



Saveur d'automne



Un délicieux pain gourmand
à la châtaigne... avec pistaches
et pignons de pin !



Avec Mix Châtaigne



IREKS

Saveur d'automne

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



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 54°C)

1 ^{ère} vitesse.....	5 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
54527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr

