



PRETTMAN





RIETMANN est depuis 1967 un acteur reconnu sur le marché mondial de la boulangerie, de la pâtisserie et du snacking, notamment pour son savoir-faire dans les mélanges sur mesure. Depuis 2012 nous sommes présents sur le marché français avec des produits exclusifs très tendance, orientés forme et bien-être.

Nos produits sont de vrais concepts originaux, proposés sous forme de kits clé en main dans lesquels le boulanger pourra trouver :

la farine prête à l'emploi, le décor à mettre sur le dessus du pain, le mode et les conseils de préparation et les sachets publicitaires pour y mettre les pains cuits. Nous fournissons également gratuitement, pour chaque concept, la publicité que le boulanger pourra mettre dans sa boutique ainsi que des affiches et des tracts personnalisables à distribuer.



• INDEX •

Quinoette	5
Energus10	7
Jack'son	9
Trappeur	11
Grain noble	13
Maïs	15
Trilogie de seigle	17
Triticum	19
Panelis	21
Primawell sans gluten	23



LA BAGUETTE QUINOA

aux bienfaits millénaires

Le Quinoa, cultivé depuis des millénaires en Amérique du Sud, était encore peu connu du grand public jusqu'en 2013. Depuis on trouve des applications du quinoa dans de nombreux domaines : chocolat, biscuit, vodka, bière, glace, L'ensemble des GMS et magasins spécialisés proposent des produits « quinoa ». De nombreuses recettes « santé » ou programmes « minceur » le recommandent en salade ou en garniture. Étonnamment, l'offre en boulangerie était très faible. En janvier 2015 Rietmann a créé le mélange pour pain, petit pain et baguette quinoa.



· ATOUTS NUTRITIONNELS ·

Le quinoa est pauvre en lipides, riche en fer alimentaire et en protéines végétales. Il contient les principaux acides aminés essentiels à la vie humaine.

· AIDES À LA VENTE ·

Marketing fourni au point de vente : affiche A3, PLV de comptoir, stop prix, ..
Les sachets publicitaires sont livrés avec le Kit QUINOETTE

· CONDITIONNEMENT ·

conditionnements 1:

Kit QUINOETTE est un carton composé de :
sac de 10 kg de mélange baguette quinoa
800 g de semoule de blé dur pour le fleurage
100 sachets baguette publicitaires QUINOETTE
1 mode de préparation

conditionnements 2:

Sac de 10 kg pour Le mélange Quinoa / 25 kg pour la semoule de blé dur



RECETTE BAGUETTE QUINOA



MÉLANGE BAGUETTE QUINOA	5,000 kg
FARINE DE BLÉ T55 OU 65	5,000 kg
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,120 à 0,300 kg
EAU	6,500 à 7,000 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

· MISE EN ŒUVRE ·

Façonnage en baguette et déposer en „tourne à gris“ sur couche fleurée de semoule de blé dur

· CUISSON ·

Enfourner à 240 °C,
chaleur tombante avec buée.
Baguettes 25 à 30 mn de cuisson.



energus10

Plus qu'un pain, une vraie révolution nutritionnelle

· ATOUTS NUTRITIONNELS ·

- Teneur réduite en glucides
- Riche en fibres alimentaires
- Longue conservation du pain cuit
- Riche en protéines végétales
- Riche en acides gras oméga 3

· AIDES À LA VENTE ·

Marketing fourni au point de vente : affiche, PLV et stop prix pour le point de vente ainsi que des flyers personnalisables à distribuer dans les clubs (fitness, zumba) et chez les diététiciens, naturopathes, etc...

· COMPOSITION ·

Un délicieux pain aux céréales composé d'un mélange de protéines (blé, soja) et de graines (tournesol, lin, sésame).

· UTILISATION ·

A consommer de préférence au petit-déjeuner (grillé il est excellent) ou au dîner sous forme de toast garni.

