MARGOPOST

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtissiers

162



Chère cliente, Cher client

En Suisse, le pain relève d'une tradition plus que millénaire. Si le pain fut pendant longtemps considéré, en particulier dans les couches les plus pauvres de la population, comme un aliment de base, on mange aujourd'hui encore en moyenne 130 g de pain et d'articles de boulangerie par personne et par jour. La variété des pains cuits pour la plupart dans des couvents était déjà impressionnante au Moyen-Age. Malgré des habitudes alimentaires très différentes, nous disposons toujours d'un grand choix de pains. On recense en effet aujourd'hui sur le marché suisse quelque 300 à 400 sortes de pains.

Cette énorme variété de l'offre et aussi le côté unique de chaque sorte de pain est une raison suffisante pour consacrer une MARGO POST à ce thème. Vous trouverez dans cette édition toutes les recettes de base des pré-mélanges MARGO pour pains spéciaux et leurs possibilités d'application pour différentes méthodes de

Pour montrer la beauté et le naturel des pains MARGO de façon originale, nous avons cherché un endroit exceptionnel pour les photos. Nous l'avons trouvé au moulin Aumüli à Stallikon. La roue de ce dernier moulin du Knonaueramt avec droit d'eau, roue hydraulique, batteuse et scierie tournait déjà au 14e siècle.

Sans la générosité de l'Association Pro Aumüli et en particulier de son comité directeur, Monsieur Fredi Hofmann, nous n'aurions pas pu réaliser cette MARGO POST. Par ailleurs, nous adressons également tous nos remerciements aux habitants de la maison du moulin sans l'accord desquels nous n'aurions pas pu photographier le four vieux de plus de 200 ans (voir page 8). Un grand merci aussi à Monsieur Reinhard Möhrle et au musée du village de Birmensdorf dont les prêts nous ont permis de faire revivre un morceau d'histoire à travers les photos de la présente édition de MARGO POST.

MARGO - Qualité, idées, service; un principe auquel nous restons fidèles jour après jour pour

En ma qualité de directeur de MARGO - BakeMark Schweiz AG, je tiens tout particulièrement à vous remercier de la confiance que vous témoignez à notre maison. Nous continuerons, à l'avenir aussi, à faire tout notre possible pour poursuivre et étendre notre bonne collaborati-

Les préparations pour la prochaine foire FBK de janvier 2007 battent leur plein et toute l'équipe MARGO est impatiente de vous accueillir à notre stand. Je me réjouis de faire personnellement votre connaissance et de trinquer avec vous à not-

En attendant, je vous souhaite une intéressante lecture et beaucoup de plaisir à la découverte de



Cordialement vôtre

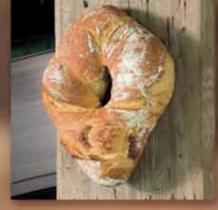


...rustiques et au goût savoureux



Recette pour env. 6 pièces de 450 g de pâte

- MIX RUSTIQUE 20% 320 g Farine bise 1300 a Levure de boulangerie Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique. Durée de pétrissage env. 7 minutes lentement et 5 minutes rapidement.
- 2. Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire, les faconner en rond tout en souplesse et les disposer avec l'extrémité vers le bas sur un support de fermentation
- 3. Tourner les pains forêt noire avant la cuisson de sorte à ce qu'ils aient l'extrémité vers le haut. Enfourner avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Recette pour env. 7 pièces de 450 g de pâte

1.	Eau	1000	(
	MIX RUSTIQUE 20%	430	0
	Farine fleur	1400	0
	Farine de seigle	200	0
	Levure de boulangerie	80	C
	Séré maigre	400	
	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	30	0
	Pétrir ensemble tous les ingrédier	nts	
	pour obtenir une pâte plastique. I	Du-	
	rée de pétrissage env. 7 minutes	len-	
	tement et 5 minutes rapidement.		

- 2. Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire, les façonner en longueur et les presser au milieu avec une corne. Tirer une extrémité à travers la fente, disposer sur l'appareil à enfourner et laisser fermenter.
- 3. Enfourner les pains au séré à ¾ de fermentation avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Recette pour env. 5 pièces de 450 g de pâte

- MIX PAIN DE SEIGLE 100% Levure de boulangerie Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique. Durée de pétrissage env. 7 minutes lentement et 3 minutes rapidement.
- 2. Température de la pâte env. 26 27°C. Fermentation intermédiaire env. 20 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire, les façonner en ovale et les tourner dans la farine de seigle. Disposer les pains au seigle avec l'extrémité vers le haut dans les moules préparés et laisser fermenter.
- 3. Enfourner les pains au seigle à ¾ de fermentation avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Recette pour env. 6 pièces de 450 g de pâte

- 1. Fau (25°C) MULTIKORN-MIX 50% Mélanger MULTIKORN-MIX 50% et l'eau et laisser gonfler au moins 1 heure.
- 2. Farine mi-blanche ou bise Levure de boulangerie Pétrir avec MULTIKORN-MIX 50% trempé pour obtenir une pâte plastique. Durée de pétrissage env. 7 minutes lentement et env. 6 minutes
- 3. Température de la pâte env. 25°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire, les faconner en longueur et les enrouler en escargot. Tourner les pains Multi grains dans la farine et disposer sur un support de fermentation.
- 4. Enfourner les pains Multi grains avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Mélange 20% à base de farine de seigle foncée finement moulue (60%) et d'autres ingrédients sélectionnés. MIX RUSTIQUE 20% est idéal pour des pains spéciaux rustiques et des articles de petite boulangerie.

- La base idéale pour de nombreuses créations de pains individuelles
- Dosage uniquement 20%

Sac de 25 kg, Pistor art. 0763



... et donc particulièrement digestes, claires ou foncées



PAIN MAISON AVEC MIX PAIN MAISON 20 - 60%

Recette pour env. 5 pièces de 450 g de pâte

- 1. Eau 1000 g
 MIX PAIN MAISON 20 60% 300 g
 Farine mi-blanche ou bise 1200 g
 Levure de boulangerie 40 g
 Sel de table 30 g
 GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 60 g
 Pétrir ensemble tous les ingrédients
 pour obtenir une pâte plastique. Durée de pétrissage env. 7 minutes lentement et 5 minutes rapidement.
- 2. Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Relever une fois les morceaux de pâte pendant la fermentation intermédiaire, peser des pâtons dans la taille souhaitée, les façonner en rond, les tourner dans la farine et disposer deux parts ensemble sur l'appareil à enfourner.
- Tourner les pains maison à ¾ de fermentation, enfourner avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Poids total 2630 d



PAIN GRAINS DE MALT

Recette pour env. 6 pièces de 450 g de pâte

- Eau 1000 g
 MIX GRAINS DE MALT 50% 800 g
 Farine mi-blanche 800 g
 Levure de boulangerie 40 g
 Pétrir ensemble tous les ingrédients
 pour obtenir une pâte plastique. Durée de pétrissage env. 10 minutes
 lentement et env. 5 minutes rapidement
- Température de la pâte env. 25°C.
 Fermentation intermédiaire env. 30
 minutes. Peser des pâtons dans la taille
 souhaitée après la fermentation, les
 façonner en rond, saupoudrer de farine
 et disposer sur un support de fermentation.
- Inciser les pains Grains de malt à ¾ de fermentation, enfourner avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Poids total

Conseil: Affiner la pâte Grains de malt avec des carottes râpées (250 g) ou des abricots secs hachés (175 g).



