



Agrakorn

Pain au malt, graines de tournesol, lin & sésame

Farine élaborée
50%



Agrakorn

Pain au malt, graines de tournesol, lin & sésame

Agrakorn est un mélange original de farine de blé, de farine de malt d'orge torréfié et de graines pour réaliser des pains authentiques à la couleur soutenue.

Sa croûte craquante révèle une mie dense et souple. La farine de malt d'orge torréfiée rehausse les notes toastées des graines d'un trait de caractère.



Produit	Réf.	Poids
Agrakorn 50%	1-42-010678	Sac 10 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 : baguettes et pains spéciaux,
- Une sacherie disponible pour les formats baguettes.

Croûte

Fine Epaisse

Mie

Aérée Dense

Saveur

Douce Intense

Mise en œuvre

Recette	Direct	Différé	
		Façonné	Bac
Agrakorn	500 g	500 g	500 g
Farine T55	500 g	500 g	500 g
Eau	580 g environ	580 g environ	580 g environ
Levure	30 - 40 g	12 g	12 g
Pétrissage selon matériel	Jusqu'à l'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 : 350 g		
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 environ		-
Poids des pâtons	-	-	Baguette : 350 g
Cuisson à 240-250°C	25 - 40 min environ selon le poids		

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

L'astuce décor

Pour renforcer l'identité rustique des pains ou des baguettes façonnés, rouler les pâtons dans un mélange de graines.

L'astuce snacking

Grâce à son caractère et son craquant, Agrakorn s'associe parfaitement aux charcuteries ou poissons fumés et permet de créer de nombreuses recettes de sandwichs et tartines.



fédère les marques

