

The logo for 'margo' features a stylized orange and white graphic above the brand name in a bold, lowercase, sans-serif font.

PAIN HILDEGARD VON BINGEN 50 %



PAIN HILDEGARD VON BINGEN 50 %

Le prémélange de panification pour des pains authentiques aux céréales anciennes avec ce petit quelque chose en plus.

Ce prémélange de panification marie des variétés de céréales anciennes traditionnelles et des ingrédients haut de gamme pour obtenir des produits finis aromatiques et pleins de caractère. La recette, élaborée dans le respect de la culture boulangère de Hildegard von Bingen, est exempte d'huile de palme et facile à déclarer. Elle est idéale pour confectionner des pains équilibrés, pour une alimentation savoureuse et équilibrée.



- avec 4 variétés de céréales anciennes de grande valeur (épeautre, engrain, amidonnier et seigle sauvage)
- une touche gustative unique grâce aux herbes aromatiques et au miel
- une utilisation polyvalente
- convient aux conduites de la pâte courtes et longues
- liste d'ingrédients facile à déclarer (sans émulsifiants ni autres additifs E)
- sans huile de palme

Pain en croix

38 pièces de 450g chacune

PÂTE

Pain Hildegard von Bingen 50 %	5'000 g
Farine de blé type 550	3'000 g
Farine de seigle type 1150	2'000 g
Levure de boulangerie	200 g
Eau	7'000 g

DÉCOR

Farine de seigle type 1150	800 g
Poids total	18'000 g

FABRICATION

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte souple.

Temps de pétrissage:

- 8 minutes 1^{ère} vitesse
- env. 2 à 4 minutes 2^{ème} vitesse

TEMP. / POINTAGE

- Température de la pâte: 26 – 27 °C
- Pointage: 90 minutes

FAÇONNAGE

Peser les morceaux de pâte, les façonner en boules, les rouler dans la farine de seigle et les placer dans des corbeilles à pain, la fermeture vers le haut.

CUISSON

À mi-cuisson, déposer sur un appareil à enfourner et inciser une croix. Lorsque la pâte est bien levée, enfourner les pains avec de la vapeur. Au bout de 15 minutes, ouvrir la porte du four et terminer la cuisson.

Température du four:
260 °C tombante à 210 °C
Temps de cuisson: 40 – 50 minutes

- 50 % de cuisson:
- 27 minutes pour 450 g
 - 32 minutes pour 600 g

Informations du produit

Désignation	N° d'art. Margo	N° d'art. Pistor	Dosage
Pain Hildegard von Bingen 50 %	1267	52482	50%



INGRÉDIENTS: Farines de céréales anciennes (23 %) (BLÉ engrain; BLÉ amidonnier; Farine de SEIGLE pérenne; BLÉ d'épeautre vert); Graines de tournesol; Farine de BLÉ d'épeautre; Gluten de BLÉ; Levain (Levain de SEIGLE déshydraté; Levain de BLÉ d'épeautre entier déshydraté); Farine d'AVOINE; Extrait de pois; Extrait d'ORGE malté; Sel de mer; Farine de malt de SEIGLE grillé; Farine de graines de citrouille (Graines de citrouille; Sel); Miel destiné à l'industrie; Epices; Enzymes.

Profil gustatif



épicé / âpre



acide / fruité



terreux / amer



de noisette / de graines

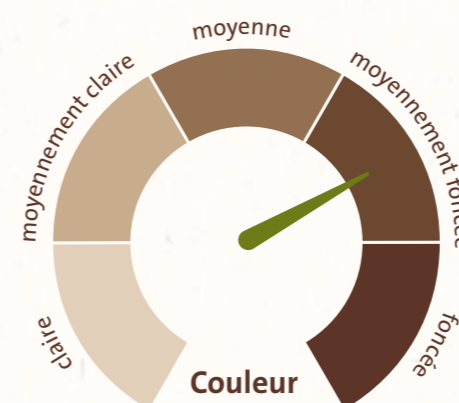


arôme torréfié



sucré / laiteux / miel / caramel

Propriétés de la mie



Caractéristiques

tendre / léger

moyen / malléable

ferme / lourd

Sensation en bouche

farineux (non granuleux)

