

# Le pain des chasseurs



Champignons, noix,  
oignons...

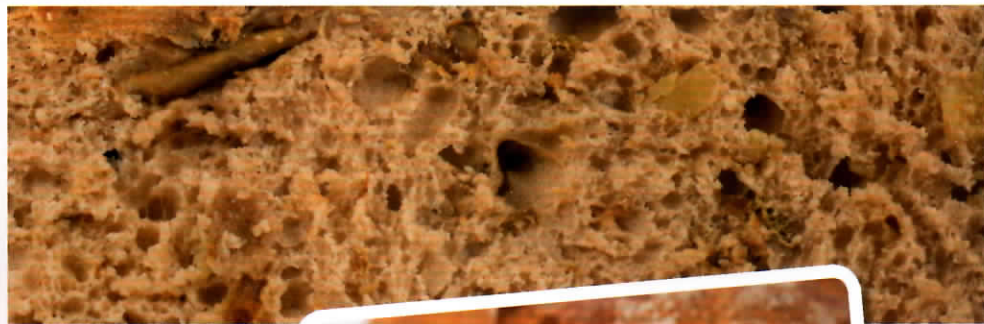


Avec Mix Châtaigne

  
**IREKS**

# Le pain des chasseurs

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



**Châtaigne, oignons,  
champignons, noix.**

## Recette

Mix châtaigne.....	10,000 kg
Eau.....	5,800 L
Levure.....	0,300 Kg
Oignons déshydratés.....	0,100 kg

## Mode d'emploi

En fin de mélange ajouter 2 kg de noix concassées et 1 kg de champignons frais hachés.

### **Pétrissage :**

spirale (TB 54°C)

1<sup>ère</sup> vitesse ..... 5 min.

2<sup>ème</sup> vitesse ..... 7 min.

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

Pointage..... 30 min

Façonnage..... Sous forme de pavés.

Les champignons ayant tendance à « relâcher » beaucoup d'eau, mettre sur couche bien farinée.

Cuisson ..... 220°C chaleur tombante

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



**IREKS**

IREKS FRANCE SARL  
269, rue des Brasseries  
BP 14 - Maxéville  
54527 LAXOU Cedex  
Tél. 03 83 17 49 49  
Fax 03 83 35 18 62  
produits@ireksfrance.fr  
www.ireks.fr