

# CROÛTE DE MALT TRADITION 50%



# CROÛTE DE MALT TRADITION 50%

LE prémélange de panification pour des pains aromatiques au levain-chef et au malt, qui se conservent longtemps

La recette associe un levain-chef à des composants de malt et des farines de céréales soigneusement sélectionnées. Elle convainc par sa mie humide et aérée, combinée à une croûte extrêmement croustillante. Elle se prête aussi bien à des conduites de la pâte courtes que longues. Le prémélange de panification assure un arôme équilibré ainsi qu'une très longue durée de conservation des produits finis.



- arôme équilibré grâce à une agréable note de levain-chef et une délicate nuance de malt
- mie humide – croûte très croustillante
- convient pour les conduites de la pâte courtes et longues
- très longue durée de conservation des produits finis
- produit en Suisse
- sans huile de palme
- liste d'ingrédients facile à déclarer (sans émulsifiants ni épaississants)
- convient aux véganes

## Pain à la croûte au malt

38 pièces de 450g chacune

### PÂTE

Croûte de malt Tradition 50 %	5'000 g
Farine de blé type 550	5'000 g
Levure de boulangerie	200 g
Eau	7'150 g
<b>Poids total</b>	<b>17'350 g</b>

### FABRICATION

Pétrissez avec tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Ajoutez environ 10 % de l'eau en fin de pétrissage.

Temps de pétrissage:

- 4 minutes 1<sup>ère</sup> vitesse
- env. 8 minutes 2<sup>ème</sup> vitesse

### TEMP. / POINTAGE

- Température de la pâte: env. 25 °C
- Pointage: env. 60–90 minutes à température ambiante

### FAÇONNAGE

Pesez des pâtons de 450 g, façonnez-les seulement légèrement en boule et roulez-les, clé en dessous, dans la farine de seigle. Déposez-les, clé en dessous, sur l'appareil à enfourner et retournez-les juste avant la cuisson.

Fermentation: env. 30 minutes

### CUISSON

Température du four:  
250 °C tombante à 220 °C

Enfournez avec vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Temps de cuisson: env. 45 minutes



## Petit pain pour le goûter

215 pièces de 100g chacune

### MÉLANGE PRÉCONFLÉ

Flocons d'avoine	1'250 g
Sésame	625 g
Eau env. 40 °C	1'875 g

### PÂTE

Farine de blé type 550	5'000 g
Croûte de malt Tradition 50 %	5'000 g
Levure de boulangerie	300 g
Eau	6'250 g

### POUR SAUPOUDRER

Gouttes de couverture blanche	1'250 g
-------------------------------	---------

### DÉCOR

Mélange de croustillants décoratifs	800 g
<b>Poids total</b>	<b>22'350 g</b>

### PRÉPARATION

Pour le mélange préconflé, mélangez les flocons d'avoine et le sésame avec l'eau, puis laissez gonfler pendant environ 30 minutes.

### FABRICATION

Pétrissez tous les ingrédients avec le mélange préconflé pour obtenir une pâte souple. À la fin, incorporez les gouttes de couverture blanche.

Temps de pétrissage:

- 6 minutes 1<sup>ère</sup> vitesse
- env. 6 minutes 2<sup>ème</sup> vitesse

### TEMP. / POINTAGE

- Température de la pâte: env. 26 °C
- Pointage: env. 15 minutes

### FAÇONNAGE

Pesez des portions de 3'000 g. Fermentation à la presse: env. 10 minutes

Vaporisez ou badigeonnez légèrement la plaque d'un peu d'huile, puis boulez les pâtons. Retournez-les avec la face inférieure dans le mélange croustillant, puis déposez-les sur l'appareil à enfourner, couture vers le bas. Après une bonne apprêt, retournez les petits pains avant la cuisson afin que la couture puisse s'ouvrir de manière irrégulière.

### CUISSON

Température du four: env. 230 °C

Enfournez avec vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Temps de cuisson:  
env. 20–25 minutes



## Informations du produit

Désignation	N° d'art. Margo	N° d'art. Pistor	Dosage
Croûte de malt Tradition 50 %	8356	52543	50 %



INGRÉDIENTS: Farine de BLÉ; Farine de SEIGLE; Farine de BLÉ malté pré-gélatinisée et partiellement rôtie; Farine d'AVOINE entière pré-gélatinisée; Levain de SEIGLE déshydraté (Farine de SEIGLE; Ferments); Sel iodé; Farine de BLÉ entier pré-gélatinisé; Farine de BLÉ malté; Gluten de BLÉ; Extrait d'ORGE malté; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

## Profil gustatif



malté



acide / fruité



terreux / amer



de noisette / de graines

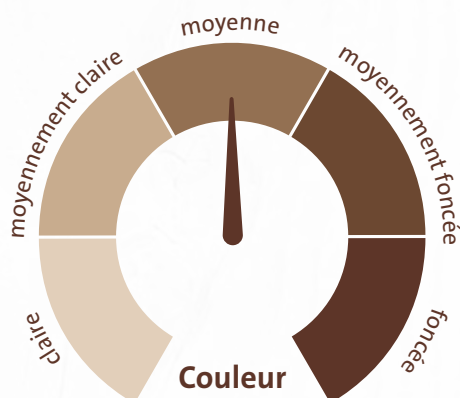


arôme torréfié



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 Croûte de malt Tradition est un pain que l'on ne peut qu'adorer. Son arôme est un savant équilibre entre des notes corsées de malt et de levain-chef et des accents légèrement grillés provenant de la croûte. Un pain aromatique qui ne prend pas le dessus.

### Consistance / structure / couleur

La croûte croustillante et friable du Croûte de malt Tradition est fissurée de manière irrégulière et confère au pain un aspect rustique. La mie très humide se distingue par une texture irrégulière et aérée et un mordant court.

### Expérience gustative

Le Croûte de malt Tradition est un vrai polyvalent. Grâce à son arôme équilibré, il ne se contente pas de souligner des arômes raffinés, il s'harmonise en effet également très bien avec des garnitures corsées. Un pain pour le petit déjeuner, le dîner, le souper – et aussi à grignoter entre les repas.

