

4

MALZ

VOLLKORN

PLEIN DE MALT, PLEIN DE
CEREALES COMPLETES

CL

EPEAUTRE
MALTE

SEIGLE
MALTE

ORGE
MALTEE

BLE
MALTE

L'INNOVATION EN MATIERE DE PAIN COMPLET

Comme en musique, c'est la justesse de la partition qui fait le succès de l'œuvre.

Spécialistes du malt et du levain, nous avons longtemps cherché et avons choisi pour vous la meilleure alliance de différents malts et levains pour vous proposer l'innovation en matière de pain complet : le **4 MALZ VOLLKORN**.

4 MALZ VOLLKORN

Un mélange de 4 sortes de malt complet différentes et d'un levain de seigle naturel.

4 MALZ VOLLKORN :

- NATURELLEMENT RICHE EN FIBRES
- SANS LACTOSE**
- FLOCONS DE BLE ET DE SEIGLE MALTES
- ADAPTE A TOUTES LES METHODES DE PREPARATION
- RICHE EN SAVEURS ET EN GOÛT



* Chez IREKS, la description „Clean Label“ est utilisée pour les produits qui ne contiennent pas d'additifs ou auxquels seulement de l'acide ascorbique (E 300) dans le cas de pain et petits pains déjeuner ou bien des poudres à lever dans le cas de produits de pâtisserie, et seulement des arômes naturels sont ajoutés.

** Teneur en lactose <= 100 mg/kg



**BLE
MALTE**



**ORGE
MALTEE**



**EPEAUTRE
MALTE**



**SEIGLE
MALTE**

4

**MALZ
VOLLKORN**

Pain complet aux 4 malts

Recette :

Trempage préalable (1 heure) :

Flocons de blé 4.000 g
Eau, froide 4.000 g

Pâte :

Farine complète de blé 4.000 g
Flocons macérés 8.000 g
4 MALZ VOLLKORN 2.000 g
Sel 170 g
Levure 200 g
Eau ± 2.700 g

Procédé de fabrication :

Pétrissage ± 10 + 3 min.
Température de la pâte 26 °C
Peser 680 g
Repos 30 min.
Façonner (moule rectangulaire) et décorer avec 4 MALZ VOLLKORN
Apprêt 60 à 70 min.
Température du four descendante avec assez de vapeur 240 °C
Temps de cuisson ± 50 min.



Baguettes aux 4 malts

Recette :

Farine complète	8.000 g
4 MALZ VOLLKORN	2.000 g
AROMABACK	300 g
Sel	170 g
Levure	200 g
Eau	± 6.500 g

Procédé de fabrication :

Pétrissage	8 + 3 min.
Température de la pâte	26 °C
Peser	300 g
Repos	30 min.
Façonner et décorer avec 4 MALZ VOLLKORN	
Apprêt	± 45 min.
Température du four descendante avec assez de vapeur	230 °C
Temps de cuisson	± 25 min.





**BLE
MALTE**



**ORGE
MALTEE**



**EPEAUTRE
MALTE**



**SEIGLE
MALTE**

4

**MALZ
VOLLKORN**



Pistolets aux 4 malts

Recette :

Farine complète	8.000 g
4 MALZ VOLLKORN	2.000 g
AROMABACK	300 g
Sel	170 g
Levure	300 g
Eau	± 6.500 g

Procédé de fabrication :

Pétrissage	8 + 3 min.
Température de la pâte	26 °C
Peser (30 pièces)	2.000 g
Repos	10 min.
Façonner et décorer avec 4 MALZ VOLLKORN	
Apprêt	70 min.
Température du four descendante avec assez de vapeur	230 °C
Temps de cuisson	± 22 min.





**BLE
MALTE**



**ORGE
MALTEE**



**EPEAUTRE
MALTE**



**SEIGLE
MALTE**

4

**MALZ
VOLLKORN**



4
MALZ
VOLLKORN

**PLEIN DE MALT, PLEIN DE
CEREALES COMPLETES**

