

Le déjeuner est de plus en plus synonyme de pause prise « sur le pouce », avec des aliments qui ne sont pas toujours très sains.

Proposez des sandwichs sains et bons à vos clients avec Puravita Céréales Complètes.

INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Puravita Céréales Complètes

Eau

Puratos Levure Levante

en g

1000

600-650

30

MODE OPÉRATOIRE

| | |
|-----------------------|---|
| Pétrissage | 5 minutes en première vitesse puis 13 minutes en deuxième |
| Température de pâte | 25°C |
| Fermentation | 30 minutes |
| Division | 400 g en boule |
| Repos | 15 minutes |
| Façonnage | En bâtard |
| Apprêt | Entre 45 et 60 minutes à 28°C |
| Décors / Coup de lame | Farine et inciser |
| Cuisson | Four à sole : 18 minutes à 240°C, avec ouras ouverts 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. |

SUGGESTION DE GARNITURES

Purée d'avocat, crevettes, tomates et salade verte.

Puravita Céréales Complètes

AVANTAGES :

- Contient 40% de céréales complètes (froment, avoine) et des graines complètes (tournesol, millet et sésame)
- Naturellement sain, il contribue à une alimentation équilibrée
- Excellent goût grâce au levain naturel et au miel
- 30% de sel en moins qu'une baguette blanche
- Très facile à utiliser
- Une excellente conservation du pain

Conditionnement en sac de 15 kg

Date de durabilité minimale de 9 mois



Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*): Gluten (blé - avoine - orge), sésame, crustacés (crevettes).

