

LE PAIN SPÉCIAL

BURGER

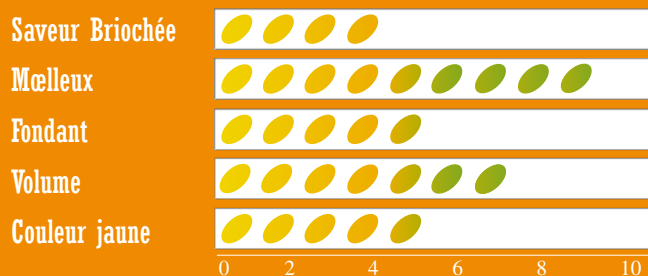
LE PAIN SPÉCIAL



Un pain burger moelleux et généreux
 Une mie souple, légèrement briochée
 Excellente conservation

Essentiels
 Rustiques
 Découvertes
 Plaisirs sucrés
 Inclusions
 Améliorants

Profil Organoleptique Pain Spécial Burger



Idée Gourmande

Diversifiez votre offre snacking avec des burgers gourmands et originaux ! Recettes américaines ou régionales, variez les garnitures et les toppings pour proposer des burgers au cœur des tendances.



PRÉPARATION POUR L'ÉLABORATION DE PAINS BURGERS ET BUNS

RECETTE

	+		+		+	
MIX BURGER		EAU		LEVURE		MATIÈRE GRASSE
1 kg		580 g		30 g		50 g

T° DE BASE 54°C

Pétrissage Spiral / Batteur

	1 ^{ère} vitesse	4 min
	2 ^{ème} vitesse	8 min
	T°C de pâte	25°C

Pointage

environ 30 min en cuve ou en bac

Division

Manuelle, en pâtons de 100 g

Façonnage

Bouler puis déposer sur une plaque à buns.
Aplatir légèrement.

Apprêt

Environ 1 h 15 à 25°C, hygrométrie à 80 %
Dorer à la mise au four
Idée : Ajouter un topping sur vos pains.

Cuisson

Four à sole, 12 min à 220°C avec buée

Pour tout renseignement

CALCUL DU PRIX DE VENTE

	MIX BURGER kg €
	Eau kg €
+	Levure kg €
	Matière grasse kg €
<hr/>			
	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 :

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

= Prix de vente conseillé
..... €

Coefficient généralement appliqué : entre 5 et 7



Astuce du boulanger

Osez les Toppings !

Apportez de l'originalité sur vos burgers avec les toppings de notre gamme Baker Inclusion® : graines de sésame, pavot, brisures de maïs etc.



LISTE DES INGRÉDIENTS DU MIX

Farine de blé - Sucre - Flocons de pomme de terre (contient des **sulfites**) - Émulsifiants : E471, E481, E472e - **Poudre de lait écrémé** - Sel - Épaississant : Gomme guar - Colorant : caroténoïde - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Alpha amylase, amylase, xylanase.

Elaboré dans un atelier utilisant : gluten , oeufs, soja, lait, fruits à coque, moutarde, sésame, lupin.
Transformation de ce Mix dans un atelier manipulant :