

Phil Mix & Prémix

Mélange nutritif de graines de lin et de tournesol et de levains de blé torrifiés

Pan de Chelo



Pan de Chelo (pain du soleil)

N° 1393

Application

Pains blancs, baguettes, pains spéciaux

Odeur

Floral, sucré, toasté

Goût

noix-noisette, céréales toastées, crème



Descriptif produit

Nouveauté 2022, le Prémix Pan de Chelo, tient son nom du pâtis Bressan, terres d'origines de la maison Philibert et signifie: Pain du soleil. Ce prémix est un délicieux mélange croquant et gourmand de 3 levains de blé déshydratés : blé Camp Rémy CRC®, blé intégral CRC® et germe de blé avec des graines de lin et de tournesol.

Selon le dosage (de 10 à 25%) et la farine utilisée (plus ou moins complète), ce prémix donne des allégations nutritionnelles « Source de » à votre pain. Les ingrédients sont composés de minéraux et d'oméga 3 (valeurs d'analyses Eurofins).



Ingrédients tendances : levains de blé, graines de lin et de tournesol.

SOURCE
de minéraux et
d'OMÉGA 3***

Equipe novice : plus d'erreur dans la recette ou dans la pesée + recette clé en main.

Conditionnement

Carton de 10 Kg contenant : 10 sachets de 1 Kg

Sac 25 Kg

Conservation

Dans un endroit frais et sec (< 25°C)

Dosage recommandé

(en % du poids de pâte)

10 %

DDM

12 mois

* Légende

Viennoiserie | Boulangerie
 Gastronomie

** dosage en poids de farine

*** à partir d'un dosage à 25% du poids de farine

Valeurs nutritionnelles

Pan de Chelo dans un pain cuit avec de la farine T65				
Pan de Chelo dosé à 15%**	Pan de Chelo dosé à 25%**	Pan de Chelo dosé à 50%**	Pan de Chelo pur	
7,8	8	8,7	20	Protéines, N x 6.25 (g/100 g)
30,3	40,3	65,4	231	Magnésium (mg/100 g)
89,5	107,8	153,5	490	Phosphore (mg/100 g)
109,2	123,4	158,8	459	Potassium (mg/100 g)
0,9	1,1	1,4	4	Fer (mg/100 g)
0,5	0,6	0,8	2,5	Manganèse (mg/100 g)
0,7	0,9	1,3	4,5	Zinc (mg/100 g)
2,7	3,3	4,8	15,5	Fibres alimentaires (g/100 g)
0,1	0,2	0,2	0,7	Vitamine B1 ou Thiamine (mg/100 g)
0,1	0,2	0,3	1,3	Alpha-linolénique - famille Oméga 3 (g/100 g)
185	194	214	504	Energie, Régl. UE N° 1169/2011 (kcal/100 g)

allégation «source de»

allégation «riche en»

Philibert
SAVOIRS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984

Exemples de recettes

PAN DE CHELO MÉTHODE DIRECTE, DOSAGE 15% DU POIDS DE FARINE



Ingrédients

Farine T.55 ou T.65.....	8,5 Kg
Phil Prémix Pan de Chelo	1,5 Kg
Levure	0,1 Kg
Sel	0,18 Kg
Eau.....	6,5 à 6,8 L

Préparation

Température de base : 60°C

Pétrissage : Première vitesse : 5 min, Autolyse 30 min
Deuxième vitesse : Oblique, ajout de levure puis 6 min
+ ajout de sel puis 6 min. Spirale, ajout de levure puis
3 min + ajout de sel puis 3 min.

Température de pâte : 25/26°C,

Pointage : 60 min

Division : 330 g ou 150 g pour le format déjeuner

Détente : 20 min

Façonnage : machine ou manuel

Apprêt : 1h à 1h15 à 25°C et 75 % d'humidité

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner

Cuisson : 240°C pendant 20 à 22 min

Astuce du Boulanger

Pour obtenir une belle grigne et permettre à vos pains de bien s'ouvrir, rajouter quelques secondes de buée avant la fin de la coagulation de vos pains au four, à 3-4 minutes de cuisson environ.

Préparation

Température de l'eau : 22/24°C

Pétrissage : Première vitesse : 2 min

Deuxième vitesse : Spirale 3 à 3 min.

Température de pâte : 24/26°C,

Pointage : Découver en bacs et laisser 60 min de pointage

Division : Diviser les bacs et préformer les pâtons

Détente : 10 à 15 min

Façonnage : baguettes, déjeunettes...

Apprêt : 1h15/1h30 à 25°C avec 75% d'humidité

Enfournement : Lamer, mettre la buée et enfourner

Cuisson : 14 à 20 min à 250/260°C (suivant la taille des pains)

Astuce du Boulanger

Pour gagner du temps et simplifier les préparations (pesées), utiliser une pâte commune. Au final, le risque d'erreur est minimisé et la qualité est assurée.

PAN DE CHELO MÉTHODE DIRECTE, DOSAGE 10% DU POIDS DE PÂTE



Ingrédients

Pâte à pain blanc	10 Kg
Phil Prémix Pan de Chelo	1 Kg
Eau.....	0,25 L