

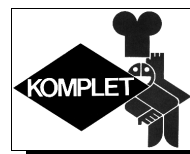
SPECIFIKATIE:**MAITRE JEAN**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****02**

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Art.-Nr.****10715.40****Bijkomend Art.-Nr.:** 083**Verpakking-Stockering**

Verpakkingsaard	papieren zak
Inhoud-gewicht	25 kg 30 x 25 kg
Houdbaarheid	12 maanden
Stockering	op een koele en droge omgeving

Produktomschrijving

Uitzicht-vorm-kleur	wit, poedervormig mengsel
smaak-reuk:	naar bloem

Natuurkundige en scheikundige specificatie

Basisanalyse	Mix
Vet	2,7 % waarv. verzadigde vetten: 1,3%
Eiwit	12,9 %
Koolhydraaten	52,8 % waarvan suiker: 3,3 %
Asgehalte	
Vochtigheid	
Andere	Ballaststoffen: 3,4% Zout: 16,91 %
Voedings-waarde	301 kCal / 100 g 1259 kJ / 100 g
Opmerkingen	waarden berekend

bacteriologische specificatie

Salmonella / 25g	/
Staphylococcen / 1g	/
Fecale coliformen / 1g	/
Totaal coliformen / 1g	/
Aerophile kiemen / 1g	/
Gist / 1g	/
Schimmels / 1g	/
Opmerkingen	/

De voedingswaarden dienen alleen ter informatie. Schommelingen zijn mogelijk daar het over natuurlijke producten gaat.

Samenstelling

TARWEZUURDESEM - GEDROOGD, TARWEBLOEM, zout, TARWEKIEMEN - GESTABILISEERD, emulgator(en): E 472 e; TARWEGLUTEN, stabilisator(en): E 412, E 450; meelverbeteraar(s): E 300, enzymen

kan sporen bevatten van: eieren , lupine , melk , soja

Deze gegevens maken geen deel uit van een wijzigingsdienst. De actuele ingrediëntenlijst alsook de mogelijke allergieen-kruiscontaminaties staan vermeld op het etiket op de onder- of achterzijde van de verpakking

Datum

02.10.2014

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen

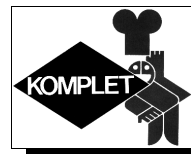
SPECIFIKATIE:**MAITRE JEAN**Revision: **KOMPLET BENELUX GmbH Co. KG****02**

Lampertskaul 10

L-9952 Drinklange

Tél : 00352-997639

Téléfax : 00352-978024

**Technologische eigenschappen en werkwijze:**

10% Mix voor de bereiding van tarwebrood en -gebak.

Basisrecept voor de bereiding van traditioneel Frans stokbrood.

KOMPLET Maître Jean 1,000 kg

Tarwebloem Type 550 9,000 kg

Gist 0,100 kg

Water 6,500 kg

Totaalgewicht 16,600 kg

Bereiding:

Kneedtijd: 3 min. in eerste versnelling + 7 min. in tweede (spiraal)

Deegtemperatuur: 24-25°C

Na het kneden het deeg in een kuip geven.

Deegrust: ± 20 minuten

Gewicht / deegstukken: 0,350 g

Na het afwegen de deegstukken lichtjes in de lengte verwerken en na de tussenrijs in baguettes vormen. Dan op bakplaten voor baguettes leggen. Indien de rijs bij kamertemperatuur plaats heeft, de deegstukken bedekken.

Rijstijd: 80 - 90 minuten

Alvorens ze in de oven te schuiven, 5 maal schuin inkerven en met stoom afbakken.

Baktemperatuur: 240°C dalend tot 200°C

Baktijd: ± 30 minuten

Alle gegevens zijn alleen maar geldig voor deze dag en kunnen zich veranderen door de ons ter beschikking gestelde grondstoffen