

Rex à la farine complète



N'hésitez plus, proposez à vos clients
un vrai pain à la farine complète!

Ils feront la différence.



Toutes les qualités
d'une farine complète
à l'aspect rustique



IREKS

Rex à la farine complète



RECETTE POUR 10KG

Rex Pain à la farine complète 50%.....	5,000 kg
Farine T55	5,000 kg
Levure 3 à 4%	0,400 kg
Eau* environ 62 à 65%.....	6,500 L

*L'hydratation est à adapter suivant la valeur boulangerie de la farine

MODE D'EMPLOI

• Température de base

Spirale.....54°C

Batteur.....57°C

• Pétrissage Spirale Batteur

Vitesse 1 5 min3 min

Vitesse 2 10 min12 min

*N.B. : les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif
et sont à adapter au type de matériel*

• **Température de la pâte**25 à 26°C

• **Pointage** (à adapter à la température de pâte).....20 à 30 min

• **Apprêt** (suivant température de la chambre)50 à 60 min

• **Température du four**.....240 à 250°C

• **Cuisson** pour des pains de 0,400 kg..... 40 à 50 min
évacuer la buée 1min après enfournement



Attention
le sel est déjà incorporé
dans le mélange.



IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54 527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr

