Rex Country®

INNOVATION, TENDANCES,
CÔTÉ SUCRÉ, CÔTÉ SALÉ...

IREKS

Rex Country®

un pain TOUT EN PUISSANCE

RECETTE D'UTILISATION

pour 10 kg

Rex COUNTRY®	5,000 Kg
Farine T.55	5,000 Kg
Levure 3 %	0,300 Kg
Eau 56 à 58 %	5,600 L

(suivant caractère des pains souhaités)

1,5 kg de topping SPÉCIAL COUNTRY* OFFERT avec le sac

* **Topping Spécial Country** est composé de :
Flocons d'avoine, crispies (farine complète de blé, farine d'orge maltée), grains de courge et semoule de maïs.

MODE D'EMPLOI

	Batteur	Spirale
> **Température de base**	54°C	52°C
> **Pétrissage**		
Vitesse 1	3 min.	3 min.
Vitesse 2	10 min.	7 min.

N.B. Les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel.

> **Température fin de pétrissage** ..... 25 à 28°C

> **Pointage** ..... 20 min.

> **Division et détente** ..... 10 min.
Après façonnage humidifier les pâtons et les rouler dans le Topping spécial Country.

> **Apprêt** ..... 45 min.
(dans une étuve à 27°C et une hygrométrie de 75 %)

> **Température de cuisson** *(chaleur tombante)* ..... 240°C

> **Temps de cuisson** ..... suivant importance des pièces
À titre indicatif pour des pains de 400 g compter 35 min.

Emploi à 50 % en sac de 15 kg

Côté salé

Côté sucré

Rex Country®

Pour les petits-déjeuners

DE LA RICHESSE DANS LES SAVEURS !

- des céréales sélectionnées, telles que le froment, gruau d'avoine, farine d'orge, de seigle
- du malt
- du soja concassé, du malt et du levain de seigle
- des graines de lin et de tournesol

Conception Impression 03/14

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