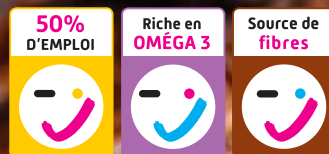


R I E T M A N N

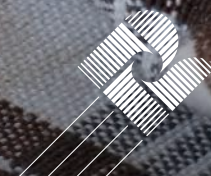


DeliChia 50%

Suggestion de présentation

MÉLANGE RICHE EN GRAINES (CHIA, TOURNESOL, COURGE, LIN)
POUR BAGUETTES ET PAINS CROUSTILLANTS AVEC UNE BELLE MIE DORÉE.

www.rietmann.fr



R I E T M A N N

RIETMANN

DeliChia 50%

MÉLANGE RICHE EN GRAINES (CHIA, TOURNESOL, COURGE, LIN) POUR BAGUETTES ET PAINS CROUSTILLANTS AVEC UNE BELLE MIE DORÉE.

Les graines, notamment celles de chia, sont considérées comme «super aliments» car elles apportent des acides gras poly-insaturés de la famille des oméga-3, ceux qui protègent notre système cardiovasculaire et aident très efficacement à réguler le transit.

En proposant un mélange à **50% d'emploi** RIETMANN offre une vraie alternative économique aux boulangers par rapport aux produits équivalents du marché proposés en 100%.



CONDITIONNEMENTS

→ en sac 10 kg

ou

→ en Kit comprenant :

- 1 sac de 10 kg de mélange DeliChia 50%
- 100 sachets à pain



RECETTE pour 10,000 kg

DELICHIA 50%	5,000 kg
FARINE DE BLÉ	5,000 kg
LEVURE (SUIVANT MÉTHODE)	0,200 kg
EAU	6,500L - 6,700L

PÉTRISSAGE : pétrin spirale : 5 + 7

TEMPÉRATURE DE PÂTE : 25-27°C

POINTAGE : 30 mn

FAÇONNAGE : méthode habituelle,

SUGGESTION : tourne à gris

APPRÊT : suivant méthode

CUISSON FOUR À SOLE : +/- 240 °C avec buée

CUISSON FOUR ROTATIF : 220 °C

TEMPS DE CUISSON : 25 -27 mn
pour des baguettes



Rietmann France

1a rue du Castel - 67260 Keskastel

Tél. : +33 (0)9 72 44 16 87

Fax : +33 (0)9 72 44 16 88

contact@rietmann.fr

Votre distributeur :