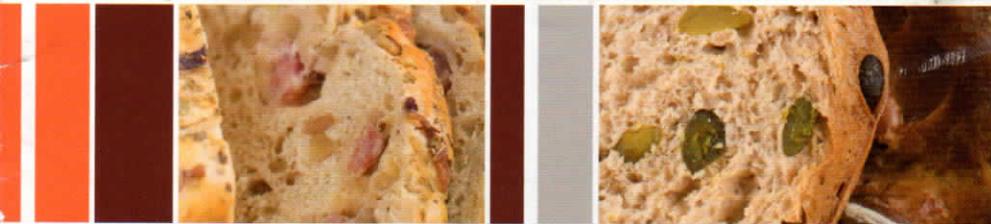


Saveurs Hivernales

Avec
Mix Châtaigne




IREKS

Avec Mix Châtaigne,
Emploi à 100% en sac de 10 kg

Pain à la châtaigne

Recette

Mix châtaigne 100% 10 Kg
Eau 63 à 65% 6,3 à 6,5 L
Levure 2 à 3 %

Mode d'emploi

	Pétrin spirale	Batteur
Température de base	50°C	50°C

Temps de pétrissage*:

1 ^{ère} vitesse	3 min.....	3 min
2 ^{ème} vitesse	7 min.....	10 min

Température de pâte fin de pétrissage 25 à 26°C maximum

Pointage 30 min

Le temps de pointage est à adapter au pourcentage de levure mise en oeuvre et à la température de la pâte.



Apprêt

Température de la chambre 27°C
avec une hygrométrie de 75%

Temps de pousse Suivant importance des pièces

T° de cuisson Enfourner à 220°C
et laisser chuter la température à 190°C

Temps de cuisson (pour des pièces de 400g)... 40 min
Pour le travail en pousse contrôlée, diminuer l'hydratation de 3% et utiliser un améliorant adapté à ce process type Optilis ou record.

Température de fin de pétrissage 24°C

Stabiliser la chambre de pousse 2°C maximum
La température de pousse ne doit pas excéder 20°C.
Réduire la température de cuisson de 20°C.

** Les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel.*

La température et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel et au poids de pièces.





Vin rouge, Saucisson, Noisettes, Oignons

Moule colombe : 0,650 kg par moule

Kouglof : 0,500 kg

Recette

Mix châtaigne	10 kg
Eau	4 L
Vin rouge régional	4 L
Saucisson	1,500 kg
Noix	1,500 kg
Levure	0,300 kg
Oignon	0,150 kg

Mode d'emploi

Température de pâte 25 °C

Pointage 30 minutes

Façonnage mettre la pâte dans le moule, y déposer par-dessus des herbes de Provence, oignons en rondelle, et quelque branche de thym

Apprêt 2 heures
28 °C

Cuisson enfournement 220 °C

Puis faire chuter le four à 200 °C Pendant 30 minutes





Châtaigne pignons de pin ou pistaches

Recette

Mix Châtaigne.....	10,000 kg
Eau.....	6,000 L
Levure.....	0,300 Kg

Mode d'emploi

En fin de mélange ajouter soit 1kg de pignons de pin ou 1 kg de pistache entières.

Pétrissage

spirale (TB 50°C)

1 ^{ère} vitesse.....	3 min.
2 ^{ème} vitesse.....	7 min.

Température de pâte, fin de pétrissage.....25°C

Pointage.....30 min.

Cuisson..... 220°C chaleur tombante

À titre indicatif pour des pains de 0,400 kg compter 45 min.



IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54 527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr