SILHOUET MUESLI & FRUITS 100%



Farine élaborée pour pain à base de flocons d’avoine et aux fruits secs et exotiques.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Pains.
Brioches, chinois, croissants briochés, pains au lait, chaussons.

MISE EN OEUVRE

Dosage pour le pain : 1000 g de Silhouet-Muesli + 500 g d'eau + 40 g de levure (30 g pour la pousse contrôlé).
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : 30 min.
Dosage pour la brioche : 1000 g de Silhouet-Muesli + 150 g de beurre + 70 g de sucre.
Pointage : 15 min.
Cuisson à 180 - 200°C : avec beaucoup de buée. Surveiller la couleur de la croûte.

AVANTAGES

Croûte fine et craquante, riche en fruits.

Mie très moelleuse, légèrement briochée.
Saveurs sucrées-acidulées liées aux différents fruits exotiques et secs.

Un pain riche en variété de fruits secs et graines (tournesol, raisins secs, papaye, dés de poire, mangue, dés de pomme, cerneaux de noisettes rôtis).