



VIENNOIS

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL



TERRAMIE VIENNOIS : _____ 1 000 g
EAU (environ) : _____ 550 g
LEVURE : _____ 40 g

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
Frasage en V1 8 mn en V2	4 minutes en V1 10 mn en V2	3 minutes en V1 6 mn en V2
Température de base 57°C	Température de base 60°C	Température de base 57°C

Température en fin de pétrissage : 25°C

Pointage : 30 minutes

Division : Manuelle de préférence ou mécanique

Détente : 15 minutes

Façonnage : Baguettes viennoises, petits pains au lait, ou pain de mie en moule ouvert ou fermé

Apprêt : 1h30 en étuve entre 25°C

Cuisson : 30 à 35 minutes pour pain de 500g carré à 240°C
avec buée 15 à 20 minutes pour des baguettes sur plaque



VOUS POUVEZ ÉGALEMENT INCORPORER DES PÉPITES DE CHOCOLAT OU DES RAISINS

Ingédients : Farine de blé, gluten, sucre, poudre de beurre, poudre de lait, sel fin, crème de maïs, jaune d'œuf, 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, produits laitiers, œufs.

Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 357 kcal / 1492 kj	
Matières grasses : 5,6 g	Dont acides gras saturés : 2,4 g
Glucides : 64,6 g	Dont sucres : 4,3 g
Fibres : 2,7 g	Protéines : 14,6 g
Sel : 1,8 g	



WWW.TERRAMIE.COM