

LE **PIT'S** BURGER



AVEC MIX PITAS
EMPLOI À 100 %
EN SAC DE 10 KG



AVEC **MIX PITAS**


IREKS

LE PIT'S BURGER AVEC MIX PITAS

Une nouvelle idée créative, petits pains ronds à garnir selon les goûts de vos clients !



RECETTE

Mix Pitás 10 kg
Eau 7 l
Levure.....0,200 kg

MODE D'EMPLOI

Pétrissage (spirale)

1^{ère} vitesse3 min
2^e vitesse 10 min
Température de pâte fin de pétrissage 24 à 25° C
Pointage environ 30 min
Apprêt 1h30 à 28° C
Cuisson 220° c avec buée
Temps (pour 0,080 kg de pâte)..... 12 à 15 min

MIS EN FORME

Notre conseil : afin de leur donner une belle forme ronde, peser des pâtons de 0,080 kg, les bouler, rouler dans différentes graines et les déposer dans les moules T 109.



AVANTAGES ET QUALITÉS

Des idées créatives chez votre boulanger, salées ou sucrées, il faut savoir oser !

Mix Pitás, farine de blé, farine de blé dur, semoule de blé dur à la couleur jaune éclatante ensoleillée. Pain à la mie lumineuse qui brille comme le soleil. Des idées snacking pour un délicieux quotidien...

De l'entrée au dessert, ces produits sont bons, variés et savoureux. Ils vous apportent beaucoup de plaisir et la juste dose de ce qui est bon.



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

CONDITIONNEMENT

En sac de 10 kg, emploi à 100 %