

**Fiche Technique:****PAIN KÜRBIS 50**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH**

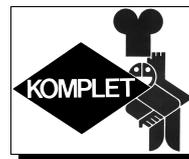
01

Maison 1 H

**L-9952 Drinklange**

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



<b>code produit</b>	<b>12778.02</b>	Autres codes:	
---------------------	-----------------	---------------	--

DESCRIPTION DU PRODUIT	QUALITÉ SENSORIELLE
------------------------	---------------------

<b>type du conditionnement</b>	sac papier	<b>aspect, couleur</b>	mélange de grains et farine
<b>taille du conditionnement</b>	25 kg 30 x 25 kg	<b>goût, odeur</b>	grains
<b>conservation</b>	12 mois		
<b>stockage</b>	Dans un endroit frais et sec		

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES
--------------------------------------	-----------------------------------

<b>support d'analyse</b>	Mix	<b>salmonelles / 1g</b>	/
<b>lipides</b>	11,7 % dont acid gras saturés: 2 %	<b>staphylocoques aureus / 1g</b>	/
<b>protéines</b>	16,5 %	<b>coliformes fécaux / 1g</b>	/
<b>glucides</b>	46,5 % dont sucre: 5,2 %	<b>coliformes totaux / 1g</b>	/
<b>sels minéraux</b>		<b>flore totale / 1g</b>	/
<b>humidité</b>		<b>levures / 1g</b>	/
<b>divers</b>	Fibres: 9,8 % Sodium: 1,3 %	<b>moisissures / 1g</b>	/
<b>valeur nutritionnelle</b>	381 kcal / 100 g 1533 kJ / 100 g	<b>Remarque</b>	/
<b>Remarque</b>	Valuers calculés		

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives. Des variations peuvent survenir du fait qu'il s'agit de produits naturels

<b>ingrédients</b>	farine de froment, farine de seigle, graines de courges (env. 14,8%), flocons de seigle, concassés de lupin, concassés de froment malté, farine prégélatinisée de maïs, graines de lin, gluten de froment, sel iodaté (iodate de potassium), graines de sésame, graines de tournesol, levain de seigle déshydraté désactivé, farine maltée de froment, farine de malt de seigle, farine maltée d'orge, épices, agent(s) de traitement de la farine: E 300
--------------------	---

<b>peut contenir des traces de:</b>	fruits à coque, lait, soja
-------------------------------------	----------------------------

Ces données ne font pas partie d'un service de modification. Vous trouvez la liste actuelle des ingrédients ainsi que les contaminations croisées des allergènes possibles sur l'étiquette de l'emballage

<b>date</b>	01.03.2011
-------------	------------

**MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:**

Mix 50% sans levain pour la production de pains de mélange de blé riches en graines de potiron.

Recette:	
KOMPLET Pain Kürbis 50	5,000 kg
Farine de froment type 550	5,000 kg
Levure	0,250 kg
Eau	± 5,850 kg
-----	
Poids total	± 16,100 kg

Toutes ces informations sont valables à ce jour et sont sujettes à des modifications.

**Fiche Technique:**

**PAIN KÜRBIS 50**

Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH**

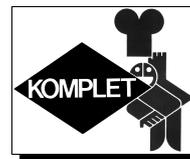
01

Maison 1 H

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024



Préparation:

Temps de pétrissage: 5 minutes en 1ère vitesse, 5 minutes en 2ème vitesse (spirale)

Température de la pâte: 26-28°C

Apprêt: 15-20 minutes

Poids des pâtons: 0,700 kg (pour des pains de 600 g)

Travailler les pâtons en rond et d'après la forme souhaitée façonner en long ou en rond. Ensuite déposer dans des corbeilles à pain saupoudrées de graines de potiron et déposer sur couches.

Durée de fermentation: 25-35 minutes à 30°C et 75% h.r.

Après la fermentation, déposer sur des tapis d'enfournement, inciser en forme de croix et enfourner avec vapeur.

Température de cuisson: 240°C tombant à 200°C

Temps de cuisson: ± 50 minutes



ERROR: syntaxerror  
OFFENDING COMMAND: --nostringval--

STACK:

/Title  
( )  
/Subject  
(D:20110307092357+01'00')  
/ModDate  
( )  
/Keywords  
(PDFCreator Version 0.9.5)  
/Creator  
(D:20110307092357+01'00')  
/CreationDate  
(mhonnecker)  
/Author  
-mark-