Pains de letes





Le Pain de fêtes

Sac de 10 kg

Farine de blé - Farine de châtaigne -Graines de tournesol - Cubes de figues -Cubes d'abricot - Pépites au miel



Le Céleste

Sac de 10 kg

Farine de blé - Raisins secs - Amandes - Noisettes -Cubes de figues - Graines de tournesol - Graines de courge - Pistaches - Épices



Seigle Royal

Sac de 10 kg

Farine de SEIGLE (60%) -Farine de BLÉ - Levain de SEIGLE - Malt d'ORGE torréfié





Châtaigne

Sac de 10 kg

Farine de BLÉ, Farine de CHATAIGNE (18%)























PANETTONE	En direct	En direct Pétrissage lent
INGRÉDIENTS	Š 4h20	് 6h15
Mix Panettone	1000 g	1000 g
Eau	350 g	350 g
Levure	30 g	20 g
Jaune d'œuf	210 g	210 g
Sucre	50 g	50 g
Miel	40 g	40 g
Beurre pommade	350 g	350 g
Inclusions	400 g	400 g

Pain d'épices Sac de 5 kg

HOUVELLE **FORMULE**



Génoise





Ajout 600g d'eau et 500 g miel





Mélange Fruits

Raisins secs, cubes d'abricot, cubes de papaye, cubes d'ananas

Conditionnement 3 kg



Mélange Fruits rouge

Raisins secs, baies de goji, cranberries, cube de myrtilles et épines vinettes

Conditionnement 5 kg



Mélange Caconuts

Noisettes, Chocolat, Éclats de caramel au beurre salé

Conditionnement 5 kg



Conditionnement 5 kg



Cerneaux de noix Conditionnement 1 kg



