



*Un pain à la façon des moines*







Le pain peut être considéré comme un bien culturel de longue date. On peut même dire que c'est un art.

Monastère et boulangerie se côtoient depuis des siècles. A l'époque, l'autosuffisance des moines et des nonnes était primordiale. A partir de ces éléments, IREKS a créé un pain avec un parfum épicé, une croûte croquante et une mie moelleuse. Le pain des moines est un délice.

Plusieurs méthodes de production efficaces vous seront présentées afin de mettre en avant ce pain exceptionnel et authentique telles que la longue fermentation et notre touche originale: la bière.

### *Les avantages pour vos clients :*

- Goût authentique
- Longue maturation
- Un mode de production naturel et traditionnel
- Parfait pour les lunchs et les soirées
- Convient pour la soupe, le jambon et le fromage
- Recette traditionnelle
- Longue fraîcheur
- Agréable sensation en bouche grâce à la combinaison du croustillant de la croûte et le moelleux de la mie

### *Les avantages pour vous en tant que boulanger :*

- Votre image d'artisan sera mise en avant
- Vous suivre les tendances alimentaires tel que le traditionnel et la transparence
- Le pain goûte l'authenticité du passé
- Rentabilité intéressante car le produit est "premium" avec une marge intéressante
- Maniabilité optimale
- Efficacité car c'est un 50% mix
- Trois recettes au choix

\* Chez IREKS, la reconnaissance "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.





## La méthode efficace

Cette méthode vous permettra de créer un pain rapidement, à la façon des moines, tout en gardant les atouts particuliers de ce pain.

### Rex Moines

#### Recette :

REX MOINES	5.000 g
Farine de blé	5.000 g
Levure	200 g
Eau	5.800 g

#### Procédé de fabrication :

Pétrissage	7 + 3 min.
Température de la pâte	26 °C
Pointage/Repos de la pâte	aucun
Peser	450 g
Repos	30 min.
Façonner	Rond
Apprêt	60 à 75 min.
Température du four descendante	240 - 230 °C
Temps de cuisson	40 min.



## Méthode de longue fermentation

Grâce à cette méthode, vous pourrez donner à votre pain une structure alvéolée, croquante et rustique.

Le pain dévoilera tout son caractère authentique et vous permettra de vous différencier.

### Rex Moines avec plus d'eau

#### Recette :

REX MOINES	5.000 g
Farine de blé	5.000 g
Levure	150 g
Eau	6.800 g

#### Procédé de fabrication :

Pétrissage	7 + 5 min.
Température de la pâte	26 °C
Pointage/Repos de la pâte	30 min.
Peser	450 g
Repos	30 min.
Façonner	Rond, fermeture au-dessus
Apprêt	24 h par refroidissement 4 °C
Température du four descendante	240 - 210 °C
Temps de cuisson	40 min.







## ***La fierté belge du bon pain et d'une bonne bière !***

La relation entre le pain et la bière a toujours été importante au temps du Moyen Age. C'est pour cela que nous tenons à rendre hommage aux moines brasseurs avec une recette de pain à la bière.

On a créé pour vous, une recette extraordinaire qui vous permettra de créer avec toutes les sortes de bière, un pain exceptionnel !

### ***Rex Moines à la bière***

#### **Recette :**

REX MOINES	5.000 g
Farine de blé	5.000 g
Levure	150 g
Bière (types de pils)	6.800 g
Ou	
½ eau ½ bière	
(pour les bières plus fortes)	

#### **Procédé de fabrication :**

Pétrissage	7 + 5 min.
Température de la pâte	26 °C
Pointage/Repos de la pâte	30 min.
Peser	450 g
Repos	30 min.
Façonner	Rond, fermeture au-dessus
Apprêt	24 h par refroidissement 4 °C
Température du four descendante	240 - 210 °C
Temps de cuisson	40 min.