Matinale

DÉCOUVREZ NOS FARINES POUR PAINS SPÉCIAUX

LA QUALITÉ

Issue d'un procédé unique de purificiation du blé, nos farines possèdent des propriétés sanitaires et nutritionnelles **UNIQUES** sur le marché.

LA PROXIMITÉ

Transformés dans un moulin breton, les 5 mixes de notre gamme MATINALE sont issus de blé **100% FRANCAIS.**

LA NATURALITÉ

Les 5 mixes de notre gamme MATINALE sont composés de farine T55, garantie sans résidu de pesticides* et d'ingrédients **CLEAN LABEL** (sans additif, sans conservateur, sans gluten ajouté, sans émulsifiant)

* taux inférieur à la limite de quantification de 0,01 mg/kg

Diagramme de fabrication

Mix Complet	1 kg
Eau	700 g

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	18 g	18 g
Levure fraîche	20 g	15 g

	Pétrin à spirale
1ère vitesse	5 minutes
2ème vitesse	7 mn - Bassiner 40 g
Température de pâte en fin de pétrissage	24-25°C

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	20 mn	20 mn
Division	400 g chacun	
Détente	20 mn	20 mn
Façonnage	En bâtard - Mettre en barquette	
Apprêt (25°C)	1h à 1h15	
Cuisson (avec buée)	45 mn à 240°C	

Valeurs indicatives selon le matériel et le volume de pâte mis en oeuvre.
Les adapter aux conditions de travail.

MIX COMPLET

UN INCONTOURNABLE, IDÉAL POUR UNE ALIMENTATION SAINE. UN PAIN SOURCE DE FIBRES POUR L'ORGANISME.

Ingrédients principaux :
Farine de blé, son de blé.

CROUTE
Brune et épaisse

MIE
Brune, moelleuse et dense

GOÛT
et une odeur de blé très prononcés

ASSOCIATION
Un pain qui s'accordera parfaitement avec tous vos repas !

Diagramme de fabrication

Mix Régional	1 kg
Eau	700 g

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	18 g	18 g
Levure fraîche	8 à 10 g	15 g

	Pétrin à spirale
1ère vitesse	4 mn
2ème vitesse	10 mn - Bassiner 50 g
Température de pâte en fin de pétrissage	22-23°C

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	Un rabat 1h30 à température ambiante	15 mn avec un rabat puis au froid (4°C) jusqu'au lendemain
Division	400 g chacun	
Détente	20 mn	20 mn
Façonnage	En boule sur couche farinée	
Apprêt (25°C)	Environ 45 mn	
Cuisson (avec buée)	30 à 40 mn à 240°C	

Valeurs indicatives selon le matériel et le volume de pâte mis en oeuvre.
Les adapter aux conditions de travail.

MIX RÉGIONAL

RETROUVEZ LE GOÛT ET L'ODEUR DU PAIN D'ANTAN !

Ingrédients principaux :
farine de blé, farine de seigle, graines de tournesol, lin brun, sésame, soja concassé

CROUTE
Fine, ambrée.

MIE
Moelleuse, colorée et alvéolée

GOÛT
Une palette de saveurs ! La puissance du seigle, associée aux arômes de céréales.

ASSOCIATION
Fruits de mer, charcuterie et fromage de caractère.

Diagramme de fabrication

Mix Champêtre	1 kg
Eau	580 g

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	18 g	18 g
Levure fraîche	20 g	15 g

	Pétrin à spirale
1ère vitesse	4 mn
2ème vitesse	8 mn - Bassiner si nécessaire
Température de pâte en fin de pétrissage	23-24°C

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	30 mn	30 mn
Division	400 g chacun	
Détente	10 mn	10 mn
Façonnage	En bâtard déposé en barquette bois	
Apprêt (25°C)	1h30 à 1h45	
Cuisson (avec buée)	30 mn à 240°C puis adapter 5 mn bouche ouverte	

Valeurs indicatives selon le matériel et le volume de pâte mis en oeuvre.
Les adapter aux conditions de travail.

