

# QUINOGRAIN

Mélange équilibré pour la fabrication  
**de pain spécial**



## LES + PRODUITS

**Un pain qui s'inscrit dans les nouvelles habitudes de consommation :**

- 3 graines aux bienfaits reconnus (quinoa, sésame et chia).
- 3 céréales (blé - dont moulu sur meule de pierre, seigle et avoine).

**Une recette gourmande de qualité :**

- Des saveurs douces et équilibrées.
- Une mie brune et généreuse en graines.
- Une croûte savoureuse et une odeur agréable.

**Source de protéines et de fibres.**

## ASTUCES

Il est idéal pour vos clients en recherche de bien-être et de nouvelles saveurs.

Il se déguste aussi bien au petit déjeuner, pour un début de journée gourmand, qu'au moment du repas. En tartines sucrées ou salées, c'est un en-cas à savourer tout au long de la journée.

Déclinez-le en baguette, en pain de mie et même en croissant !

# QUINOGRAIN

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pain spécial

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	<b>Quinograin</b> 1000 g		
	Eau	670 g (+/- 20 g)	670 g (+/- 20 g)
	Sécur' Détente ou Sécur' Tolérance	-	5 g
	Température de base	52°C	50°C
	Batteur / Spirale		
	Température de base	54°C	52°C
	Axe oblique / Artoflex		
	Frasage	3 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse	
	Autolyse	Recommandé 30 min	
	Sel	16 g	
Pétrissage	Levure	15 g	Pousse contrôlée : 15 g Pousse lente : 8 g
	<b>Batteur / Spirale</b>		
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	5 min	
	<b>Axe oblique / Artoflex</b>		
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
2 <sup>ème</sup> vitesse	10 min		
Température de pâte	22 à 24°C		
Fermentation et Façonnage	Pointage	30 min	
	Division	300 g + 50 g	
	Mise en forme	Boulage modéré	
	Détente	20 min	
	Façonnage	Étaler au maximum au rouleau le morceau de 50 g puis huiler le centre du disque de la pâte. Bouler le morceau de 300 g puis le tremper dans le sésame. Déposer la boule sur le disque, le sésame sur la partie huilée et envelopper la boule avec le disque de pâte. Souder.	
	Blocage	-	Pousse contrôlée : 10 à 15 h à 4°C
	Apprêt	1 h à 1 h 15 à 24°C	Pousse lente : à partir de 14 h à 8°C Pousse contrôlée : 3 h à 22°C
	Mise au four	Lamage	Couper en croix assez profond
Température de cuisson		240°C (+/- 20 g) – Sécher en fin de cuisson	
Dose de buée		Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson		35 à 40 min	
Ressuage		Sur grille	

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

Ingrédients
Farine de blé – Farine de <b>blé</b> moulue à la meule de pierre – Farine de <b>seigle</b> – Graines de quinoa 8% - <b>Graines de sésame</b> – <b>Gluten de blé</b> – Graines de chia ( <i>Salvia hispanica</i> ) – Malt d' <b>orge</b> toasté – Farine d'avoine – Levain de <b>seigle</b> désactivé et déshydraté – Farine de <b>blé</b> malté – Agent de traitement de la farine : E300.
<i>Présence éventuelle d'œuf, de soja et de lait.</i>

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1559
Énergie (kcal)	369
Matières grasses (g)	4,4
dont acides gras saturés (g)	0,7
Glucides (g)	66,2
dont sucres (g)	1,0
Fibres alimentaires (g)	6,0
Protéines (g)	13,1
Sel (g)	0,03