

# PAVÉ *d'avoine*



emploi à 100%  
en sac de 15 kg

1 kg de  
flocons d'avoine  
**offert**  
dans le kit

**PAVÉ**  
*d'avoine*

  
**IREKS**

Toutes les saveurs des céréales d'autrefois dans ce

# PAVÉ d'avoine®



## Recette

Pavé d'avoine.....	10,000 kg
Eau (TB 64°C).....	6,800 L à 7 L
Levure.....	0,150 kg

### Notre conseil :

une autolyse de 30 min. est vivement conseillée de façon à permettre aux différents ingrédients de bien absorber l'eau et, de ce fait, réduire considérablement les temps de pétrissage.

### Pétrissage :

1<sup>ère</sup> vitesse..... 10 min.

2<sup>e</sup> vitesse..... 10 min.

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

Température de pâte fin de pétrissage..... 26 à 28 °C

Pointage..... 30 min.

Détailler en fonction du choix des moules. Pour les moules en forme de cube, compter 0,400 kg de pâte. Pour les moules d'une dimension de 16x8x16, compter 0,350 kg de pâte.

Après façonnage, humidifier les pâtons et les rouler dans les flocons d'avoine.

Temps de pousse ..... 50 à 60 min à 28°C

Cuisson..... 240 °C chaleur tournante

Temps ..... 35 min.



Conception Impression 07/14

**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



Flocons d'avoine, farine de blé,  
farine complète d'avoine,  
grau d'avoine, gluten de blé,  
farine de blé malté, malt d'orge.