



AGRANO

Monvillage

Pain rustique à la saveur maltée

Farine élaborée
100%



Monvillage

Un mélange de farine de blé et d'extrait de malt d'orge, pour réaliser un pain rustique à la croûte épaisse, à la mie ambrée et à la saveur maltée. Une fois confectionnée, la pâte se conserve jusqu'à 3 jours, permettant d'adapter les cuissons en fonction de la demande et de proposer un pain à peine sorti du four à toute heure de la journée.



Produit	Réf.	Poids
Monvillage 100%	1-42-009010	25 kg

Avantages

- Des résultats réguliers et homogènes dans les différentes méthodes de travail,
- Une pâte facile à travailler qui ne nécessite ni d'apprêt, ni de façonnage,
- Une croûte épaisse qui protège longuement la saveur et la fraîcheur de la mie.

Croûte

Fine Epaisse

Mie

Aérée Dense

Saveur

Douce Intense

Mise en œuvre

Recette	Gros pains	Pavés
Monvillage	6000 g	6000 g
Eau	4000 g	4000 g
Levure	90 g	90 g
Pétrissage selon matériel	Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.	
Température de la pâte	24°C	24°C
Pointage bac	20 min puis rabattre la pâte, l'étaler sur une grille de chambre de fermentation et fariner le dessus.	
Poids des pâtons	-	500 g environ à la diviseuse (environ 20 pièces)
Blocage au froid	4°C / 12 à 24 heures	4°C / 12 à 24 heures
Apprêt	-	-
Poids des pâtons	Selon QS au couteau à scie ou au coupe-pâte.	-
Cuisson à 240-250°C	30 - 50 min environ selon le poids.	

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

Parlez du produit avec le kit de communication offert !

Pour l'achat de 50 kg de farine élaborée Monvillage 100%, recevez un kit de communication* comprenant :

- 1 affiche 40x60 cm,
- 1 mobile rond 30 cm de Ø
- 150 flyers,
- ainsi que la fiche recette.

* Sur demande auprès de votre distributeur habituel, de votre technico-commercial Condifa ou sur www.condifa.fr.



fédère les marques

