

PAIN AU GLUTEN

Mélange équilibré pour la fabrication de pain spécial



LES + DU PRODUIT

- › Pain riche en gluten, ce qui lui apporte un très bon développement.
- › Croûte fine et mie blanche.
- › Bonne hydratation (73%).
- › Riche en protéines (18% dans le mixe et 13% dans le pain).
 - Il est donc particulièrement recommandé pour les consommateurs qui recherchent un produit au profil nutritionnel bénéfique (64% des consommateurs de pain*).

* Source U&A pain - TNS SOFRES pour Grands Moulins de Paris - Octobre 2013



ASTUCES

- Peut également servir d'améliorant pour les pains spéciaux.
- Idéal au petit déjeuner ou lors du repas avec des crudités et du fromage.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PAIN AU GLUTEN



1 000 g

Pain au Gluten



730 g (+/- 20 g)

Eau



18 g

Sel



40 g

Levure



5 + 4 min.

51°C



5 + 8 min.

55°C



26°C

Température de pâte



20 + 10 min.

Pointage + Détente



50 à 70 min.

Apprêt



40 à 45 min.
(pour 400 g de pâte)

240°C (+/- 20°C)

Avec buée.

Évacuer la buée après 30 min. de cuisson.

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

Ingrédients

Farine de **blé - Gluten de blé (11%)** - Dextrose -
Enzymes* (α -amylase - Xylanase).

**Les enzymes sont des auxiliaires technologiques
qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.*

Présence éventuelle d'œuf, de lait, de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 560
Énergie (kcal)	368
Matières grasses (g)	1,7
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	67,9
dont sucres (g)	2,6
Fibres alimentaires (g)	3,6
Protéines (g)	18,5
Sel (g)	0,03



UNIS POUR LE
GOÛT