



*DIVERS*

### Index

Bignou	1
Herbe de Provence	2
Koala	1
Maïs	2
Mexicaine	2
Noix	2
Solare	2

Hauts-Sarts, 3e Avenue, n° 8 - HERSTAL  
 Tél : 04/240.37.00  
 www.intergrains.be

*DIVERS*

## Bignou - Koala

**Bignou** est une farine prête à l'emploi pour la fabrication de pains à pause lente et prolongé dans le temps. Le pain doit son goût aux acides de levain et aux arômes qui ont le temps de se développer lentement au sein de la pâte.

**Koala** est un assortiment de graines, multi céréales avec beaucoup de fibres composée de graines d'Australie. A utiliser avec une autre farine (blanche ou autres).

**Conseil 50 % de graines Koala + 50 % de farine blanche.**

### Recette

1000 g de farine	Eau	Levure	Sel
<b>Bignou</b>	780-800 g	10-15 g	17 g
<b>Koala</b>	700 g	30 g	17 g

### Méthode de travail

	Bignou	Koala
Pétrissage	3 min. lent	1 min. lent
1 <sup>er</sup> fermentation	60 min.	
2 <sup>ème</sup> fermentation	60 min.	
Pause	20 min.	20 min.
Détente (*)	20 min.	30 min.
Apprêt	+/- 65 min.	+/- 60 min.
Cuisson	45 min. / 250°C	50 min. / 250°C

## Herbe de Provence - Mexicain

**Herbes de Provence** farine prête à l'emploi pour petits pains spéciaux croquants aux herbes et ciabattas.

**Mexicain** c'est un petit pain différent au goût très particulier, croustillant avec des grains de poivre croquants, c'est un mélange prêt à l'emploi avec des maïs extrudés, les graines de soja et de tournesol constituent un mélange particulièrement digeste.

### Recette

	1000 g de farine	Eau	Levure	Sel
<b>Herbe de Provence</b>		590-600 g	55 g	17 g
<b>Mexicain</b>		570-590 g	25 g	-

### Méthode de travail

	Herbe de Provence	Mexicain
Pétrissage	2 min. lent	3 min. lent
Pause	5-15 min.	10-15 min.
Détente (*)	10 min.	20 min.
Apprêt		+/- 70 min.
Cuisson	+/- 20 min / 240°C	+/- 25 min. / 235° C

## Solare - Maïs - Noix

**Solare** c'est un pain qui nous apporte la richesse du soleil. Graines de tournesol et le soja orange nous fournit la force du soleil.

**Maïs** est un mélange prêt à l'emploi pour la confection de pains. Le maïs extrudé, la farine de maïs, les grains de blé, de soja et de tournesol constituent un mélange particulièrement digeste. Ces ingrédients apportent toute la force de la nature.

*C'est un pain légèrement jaune.*

**Noix** farine prête à l'emploi elle est fabriquée à partir d'un mélange équilibré de noix de malt grillé. Ce pain convient facilement pour une consommation quotidienne.

*Pain foncé pour buffet à fromage.*

### Recette

	1000 g de farine	Eau	Levure	Sel
<b>Solar</b>		570-590 g	20 g	17 g
<b>Maïs</b>		570-590 g	25 g	17 g
<b>Noix</b>		550 g	25 g	17 g

### Méthode de travail

	Solare	Maïs	Noix
Pétrissage	3 min. lent	3 min. lent	3 min. lent
Pause	25 min.	10-15 min.	20 min.
Détente (*)	20 min.	20 min.	-
Apprêt	+/- 60 min.	+/- 70 min.	+/- 60 min.
Cuisson	+/- 45 min / 235°C	+/- 40 min. / 240° C	45 min. / 235°