



SELECTO®

PAIN DE CARACTÈRE



FARINE DE
MALT
DE SEIGLE

GRAINES DE
TOURNESOL

SEIGLE
CONCASSÉ

MALT
D'ORGE



Saveurs maltées et torréfiées de café
Mie sombre, intense et gourmande
Excellente conservation
Riche en graines de tournesol

Essentiels

Rustiques

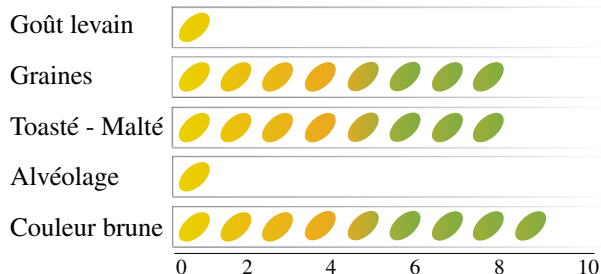
Découvertes

Plaisirs sucrés

Inclusions

Améliorants

PROFIL ORGANOLEPTIQUE



Le pain SELECTO® s'apprécie au petit-déjeuner avec de la confiture ou du miel. Dégustez-le également en tartines gourmandes avec du fromage frais et du saumon ou en accompagnement de plats de caractère aux saveurs relevées.

**PRÉPARATION POUR L'ÉLABORATION
D'UN PAIN DE CARACTÈRE TRÈS RICHE EN GRAINES,
À LA MIE SOMBRE ET GOURMANDE
ET AUX INTENSES SAVEURS MALTÉES**

DIRECT

Mix SELECTO® + + + + Pâte fermentée
1 kg 600 g 20 g 18 g 200 g
(préconisation Afssa)

Facultatif : Une autolyse de 30 min peut être réalisée

T° DE BASE 54°C

Pétrissage



Spiral / batteur
1^{ère} vitesse 5 min
2^{ème} vitesse 12 à 15 min
jusqu'à décollement
T°C de pâte 26°C



Pointage



Environ 30 min en cuve
ou en bac.



**Division
Mise en moule**



Travailler de préférence sur
un marbre préalablement
graissé en ayant pris soin
d'humidifier ses mains.

Faire des pâtons de 600 à
800 g en forme allongée.



Rouler dans des flocons
d'avoine puis mettre
directement en moules.

Apprêt



45 à 60 min à 25°C.



Cuisson



Cuisson four à sole tombant
de 240°C à 200°C avec buée
pendant 50 à 60 min.

LISTE DES INGRÉDIENTS DU MIX

Graines de tournesol - Farine de seigle T170 - Farine de blé - Grains de seigle concassés - Grains de blé concassés
- Graines de lin brun - Farine de malt de seigle - Gluten de blé - Levain de seigle dévitalisé - Extrait de malt d'orge -
Fibres végétales - Farine de blé malté - Agent de traitement de la farine : E300 - Epices.

Premix élaboré dans un atelier utilisant : gluten, œufs, soja, lait, fruits à coque, moutarde, sésame, lupin, sulfites.
Transformation de ce mix dans un fournil manipulant :

Pour tout renseignement

**CALCUL DU PRIX
DE VENTE**

SELECTO® kg €
Eau kg €
+ Levure kg €
Sel kg €
Pâte fermentée kg €

TOTAL kg €

Calcul du nombre de pièces :

$$\frac{\text{poids total}}{\text{poids des pièces (en gr)}} = \text{nombre de pièces}$$

Coût unitaire de la pièce :

$$\frac{\text{coût total}}{\text{nombre de pièces}} \text{ €} = \text{..... €} \times \text{coef de 5 à 7}$$

= **Prix de vente conseillé**
..... €

Coefficient généralement appliqué : entre 5 et 7



Diversifiez le **SELECTO®**
en variant les toppings :
Bäker Tournesol,
Bäker Mélange graines et flocons,
Bäker mélange 6 graines...