· CONDITIONNEMENT ·

- Le Kit energus10 est un carton composé de :
- 1 sac de 10 kg de mélange energus10
 - 650 g de mélange de 3 graines pour le décor
 - 40 sachets à pain publicitaires
 - 1 mode de préparation

Apprécié par Jean-Michel Cohen

Nutritionniste préféré des français. Consultant radio & télé, auteur des livres :



- „savoir manger“
- „savoir maigrir“
- „les nouvelles religions alimentaires“
- „guide d'achat pour bien manger“



RECETTE ENERGUS10



MÉLANGE ENERGUS10	10,000 kg
LEVURE	0,300 kg
EAU	8,300 kg
EMPLOI 100%, FACILE À PRÉPARER, PAS DE TEMPS DE REPOS, CUISSON EN MOULE. PAIN CUIT :	400 g

· PÉTRISSAGE ·

Pétrin spirale :
lente : 4 mn, vitesse rapide : 7 - 9 mn
Température de la pâte env. 28 - 30 °C
Pointage: aucun

· MISE EN ŒUVRE ·

Façonner et tamponner dans le topping spécial et déposer en moule
Fermentation: 20 - 30 mn à 28 °C

· CUISSON ·

Pour des pâtons de 480 g
Four à sole : 210 °C chaleur tombante
Four rotatif : 170 °C chaleur tombante
Temps de cuisson : 55 mn





Un vrai pain de compétition!

· ATOUTS NUTRITIONNELS ·

Riche en fibres, minéraux et vitamines. Recommandé en phase de récupération (2 heures après le sport) ou au petit-déjeuner.

· AIDES À LA VENTE ·

Marketing fourni au point de vente : affiche, PLV et stop prix pour le point de vente ainsi que des flyers personnalisables à distribuer auprès des clubs de sport (foot, basket, hand, etc..), magasins de sport, etc...

· COMPOSITION ·

Inspiré de la recette originale du Vollkornbrot, ce pain est composé de 3 farines intégrales (farine complète de seigle, farine complète de blé, farine complète d'épeautre), farine de blé, graines de tournesol, graines de lin, graines de courge.

· UTILISATION ·

Accompagne idéalement salades, charcuteries et fromages. Toasté il est encore meilleur.

· CONDITIONNEMENT ·

- Le Kit JACKSON est un carton composé de :
- 1 sac de 10 kg de mélange Jack'son
 - 650 g de mélange de graines pour le décor
 - 40 sachets à pain publicitaires JACK'SON
 - 1 mode de préparation

En partenariat avec Jackson Richardson



- Médaillé de bronze aux jeux olympiques de Barcelone.
- Double champion du monde.
- Elu meilleur joueur du monde.
- Porte drapeau de la délégation française aux jeux olympiques d'Athènes

Depuis 2015 entraîneur au Dijon Bourgogne Handball.



RECETTE JACK'SON

MÉLANGE JACK'SON	10,000 kg
LEVURE	0,150 - 0,300 kg
EAU	6,800 kg
EMPLOI 100% - CUISSON EN MOULE - PAIN CUIT 400 g	

· PÉTRISSAGE ·

Vitesse lente 10 mn, vitesse rapide 7 mn
Température de pâte : 26 - 28 °C
Pointage : 20 mn

· MISE EN ŒUVRE ·

Façonner et tremper les pâtons dans le topping spécial puis déposer en moules.
Fermentation : 40 à 60 mn

· CUISSON ·

Enfourner à 240 °C, chaleur tombante avec buée.
Pour de pâtons de 450 g cuisson 45 mn.





LE PAIN 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, 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.

• AIDES À LA VENTE •

Marketing fourni au point du vente.



• CONDITIONNEMENT •

Kit (carton) avec :

- 1 sac de 10 kg de mélange Trappeur 50% d'emploi
- 60 sachets publicitaires Trappeur
- 1 mode de préparation



RECETTE PAIN TRAPPEUR



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

• MISE EN ŒUVRE •

Façonnage en boule.

