

L'IMPÉRIAL[®]

Emploi à 100% en sac de 10kg

UN PAIN DE SEIGLE
HAUT DE GAMME !

L'IMPÉRIAL
Sa majesté le Pain !

à base de farine
de seigle, d'épeautre
et de malt

Sa majesté
le Pain !


IREKS



En baguettes

Préparer des pâtons en baguettes de 350 g, suivant la recette de base.

Marbré

Prendre 500 g de pâte IMPÉRIAL et 1000 g de pâte BORODINO'MAIS,

Étaler les deux pâtes à 3 mm d'épaisseur,

Présenter le pâte BORODINO'MAIS et la couvrir de pâte IMPÉRIAL,

Rouler l'ensemble comme pour la réalisation de palmiers, c'est à dire double rouleaux de l'extérieur vers l'intérieur,

Couper ce boudin en fonction de la taille de vos moules.





L'IMPÉRIAL®

🍷 RECETTE POUR 10KG

L'impérial®	10,000 kg
Eau	7,500 L
Levure	0,200 kg

🍷 MODE D'EMPLOI

- Pétrissage Spirale (T.B 73°C) Batteur (T.B 75°C)

Vitesse 1 10 min 10 min

Vitesse 2 2 min 3 min

- Température de la pâte (fin de pétrissage) 28 à 29°C
- Pointage 30 min
- Préparation des pâtons Boules de 1,100 kg
- Apprêt..... 45 min dans étuve à 30°C
- Température de cuisson 260°C (chaleur tombante)
- Temps pour des pains de 1,100 kg 1 h

🍷 **CONSEILS**
Afin de favoriser un beau
déchirement de la croûte,
mettre un maximum de buée
et ne pas ouvrir les portes.



A base de farine de seigle, d'épeautre et de malt

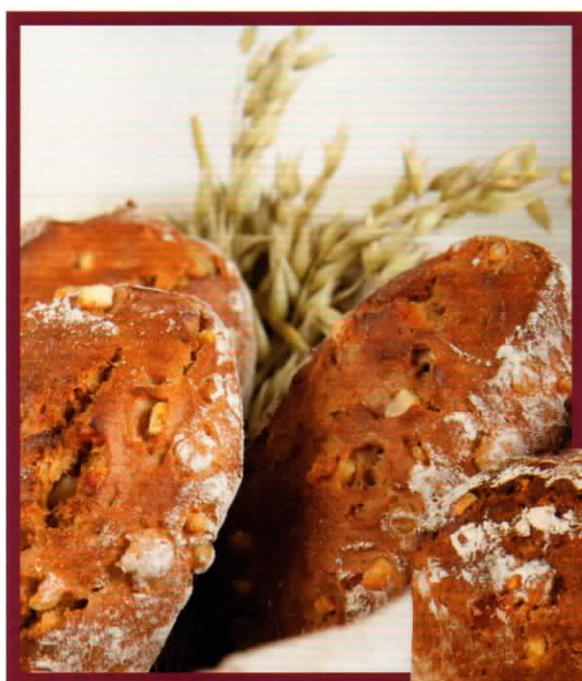
N.B. : Les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel.
T.B : température de base



L'IMPÉRIAL®

En briques

Préparer des pâtons à cuire dans des moules rectangulaires suivant la recette de base.



Aux fruits Abricots-oranges

0,150 kg abricots secs par kg de pâte
0,100 kg cubes oranges confits par kg de pâte



En toast




IREKS

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