

REX BÛCHERON

« l'original »



PAINS
SPÉCIAUX



REX BÛCHERON «l'original»



INGRÉDIENTS



REX BÛCHERON	500 g
Farine T.55	500 g
Levure	30 g
Eau	650 à 680 g
Sel	Déjà incorporé



PRÉPARATION

Température de base	Spirale : 50°C ou batteur : 54°C
Pétrissage	
1^{ère} vitesse	Spirale : 3 min ou batteur : 3 min
2^{ème} vitesse	Spirale : 15 min ou batteur : 13 min
Température fin de pétrissage	25 - 26°C
Pointage	30 min en masse
Rabat	Oui
Détente	10 à 15 min
Pesée	Au poids souhaité, pour faire des boules ou des pavés
Apprêt	Déposer sur couche farinée sans façonner, prévoir 50 min d'apprêt à 27°C
Cuisson	240°C à 250°C chaleur tombante (pain 400 g = compter 40 à 50 min)



AVANTAGES

Rex Bûcheron, le vrai et l'original. Un pain de caractère qui rencontre un succès indéniable auprès des consommateurs depuis plus de 35 ans

Polyvalence pour réalisation de baguettes, pavés, sandwiches, petits pains

Mie moelleuse, régulière et ambrée, croûte dorée

Goût floral et mâche croustillante de par la diversité des graines (soja, tournesol, sésame, lin)

Bonne conservation du produit



LISTE DES INGRÉDIENTS

Farine de **blé**, farine de **seigle**, graines de tournesol, sel, issues de **soja**, graines de lin, **soja** concassé, épaississant gomme de guar, farine de **blé** malté, **sésame**, dextrose, gluten de **blé**, acidifiant: acide lactique, extrait de malt (malt d'**orge**, eau), émulsifiant: esters monoacétyl-tartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité phosphate monocalcique, farine de **blé** malté et torréfié, agent de traitement de la farine acide ascorbique, enzymes (alpha-amylase).

Code article : 111.3 **Emploi : 50 %** **DDM : 12 mois** **Conditionnement : sac de 25 Kg**

IREKS

IREKS FRANCE SARL | 269, rue des Brasseries | 54320 Maxéville | FRANCE
Tél. +33 (0)3 83 17 49 49 | Fax +33 (0)3 83 35 18 62 | produits@ireksfrance.fr | www.ireks.fr