

La Meunière

La Meunière

Un goût corsé pour un plaisir partagé



MB



le
Meunier
de Bourbon



La Tradition du Bon



La Meunière

La Meunière est issue d'un subtil mariage entre le levain de blé « séché » lui apportant une note finement acidulée et la farine de maïs légèrement torréfiée aux arômes « beurre/noisette ». Une palette de saveurs particulièrement harmonieuse qui se retrouve également au niveau de sa croûte pour un ensemble parfaitement équilibré. Grâce à sa couleur et à sa saveur unique, la Meunière n'est comparable à nulle autre.

À la fois subtile et parfumée, elle s'apprécie autant avec des saveurs salées que sucrées.

Conditions d'utilisation

| | BAGUETTE | GROSSES PIÈCES | « TIGALÉ » |
|---------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------|
| Hydratation | 68 | 68 | 70+8/10 bassinage |
| Levure | 0.7 | 0.7 | 0.5 |
| Sel* | 1.8 | 1.8 | 1.9 |
| Pétrissage (AO) | 5+13 | 5+13 | 5+17 |
| Température de pâte | 23/24°C | 23/24°C | 24/26°C |
| Pointage | 45 min | 45 min | 60+60+60+2 rabats |
| Division | 320 g | 500 à 300 g | Coupe pâte |
| Détente | 20 min | 15 min | 30 min |
| Façonnage | Selon forme désirée | Selon forme désirée | Non |
| Apprêt | 45 min | 45 min | Non |
| Cuisson | 30 min | 50/55 min | 40/45 avec beaucoup de buée |

*Recommandation du Programme Nationale pour l'Alimentation

Suggestions de façonnage

.....
BAGUETTE BOUTS POINTUS
un coup de lame

.....
BAGUETTE ÉPI
avec ou sans « topping » graines
(mélange 5 graines COGEDAL,
sésame, pavot...)

.....
BAGUETTE
FORME TRADITION SURHYDRATÉE
farinée sans coup de lame

.....
PAVÉ
découpe au coupe pâte

Ingédients

Farine de blé, farine de maïs torréfié, germes de blé torréfié, levain de blé dévitalisé, farines de céréales torréfié, gluten de blé, farine de blé malté, enzymes (alpha-amylase, hémicellulase, lipase, glucose-oxydase), agent de traitement de la farine E300

Allergènes / OGM

Contient : Gluten
Fabriqué dans un atelier utilisant :
graines de sésame, fruits à coques (noix, noisettes)
Produit conventionnel, non soumis à l'étiquetage OGM
Attestation de non-ionisation sur demande

Conditionnement • Sac de 25 kg

Durée de conservation • DLUO : 6 mois à compter de la date de fabrication
À consommer de préférence avant la date indiquée sur le sac.

Conditions de conservation • À conserver dans un endroit frais et sec.

Un goût corsé pour un plaisir partagé