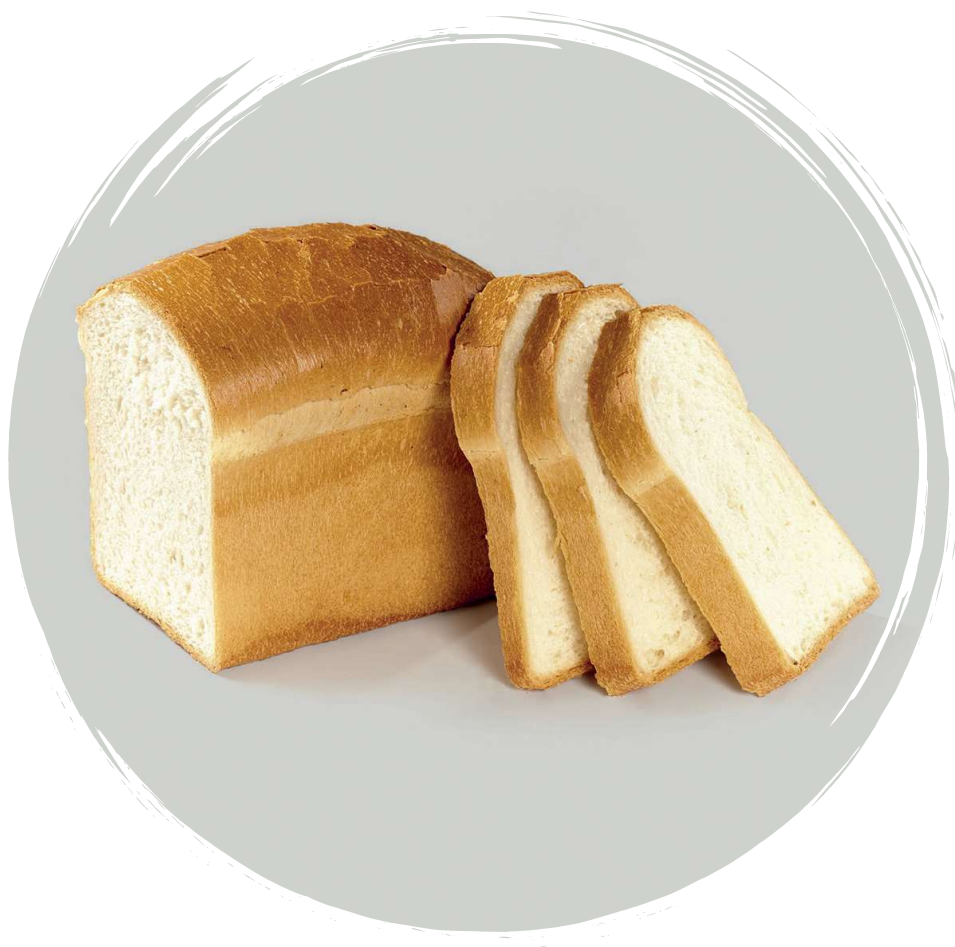


DOOMY

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain de mie tranché et pré-emballé



LES + PRODUITS

Pain de mie à l'anglaise :

- Mie blanche et légère.
- Le produit de la gamme le plus moelleux.

Recette de qualité, adaptée à vos besoins :

- L'ajout de la matière grasse se fait lors de la préparation, vous pouvez donc varier la quantité selon vos envies.

ASTUCES

Adapté pour une consommation aussi bien sucrée que salée (petit déjeuner, goûter, sandwich, croquemonsieur...).

Peut être mixé avec 7 Céréales (10293) pour un pain de mie aux céréales.

DOOMY

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain de mie tranché et pré-emballé

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	Doomy 1000 g		
	Eau	610 g (+/- 20 g)	620 g (+/- 20 g)
	Sécur' Détente ou Sécur' Tolérance	-	10 g
	Sel	15 g	
	Levure	50 g	20 g
	Matière grasse	50 g La matière grasse doit être incorporée dès le début du pétrissage	
Pétrissage	Batteur / Spirale		
	Température de base	48°C	46°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min	
	2 ^{ème} vitesse	12 min	
	Axe oblique / Artofex		
	Température de base	48°C	46°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min	
	2 ^{ème} vitesse	24 min	
Température de pâte	26°C		
Fermentation et Façonnage	Division	280 g (moules d'1 l)	
	Pointage	10 min	
	Détente	10 min	
	Façonnage	Laminer très serré à la façonneuse afin d'obtenir une texture serrée. Torsader les 2 pâtons de 400 g dans un moule à pain de mie ouvert ou fermé	
	Blocage	-	4°C
	Réchauffe		3 h à 18°C
	Apprêt	45 min	
Mise au four	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)	
	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
	Durée de cuisson	25 à 30 min	

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients	Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Farine de blé , sucre, gluten de blé , lactosérum en poudre (lait), farine de fève, émulsifiant (E471), stabilisant (E466), conservateur (E282), enzymes* (Maltogenic α -amylase - α -amylase - Xylanase).	Énergie (kJ)	1557
	Énergie (kcal)	367
<i>Présence éventuelle d'œuf, soja et graines de sésame.</i>	Matières grasses (g)	1,7
	dont acides gras saturés (g)	0,7
*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.	Glucides (g)	73,7
	dont sucres (g)	4,6
	Fibres alimentaires (g)	4,1
	Protéines (g)	12,2
	Sel (g)	0,17