

MEL

BIO

FARINES & CÉRÉALES BIO

MEL

BIO

FARINES & CÉRÉALES BIO



MEL
BIO
FARINES & CÉRÉALES BIO

Baguette Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio Farine T65 Easy Bio	1000 g
Eau TB 52-56°	610 à 670g
Levure	15 g
Sel	18 g
Pate fermentée	200 g

Etapes



Pétrin spiral

Température de pâte

Pointage

Diviser

Détente

Façonnage

Apprêt

Cuisson

Mode opératoire



6min en V1 puis 7 min en V2 (+/-2min) pâte lisse

24°c

20 min en boulant légèrement la pâte

Mise en forme avec aspect lisse dessus et poids selon la forme souhaitée

20min

Sans trop de serrage

Identique à votre pain blanc.

BIEN METTRE LES GRILLES EN HAUT DE LA CHAMBRE

Même température que le pain blanc

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio





Campagne Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio CAMPAGNE Easy Bio	1000 g
Eau TB 52-56°	630 à 690g
Levure	15 g
Sel	18 g
Pate fermentée	200 g

Etapes



Pétrin spiral

Température de pâte

Pointage

Diviser

Détente

Façonnage

Apprêt

Cuisson

Mode opératoire



6min en V1 puis 7 min en V2 (+/-2min) pâte lisse

24°c

20 min en boulant légèrement la pâte

Mise en forme avec aspect lisse dessus et poids selon la forme souhaitée

20min

Sans trop de serrage

Identique à votre pain blanc.

BIEN METTRE LES GRILLES EN HAUT DE LA CHAMBRE

Même température que le pain blanc

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio





Complet Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio COMPLET Easy Bio	1000 g
Eau TB 52-56°	670 à 730g
Levure	15 g
Sel	18 g
Pate fermentée	200 g

Etapes



Pétrin spiral

Température de pâte

Pointage

Diviser

Détente

Façonnage

Apprêt

Cuisson

Mode opératoire



6min en V1 puis 8 min en V2 (+/-2min) pâte lisse

24

20 min en boulant légèrement la pâte

Mise en forme avec aspect lisse dessus et poids selon la forme souhaitée

20min

Sans trop de serrage

Identique à votre pain blanc.

BIEN METTRE LES GRILLES EN HAUT DE LA CHAMBRE

Même température que le pain blanc

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio



T80 Bio

MEL
BIO
FARINES & CÉRÉALES BIO

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio T80 Easy Bio	1000 g
Eau TB 52-56°	640 à 700g
Levure	15 g
Sel	18 g
Pate fermentée	200 g

Etapes



Pétrin spiral
Température de pâte
Pointage
Diviser
Détente
Façonnage
Apprêt
Cuisson

Mode opératoire



6min en V1 puis 7 min en V2 (+/-2min) pâte lisse
24°C
20 min en boulant légèrement la pâte
Mise en forme avec aspect lisse dessus et poids selon la forme souhaitée
20min
Sans trop de serrage
Identique à votre pain blanc.
BIEN METTRE LES GRILLES EN HAUT DE LA CHAMBRE
Même température que le pain blanc

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio



MEL
BIO
FARINES & CÉRÉALES BIO

Céréales et Graines Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio Céréales et Graines Easy Bio	1000 g
Eau TB 56°	620 à 680g
Levure	15 g
Sel	18 g
Pate fermentée	200 g

Etapes



Pétrin spiral

Température de pâte

Pointage

Diviser

Détente

Façonnage

Apprêt

Cuisson

Mode opératoire



6min en V1 puis 8 min en V2 (+/-2min) pâte lisse

24°c

20 min en boulant légèrement la pâte

Mise en forme avec aspect lisse dessus et poids selon la forme souhaitée

20min

Sans trop de serrage **AVEC TOPPING DES GRAINES BIO**

Identique à votre pain blanc.

BIEN METTRE LES GRILLES EN HAUT DE LA CHAMBRE

Même température que le pain blanc

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio





Les prix Pur'Bio

Gamme Pur'Bio (Meule et Spéciales) – sac de 25Kg

Farines de Meule	Prix/T
Melbio farine T65 Meule Pur'bio (Tradition)	1080€
Melbio farines T80 Meule Pur'bio	1050€
Melbio farines T110 Meule Pur'bio	1030€
Melbio farine T150 Meule Pur'bio	1010€

Farines Spéciales	Prix/T
Melbio farine d'épeautre Bise	1980€
Melbio farine d'épeautre intégrale	1950€
Melbio farine de petit épeautre	3600€
Melbio farine de Seigle T130	1050€
Melbio farine de KAMUT intégrale	2600€
Melbio farine de KAMUT Bise	2700€



Baguette Tradition Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio T65 Meule Pur'Bio	1000 g
Eau TB 60°	660g
Levure	15 g
Sel	19 g

Etapas



Autolyse

Pétrin spiral

Pétrissage Axe oblique

Température de pâte

Pointage

Diviser

Détente

Façonnage

Apprêt

Cuisson

Mode opératoire



30min

3-4min en V1 puis 6-8min en V2

3-4min en V1 puis 12-15min en V2

23-24°C

30min

340g /mise en forme courte

15min

En baguettes

1h30 à 2h

25min à 250° sur sole



Brioche Bio

Ingrédients

La veille, faire empois avec

Melbio T80 Meule Pur'Bio	250g	Empois Froid	500g
Eau à 80°	250 g	Melbio T80 Pur'Bio	250 g
		Melbio T65 Pur'Bio	250 g
		Eau	50 g
		Sel de Guérande	25 g
		Sucre Roux Bio	250 g
		Œufs Bio	300 g
		Levure	50 g
		Beurre Bio	400 g