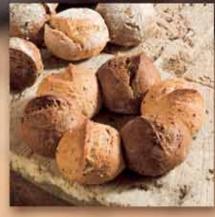
PAIN GRAINS DE MALT AVEC MIEL ET NOIX

Recette pour env. 6 pièces de 450 g de pâte

1. Eau	950
MIX GRAINS DE MALT 50%	800 9
Farine mi-blanche	800 g
Levure de boulangerie	40 (
Miel de pâtisserie	150
Noix	250
Pétrir ensemble tous les ingréa	lients, à
l'exception des noix, pour obte	enir une
pâte plastique. Incorporer en d	lernier
les noix à la pâte. Durée de pé	trissage
env. 10 minutes lentement et e	nv.
5 minutes ranidement	

- 2. Température de la pâte env. 25°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire et les façonner en rond. Réaliser des bandes avec le reste de la pâte Grains de malt et en disposer deux sur chaque pain; saupoudrer de farine.
- Inciser au milieu les pains Grains de malt à ¾ de fermentation, enfourner avec vapeur à env. 230°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Poids total 2990



COURONNE BLACK AND WHITE AVEC MIX GRAINS D'OR 55% ET MIX GRAINS DE MALT 50%

Recette pour env. 10 pièces de 450 g de pâte

- Pâte de base Grains d'or 2250 g
 Pâte de base Grains de malt 2250 g
 Façonner la pâte Grains d'or et Grains de malt en rond et laisser reposer env.
 15 minutes
- Réaliser des presses avec un diviseur de 30 parts et façonner en rond. Assembler chaque fois trois pièces de pâte Grains d'or et Grains de malt en une couronne.
- 3. Enfourner les couronnes black and white à ¾ de fermentation avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Poids total 4500 g



PAIN GRAINS D'OR

Recette pour env. 6 pièces de 450 g de pâte

1. Eau	1000 g
MIX GRAINS D'OR 55%	1000 g
Farine mi-blanche	750 g
Levure de boulangerie	50 g
Pétrir ensemble tous les ingréa	lients
pour obtenir une pâte plastique	Э.

- Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire, les façonner en ovale, les tourner dans la farine et disposer sur l'appareil à enfourner.
- 3. Inciser les pains Grains d'or à ¾ de fermentation. Enfourner avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Poids total 2800



TOAST GRAINS D'OR

Recette pour env. 3 pièces de 1100 g de pâte

1. Eau	1000 g
MIX GRAINS D'OR 55%	1000 g
Farine fleur	1000 g
Levure de boulangerie	70 g
CREMONA EXTRA 10%	200 g
Pétrir ensemble tous les ingréd	dients
pour obtenir une pâte plastiqu	e.

- 2. Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire env. 20 minutes. Peser les pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire, les façonner en longueur et les disposer dans les moules à pain toast: 9 x 9 cm = 1100 g 9 x 7 cm = 900 g rond avec 7 cm ø = 500 g.
- 3. Enfourner Toast Grains d'Or à ¾ de fermentation avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert.

Poids total



Mix Grains d'Or 55%

Un pain qui vaut de l'or! MIX GRAINS D'OR 55% est un pré-mélange pour pain avec 10 précieuses céréales et graines oléagineuses. L'original pour un pain sain et riche en substances de lest!

- Un goût incomparable
- Longue conservation fraîcheur
- Contient de nombreuses substances de lest, des oligo-éléments et des acides gras

