



Le Family



Atout + boulangère

- En magasin, le Family bénéficie d'un prix de vente consommateur intéressant.
- Equilibre parfait entre sa croûte croustillante aux notes légèrement grillées et sa mie tendre et douce
- Format familial
- Excellente conservation

Atout + consommateur

- Bon et généreux jusqu'à la dernière miette
- Excellente conservation 2 à 3 jours

Créer votre Family personnalisé

Faites varier les formes, le poids de votre Family
Proposer du Family avec des inclusions en ajoutant du Croustimix Olive...

Atout + boulanger

- Grosse hydratation : 80%
- Très tolérant, il peut être cuit tout au long de la journée ou en dernière fournée

RECETTE LE FAMILY

INGRÉDIENTS

- Farine le Family 1 kg
- Eau ± 800 g
- Levure 10 g

DIAGRAMME

(le sel est déjà incorporé, ne pas en rajouter)

• PÉTRISSAGE

Axe oblique : 5 min en 1^{ère} vitesse / 20 min en 2^{ème} vitesse
Hydrater à 75 % au début du pétrissage puis bassiner tout au long de la 2^{ème} vitesse avec la possibilité d'atteindre 80%
Spirale : 5 min en 1^{ère} vitesse / 10 min en 2^{ème} vitesse

• POINTAGE

En direct : 1h30 / Faire un rabat / Pointage : 1h00
En froid : 30 min / Faire un rabat / Blocage de 8 à 12h à 4°C

• DIVISION : mécanique en pâtons de 330 g

• MISE EN FORME : assemblage des pâtons sur couche (voir ci-contre)

• APPRÊT : 30 min

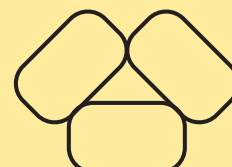
• CUISSON : 240°C pendant 50 min dont 20 min à four tombant pour des pains de 1 kg

PERSONNALISER VOTRE FAMILY

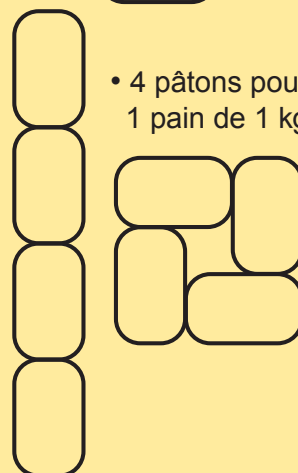
- 2 pâtons pour 1 pain de 500 g



- 3 pâtons pour 1 pain de 750 g



- 4 pâtons pour 1 pain de 1 kg



PUBLICITÉ SUR LE LIEU DE VENTE

- Affiche, chevalet, site internet (recettes)

le family

bon et généreux jusqu'à la dernière miette !