



Toute la saveur  
du froment  
et la force  
de nos racines....

# Meule bio Complète



Le pain par nature....



## PROFIL ORGANOLEPTIQUE

Goût levain	
Graines	
Toasté / Malté	
Alvéolage	
Couleur crème	

## NUTRITION (pour 100 grammes)

Valeur énergétique 349 Kcal % RNJ

Protéines	11g	21%
Lipides	1,7 g	2%
Glucides	69g	27%
Fibre	7.9 g	31%



# FARINE DESTINÉE À L'ÉLABORATION D'UN PAIN DE « Meule Bio Complète »

Ingrédients	Pousse lente		Longue fermentation	
Meule bio Complète	1 kg		1 kg	
Eau	620 g en début de pétrissage Bassiner avec 40 - 50 g en milieu de pétrissage		640 g en début de pétrissage Bassiner avec 40 - 50 g en milieu de pétrissage	
Levure	8 à 12 g		10 à 15 g	
Sel	18 g		18 g	
Levain (facultatif)	200g		200g	
Procédés	Pousse lente		Longue fermentation	
T° C de base	55°C	52°C	57°C	54°C
Pétrissage	Axe oblique	Spiral/batteur	Axe oblique	Spiral/batteur
1ère vitesse	5 mn	10 mn	5 mn	10 mn
2ème vitesse	12 mn	5 mn	12 mn	5 mn
T° de pâte	24-25°C	24-25°C	24-25°C	24-25°C
Pointage en masse	en bac : 20 mn		Laisser 20 à 30 mn à température ambiante puis stocker à 4-6°C de 12 à 24 h.	
Division	Léger boulage		Léger boulage	
Détente	15 mn		40 mn à 1 h	
Façonnage	Manuel, de préférence en bâtards courts bouts pointus			
Apprêt	Mise en chambre à 12 °C durant 10 à 15 h		1 h à 1h15	



### CALCUL DU PRIX DE VENTE

+

Farine Meule..... kg .....	€
Eau..... kg .....	€
Levure.....kg .....	€
Sel.....kg .....	€
Améliorant ..... kg .....	€
<b>TOTAL .....</b> kg .....	<b>€</b>

=

#### Calcul du nombre de pièces :

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

=

#### Coût unitaire de la pièce :

$$\frac{\text{coût total}}{\text{nbre de pièces}} = \text{coeff de 5 à 7} \times \text{€ x}$$

=

**Prix de vente conseillé**  
..... €

Ingrédients : Farine de blé, gluten bio, alpha amylase, Xylanase, acide ascorbique.