Sac de 25 kg, Pistor art. 4900

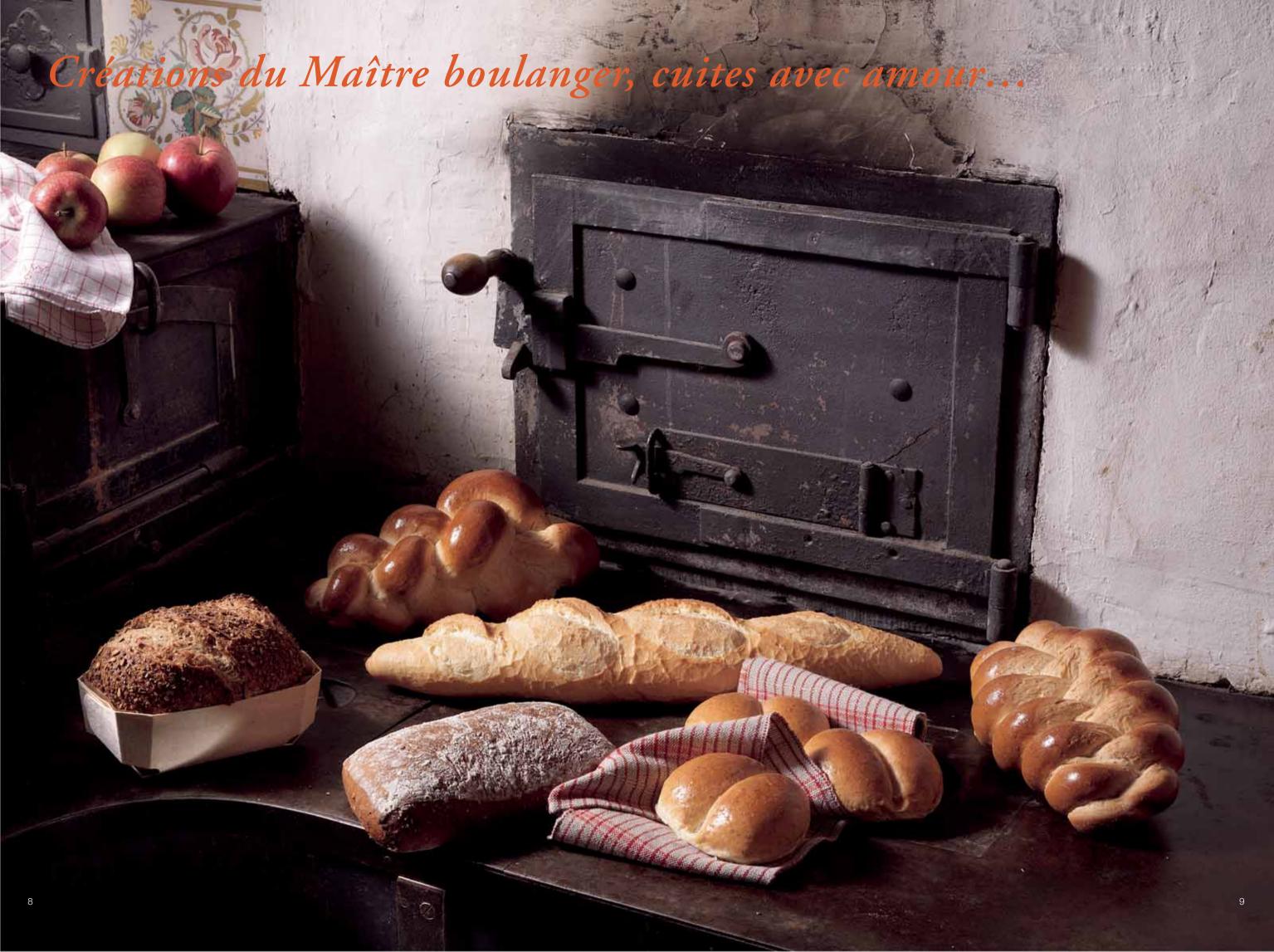


Mix Grains de Malt 50%

Si vous aimez les pains foncés, vous adopterez immédiatement le mélange de base MIX GRAINS DE MALT 50%! A base de nombreuses céréales et graines ainsi qu'avec une teneur en malt particulièrement élevée pour un pain foncé et riche en substances de lest.

- Pain foncé avec une part élevée en malt et de nombreuses substances de lest
- Un goût incomparable
- Longue conservation fraîcheur

Sac de 25 kg, Pistor art. 4901



... d'après les recettes Margo, fiables et variées



PETITS PAINS AVEC FLEX Recette pour env. 51 pièces de 60 g de pâte

1. Eau	1000 g
FLEX	300 g
Farine fleur	1700 g
Levure de boulangerie	100 g
Pétrir ensemble tous les ingréa	lients
pour obtenir une pâte plastique	e. Du-
rée de pétrissage env. 7 minute	es len-
tement et 5 minutes rapidemer	

- 2. Température de la pâte env. 26 27°C. Fermentation intermédiaire env. 20 minutes. Presser des pâtons après la fermentation intermédiaire et les faconner en rond. Disposer les petits pains sur une plaque de cuisson et mettre à fermenter. Presser avec la planche à petits pains, badigeonner à l'œuf et terminer la fermentation.
- 3. Enfourner les petits pains à bonne fermentation avec tirage ouvert à env. 240°C, fermer le tirage et mettre de la vapeur. Terminer la cuisson des petits pains avec tirage ouvert jusqu'à ce au'ils soient dorés.

Poids total



TRESSE AU BEURRE À L'ÉPEAUTRE **AVEC FLEX AU BEURRE**

Recette pour env. 7 pièces de 500 g de pâte

1. Eau	1000 g
FLEX AU BEURRE	400 g
Farine d'épeautre avec gruau	
d'épeautre	2150 g
Levure de boulangerie	80 g
Oeufs entiers	100 g
Pétrir tous les ingrédients ense	emble
pour obtenir une pâte plastiqu	e. Du-
rée de pétrissage env. 7 minut	es len-
tement et 5 minutes rapideme	nt.

- 2. Température de la pâte env. 26 27°C. Fermentation intermédiaire env. 10 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée, les façonner en longueur et tresser. Badigeonner les tresses au beurre à l'épeautre avec de l'œuf et laisser fermenter.
- 3. Laisser reposer les tresses au beurre à l'épeautre à ¾ de fermentation au réfrigérateur env. 10 minutes. Les badigeonner une nouvelle fois à l'œuf et cuire au four avec tirage ouvert à env. 225°C jusqu'à ce qu'elles soient do-

Poids total

3730 a



TRESSE AU BEURRE AVEC FLEX **AU BEURRE**

Recette pour env. 7 pièces de 500 g de pâte

1	. Eau	1000 g
	FLEX AU BEURRE	400 g
	Farine fleur	2150 g
	Levure de boulangerie	80 g
	Oeufs entiers	100 g
	Pétrir tous les ingrédients pour o	btenir
	une pâte plastique. Durée de pér	trissa-
	ge env. 7 minutes lentement et 5	mi-
	nutes rapidement.	

- 2. Température de la pâte env. 26 27°C. Fermentation intermédiaire env. 10 minutes. Peser des pâtons dans la taille désirée, les rouler en longueur et tresser. Badigeonner les tresses au beurre à l'œuf et mettre à fermenter.
- 3. Laisser reposer les tresses au beurre à 3/4 de fermentation au réfrigérateur env. 10 minutes. Badigeonner encore une fois à l'œuf et cuire au four avec tirage ouvert à env. 225°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Poids total 3730 q



PAIN COMBICORN

Recette pour env. 7 pièces de 450 g de pâte

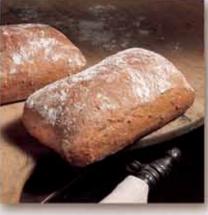
Control of the contro	
1. Trempage:	
COMBICORN 5 – 50%	580
Eau	300
Mélanger COMBICORN 5 - 50)% et
l'eau et laisser gonfler 30 minu	ites.

2. Ingrédients pour la pâte:

Eau	1000 g
Farine mi-blanche	1450
Levure de boulangerie	80 g
Sel de table	40 9
GÄRCONTROLLER GOLDPER	RLS 30 g
Pétrir ensemble tous les ingréd	dients
pour obtenir une pâte plastiqu	
porer à la fin COMBICORN 5 -	50%
trempé à la pâte.	

- 3. Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire, les façonner en longueur, humidifier avec de l'eau et tourner dans COMBICORN 5 – 50%. Disposer les pains sur l'appareil à enfourner et lais-
- 4. Inciser les pains Combicom à ¾ de fermentation avec une lame plate. Enfourner avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Poids total



PAIN DU BERGER AVEC COMBICORN 5 - 50%

Recette pour env. 7 pièces de 450 g de pâte

1. Trempage: COMBICORN 5 - 50% 300 g Mélanger COMBICORN 5 - 50% et l'eau et laisser gonfler 30 minutes.

2. Ingrédients pour la pâte:

Eau	10	000 (
Farine bise	14	450 g	
Levure de boulangerie		80 (
Sel de cuisine		40 (
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	S	30 (
Pétrir ensemble tous les ingrédies	nts	3	
pour obtenir une pâte plastique.	Ajo	ou-	
ter à la fin COMBICORN 5 - 50%	ó		
trempé à la pâte.			

