PRODUITS
LE PAIN
TRAPPEUR
Grain Noble
Maïs

GRAIN NOBLE

Une baguette d'exception

Une sélection de céréales et de graines nobles de grande qualité : orge malté, sarrasin, sésame, flocons d'avoine. Une recette gourmande sublimée par le savoir-faire de votre boulanger. Harmonieux et équilibré avec les mets les plus fins.

TRAPPEUR

Le goût de l‘aventure

Au cœur de la nature, la trace du trappeur vous emmène sur les pistes et sentiers des saveurs et des senteurs.Invitation à la découverte de céréales ancestrales comme le sarrasin et le millet, de seigle de grande sélection et d’orge d’été malté de grande qualité,il piégera vos papilles dans une cascade d’arômes et de plaisir d’un pain d’exception.Accompagne charcuteries et fromages.

LE PAIN TRAPPEUR

MAIS

Notre meilleure sélection de farine de maïs et semoule pour la fabrication d‘un pain tendre, moelleux avec une belle mie jaune d‘une grande saveur.

RECETTES pour 10,000 kg

Mélange Grain Noble 50%	5,000 kg
Farine de blé	5,000 kg
Levure (suivant méthode)	0,120 à 0,300 kg
Eau	6,300-6,500 kg

Pétrissage
Pétrin à spirale vitesse lente : 4 mn,
vitesse rapide : 7-9 mn
Température de la pâte env. 23-26°C
Pointage (suivant méthode) env. 30-60 mn

Mélange Trappeur 50%	5,000 kg
Farine de blé	5,000 kg
Levure (suivant méthode)	0,120 à 0,300 kg
Eau	6,300-6,500 kg

Pétrissage
Pétrin à spirale vitesse lente : 4 mn,
vitesse rapide : 7-9 mn
Température de la pâte env. 23-26°C
Pointage (suivant méthode) env. 30-60 mn

Mélange Maïs 100%	10,000 kg
Levure (suivant méthode)	0,200 à 0,400 kg
Eau	5,600-6,000 kg

Pétrissage
Pétrin à spirale (suivant matériel) :
vitesse lente 4-6 mn, vitesse rapide : 5-8 mn
Température de la pâte 25°C
Pointage (suivant méthode) env. 20-30 mn

Theodor Rietmann GmbH
Grostrowstraße 1
D-66740 Saarlouis
+49 (0) 6831 937-0
info@rietmann.de
www.rietmann.de

Rietmann France | 1a, rue du castel | F-67260 Keskastel
+33 (0) 972 44 16 87 | contact@rietmann.fr | www.rietmann.fr