Déposer côté clé sur un lit de farine.

Retourner avant enfournement.

• CUISSON •

Enfourner à 240 °C,

chaleur tombante avec buée.

Pour les pâtons de 600 g cuire environ 45 mn.



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.

• AIDES À LA VENTE •

Marketing fourni au point du vente.



• CONDITIONNEMENT •

Kit (carton) avec :

- 1 sac de 10 kg de mélange Grain Noble 50% d'emploi
- 100 sachets a baguettes publicitaires Grain Noble
- 1 mode de préparation



RECETTE GRAIN NOBLE

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

• MISE EN ŒUVRE •

Peser les pâtons (baguette 350 g), les préformer et les laisser reposer 10 - 15 mn puis leur donner la forme définitive (baguette ou autres).

• CUISSON •

Enfourner les baguettes à 240 °C, avec de la buée et cuire environ 25 - 30 mn. Peu de temps avant la fin de la cuisson, ouvrir l'oura.





Mais

· INFINIMENT DORÉ ET MOELLEUX ·

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

· AIDES À LA VENTE ·

Marketing fourni au point de vente.



· CONDITIONNEMENT ·

- Kit (carton) avec :
- 1 sac de 10 kg de mélange spécial Maïs 100% d'emploi
 - 1 sachet de 450 g décor
 - En cadeau : moules Panibois avec feuilles de cuisson
 - 1 mode de préparation



RECETTE MAÏS



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

· MISE EN ŒUVRE ·

Façonnage : méthode habituelle
Tamponner les pains dans le décor Maïs.
(Env : 12 g par pain)
Apprêt : 60 mn (suivant dose de levure)

· CUISSON ·

Avec buée à 200 °C chaleur tombante
pendant 30 - 35 mn (suivant poids).





Trilogie de seigle

• 3 EN 1 •

Trilogie de seigle, un mélange aux multiples applications : pain de seigle véritable, pain au seigle ou pain de campagne croustillant et typés.



• AIDES À LA VENTE •

Marketing fourni au point de vente.

• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg.



RECETTE VÉRITABLE PAIN DE SEIGLE

MÉLANGE TRILOGIE DE SEIGLE	10,000 kg
LEVURE	0,300 kg
EAU	6,700 - 7,000 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin spirale :
10 mn en vitesse lente + 2 mn en vitesse rapide
Température de pâte: 26 - 28 °C

• MISE EN ŒUVRE •

Peser des pâtons de 500 ou 600 g et bouler
En « tourne à gris » déposer clé dessus
sur couche farinée
Fermentation 45 - 50 mn à 26 - 28 °C

• CUISSON •

Retourner les pâtons clé dessus sur le tapis
enfourné Température 250 °C chaleur tombante
230°C avec buée. (Four à sole)
Pour des pains avec des grignes bien éclatés,
donner peu de buée à l'enfournement puis
beaucoup 3mn plus tard.
Cuisson 45 mn pour des pains de 500g



Trilogie de seigle



RECETTE PAIN DE CAMPAGNE



MÉLANGE TRILOGIE DE SEIGLE	3,000 kg
FARINE DE BLÉ	7,000 kg
LEVURE	0,300 kg
SEL	0,140 kg
EAU	6,500 - 6,700 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin spirale :
5 mn en vitesse lente + 7 mn en vitesse rapide
Température de pâte: 24 - 26 °C

• MISE EN ŒUVRE •

Peser des pâtons de 500 g
En « tourne à gris » déposer clé dessous
sur couche farinée.
Conseil : adapté en pousse contrôlée
ou pointage différé

• CUISSON •

Retourner les pâtons sur tapis enfouneur
et scarifier.
Température 250 °C chaleur tombante
240 °C avec buée. (Four à sole)
Cuisson 35 - 40 mn pour des pains de 500 g



