

 **AGRANO**

# *Tournesol*

Pain malté aux graines de tournesol

Farine élaborée  
100%



# Tournesol

Un mélange de farine de blé, de malt d'orge et de graines de tournesol pour réaliser des pains et baguettes de caractère dont la croûte fine et croustillante révèle des saveurs grillées et torrifiées. La mie ambrée, souple et alvéolée offre un équilibre parfait entre la force du malt et la douceur des graines de tournesol.



Produit	Réf.	Poids
Tournesol 100%	1-42-008854	25 kg

## Avantages

- Des résultats réguliers et homogènes dans les différentes méthodes de travail,
- Un pâte facile à travailler, non collante, pour une polyvalence de façonnage,
- Une excellente conservation grâce à la farine de malt.

### Croûte

Fine ..... Epaisse

### Mie

Aérée ..... Dense

### Saveur

Douce ..... Intense

## Mise en œuvre

Recette	Direct	Différé	
		Façonné	Bac
Tournesol 100%	1000 g	1000 g	1000 g
Eau	550 - 600 g	550 - 600 g	550 - 600 g
Levure	20 - 30 g	8 - 12 g	8 - 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	30 - 40 min	30 - 40 min	30 - 40 min
Poids des pâtons	Boule : jusqu'à 600 g / Baguette : 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	40 - 45 min		
Poids des pâtons	-	-	Boule : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g
Cuisson à 240 - 250°C	20 - 40 min selon le poids		

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

## L'astuce décor

Pour un pain en forme de tournesol, décorer les pâtons de graines de tournesol, de sésame ou de pavot, entailler la pâte aux ciseaux puis enfourner.

## L'astuce snacking

Grâce à sa saveur inédite, la farine élaborée Tournesol 100% permet de réaliser des sandwichs norvégiens garnis de fromage frais, concombres et saumon fumé légèrement citronné accompagné d'un brin de ciboulette.



fédère les marques

