



# ADOR

VIVRE D'AMOUR ET D'ÉPEAUTRE





# Ador



## Description

### Farine

Ingrédients : Farine d'épeautre, Farine de blé, Farine de maïs, Graines de lin brun, Gruau de soja, Graines de millet, Graines de millet rouge, Graines de tournesol, Gluten de blé, Germes de blé, Farine de blé malté, Emulsifiants : E471 - E481, Enzymes (xylanase, amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure: Poudre avec graines

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Epeautre, Malt). Soja

### Pain

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

### Valeurs nutritives pain (par 100 g) :\*

Energie	368 kcal/1553 kJ
Hydrates de carbone	61,7 g
Matières grasses	6,1 g
Protéines (Nx6,25)	15,4 g
Fibres alimentaires	5,4 g

## Emballage

25 kg



\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Recette

### Pain Ador

#### Ingrédients principaux

ADOR	5 kg
Eau*	± 2,75 l
Levure	125 g
Sel	85 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	3'
2° vitesse	3'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	4'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

#### Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	p.ex. 720 g
Bouler et allonger à demi selon la forme souhaitée	
2° repos	20'
Bouler ou allonger et disposer éventuellement dans des moules	
Apprêt	± 60' à 32 °C

#### Cuisson

Température de cuisson	215 °C
Temps de cuisson avec vapeur	35'

#### Remarques

Le pétrissage de ce saisonnier est relativement court.

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

## Recette

### Pistolets Ador

#### Ingrédients principaux

ADOR	2 kg
Eau*	± 1,12 l
Levure	100 g
Sel	35 g
Améliorant pour pistolets	50 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	3'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	4'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

#### Temps de repos et de levage

Peser immédiatement après pétrissage	p.ex. 1,8 kg/30 pcs
Bouler	
Repos	15'
Découper dans la diviseuse à pistolets	
Disposer les pistolets sur des plaques de cuisson et les inciser	
Apprêt	± 60' à 32 °C

#### Cuisson

Température de cuisson	215 °C
Temps de cuisson avec vapeur	18'

#### Remarques

Le pétrissage de ce saisonnier est relativement court.

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

## Recette

### Baguette Ador

#### Ingrédients principaux

ADOR	2 kg
Eau*	± 1,14 l
Levure	50 g
Sel	35 g
Améliorant pour pistolets	20 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	3'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	4'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

#### Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	300 g
Allonger à demi	
2° repos	15'
Allonger et disposer immédiatement sur des tapis d'enfournement.	
Couvrir les baguettes de plastique et de toile à couche	
Apprêt	± 60' à température ambiante de la boulangerie

#### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	22'

#### Remarques

Le pétrissage de ce saisonnier est relativement court.

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.