- 3. Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire et couper dans le diviseur de pâte des morceaux de pâte carrés. Tourner les pains du berger dans la farine bise et disposer sur l'appareil à enfourner; laisser fermenter.
- 4. Enfourner les pains du berger à ¾ de fermentation avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Poids total



PARISETTE AVEC MIX BAGUETTE 10%

Recette pour env. 6 pièces de 450 g de pâte

1. Eau	1000 g
MIX BAGUETTE 10%	160 g
Farine fleur	1450 g
Levure de boulangerie	80 g
Pétrir ensemble tous les ingr	édients
pour obtenir une pâte plastiq	jue.

- 2. Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire, les façonner en longueur et les disposer sur l'appareil à enfourner.
- 3. Inciser 3 4 fois avec une lame tenue à plat les Parisettes à ¾ de fermentation. Enfourner avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Poids total 2690 g



Flex au beurre

Pré-mélange de cuisson pâteux pur beurre pour la confection rationnelle d'articles de boulangerie au beurre avec levure comme les tresses, le pain toast, les petits pains du 1er août, les galettes des rois et les bonhommes de pâte.

- Boulangerie avec un délicieux goût de beurre
- Sécurité de confection
- Donne des pores réguliers et une mie tendre et souple
- Excellente conservation fraîcheur
- Qualité supérieure constante

Carton de 12 kg, Pistor art. 4862





Combicorn

Des quantités additives de 5% à 50% permettent la création de toute une série de différentes variétés d'articles aux goûts les plus divers pour un assortiment de choix individuel.

Après une courte durée de gonflement, le mélange est pétri à la pâte à pain ou à petits pains prête à l'emploi: il peut aussi être directement ajouté lors du pétrissage de la pâte.

Des ingrédients sains et modernes:

Matières premières précieuses au niveau de la physiologie alimentaire (graines de tournesol, graines de lin, sésame, cosses de soia, malt, blé, graines d'avoine, maïs) pour des pains au goût de céréales aromatique avec pourtant une mie légère et

Sac de 25 kg, Pistor art. 3885



...ne peut venir que du boulanger



PANE LUCIANE

Recette pour env. 9 pièces de 600 g de pâte

1. Eau	2500 g
PANE LUCIANE 20%	670 g
Farine fleur type 550	2670 g
Levure de boulangerie	40 g
Pétrir ensemble tous les ingrédie	ents
pour obtenir une pâte plastique.	Du-
rée de pétrissage env. 1/3 plus le	ongue
que celle de la pâte à petits pain	S.

- 2. Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire 3 4 heures dans un bac à pâte à température ambiante ou au frais pendant la nuit à 4 6°C. Laisser reposer par bac (60 x 40 x 18 cm) env. 6 kg de pâte. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire, les façonner en longueur et les disposer sur l'appareil à enfourner.
- 3. Enfourner Pane Luciane avec vapeur à env. 250°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'il soit doré.

Poids total 5880 g

Conseil: Possibilités d'ajouter au Pane Luciane Ail 4.0% sur le poids de la pá

Ail 4.0% sur le poids de la pâte
Olives 7.5% sur le poids de la pâte
Tomates 10.0% sur le poids de la pâte
Thon 5.0% sur le poids de la pâte
Parmesan 3.0% sur le poids de la pâte
Peppadew 7.5% sur le poids de la pâte



PAIN JULIENNE AVEC PANE LUCIANE 20%

Recette pour env. 14 pièces de 450 g de pâte

1. Eau	2500 g
PANE LUCIANE 20%	670 g
Farine fleur type 550	2670 g
Levure de boulangerie	40 g
Mélange de légumes Julienne	400 g
Pétrir ensemble tous les ingrédie	ents, à
l'exception du mélange de légui	mes,
pour obtenir une pâte plastique.	Incor-
porer les légumes à la fin. Durée	e de
pétrissage env. 1/3 plus longue	pour
que celle de la pâte à petits pair	ns.

- 2. Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire 3 4 heures dans un bac à pâte à température ambiante ou au frais pendant la nuit à 4 6°C. Laisser reposer par bac (60 x 40 x 18 cm) env. 6 kg de pâte. Peser des pâtons carrés dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire. Tordre une moitié des pâtons et disposer sur l'appareil à enfourner.
- 3. Enfourner le Pains Juliennes avec vapeur à env. 250°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'il soit doré.

Poids total 6280 g



BERND DAS BROT

Recette pour env. 2.8 pièces de 850 g de pâte

1. Ingrédients pour la pâte:	
Eau	1000 g
BERND DAS BROT 50%	700 g
Farine bise	420 (
Farine de seigle	270
Levure de boulangerie	35 g
Pétrir ensemble tous les ingréc	dients
pour obtenir une pâte plastique	e.
Durée de pétrissage env. 8 mir	nutes
lentement et env. 5 minutes rap	oide-
ment. Température de la pâte	env.
26 – 28°C. Fermentation intern	médiaire

2. Mélange pour la décoration:

env. 30 minutes.

Flocons d'avoine	70 g
Graines de tournesol	70 g
Sésame	35 g
Graines de lin	35 g
Mélanger ensemble tous les ingré-	- 4
dients. Peser des pâtons de la taille	Э
souhaitée après la fermentation inte	er-
médiaire, les façonner en rond puis	s en
longueur. Tourner Bernd das Brot	
dans le mélange de décoration et	
disposer dans des moules de cuiss	son.
Inciser sans attendre avec le coute	au
dans le sens de la longueur à une	
	Graines de tournesol Sésame Graines de lin Mélanger ensemble tous les ingré- dients. Peser des pâtons de la taille souhaitée après la fermentation inte médiaire, les façonner en rond puis longueur. Tourner Bernd das Brot dans le mélange de décoration et disposer dans des moules de cuiss Inciser sans attendre avec le coute

3. Enfourner Bernd das Brot à fermentation terminée avec vapeur à env. 250°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert.

profondeur de 2 cm.

Poids total 2635 g



PAIN SPÉCIAL FITKORN

Recette pour env. 6 pièces de 450 g de pâte

1. Eau	1000
MIX FITKORN SPÉCIAL 50%	900
Farine mi-blanche	900
Levure de boulangerie	40
Pétrir ensemble tous les ingrédie	ents
pour obtenir une pâte plastique.	Du-
rée de pétrissage env. 5 minutes	s len-
tement et env. 7 minutes rapidei	ment.

