

M É L A N G E M E U N I E R - L E S P A I N S D E C A R A C T È R E

CAMPAILLOU

Amestec echilibrat pentru fabricarea
de paine speciala



AVANTAJELE PRODUSULUI

Painea rustica prin excelenta :

- Paine cu gust de maia de seara si note de caramel.
- Miez brun si foarte alveolat.
- Crusta groasa, fainoasa si usor crapata.

Proces de lunga fermentatie (3h) :

- Favorizeaza dezvoltarea aromelor.
- Permite sa lurezi pe mai multe produse de o data.

Produsul din gama cu cea mai mare hidratare (80%) :

- Conservare excelenta.

Sursa de proteine.

TRUCURI

Va recomandam sa nu ii dati forma pentru un aspect vizual autentic.

A degusta ideal cu preparate distincte (carne in sos, mezeluri).

De asemenea se potriveste perfect cu toate tipurile de branzeturi (comté, beaufort...).

CAMPAILLOU

Amestec echilibrat pentru fabricarea
de paine speciala

	Metoda Directa	Crestere Controlata
Amestec	Campaillou 1000 g	
	Apa	800 g (+/- 20 g)
	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux	10 g
	Sare	16 g
	Drojdie	8 g (+/- 2 g)
Framantare	Mixer	
	Temperatura de baza	56°C
	Prima viteza	5 min
	A doua viteza	8 min
	Artofex	
	Temperatura de baza	58°C
	Prima viteza	5 min
	A doua viteza	16 min
Fermentare si fasonnage	Temperatura aluatului	26°C
	Timp	2 h cu 2 rabats (1 h – Primul rabat – 1 h – Al doilea rabat) sau 45 min cu 1 rabat foarte lejer fara sa degazati rapid. Dispune pe o plasa cu faina
	Modelare	Imprastiati aluatul in forma rectangulara pe un strat cu multa faina
	Odihna	-
	Dospire	45 min pana la 1 h la temp de 25°C
Pus la cuptor	Divizare	Decupati iste pavaje cu aluatul taiat si intoarceti-l la copt
	Temperatura de coacere	240°C (+/- 20 g) – Uscati la sfarsitul coacerii
	Doza de abur	Putin abur
	Timp de coacere	40 la 60 min (pentru 400 g aproximativ)

Timpul indicat trebuie adaptat in functie de materialul folosit.

Ingrediente

Faina de grau, maia de **secara** dezactivata si deshidratata, **gluten de grau**, faina de **secara**, agent de tratarea a fainii (E300), enzime* (alpha-amylase, xylanase).

Poate contine urme de oua, soia, lactate si seminte de susan.

*Enzimele sunt niste auxiliare tehnologice care nu figureaza pe eticheta produsului final.

Declaratie nutritionala
pentru 100 g de amestec

Energie (kJ)	1436
Energie (kcal)	339
Grasimi (g)	1,3
Din care acizi saturati (g)	0,2
Glucide (g)	67,1
Din care zahar (g)	0,9
Fibre alimentare (g)	4,3
Proteine (g)	12,5
Sare (g)	0,02