RECETTE PAIN AU SEIGLE



MÉLANGE TRILOGIE DE SEIGLE	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
LEVURE	0,300 kg
SEL	0,100 kg
EAU	6,500 - 6,800 kg

• PÉTRISSAGE •

Pétrin spirale :
8 mn en vitesse lente + 4 mn en vitesse rapide
Température de pâte: 26 - 28 °C

• MISE EN ŒUVRE •

Peser des pâtons de 500 ou 600 g et bouler
En « tourne à gris » déposer clé dessous
sur couche farinée
Fermentation 45 - 50 mn à 26 - 28 °C

• CUISSON •

Retourner les pâtons clé dessus sur le tapis
enfouneur Température 250 °C chaleur tombante
230°C avec buée. (Four à sole)
Pour des pains avec des grignes bien éclatés,
donner peu de buée à l'enfournement puis
beaucoup 3mn plus tard.
Cuisson 45 mn pour des pains de 500g



TRITIKUM BIO

PETIT ÉPEAUTRE AMIDONNIER SAUVAGE
LES CÉRÉALES D'AUTREFOIS, PLUS MODERNES QUE JAMAIS

Mélange aux céréales d'autrefois non modifiées, répondant aux attentes d'authenticité des consommateurs.

• COMPOSANTS PRINCIPAUX •

- Petit épeautre intégral (engrain) bio (Triticum monococcum)
- Amidonnier sauvage intégral bio (Triticum dicocum)

Sa faible teneur en gluten le rend plus digeste et moins allergisant.

On peut faire des pains BIO en ajoutant 50% de farine de blé bio ou des pains conventionnels en utilisant une farine de blé normale.



• CONDITIONNEMENT •

- Sac de 10 kg.



RECETTE TRITICUM

FARINE DE BLÉ (BIO)	5,000 kg
MÉLANGE TRITICUM	5,000 kg
LEVURE (BIO)	0,100 à 0,200 kg
EAU	7,000 - 7,200 kg

• PÉTRISSAGE •

Env. 8 mn vitesse lente - 4 mn vitesse rapide
Température de pâte: 24 - 26 °C

• REPOS •

30 - 45 mn

• POIDS DU PATON •

Suivant produit souhaité

• FERMENTATION •

50 - 60 mn

• CUISSON •

230° avec buée chaleur tombante
Temps de cuisson : 40 - 50 mn.





RIETMANN

PANELIS

Améliorant
ultra haute
performance !

**Améliorant pour pains courants,
spéciaux et viennoiseries**

· CARACTÉRISTIQUES ·

Anti-cloques, Super détente.

Pour une pâte lisse et extensible, une couleur mie crème et une efficacité anti-cloques inégalée sans dessèchement.

· COMPOSITION ·

La recette est adaptée en permanence aux nouvelles récoltes de blé notamment la sélection des enzymes.

· CONDITIONNEMENT ·

- Sac de 10 kg.

· EMPLOI ·

Dosage en % sur la farine mise en oeuvre

Direct / Précuit :	0,25 à 0,40%
Fermentation contrôlée : 24h	0,5 à 0,7 %
48h	1,0 %
72h	1,2 %
Surgélation :	0,8 à 1,0 %





· SANS GLUTEN ·

Allergiques, intolérants, suiveurs de mode ou pratiquants de régime, le marché des aliments sans gluten concerne à ce jour près de 10% de la population et la demande ne cesse de croître.

Nous avons développé, une gamme de 5 mélanges qui permettront aux boulangers de répondre aux demandes de leurs clients, soit en vendant des produits fabriqués, sous réserve qu'ils maîtrisent le process sans gluten, soit en vendant les mélanges 1 kg directement afin que les consommateurs les préparent chez eux.



