

Fiche technique :

COMPLET

LEVAIN DE SEIGLE DESHYDRATE DESACTIVE

Société COMPLET S.à.R.L.

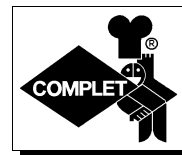
Rue Nationale - Puits Simon III

BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

57

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	Sac
Taille du conditionnement	10 kg
Conservation	12 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	mélange en poudre, brun
Goût, odeur	acidulé

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Mix
Lipides	2,3% (dont AG saturés 0,3%)
Protéines	11,4%
Glucides	46,8% (dont sucres 2,7%)
Sodium	0%
Equivalent/sel	0%
Divers	Fibres : 20,5%
Valeur nutritionnelle	321 kcal / 100 g 1342 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

Levain de seigle déshydraté désactivé.

Peut contenir des traces de : œufs, lupin, lait, soja, fruits à coque.

Date

02/06/2014

Version

E

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

Levain classique		Levain pour pain typé	
Levain de seigle	1 000 g	Levain de seigle	1 000 g
Farine de blé	1 000 g	Farine de blé	500 g
Eau	2 500 g	Préparation pour Painfort	500 g
Levure	2 g	Eau	2 500 g
		Levure	2 g
Mélanger les ingrédients pendant quelques minutes jusqu'à obtention du levain. Mettre dans un seau, fermer et entreposer au réfrigérateur. Après quelques heures de repos, prélever 250 g de ce levain, ajouter 1 000 g de farine T55, 600 g d'eau, 20 g de sel et 5 g de levure. Pétrir (pétrin à spirale) pendant 3 min en 1ère vitesse et 6 min en 2ème vitesse. Temps de repos de la pâte : 45 min Confectionner des pâtons de 350 à 500 g, et façonner à votre convenance. Cuisson : 18 à 30 min à 240°C. Pour obtenir un goût plus acide, rajouter 60 g d'alcool de cidre de pomme ou de vinaigre de vin.			

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 23/06/2014 et peuvent être sujettes à modifications.