- 2. Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire env. 45 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation, les façonner en rond et les tourner dans le mélange de décoration. (Mélange pour la décoration: 3 parts de sésame et 2 parts de flocons d'avoine.) Disposer les pains sur l'appareil à enfourner et laisser fermenter.
- 3. Inciser les pains Fitkorn Spécial à ¾ de fermentation avec une lame plate. Enfourner avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Poids total 2840 g



PAIN FITKORN CŒUR

Recette pour env. 6 pièces de 450 g de pâte

1000 g
850 g
850 g
50 g
ré-
RS-
10
rapi-

- 2. Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire, les façonner en rond, saupoudrer de farine et disposer sur l'appareil à enfourner.
- 3. Presser les pains Fitkorn cœur à ¾ de fermentation avec un emporte-pièce en forme de cœur. Enfourner avec vapeur à env. 240°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Poids total 2750 g



PAIN DU DIMANCHE AVEC

Recette pour env. 7 pièces de 450 g de pâte

1. Eau	1000 g
MIX BISTRO 20%	400 g
Farine fleur	1600 g
Levure de boulangerie	80 g
Sucre cristallisé	60 g
CREMONA EXTRA 10%	200 g
Pétrir ensemble tous les ingrédi	ients
pour obtenir une pâte plastique	. Du-
rée de pétrissage env. 7 minute	s len-
tement et 5 minutes rapidemen	t.

- Température de la pâte env. 24 26°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Peser des pâtons dans la taille souhaitée après la fermentation intermédiaire, les façonner en longueur, les disposer sur l'appareil à enfourner et badigeonner à l'œuf.
- 3. Laisser reposer les pains du dimanche à ¾ de fermentation au réfrigérateur env. 10 minutes. Les badigeonner une nouvelle fois à l'œuf, inciser avec une lame et terminer la cuisson à env. 225°C avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

oids total 3340 g



Pane Luciane 20%

Le pré-mélange pour pain PANE LUCIANE 20% est idéal pour la confection de délicieuses spécialités du Sud. Avec PANE LUCIANE, vous plongez votre boulangerie dans une ambiance méditerranéenne.

- Goût sensationnel, car enrichi avec de l'huile d'olive naturelle
- Dosage uniquement 20%
- Traitement rationnel
- Pour des pains frais et croustillants

Sac de 25 kg, Pistor art. 3482



Mix Fitkorn Cœur 50% et Mix Fitkorn Spécial 50%

Goût naturel, plaisir savoureux

Les pains Fitkorn Spécial et Fitkorn Cœur sont appréciés des consommateurs aussi bien pour leur goût exceptionnel que pour leur longue conservation fraîcheur.

Les deux pré-mélanges pour pains spéciaux contiennent de précieuses matières premières (magnésium, inuline, part élevée en fibres alimentaires, acides gras poly-insaturés) qui aident l'organisme à se sentir parfaitement bien.

MIX FITKORN SPÉCIAL 50% avec magnésium et inuline Sac de 25 kg, Pistor art. 4746

MIX FITKORN CŒUR 50% avec une part élevée en fibres alimentaires et en acides gras poly-insaturés
Sac de 25 kg, Pistor art. 4756

Variantes de fermentation partie 1





Pré-mélange pour pain 55% pour un pain sain et riche en substances de lest. Contient dix précieuses céréales et des graines oléagineuses.

Sac de 25 kg Pistor art. nº 4900

		Réfrigérateur (+4°C)	Fermentation retardée (FR)	Congélation (C)
	Levure de boulangerie	1.5% sur la totalité de la farine	2.5% sur la totalité de la farine	2.5% sur la totalité de la farine
	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	2.0% sur la totalité de la farine	4.0% sur la totalité de la farine	-
GAROSTAR FROST		-	-	2.0% sur la totalité de la farine
	Température de la pâte	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
	Fermentation intermédiaire	30 minutes	30 minutes	30 minutes
	Fermentation à la pièce	10 – 15 Minuten	Aucune	10 – 15 minutes
	Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.	-18°C / jusqu'à 10 jours
	Température de cuisson	10°C de moins	10°C de moins	10°C de moins

Ingrédients: MIX GRAINS D'OR 55%

Farine de blé, farine de seigle, millet, gruau de seigle, semoule de maïs, avoine concassé, gruau d'orge, graines de lin, gruau d'épeautre, soja concassé, graines de tournesol, sel iodé, son de blé, acidifiant (acide lactique), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Congélation (C)

25 – 27°C 30 minutes 10 - 15 minutes -18°C / iusqu'à 10 iours

3.7% sur la totalité de la farine

.0% sur la totalité de la farine

MIX RUSTICA 20%			Réfrigérateur (+4°C)	Fermentation retardée (FR)
	N-	Levure de boulangerie	1.5% sur la totalité de la farine	3% sur la totalité de la farine
		GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	2.0% sur la totalité de la farine	4.0% sur la totalité de la farine
	Pain rustique au séré	GAROSTAR FROST	-	-
		Température de la pâte	25 – 27°C	25 – 27°C
The same of the sa		Fermentation intermédiaire	30 minutes	30 minutes
Pain rustique		Fermentation à la pièce	10 – 15 Minuten	Aucune
Pré-mélange de cuisson à base de farine de seigle		Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.

Farine de seigle (60%), sel de cuisine iodé, petit lait en poudre, levain de blé séché, farine de gonflement de seigle, farine de malt d'orge, farine de gonflement de blé, acidifiant (acide citrique).

foncée pour la confection de pains spéciaux rustiques et de petite boulangerie Ingrédients: RUSTICA-MIX 20% Sac de 25 kg

COMBICORN 5 - 50%			
Dain Cambinam	Data da la sassa		

Pour les pains et la petite boulangerie. COMBICORN 5 – 50% offre comme produit de base des possibilités variées pour la confection de vos propres spécialités multigrains.

Sac de 25 kg Pistor art. nº 3885

Pistor art. nº 0763

		Réfrigérateur (+4°C)	Fermentation retardée (FR)	Congélation (C)
	Levure de boulangerie	1.5% sur la totalité de la farine	3% sur la totalité de la farine	3% sur la totalité de la farine
	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	2.0% sur la totalité de la farine	2.5% sur la totalité de la farine	1% sur la totalité de la farine
	GAROSTAR FROST –		-	2.0% sur la totalité de la farine
	Température de la pâte	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
	Fermentation intermédiaire	30 minutes	30 minutes	30 minutes
Fermentation à la pièce		10 – 15 Minuten	Aucune	10 – 15 minutes
	Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.	-18°C / jusqu'à 10 jours
	Température de cuisson	10°C de moins	10°C de moins	10°C de moins
-				

Ingrédients: COMBICORN 5 - 50%

Semoule de maïs, graines d'avoine, farine de malt, graines de lin, son de soja, graines de tournesol, gluten de blé, graines de sésame, farine de blé, levain séché, sel de cuisine

