

# Créa'plus Muesli

## Pain Saveur Muesli

Par Geoffroy Guillou



### O-tentic Adagio

Avec son pouvoir fermentaire adapté à la fermentation en bac, sur Panéotrad® ou diviseuses-formeuses, O-tentic Adagio est l'ingrédient indispensable pour produire des pains de qualité, à la mie crème, grasse et alvéolée, à la croûte fine et croustillante, et qui se conservent dans le temps.

#### AVANTAGES :

- Parfaitement adapté au travail sur Panéotrad® et diviseuses-formeuses
- Goût unique de longue fermentation
- Permet une hydratation supérieure de la pâte
- Idéal pour la fabrication de pains en précuit (pour fournir la restauration par exemple)

Disponible en sac de 10 kilos.

Date de durabilité minimale de 12 mois (sac non ouvert), 3 semaines à 4°C une fois le sac ouvert



#### LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pouvoir fermentaire d'O-tentic Adagio est équivalent à 0,8 à 1% de levure fraîche.

### Ingrédients

	en g
Farine de Tradition	1000
Eau (T° de base 52°C)	700
Sel	20
<b>Puratos O-tentic Adagio</b>	<b>40</b>
Eau de Bassinage	100
<b>Puratos Créa'plus Muesli</b>	<b>370</b>
Eau de réhydratation	185

### Commentaire :

Réhydrater le Créa'plus Muesli à hauteur de 50% du poids d'inclusions avant de commencer le travail.

Ex : pour 370 g de Créa'plus Muesli, hydrater avec 185 g d'eau.

### Méthode de travail :

Frasage	± 4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse avec la farine et l'eau. Autolyse : 30 minutes
P.A* (Spirale)	T°Base = 54°C. T°Pâte = 24°C.
Temps de pétrissage	Pétrir 4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 7 minutes en 2 <sup>ème</sup> en bassinant pour lisser la pâte.
Incorporation	Mélanger la pétrie et le mélange muesli/eau en 1 <sup>ère</sup> vitesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, environ 3 minutes.
Pointage / Division	30 minutes à T° ambiante. Diviser en bac de 3,3 kg, faire un rabat et garder 15 minutes à T° ambiante.
Froid	Réserver toute la nuit à 4°C.
Division / Façonnage	Division en Panéotrad® matrice au choix en fonction des produits.
Décor / Coups de lame	Au choix.
Cuisson four à sole	Environ 18 minutes à 250°C chaleur tombante (250°C > 240°C) + 5 minutes ouras ouverts.

\*P.A = Pétrissage Amélioré

### Astuce :

Suggérez à vos clients de toaster le pain le lendemain au petit déjeuner pour exhausser les notes aromatiques.

#### Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer\* : gluten (blé - seigle - avoine - épeautre), sulfite.