



FICHE TECHNIQUE PAIN AU CHOCOLAT LUNCH 35G « UNE RECETTE LENOTRE » CRU SURGELE

Version 02

Page : 1/1

CODE PRODUIT : 31801

CODE EAN: 3419280012677

CONDITIONNEMENT :

Pièces / carton	200	Palette	80 x 120 cm
Poids net (brut)	7 kg	Hauteur	1.90 m
		Cartons / palette	96
		Cartons / couche	8
Format carton (Lx l x h)	39.5 x 29.5 x 14.5 cm	Couches / palette	12

COMPOSITION:

Pâte (85,7 %) : Farine de blé, beurre Charentes Poitou AOC 23 %, eau, sucre, levure, poudre de lait entier, gluten de blé, sel, émulsifiant : E472e, agent de traitement de la farine : E300, enzymes.

Chocolat (14,3 %) : sucre, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (lécithine de soja), beurre de cacao, vanilline.

Allergènes : gluten, produits laitiers, soja, oeufs.

POIDS CUIT MOYEN: 31 g

DUREE ET CONDITIONS DE CONSERVATION:

Date limite d'utilisation optimale: 270 jours à partir de la date de surgélation notée sur l'emballage .

A conserver au congélateur à - 18°C *** avant utilisation.

MODE D'EMPLOI :

Plaquage	
20 pains chocolat 35 g maximum, sur plaque, sur papier de cuisson	
Fermentation	
En direct	En pousse différée
	Blocage au froid 0/+2°C jusque 12 h
Pousse à 28°C – humidité 80%	Pousse à 28°C – humidité 80%
Environ 1h15 / 1h30	Environ 1h00 / 1h15
Dorage	
Laisser sécher les produits 15 minutes et dorer à l'œuf entier	
Cuisson	
Four ventilé	Four à sole
Environ 12 à 14 min à 165/170°C, oura ouvert	Environ 15 à 17 min à 195-200°C (sole - voûte)
Four rotatif : baisser de 10°C	Plaque acier de préférence, sinon doubler les plaques

Date de création: 27/02/07
Date de modification: 08/06/07

Emetteur : responsable laboratoire
Vérificateur : RAQ
Approbateur : Directeur développement