

**BAKERY**

Les préparations à base de blé dur Panzani Solutions permettent :

- D'apporter une **couleur jaune lumineuse**
- De se différencier avec la **signature sensorielle spécifique du blé dur**
- De **maintenir l'humidité et la fraîcheur du produit** pendant toute la durée de conservation
- D'obtenir des **produits réguliers**
- D'avoir un **haut niveau de rentabilité**
- De s'adapter à **tous les process**
- D'avoir une **base personnalisable** laissant libre court à votre créativité boulangère



**PROVENANCE**

- **Origine** : France
- **Lieu de fabrication** : France

**INGRÉDIENTS**

- **MIX PIZZA** : Farine de BLÉ dur, farine de BLÉ tendre, farine prégélatinisée de BLÉ dur, enzymes : xylanase et alpha amylase.
- **MIX CIABATTA** : Farine de BLÉ dur, farine de BLÉ tendre, farine de BLÉ MALTÉ enzymatique, enzyme : xylanase, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.
- **MIX FOCACCIA** : Farine de BLÉ dur, farine de BLÉ tendre, farine prégélatinisée de BLÉ dur, enzymes : xylanase et alpha amylase, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

**LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS**

- Contient du GLUTEN. Peut contenir du LAIT, SÉSAME, ŒUF, SOJA, MOUTARDE, FRUITS À COQUE, LUPIN et autres céréales à GLUTEN.

**VALEURS NUTRITIONNELLES** (pour 100 g de produit)

	Mix Pizza	Mix Ciabatta	Mix Focaccia
Énergie	1534 kJ 362 kcal	1512 kJ 357 kcal	1512 kJ 357 kcal
Matières grasses	1,7 g	1,5 g	1,5 g
dont acides gras saturés	0,4 g	0,3 g	0,3 g
Glucides	73 g	72 g	72 g
dont sucres	7,1 g	5,9 g	5,7 g
Fibres alimentaires	3,3 g	3,5 g	3,5 g
Protéines	12 g	12 g	12 g
Sel	0 g	0 g	0 g

**CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Moisissures	< 2000 /g (NF V 08-036)
Levures	< 2000 /g (NF V 08-036)
Staphylococcus aureus	≤ 10 <sup>2</sup> /g (NF EN ISO 6888-2)
Salmonelles	Abs. /25g Refus > 0/25g (NF EN ISO 6579)
Escherichia coli	≤ 10 /g (NF EN ISO 16649-2)
Bacillus cereus	≤ 10 <sup>2</sup> /g (NF EN ISO 7932)



LA GAMME  
**BAKERY**



Préparation pour  
Pizza - 10kg



Préparation pour  
Focaccia - 10kg



Préparation pour  
Ciabatta - 10kg



# BAKERY

## DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code produit interne	Palettisation						
			Code produit	Poids en kg	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Mix Pizza	3038359912948	805982	10	1	9	5	45	478,6
	Mix Ciabatta	3038359912955	805983	10	1	9	5	45	478,6
	Mix Focaccia	3038359912962	805984	10	1	9	5	45	478,6

## PROCESS DE PRÉPARATION

PROCESS		Mix Pizza		Mix Ciabatta		Mix Focaccia	
		Ingrédients pour 1 kg du mix Pizza : 70 g d'huile d'olive, 10 g de levure boulangère, 18 g de sel, environ 580 à 600 g d'eau (à ajuster)		Ingrédients pour 1 kg du mix Ciabatta : 60 g d'huile d'olive, 12 g de levure boulangère, 18 g de sel, environ 600 à 620 g d'eau (à ajuster)		Ingrédients pour 1 kg du mix Focaccia : 100g d'huile d'olive, 20g de levure boulangère, 18 g de sel, environ 580 à 600 g d'eau (à ajuster)	
		Diagramme direct	Blocage en bac	Diagramme direct	Blocage en bac	Diagramme direct	Blocage en bac
	<b>Pétrissage (spiral)</b>	8 en vitesse lente + 6 en vitesse rapide		13 en vitesse lente + 6 en vitesse rapide		4 en vitesse lente + 7 en vitesse rapide	
	<b>Pointage masse</b>	1 H à 20°C		45 min à 20°C	30 min à 20°C	1 H à 25°C	30 min à 22°C
	<b>Division</b>	300 g					
	<b>Blocage</b>	/	jusqu'à 48H à 6°C				
	<b>Blocage au froid</b>			/	12 à 18 H à 4-6°C	/	12 H à 6°C
	<b>Pointage</b>	1 H à 25°C	/				
	<b>Division Façonnage</b>			Pavés 250g 10x20 Fleurage conseillé : mélange blé dur			
	<b>Façonnage</b>	disque d'environ 30 cm de diamètre				Plaques d'environ 2 cm d'épaisseur	
	<b>Garniture</b>	au choix					
	<b>Apprêt</b>			1 H à 25°C	30 min à 20°C	30 min à 25°C	
	<b>Scarification</b>			Motifs à la main badigeonner d'huile d'olive		Motifs à la main badigeonner d'huile d'olive	
	<b>Cuisson (Four à Pizza)</b>	2 à 3 minutes à environ 350°C					
	<b>Cuisson (Four à Soles)</b>			15 min à 220°C / 240°C (à ajuster)		12 à 18 min à 225°C / 235°C	

### DLUO : 12 MOIS

Conserver le produit dans un endroit frais et sec



**ASTUCE : pour une jolie finition, fleurir avec de la semoule de blé dur !**

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.