



L'HÉRITAGE



Vous souhaitez donner un peu plus de caractère à votre pain, Terramie L'Héritage vous conviendra.

Prélever en fin de pétrissage 6.5kg de pâte pour Pain de Tradition Française et l'ajouter au mélange Terramie L'Héritage et eau, selon la recette suivante:



PÂTE POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE : _____ 6.5 kg
TERRAMIE L'HÉRITAGE : _____ 250 g
EAU : _____ 250 g

Pétrissage :

BATTEUR / SPIRALE	SPIRALE
3 minutes en V1 1 à 2 mn en V2	3 minutes en V1 1 à 2 mn en V2
Température de base 60°C	Température de base 60°C

Continuer selon votre diagramme habituel de Tradition Française (froid ou direct)

Ingredients : Levain de blé, germe de blé, farine de sarrasin fermentée dévitalisée déshydratée.



RISQUE ALLERGÈNE : contient du gluten.
Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 371 kcal / 1533 kJ	
Matières grasses : 5,1 g	Dont acides gras saturés : 0,8 g
Glucides : 61,3 g	Dont sucres : 3,7 g
Fibres : 5,3 g	Protéines : 19 g
Sel : 10,3 g	



WWW.TERRAMIE.COM