



**AGRANO**

# *Vitalis*

Pain et baguette aux graines de lin, riche en oméga 3

Farines élaborées  
50% & 100%

**RECONNU**  
**SAVEUR**  
**DE L'ANNÉE**  
by monadia  
Goûté par un jury  
de consommateurs  
**2017**

# Vitalis 50% & 100%

## Pain et baguette aux graines de lin, riche en oméga 3

Un mélange original de farines de blé, de seigle et de graines de lin pour réaliser des pains et baguettes à la croûte craquante qui renferme une mie claire, bien alvéolée, riche en graines.

Les graines de lin apportent une saveur légèrement sucrée proche de celle des noix. Elles sont une source naturelle d'oméga 3 : 100 g de pain façonné avec les farines élaborées Vitalis 50% ou 100% contiennent 3,5 g de graines de lin soit 50% des apports journaliers recommandés en oméga 3 pour un adulte.

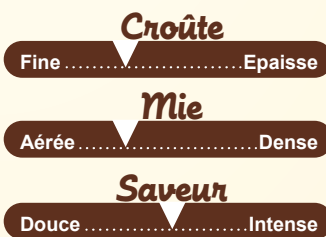


| Produit      | Réf.        | Poids |
|--------------|-------------|-------|
| Vitalis 50%  | 1-42-008939 | 10 kg |
| Vitalis 100% | 1-42-009055 | 25 kg |



### Avantages

- Des résultats réguliers et homogènes dans les différentes méthodes de travail,
- Une pâte facile à travailler, non collante, pour une polyvalence de façonnage,
- Une sacherie disponible pour les formats baguettes.



### Farines élaborées

|             |       |    |              |        |
|-------------|-------|----|--------------|--------|
| Vitalis 50% | 500 g | OU | Vitalis 100% | 1000 g |
| Farine T55  | 500 g |    |              |        |

### Mise en œuvre

| Recette                   | Direct  | Différé  |  |
|---------------------------|---|--|--|
|                           |   | Façonné  | Bac  |
| Eau                       | 600 g environ   | 600 g environ  | 600 g environ  |
| Levure                    | 30 - 40 g   | 12 g   | 12 g   |
| Pétrissage selon matériel | Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve |  |  |
| Température de la pâte    | 24 - 26°C   | 24 - 26°C  | 24 - 26°C  |
| Pointage bac              | 20 - 30 min   | 20 - 30 min  | 20 - 30 min  |
| Poids des pâtons          | Boule : jusqu'à 600 g / Baguette : jusqu'à 350 g                |  | Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis |
| Blocage au froid          | -   | Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel | 5 - 8°C / 12 à 24 heures                             |
| Apprêt                    | 60 - 90 min   |  | -  |
| Poids des pâtons          | -   | -  | Baguette : jusqu'à 350 g                             |
| Cuisson à 240-250°C       | 25 - 40 min selon le poids                                      |  |  |

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

### L'astuce saveur

Pour un goût plus prononcé, rouler les pâtons humidifiés dans la farine élaborée Vitalis avant l'apprêt.

### L'astuce snacking

Grâce à ses notes toastées, légèrement sucrées, et à son craquant, les pains et baguettes façonnés avec les farines élaborées Vitalis 50% et 100% s'associent parfaitement aux jambons cuits, blancs de dinde, de poulet et crudités pour réaliser de nombreuses recettes de sandwiches et tartines.



fédère les marques

