

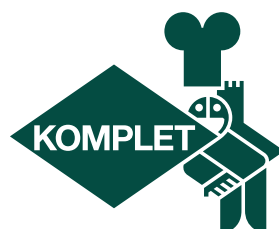


KOMPLET Pain des 3 Champs SSA*

Mélange pour la réalisation de pains avec épeautre et graines de chia

Sac 10 kg - Réf. 11548.01

*sans sel ajouté dans le mix.



NOTRE
PASSION,
LE SAVOIR-
FAIRE !



KOMPLET Pain des 3 Champs SSA*

Mélange pour la réalisation de pains avec épeautre et graines de chia

Sac 10 kg - Réf. 11548.01

*sans sel ajouté dans le mix.

CÉRÉALES ANCESTRALES + SUPERFOOD !

- ~ Engrain («petit épeautre»)
- ~ Epeautre
- ~ Chia

2 types de céréales : L'ENGRain & L'EPEAUTRE

L'origine de l'ENGRain remonte à -7500 ans dans la zone située entre l'Euphrate et le Tigre (en Mésopotamie). L'ENGRain procure un arôme fin et spécial, légèrement noisette, et donne une mie d'une couleur jaune or caractéristique. L'ENGRain appartient aux céréales primitives tout comme l'EPEAUTRE. Les enveloppes protègent les grains des influences environnementales négatives et lui assurent une durée de conservation plus longue.

L'EPEAUTRE a comme région d'origine l'Asie Occidentale et l'Afrique du Nord. Déjà au 12^{ème} siècle, l'EPEAUTRE était classé parmi les céréales les plus importantes et constituait un élément central des enseignements diététiques de cette époque. C'est toujours le cas aujourd'hui. L'EPEAUTRE est une céréale aux nombreuses vertus, notamment son abondance en divers minéraux, sa richesse en fibres solubles et son goût de noix légèrement sucré.

Superfood : LE CHIA

Le CHIA est une espèce de sauge originaire de la vallée centrale du Mexique.

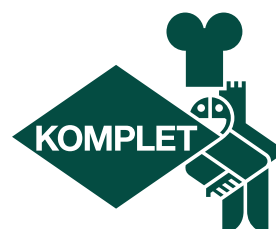
Cette plante produit de toutes petites graines : les graines de CHIA, riches en acides gras oméga-3 et au léger goût de noisette.

**L'alliance de ces trois champs donne un pain unique, fabriqué d'ingrédients de grandes qualités.
Un arôme et une texture exceptionnels pour un réel plaisir gustatif!**



SàRL KOMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - 57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr

Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel - suggestions de présentation - V092025



NOTRE
PASSION,
LE SAVOIR-
FAIRE !



KOMPLET Pain des 3 Champs SSA*

Mélange pour la réalisation de pains avec épeautre et graines de chia

Sac 10 kg - Réf. 11548.01

Recette de mise en œuvre pousse directe

_____	1 000 g	KOMPLET Pain des 3 Champs SSA*
_____	25 g	Levure
_____	18 g	Sel
_____	~ 730 g	Eau

Pétrir tous les ingrédients et laisser reposer.

Pétrissage:	5 min en 1 ^{ère} vitesse 5 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte:	24°C
Pointage:	90 min
Poids des pâtons:	350 g
Apprêt:	90 min
Cuisson:	230°C tombant à 210°C pendant 30-35 min

Recette de mise en œuvre pousse lente

_____	1 000 g	KOMPLET Pain des 3 Champs SSA*
_____	7 g	Levure
_____	18 g	Sel
_____	~ 730 g	Eau

Pétrir tous les ingrédients et laisser reposer.

Pétrissage:	5 min en 1 ^{ère} vitesse 5 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte:	24°C
Pointage:	20 min
Poids des pâtons:	350 g
Bloquer à 8°C en pousse lente	pendant 12-24h
Cuisson:	230°C tombant à 210°C pendant 30-35 min

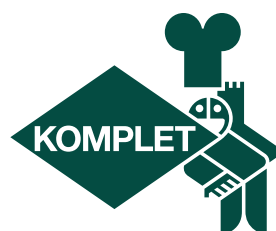
*sans sel ajouté dans le mix.

La préconisation de mise en œuvre permet la conformité avec l'accord collectif du 03 mars 2022 pour une réduction de la quantité de sel dans le pain.



SàRL COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - 57600 FORBACH
Tél.: +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr

Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel - suggestions de présentation - V092025



NOTRE
PASSION,
LE SAVOIR-
FAIRE !