				NAME OF TAXABLE PARTY.	
I	PANE LUCIANE 20%		Réfrigérateur (+4°C)	Fermentation retardée (FR)	Congélation (C)
	Pane Luciane Pain Julienne Pré-mélange pour pain pour la confection de spécialités méditerranéennes avec de l'huile d'olive	Levure de boulangerie GÄRCONTROLLER GOLDPERLS GAROSTAR FROST Température de la pâte Fermentation intermédiaire Fermentation à la pièce Stockage Température de cuisson	1.2% sur la totalité de la farine - 24 - 26°C - +4°C / jusqu'à 20 h. 10°C de moins	Pane Luciane convient particulièrement bien comme produit semi-cuit. Retirer du four les pains confectionnés selon la recette de base après 15 – 20 minutes de cuisson en fonction de la quantité de pâte et laisser refroidir. Les produits semi-cuits peuvent être stockés emballés au réfrigérateur jusqu'à 2 jours et cuits en cas de besoin.	Pane Luciane convient particulièrement bien comme produit semi-cuit. Retirer du four les pains confectionnés selon la recette de base après 15 – 20 minutes de cuisson et nonction de la quantité de pâte et laisser refroidir. Les produits semi-cuits peuvent être stockés emballés au congélateur jusqu'à 4 semaines et cuits en cas de besoin.
ı	naturelle pressée à froid.	Ingrédients: PANE LUCIANE	20%	•	

Sac de 25 kg Pistor art. n° 3482 Farine de blé, sel de cuisine iodé, levain de blé séché, gluten de blé, stabilisateur (farine de graines de guar), huile d'olive (avec arômes de basilic, origan), sucre de raisin, émulsifiant (lécithine de colza), régulateur d'acidité (diphosphate), huile végétale, farine de malt, sucre de lait, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzyme.

BERND DAS BROT 50% Réfrigérateur (+4°C) Fermentation retardée (FR) Congélation (C) 2.5% sur la totalité de la farir 2.5% sur la totalité de la farine 2.5% sur la totalité de la farine GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 2 0% sur la totalité de la farine 4.0% sur la totalité de la farine GAROSTAR FROST Température de la pâte 26 – 28°C 26 – 28°C 26 - 28°C Fermentation intermédiaire 30 minutes 30 minutes 30 minutes Fermentation à la pièce 15 – 20 Minuter Aucune 15 – 20 minutes +4°C / jusqu'à 20 h. 0°C / jusqu'à 24 h. -18°C / jusqu'à 10 jours Pré-mélange pour la confection de pains avec trois sortes de graines, longue conservation fraîcheur et 10°C de moins 10°C de moins 10°C de moins mie tendre. Enrichi avec du magnésium et de la

Sac de 25 kg Pistor art. n° 4757

vitamine E. Le pain au concept publicitaire unique.

Ingrédients: BERND DAS BROT 50% Graines de tournesol, flocons de maïs, farine de seigle, farine de blé, flocons de pommes de terre, levain séché, graines de lin, sel de cuisine iodé, farine de germes de blé, huile végétale, gluten de blé, stabilisateur (farine de graines de guar), son de germes de blé, extrait de malt séché, oxyde de magnésium, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

MIX GRAINS DE MALT 50%			Réfrigérateur (+4°C)	Fermentation retardée (FR)	Congélation (C)
	Levure de boulangerie	1.5% sur la totalité de la farine	2.0% sur la totalité de la farine	2.0% sur la totalité de la farine	
4000	No. of the last of	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	2.0% sur la totalité de la farine	4.0% sur la totalité de la farine	-
Pain grains de malt Pain grains de malt avec miel et noix	Wall Comment	GAROSTAR FROST	-	-	2.0% sur la totalité de la farine
		Température de la pâte	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
		Fermentation intermédiaire	30 minutes	30 minutes	30 minutes
	Fermentation à la pièce	10 – 15 Minuten	Aucune	10 – 15 minutes	
	•	Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.	-18°C / jusqu'à 10 jours
Mélange de base pour un pain foncé au goût de malt, riche en substances de lest avec un grand nombre de céréales et des graines.		Température de cuisson	10°C de moins	10°C de moins	10°C de moins
		Ingrédients: MIX GRAINS DE MALT 20%			

Sac de 25 kg Pistor art. nº 4901

ingredients. MIX Ghano DE MAEI 20/0
Farine de blé, farine de malt de blé (14%), gruau d'orge, avoine concassé, gluten de blé, farine de seigle, graines de lin, gruau
de seigle, graines de tournesol, sel de cuisine iodé, extrait de malt d'orge séché (4%), extrait de levain séché, émulsifiant
(E481), agent de traitement de la farine (acide ascorbigue), enzyme

MULTIKORN-MIX 50%		Réfrigérateur (+4°C)	Fermentation retardée (FR)	Congélation (C)
The state of the s	Levure de boulangerie	1.5% sur la totalité de la farine	3.5% sur la totalité de la farine	3.5% sur la totalité de la farine
	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	2.0% sur la totalité de la farine	4% sur la totalité de la farine	-
Pain Multi grains Pré-mélange pour un pain sain et riche en substances de lest. Contient de précieuses céréales et des graines oléagineuses.	GAROSTAR FROST	-	-	2.0% sur la totalité de la farine
	Température de la pâte	24 – 26°C	24 – 26°C	24 – 26°C
	Fermentation intermédiaire	30 minutes	30 minutes	30 minutes
	Fermentation à la pièce	10 – 15 Minuten	Aucune	10 – 15 minutes
	Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.	-18°C / jusqu'à 10 jours
	Température de cuisson	10°C de moins	10°C de moins	10°C de moins
oor dated of doo grain too ordagii loddoo.				

Sac de 25 kg

Ingrédients: MULTIKORN-MIX 50% Faine de seigle, farine de blé, flocons d'avoine, flocons d'orge complet, millet, semoule de maïs, graines de tournesol, graines de lin, sel de cuisine iodé, petit lait en poudre, farine de malt d'orge, acidifiant (acide citrique).

MIX BAGUETTE 10%		Réfrigérateur (+4°C)	Fermentation retardée (FR)	Congélation (C)
Parisette 10% pré-mélange de cuisson à base de malt pour	Levure de boulangerie	1.5% sur la totalité de la farine	4% sur la totalité de la farine	4% sur la totalité de la farine
	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	-	-	-
	GAROSTAR FROST	-	-	2.0% sur la totalité de la farine
	Température de la pâte	24 – 26°C	24 – 26°C	24 – 26°C
	Fermentation intermédiaire	20 minutes	20 minutes	20 minutes
	Fermentation à la pièce	10 – 15 Minuten	Aucune	10 – 15 minutes
	Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.	-18°C / jusqu'à 10 jours
	Température de cuisson	10°C de moins	10°C de moins	10°C de moins
, and the second second	Ingrédients: MIX BAGUETTE	10%		

Sac de 25 kg Pistor art. n° 4908

Farine de blé, sel de cuisine iodé, farine de malt d'orge, dextrose, émulsifiants (E472e, lécithine de soja), farine de gonflement de blé, farine de soja, enzyme, lactose, protéines du lait, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Variantes de fermentation partie 2



maison individuel. Donne, en fonction de la part de pâte de base ajoutée, différentes sortes de pains spéciaux.

