

Pain de mie Tex Mex

Mélange déshydraté
Savoury du Monde



Tex Mex

N° 1353

Piment, tomate et ail

Autres applications :

Bun, cake, fougasse, gressin



INGRÉDIENTS

Pâte pain de mie : 10 kg

Eau : 0,2 L

Tex Mex : 0,3 kg

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 56°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 4 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 7 minutes.
Spirale : 4 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 20-30 minutes.

Division : en boules de 500 g.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine, et mettre en moule.

Apprêt : 2h-2h30 à 25°C.

Enfournement : mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 25-30 minutes à 180°C.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984