



COMPLET

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL



TERRAMIE COMPLET : _____ 1 000 g
EAU (environ) : _____ 680 g
LEVURE : _____ 30 g
PÂTE FERMENTÉE (facultatif) : _____ 100 g

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
Frasage en V1 5 mn en V2	Frasage en V1 15 mn en V2	Frasage en V1 8 mn en V2
Température de base 57°C	Température de base 60°C	Température de base 57°C

Température en fin de pétrissage : 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 bois ou en moule, lamer avant l'apprêt

Apprêt : 1h à 1h30 minutes en étuve 23-24°C

Cuisson : Mettre au four assez jeune environ 25 à 30 minutes à 240°C avec buée pour un pain de 350g



Ingrédients : Farine de blé, issues de blé (son et remoulage), gluten, sel de Guérande, 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.

Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 329 kcal / 1378 kJ	
Matières grasses : 2,6 g	Dont acides gras saturés : 0,8 g
Glucides : 67,2 g	Dont sucres : 0,5 g
Fibres : 3,5 g	Protéines : 15,1 g
Sel : 1,6 g	



WWW.TERRAMIE.COM