



SON

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL



TERRAMIE SON : _____ 1 000 g
EAU (environ) : _____ 620 g
LEVURE : _____ 30 g

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
Frasage en V1 10 mn en V2	5 minutes en V1 15 mn en V2	3 minutes en V1 7 mn en V2
Température de base 57°C	Température de base 60°C	Température de base 57°C

Température en fin de pétrissage : 23-24°C

Pointage : 10 à 20 minutes

Division : Manuelle, sans peser, au coupe pâte

Détente : 15 minutes

Façonnage : Manuel de préférence ou mécanique, mettre en barquette ou sur toile, lamer avant l'apprêt

Apprêt : 1h à 1h30 en étuve 23-24°C, mettre au four assez jeune

Cuisson : Environ 25 à 30 minutes à 240°C avec buée



Ingédients : Farine de blé, son de blé, gluten, blé concassé, sel de Guérande, poudre de lait, farine de blé malté, enzymes* (alpha-amylase, hémicellulase, xylanase), acide ascorbique.
Emulsifiants : lécithine de colza, E471, E472e.

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



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

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 314 kcal / 1315 kJ	
Matières grasses : 3,2 g	Dont acides gras saturés : 0,9 g
Glucides : 65,9 g	Dont sucres : 0,5 g
Fibres : 5,2 g	Protéines : 15,9 g
Sel : 1,6 g	



WWW.TERRAMIE.COM