



margo

MIX MAÏS

35 %



MIX MAÏS 35%

**La puissance du maïs pour le pain et la décoration:
la base idéale pour de nombreux produits de boulangerie au maïs**

Ce prémélange de panification convainc par sa forte teneur en maïs et son goût intense et aromatique typique du maïs. Il est idéal pour confectionner des grands et des petits pains, des tresses et des croissants, et peut également être utilisé pour décorer. Le Mix Maïs 35 % garantit une longue durée de conservation et est adapté aux utilisations véganes.



- avec une teneur en maïs de 88 %
- goût intense de maïs
- approprié pour des grands et des petits pains, des tresses et des croissants
- utilisable également comme décoration croustillante
- longue durée de conservation des produits finis
- convient aux véganes

Pain de maïs

35 pièces de 450g chacune

PÂTE

Farine de blé type 550	6'500 g
Mix Maïs 35 %	3'500 g
Sel de cuisine	200 g
Levure de boulangerie	200 g
Eau	5'700 g

DÉCOR

Mix Maïs 35 %	600 g
Poids total	16'700 g

FABRICATION

Mélanger tous les ingrédients avec les $\frac{3}{4}$ de l'eau pendant 8 minutes à la vitesse 1, puis 2 minutes à la vitesse 2. Ajouter ensuite le reste de l'eau et pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple.

Temps de pétrissage:

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

TEMP. / POINTAGE

- Température de la pâte: 26 – 28 °C
- Pointage: 90 minutes

FAÇONNAGE

Poids de pâte: 450 g
Peser les morceaux de pâte, les arrondir, les badigeonner d'eau, les rouler dans le mélange de maïs à 35 % et les placer sur les appareils à enfourner, la fermeture vers le bas. Fermentation: 45 – 60 minutes

CUISSON

Lorsque la pâte est bien levée, placez les pâtons, la fermeture vers le haut, sur des appareils à enfourner et enfournez-les avec de la vapeur. 20 minutes avant la fin de la cuisson, retirez la plaque et laissez le pain cuire à feu vif.

Température du four:
230 °C tombante à 200 °C
Temps de cuisson: 40 – 45 minutes
50 % de cuisson: 20 – 22 minutes



Croissant au maïs

env. 90 pièces de 60g chacune

PÂTE

Farine de blé type 400	1'860 g
Mix Maïs 35 %	690 g
Garvit Frost	375 g
Levure de boulangerie	90 g
Margarine / beurre	150 g
Eau	1'500 g

POUR LE TOURAGE

Margarine / beurre	1'000 g
Poids total	5'665 g

DÉCOR

Mix Maïs 35 %	300 g
---------------	-------

FABRICATION

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte plastique, sans échauffement excessif de la pâte.

Temps de pétrissage:

- 8 minutes en 1^{ère} vitesse
- 4 – 5 minutes en 2^{ème} vitesse

Température de pâte: max. 22 °C

Abaisser la pâte directement après le pétrissage en un rectangle de 35 x 50 cm. Placer la pâte au congélateur, couverte, pendant 45 – 60 minutes. Ensuite, incorporer la plaque de margarine / beurre et donner trois tours simples à intervalles réguliers.

TEMP. / POINTAGE

Congeler la pâte et la laisser décongeler env. 15 heures au réfrigérateur avant l'utilisation, ou la conserver

directement 12 heures au réfrigérateur à 3 à 5 °C, puis procéder à l'abaisse et au façonnage.

FAÇONNAGE

Abaisser la pâte à 3,5 – 4 mm d'épaisseur et découper des triangles. Rouler ceux-ci en croissants et les laisser pousser sur plaques, ou les congeler immédiatement pour constituer un stock.

CUISSON

Enfournez avec vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Température du four: env. 230 °C
Temps de cuisson: env. 16 – 20 minutes, selon le poids et l'épaisseur des pièces.

Informations du produit

Désignation	N° d'art. Margo	N° d'art. Pistor	Dosage
Mix Maïs 35 %	10260861	52483	35 %



INGRÉDIENTS: Maïs (88 %) (Semoule; Flocons de maïs; Farine prégélatinisée; Farine); Gluten de BLÉ; Farine de BLÉ; Palme; Sucre; Émulsifiant: Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras; Correcteur d'acidité: Acétates de sodium; Arôme; Acidifiant: Acide citrique, Acide lactique; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Profil gustatif



épicé / âpre



acide / fruité



Pop-corn



de noisette / de graines

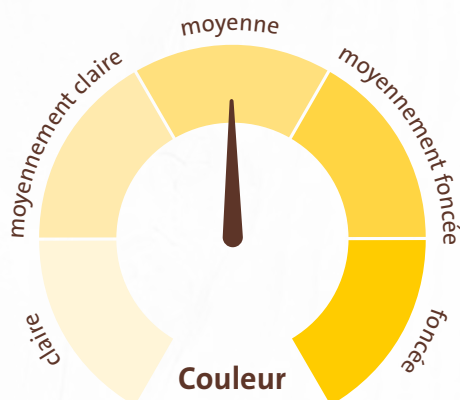


arôme torréfié



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 au maïs convainc par son arôme intense et long en bouche. L'arôme délicat et légèrement sucré rappelle fortement celui du pop-corn et est harmonieusement complété par un soupçon de noix de cajou.

Consistance / structure / couleur

La décoration avec le maïs rend la croûte particulièrement croustillante et lui donne un aspect attrayant. La mie jaune clair à la texture fine est parsemée de petits morceaux de maïs jaune soleil, ce qui confère au pain un mordant court et ferme.

Expérience gustative

Le pain au maïs se marie bien avec du fromage doux, du miel moelleux et des confitures douces. Il est l'accompagnement idéal pour le buffet du petit déjeuner ou comme délicieux en-cas.

