



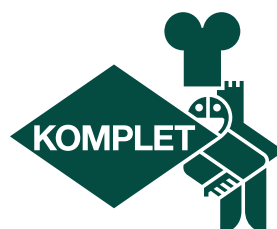
KOMPLET Pain Oriental CL SSA*

Préparation pour pains spéciaux

Sac 25 kg - Réf. 11531.02

*sans sel ajouté dans le mix.

Un pain tendre et généreux : une croûte fine et dorée associée à une mie moelleuse. Ce pain accompagnera parfaitement vos repas ainsi que vos pauses gourmandes salées et sucrées !



NOTRE
PASSION,
LE SAVOIR-
FAIRE !



KOMPLET Pain Oriental CL SSA*

Préparation pour pains spéciaux

Sac 25 kg - Réf. 11531.02



Recette de mise en œuvre pousse directe

_____	1 000 g	KOMPLET Pain Oriental CL SSA*
_____	25 g	Levure
_____	18 g	Sel
_____	650 g	Eau

Pétrissage (pétrin à spirale):	5 min en 1 ^{ère} vitesse
	6 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte:	24°C
Pointage:	30 min
Apprêt:	45 à 60 min (pour baguettes fermentation en étuve - Pour pavés fermentation sur couche ou parisienne)
Cuisson:	230°C pendant 25 à 30 min

Recette de mise en œuvre pousse lente

_____	1 000 g	KOMPLET Pain Oriental CL SSA*
_____	7 g	Levure
_____	18 g	Sel
_____	650 g	Eau

Pétrissage (pétrin à spirale):	5 min en 1 ^{ère} vitesse
	6 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte:	24°C
Pointage:	20 min
Bloquer à 8°C en pousse lente	pendant 12-24h
Cuisson:	230°C pendant 25 à 30 min

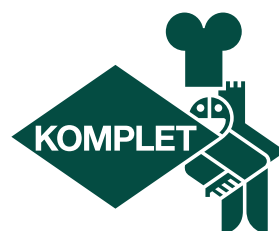
*sans sel ajouté dans le mix.

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 !