Sac de 25 kg Pistor art. nº 4909

%		Réfrigérateur (+4°C)	Fermentation retardée (FR)	Congélation (C)
	Levure de boulangerie	1.5% sur la totalité de la farine	2.5% sur la totalité de la farine	2.5% sur la totalité de la farine
	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	2.0% sur la totalité de la farine	4.0% sur la totalité de la farine	-
	GAROSTAR FROST	-	-	2.0% sur la totalité de la farine
	Température de la pâte	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
	Fermentation intermédiaire	30 minutes	30 minutes	30 minutes
	Fermentation à la pièce	10 – 15 Minuten	Aucune	10 – 15 minutes
	Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.	-18°C / jusqu'à 10 jours
:	Température de cuisson	10°C de moins	10°C de moins	10°C de moins

Ingrédients: MIX PAIN MAISON 20 - 60%

Farine de blé, gruau de seigle, semoule de maïs, farine de seigle, son de blé, gruau d'orge, graines de lin, graines de tournesol, farine de gonflement de blé, gluten de blé, farine de gonflement de seigle, sel de cuisine iodé, acidifiant (acide citrique).

MIX PAIN DE SEIGLE 100%

Mélange pour pains et petits pains pour des créations pur seigle avec un goût intense de seigle.

Sac de 25 kg Pistor art. nº 4911

•		Réfrigérateur (+4°C)	Fermentation retardée (FR)	Congélation (C)
	Levure de boulangerie	1.5% sur la totalité de la farine	3.5% sur la totalité de la farine	3.0% sur la totalité de la farine
	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	-	4.0% sur la totalité de la farine	-
	GAROSTAR FROST	-	-	2.0% sur la totalité de la farine
	Température de la pâte	26 – 27°C	26 – 27°C	26 – 27°C
	Fermentation intermédiaire	30 minutes	30 minutes	30 minutes
	Fermentation à la pièce	10 – 15 Minuten	Aucune	10 – 15 minutes
	Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.	-18°C / jusqu'à 10 jours
	Température de cuisson	10°C de moins	10°C de moins	10°C de moins

Ingrédients: MIX PAIN DE SEIGLE 100%

Farine de seigle, levain de seigle séché, gluten de blé, gruau de seigle, graisse végétale hydrogénée, sel de cuisine iodé, son de germes de seigle, sucre, émulsifiant (E472e), farine de malt de blé, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzyme Part totale de seigle: 83%.

MIX FITKORN SPÉCIAL 50%

Le pain Fitkorn spécial fournit, avec de l'inuline et du magnésium, une contribution importante à une alimentation saine.

Sac de 25 kg Pistor art. nº 4746

/0	1	herrigerateur (+4 C)	rementation retardee (FR)	Congelation (C)
	Levure de boulangerie	1.5% sur la totalité de la farine	1.5% sur la totalité de la farine	1.5% sur la totalité de la farine
	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	2.0% sur la totalité de la farine	4% sur la totalité de la farine	-
	GAROSTAR FROST	-	-	2.0% sur la totalité de la farine
	Température de la pâte	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
	Fermentation intermédiaire	30 minutes	30 minutes	30 minutes
	Fermentation à la pièce	10 – 15 Minuten	Aucune	10 – 15 minutes
	Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.	-18°C / jusqu'à 10 jours
	Température de cuisson	10°C de moins	10°C de moins	10°C de moins

Ingrédients: MIX FITKORN SPÉCIAL 50%

Farine de blé, farine de seigle, flocons d'avoine, graines de lin, fibres alimentaires (inuline), son de riz, sel de cuisine iodé, farine de gonflement de riz, farine de haricot, levain de seigle séché, gluten de blé, huile végétale, farine de malt de blé, émulsifiant (E472e), extrait de malt d'orge, séparateur (carbonate de calcium), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzyme

MIX FITKORN COEUR 50%



Le pain FitKorn Cœur contient une part très élevée en fibres alimentaires qui favorisent la digestion. De plus, la part élevée en acides gras poly-insaturés se répercute de façon positive sur le taux de cholestérol.

Sac de 25 kg Pistor art. nº 4756

		Réfrigérateur (+4°C)	Fermentation retardée (FR)	Congélation (C)
	Levure de boulangerie	2.0% sur la totalité de la farine	2.5% sur la totalité de la farine	2.5% sur la totalité de la farine
	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	2.0% sur la totalité de la farine	4.0% sur la totalité de la farine	-
	GAROSTAR FROST	-	-	2.0% sur la totalité de la farine
	Température de la pâte	24 – 26°C	24 – 26°C	24 – 26°C
	Fermentation intermédiaire	30 minutes	30 minutes	30 minutes
	Fermentation à la pièce	10 – 15 Minuten	Aucune	10 – 15 minutes
	Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.	-18°C / jusqu'à 10 jours
9	Température de cuisson	10°C de moins	10°C de moins	10°C de moins

Ingrédients: MIX FITKORN COEUR 50%

Son d'avoine, farine de blé, graines d'avoine, noisettes, farine de seigle, sel de cuisine iodé, dextrose, farine de malt d'orge, graisse végétale hydrogénée, levain de blé séché, farine de gonflement de blé, acidifiant (acide lactique), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

BISTRO-MIX	20%
-------------------	-----



20% pré-mélange de cuisson à base de composants du lait pour la confection de tresses petits pains, croissants, plunders, pâtes sucrées et articles de pâtisserie fine.

Sac de 25 kg Pistor art. n° 0808

		nerrigerateur (+4 C)	rementation retardee (FR)	Congelation (C)
	Levure de boulangerie	1.5% sur la totalité de la farine	4% sur la totalité de la farine	4% sur la totalité de la farine
	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	-	-	-
	GAROSTAR FROST	-	-	2.0% sur la totalité de la farine
	Température de la pâte	24 – 26°C	24 – 26°C	24 – 26°C
	Fermentation intermédiaire	30 minutes	30 minutes	30 minutes
	Fermentation à la pièce	10 – 15 Minuten	Aucune	10 – 15 minutes
	Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.	-18°C / jusqu'à 10 jours
et	Température de cuisson	10°C de moins	10°C de moins	10°C de moins

Ingrédients: BISTRO-MIX 20%

Farine de blé, lait écrémé en poudre, farine de gonflement de blé, sel de cuisine iodé, dextrose, oeufs entiers en poudre, émulsifiants (E472e, lécithine de soja), farine de malt d'orge, farine de soja, agent de traitement de la farine (acide ascorbique),

FLEX

Pré-mélange pâteux avec matières grasses pour la confection rationnelle de pâtisseries levées salées et à base de matières grasses comme des petits pains, des sandwiches, des tresses, des pains du

