

# Miksifruit



Un délicieux pain aux fruits  
emploi à 100 % en sac de 10 kg  
+ 1 kit en cadeau



IREKS



# Miksifruit

## Un pain aux fruits



### Miksifruit pour 10 kg

#### RECETTE

Miksifruit .....	10,000 kg
Eau .....	4,800 à 5,000 L
Levure 3% .....	0,300 kg

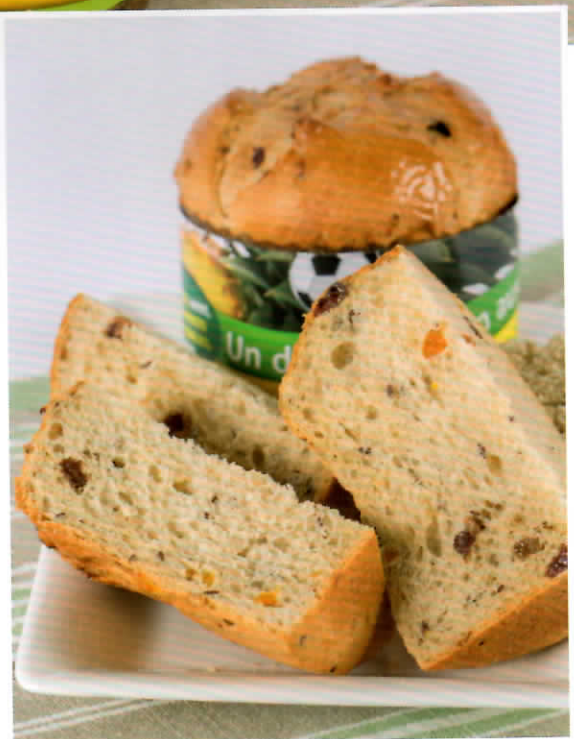
#### MODE D'EMPLOI

	Spirale	Batteur
• Température de base (farine + liquide + fournil)	50°C	50°C
• Pétrissage*		
1 <sup>ère</sup> vitesse	3 min.	3 min.
2 <sup>ème</sup> vitesse	7 min.	10 min.
• Température de la pâte .....		25 à 26°C
• Pointage .....		20 min.
• Division et détente .....		10 min.
• Apprêt : en chambre de pousse de 27°C avec une hygrométrie de 75% suivant l'importance des pièces.		

#### CONSEIL DE CUISSON

• Poids de pâte par moule .....	0,280 kg
• Temps de cuisson .....	20 min.
• Température .....	210°C

Afin de pouvoir réutiliser les moules plusieurs fois de suite, penser à bien graisser ces derniers à l'aide de notre agent de graissage SEPA WAX.  
Après cuisson démouler le pain et mettre la banderole MIKSIFRUIT.



**EN CADEAU**  
**1 kit spécial aux couleurs sportives**  
• 25 moules de cuisson,  
• 25 banderolles Brazil 2014.



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