



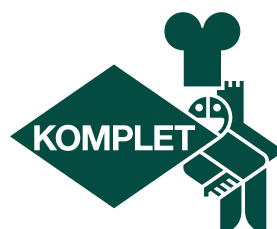
KOMPLET Triple Alliance CL SSA*

Préparation pour pains spéciaux

Sac 25 kg - Réf. 11526.02

*sans sel ajouté dans le mix.

Un pain délicieux et original grâce à l'alliance de ses trois graines :
lupin, sésame et lin. Il révélera ses saveurs tout au long du repas.
Le plus: certifié Clean Label!



NOTRE
PASSION,
LE SAVOIR-
FAIRE!



KOMPLET Triple Alliance CL SSA*

Préparation pour pains spéciaux

Sac 25 kg - Réf. 11526.02



Recette de mise en œuvre pousse directe

_____	1 000 g	KOMPLET Triple Alliance CL SSA*
_____	600 g	Eau
_____	25 g	Levure
_____	17,5 g	Sel

Pétrissage (pétrin à spirale):	5 min en 1 ^{ère} vitesse
	6 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte:	25°C
Pointage:	30 min
Poids du pâton:	600 g
Apprêt:	45 à 50 min
Cuisson:	230°C pendant 45 à 50 min

Recette de mise en œuvre pousse lente

_____	1 000 g	KOMPLET Triple Alliance CL SSA*
_____	600 g	Eau
_____	7 g	Levure
_____	17,5 g	Sel

Pétrissage (pétrin à spirale):	5 min en 1 ^{ère} vitesse
	6 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte:	25°C
Pointage:	20 min
Poids du pâton:	600 g
Bloquer à 8°C en pousse lente	pendant 12-24h
Cuisson:	230°C pendant 45 à 50 min

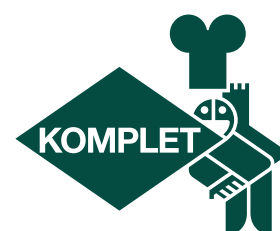
*sans sel ajouté dans le mix.

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!