1363
Energie (kcal) :	323
Graisses (g) :	4,5
- Acides gras saturés (g) :	0,7
Glucides (g) :	59
- Sucres (g) :	10
Fibres :	5
Protéines (g) :	9
Sel (g) :	2,4

#### CONDITIONNEMENT

Sac de 10 kg

#### DATE DE PEREMPTION

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