Présentoir 40 boîtes fourni gratuitement (sous conditions dans la limite des stocks)



· AIDES À LA VENTE ·

Marketing fourni gratuitement au boulanger : affiche, PLV et stop prix pour le point de vente ainsi que des flyers personnalisables à distribuer dans les clubs de sport (fitness, zumba, tennis) et chez les diététiciens, naturopathes, etc...

Les sachets publicitaires sont livrés avec le Kit primawell 10 kg

Référencement gratuit sur le site <http://primawell-sans-gluten.fr/> et plan média national (presse, tv)

Notice explicative, vidéo, assistance technique fournies gratuitement.





RECETTE PETIT PAINS SANS GLUTEN



RECETTE PIZZA SANS GLUTEN



RECETTE PAIN BLANC SANS GLUTEN



RECETTE PAIN AUX GRAINES SANS GLUTEN

MÉLANGE PRIMAWELL PIZZA & PETITS PAINS	1,000 kg
EAU	0,840 kg
LEVURE FRAÎCHE	0,050 kg
HUILE VÉGÉTALE	0,050 kg

MÉLANGE PRIMAWELL PIZZA & PETITS PAINS	1,000 kg
EAU	0,840 kg
LEVURE FRAÎCHE	0,050 kg
HUILE VÉGÉTALE	0,100 kg

MÉLANGE PRIMAWELL PAIN BLANC	1,000 kg
EAU	0,900 kg

MÉLANGE PRIMAWELL POUNDCAKE	1,000 kg
EAU	0,900 kg
HUILE VÉGÉTALE	0,050 kg

· CONDITIONNEMENT ·

Packaging 1 kg (carton de 10) pour la revente et/ou la fabrication

· CONDITIONNEMENT ·

Packaging 1 kg (carton de 10) pour la revente et/ou la fabrication

· CONDITIONNEMENT ·

conditionnements 1:

Kit 10 kg pour la fabrication composé de :
1 sac de 10 kg de mélange primawell pain blanc
40 sachets à pain publicitaires primawell
1 mode de préparation

conditionnements 2:

Packaging 1 kg (carton de 10) pour la revente et/ou la fabrication

· CONDITIONNEMENT ·

Packaging 1 kg (carton de 10) pour la revente et/ou la fabrication





RECETTE BROWNIE SANS GLUTEN



MÉLANGE PRIMAWELL BRWONIE	1,000 kg
HUILE VÉGÉTALE	0,460 kg
OEUF	0,300 kg
EAU	0,100 kg



RECETTE POUNDCAKE SANS GLUTEN



MÉLANGE PRIMAWELL POUNDCAKE	1,000 kg
HUILE VÉGÉTALE	0,480 kg
OEUF	0,480 kg
EAU	0,080 kg

· CONDITIONNEMENT ·

Packaging 1 kg (carton de 10) pour la revente et/ou la fabrication

· CONDITIONNEMENT ·

Packaging 1 kg (carton de 10) pour la revente et/ou la fabrication

LE MÉLANGE PRIMAWELL POUNDCAKE PERMET
ÉGALEMENT DE RÉALISER DES BISCUITS ET PETIT FOURS :



RECETTE CANTUCCINI SANS GLUTEN

MÉLANGE PRIMAWELL POUNDCAKE	1,000 kg
OEUF	0,400 kg
BEURRE	0,400 kg
JUS DE CITRON OU ORANGE	0,050 kg
AMANDES OU NOISETTES ENTÈRES TREMPÉES	0,500 kg



RECETTE PRINCESS SANS GLUTEN

MÉLANGE PRIMAWELL POUNDCAKE	1,000 kg
OEUF	0,100 kg
BEURRE	0,300 kg
EAU	0,050 kg
CUBES D'ÉCORCE D'ORANGE CONFITS	0,100 kg
CUBES D'ÉCORCE DE CITRON CONFITS	0,100 kg
RAISINS DE CORINTHE (LAVÉS ET TREMPÉS)	0,100 kg



Theodor Rietmann GmbH
Großrowstraße 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