Carton de 14 kg Pistor art. nº 4863

	Réfrigérateur (+4°C)	Fermentation retardée (FR)	Congélation (C)
Levure de boulangerie	1.5% sur la totalité de la farine	3.5% sur la totalité de la farine	4.5% sur la totalité de la farine
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	1.0% sur la totalité de la farine	1.0% sur la totalité de la farine	-
GAROSTAR FROST	-	-	2.0% sur la totalité de la farine
Température de la pâte	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
Fermentation intermédiaire	15 minutes	15 minutes	15 minutes
Fermentation à la pièce	15 minutes, puis presser	15 minutes, puis presser	15 minutes, puis presser
Stockage	+4°C / jusqu'à 20 h.	0°C / jusqu'à 24 h.	-18°C / jusqu'à 10 jours
Température de cuisson	10°C de moins	10°C de moins	10°C de moins

ermentation intermédiaire

ermentation à la pièce

empérature de cuisson

Stockage

Graisse végétale et animale en partie hydrogénées, dextrose, sel de cuisine, farine de malt, farine fleur, émulsifiants (E472, E471, Lécithine de soja), enzyme, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), antioxydant (E320).

ermentation retardée (FR)

2.7% sur la totalité de la farine

25 – 26°C 10 - 20 minutes

Aucune

0°C / jusqu'à 24 h.

10°C de moins

Congélation (C)

0 - 30 minutes 10 – 15 minutes

10°C de moins

2.5% sur la totalité de la farine

1 0% sur la totalité de la farin

-18°C / jusqu'à 10 jours

Réfrigérateur (+4°C)

5 – 26°C

- 30 minutes

10 – 15 Minuten

10°C de moins

+4°C / jusqu'à 20 h.

2.7% sur la totalité de la farine

FLEX AU BEURRE



Tresse au beurre à

Pré-mélange pâteux à base de pur beurre pour la confection rationnelle de pâtisseries au beurre avec

Carton de 12 kg Pistor art. nº 4862

	Levure de boulangerie
1	GÄRCONTROLLER GOLDPERLS
	GAROSTAR FROST
	Température de la pâte
All Indian	Fermentation intermédiaire

Ingrédients: FLEX AU BEURRE

Beurre fondu (55%), sel de cuisine, lait écrémé en poudre, farine fleur, dextrose, sucre, farine de malt d'orge, émulsifiants (E471, E472e, lécithine de soja), enzyme, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Appareil: MIWE Gäromat Programme / Fermentation retardée Programme / Cellule de retrait Toutes les indications se rapportent à cet appareil et ne sont que des Température Durée (h) valeurs indicatives Refroidissement rapide (RR) Stockage (St.) -4°C Fermentation retardée (FR) +8°C Fermentation +15°C

Améliorants

Améliorant sous forme de granulés pour toutes les petite pâtisseries, pains spéciaux et pâtes levées, spécialement pour la fermentation retardée et la congélation.

Dosage: 30 - 60 g par litre de liquide versé.

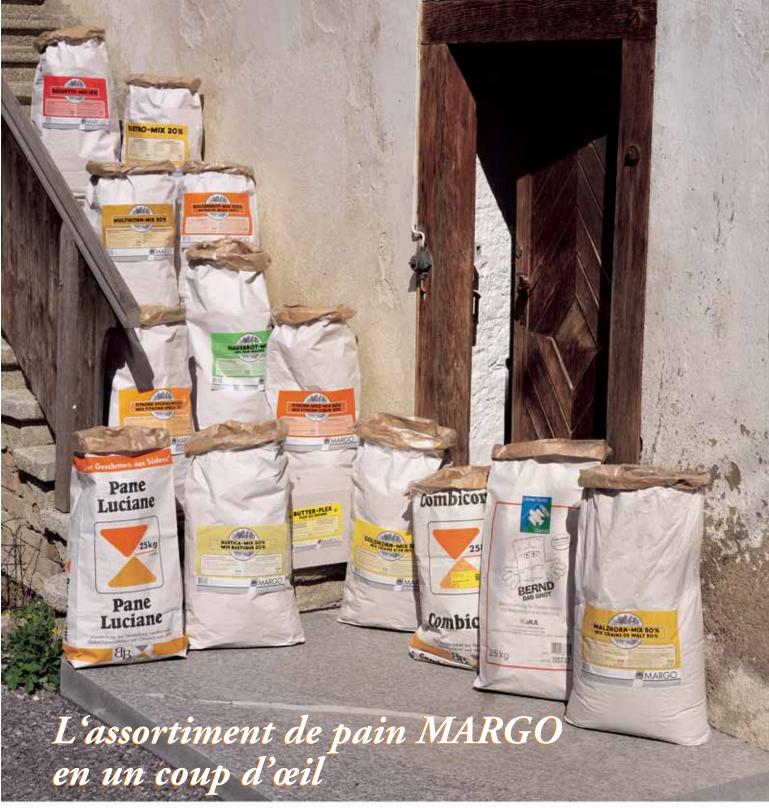
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS

Ingrédients: Farine de malt, sucre, émulsifiants (E472e, E322), d'acidité (E450), farine de blé, sucre de lait, protéines du lait, sucre de raisin, agent de traitement de la farine (acide ascorbigue) enzyme, huile végétale, sucre caramélisé.

GAROSTAR FROST Améliorant pour le maintien de la force de pousse des pâtons congelés (interruption de fermentation).

Dosage: Recettes traditionnelles, en plus de l'améliorant normalement utilisé 30 - 40 g GAROSTAR FROST par litre de liquide versé. 2% - 2.5% sur la totalité du poids de la farine

Ingrédients: Farine de blé, dextrose, sucre, émulsifiant (E472e), graisse végétale, agent de traitement de la farine (E300).







ATTIREZ L'ATTENTION SUR VOTRE OFFRE DE PAINS

Grâce aux PANNEAUX SUSPENDUS MARGO sur le thème du pain, vous créez une ambiance particulière dans votre boulangerie – et donnez aux clients plus d'envie! Pour toute commande d'au moins de 25 kg de pré-mélange MARGO pour pain spécial, vous recevrez gratuitement **sur demande** trois panneaux pain à suspendre au plafond (format A3) avec deux photos d'ambiance de l'actuel MARGO Post (livraison par Pistor). Prière d'indiquer le **numéro d'article gratuit Pistor 9281** des PANNEAUX PAIN MARGO SUSPENDUS lors de votre commande.

Cette offre est valable dès le 16.10.2006 jusqu'à épuisement du stock.

Pour toute question, n'hésitez pas à vous adresser à votre conseiller de vente MARGO ou à la vendeuse par téléphone MARGO (041 768 22 77). Nous sommes là pour vous!

MARGO – BakeMark Schweiz AG, Lindenstrasse 16, 6340 Baar téléphone 041/768 22 22, fax 041/768 22 99, www.margo.ch