légèrement granuleux

très granuleux

Profil sensoriel détaillé

Profil gustatif

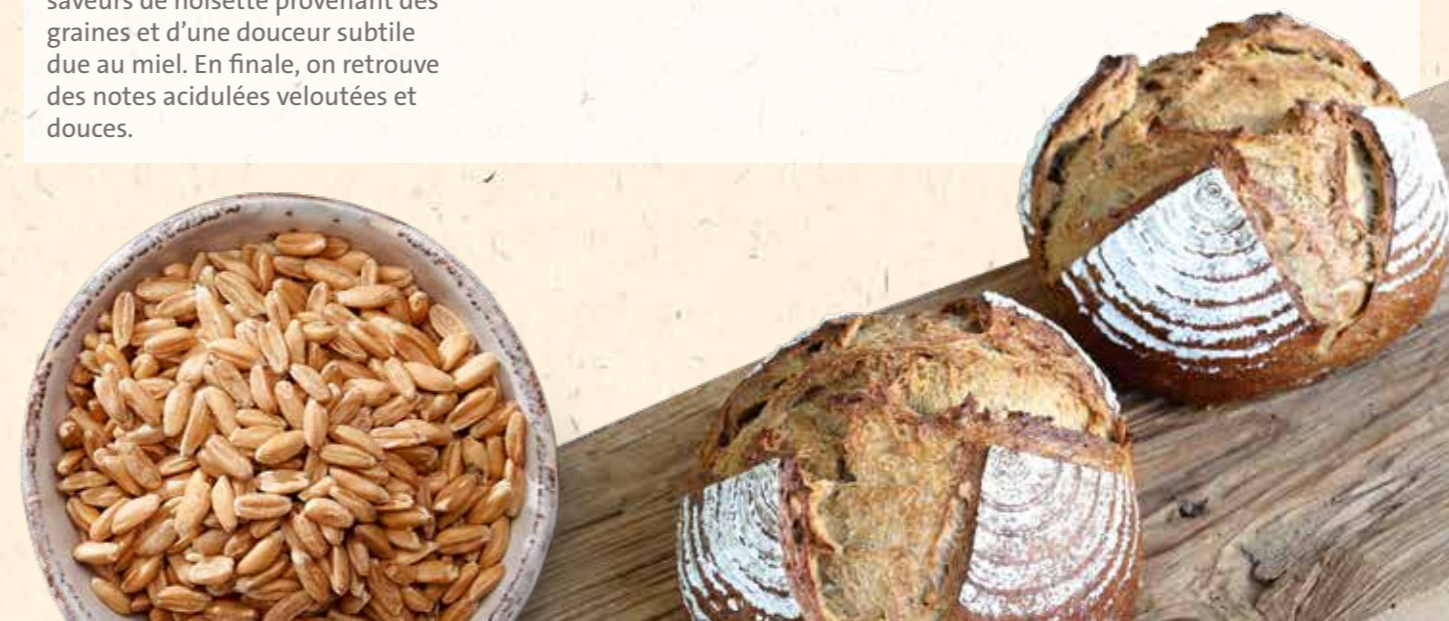
Le pain Hildegard von Bingen se caractérise par son arôme intense unique. Au nez, il dégage de puissants arômes d'épices. Son goût repose sur la combinaison de notes délicatement terreuses des céréales anciennes, de composants aux saveurs de noisette provenant des graines et d'une douceur subtile due au miel. En finale, on retrouve des notes acidulées veloutées et douces.

Consistance / structure / couleur

Le pain rustique a une croûte ferme et croustillante. Sa texture fine et régulière, avec des graines de tournesol visibles, confère à la mie brun marron un mordant agréable et ferme.

Expérience gustative

Ce pain se marie à merveille avec des arômes relevés, tels que ceux d'un fromage corsé ou de viande séchée, mais aussi avec des miels et des confitures aromatiques. Hildegard von Bingen est l'accompagnement idéal des soupes ou du souper.





Une religieuse
visionnaire
(1098-1179)

Hildegard **von** Bingen

Hildegard von Bingen était une bénédictine, une femme mystique et une importante herboriste et naturopathe du Moyen Âge. Dans ses écrits, elle associait des connaissances religieuses, médicales et naturalistes pour former une vision globale du monde, qui considérait toujours l'être humain comme une unité composée du corps, de l'esprit et de l'âme.

Une approche holistique de l'alimentation était un élément central de son enseignement. Pour Hildegard, la nourriture était bien plus qu'un simple apport énergétique:

elle la considérait comme une source de santé, de force physique et de bien-être spirituel. Elle accordait notamment un rôle clé au pain. Aliment de base de la vie quotidienne, elle voyait dans le pain un vecteur de «propriétés curatives», qui non seulement nourrit l'être humain, mais le renforce également de l'intérieur.

Hildegard accordait une importance particulière à l'épeautre, qu'elle qualifiait comme étant «la meilleure céréale». Selon elle, l'épeautre était facile à digérer, fortifiant et mettait de bonne humeur. Elle mettait également en avant sa polyvalence, car il se mariait bien avec d'autres aliments et contribuait ainsi à une alimentation équilibrée.

La philosophie d'Hildegard von Bingen allie ainsi expérience médicale, convictions spirituelles et style de vie pratique. Dans son enseignement, le pain apparaît non seulement comme un aliment physique, mais également comme une nourriture spirituelle – un symbole d'équilibre, de guérison et de connexion entre le corps et l'âme.