MIX CHAMPÊTRE

UN PAIN AUX SAVEURS TOASTÉES, RICHE EN CÉRÉALES ET EN GRAINES !

Ingrédients principaux :
Farine de blé, farine de seigle, farine d'orge maltée torréfiée, graines de sésame, tournesol, lin brun, lin jaune, soja concassé.

CROUTE
Couleur chocolat, croquante.

MIE
Sombre et moelleuse.

GOÛT
Un pain de caractère aux saveurs maltées.

ASSOCIATION
En tartine pour le petit déjeuner et le goûter (pâte à tartiner, confiture, beurre...).

Diagramme de fabrication

Mix Céréales	1 kg
Eau	610 g

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	18 g	18 g
Levure fraîche	20 g	15 g

	Pétrin à spirale
1ère vitesse	4 mn
2ème vitesse	8 mn
Température de pâte en fin de pétrissage	23-24°C

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	30 mn	30 mn
Division	400 g chacun	
Détente	10 mn	10 mn
Façonnage	En bâtard	
Apprêt (25°C)	1h15 à 1h30	
Cuisson (avec buée)	30 m nà 40 mn à 240°C	

Valeurs indicatives selon le matériel et le volume de pâte mis en oeuvre.
Les adapter aux conditions de travail.

MIX CÉRÉALES

UN MÉLANGE DE FARINES RICHES EN SAVEURS, AVEC DES GRAINES QUI RENDENT LE PAIN ENCORE PLUS GOURMAND !

Ingrédients principaux :
Farine de blé, farine de flocon d'avoine, farine de seigle, farine de sarrasin, farine d'épeautre, farine d'orge maltée torréfiée, graines de tournesol, lin brun, lin jaune.

CROUTE
Brune, croustillante et recouverte de graines. croquante.

MIE
Brune et riche en graines.

GOÛT
Une palette d'arômes grâce à l'association des céréales aux graines.

ASSOCIATION
Pour accompagner tous types de viande et de fromage !

Diagramme de fabrication

Mix Maïs	1 kg
Eau	550 g

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	18 g	18 g
Levure fraîche	20 g	15 g

	Pétrin à spirale
1ère vitesse	4 mn
2ème vitesse	6 mn
Température de pâte en fin de pétrissage	22-23°C

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	15 mn	15 mn
Division	400 g chacun	
Détente	30 mn	30 mn
Façonnage	En bâtard	
Apprêt (25°C)	1h30	
Cuisson (avec buée)	30 mn à 35 mn à 240°C	

Valeurs indicatives selon le matériel et le volume de pâte mis en oeuvre.
Les adapter aux conditions de travail.

MIX MAÏS

**FINEMENT SUCRÉ,
C'EST UN PAIN IDÉAL
POUR LE PETIT DÉJEUNER !**

**Ingrédients principaux :
Farine de blé, farine de maïs, tournesol, pétales de maïs.**

CROUTE
Jaune, fine et moelleuse.

MIE
Jaune et fondante, briochée.

GOÛT
Saveurs délicates.

ASSOCIATION
En tartine pour le petit déjeuner et le goûter (pâte à tartiner, confiture, beurre...).

DES FARINES

SANS ADDITIF
SANS CONSERVATEUR
SANS GLUTEN AJOUTÉ
SANS ÉMULSIFIANT

DU BLÉ 100% ORIGINE FRANCE

Nos mixes : Mix Complet, Mix Maïs,
Mix Régional, Mix Champêtre
et Mix Céréales et graines,
sont composés de farine T55,
garantie sans résidu de pesticides*
et d'ingrédients clean label.

Matinale 2021 : Photographies © PAULIC / Yvan Zedda

* taux inférieur à la limite de quantification de 0,01 mg/kg