Etapes



La veille

Pétrissage au batteur

Temps pétrissage

Process

Pointage

Pesage

Détente

Façonnage

Apprêt

Cuisson

Mode opératoire



Faire un empois et refroidir

Fraser tous les ingrédients sauf le beurre et la moitié du sucre

5min en V1 puis 10min en V2

Incorporer le beurre progressivement puis le restant de sucre progressivement

1h puis au froid pendant 1h

En baguettes de 350g

30min au froid

En tresses à une branche mis en moule panibois

Environ 1h30 à 25°

Dorer et saupoudrer de sucre roux / 25min à 155°



MEL
BIO
FARINES & CÉRÉALES BIO

T80 Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio T80 Meule Pur'Bio	1000 g
Eau à 56°	680g
Levure	8 g
Sel de Guérande	18 g

Etapes



Autolyse

Pétrin axe oblique

Température de pâte

Pointage

Pesage

Détente

Façonnage

Apprêt

Cuisson

Mode opératoire



1h

10-15min en V1 puis 4min en V2

24°

1h puis mise à 2-4° de 12h à 48h

?

Laisser revenir les pâtons à 13-15°

En baguettes de 330g

Environ 1h à température ambiante

Environ 22 min à 250°

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio

MEL
BIO
FARINES & CÉRÉALES BIO

T110 Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio T110 Meule Pur'Bio	1000 g
Eau à 60°	750g
Levure	2 g
Sel de Guérande	30 g
Levain dur	400g
Eau de bassinage	50g

Etapes



Autolyse

Pétrin spiral ou batteur

Température de pâte

Pointage

Pesage

Détente

Façonnage

Apprêt

Cuisson

Mode opératoire



De 2h à 4h

10min en V1 puis 1min en V2

23°

2h avec rabat à 1h

En tourtes de 1 à 1,2Kg

15min

En bannetons farinés

Environ 15h à 8°

1h à 230-240° sur sole

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio

MEL
BIO
FARINES & CÉRÉALES BIO

Complet Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio T150 Meule Pur'Bio	1000 g
Eau à 60°	770g
Levure	2 g
Sel de Guérande	30 g
Levain dur	400g
Eau de bassinage	50g

Etapes

Autolyse

Pétrin spiral ou batteur

Température de pâte

Pointage

Pesage

Détente

Façonnage

Apprêt

Cuisson

Mode opératoire

De 2h à 4h

10min en V1 puis 1min en V2

23°

2h avec rabat à 1h

En tourtes de 1 à 1,2Kg

15min

En bannetons farinés

Environ 15h à 8°

1h à 230-240° sur sole

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio



Epeautre Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio Epeautre Bise Pur'Bio	750 g
Melbio T65 Meule Pur'Bio	250g
Eau à 60°	650g
Levure	10 g
Sel de Guérande	20 g
Pate fermentée	200g
Eau de bassinage	100g

Etapas



Autolyse

Pétrin spiral

Bassinage

Température de pâte

Pointage

Pesage

Détente

Façonnage

Aprêt

Cuisson

Mode opératoire



1h

8-10min en V1 puis 2min en V2

En fin de pétrissage

24-25°

45min avec rabat puis mise à 4°

340g /mise en forme courte

15min

En baguettes à gris sur couche farinée

Environ 1h

Lamer en Polka - 25min à 250° sur sole

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio



MEL
BIO
FARINES & CÉRÉALES BIO

Petit Epeautre Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio Petit Epeautre Pur'Bio	1000 g
Eau à 40°	1200g
Sel de Guérande	32 g
Levain dur	1000g
Bassinage	100g

Etapes

▼
Pétrissage au batteur
Température de pâte
Pointage
Pesage
Façonnage
Apprêt
Cuisson

Mode opératoire

▼
10min en V1 puis 5min en V2
26°
1h15 environ
Peser à 500g et bouler légèrement
En bannetons bien farinés
45min
À 250° - four tombant

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio

MEL
BIO
FARINES & CÉRÉALES BIO

Tourte de Seigle Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio Seigle T130 Pur'Bio	1400 g
Eau à 70°	1200g
Sel de Guérande	50 g
Levain dur	1000g

Etapes

▼
Pétrissage au batteur
Température de pâte
Pointage
Façonnage
Apprêt
Cuisson

Mode opératoire

▼
10min en V1
35°
1h30 environ
En bannetons bien farinés
45min
Avec beaucoup de buée À 260° - four tombant

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio

MEL
BIO
FARINES & CÉRÉALES BIO

Campagne Bio

Les informations sur l'hydratation, le temps de pétrissage et la dose de levure sont à titre indicatif, elles peuvent varier selon le fournil et le matériel.

En pousse contrôlée ou lente, nous conseillons de diviser par 3 le dosage de levure par rapport au pain blanc

Ingrédients

Melbio KAMUT Bise	250 g
Melbio T65 Meule Pur'Bio	750g
Eau à 65°	750g + 50g bassinage
Levure	7 g
Sel de Guérande	20 g
Levain dur Bio	200g
Graines de lin brun et graines de sésame	50g + 50g

Etapas

▼
Pétrissage au batteur
Bassinage
Température de pâte
Pointage
Pesage
Détente
Façonnage
Apprêt
Cuisson

Mode opératoire

▼
8min en V1 puis 2-4min en V2
Bassiner avec les 50g d'eau
23-24°
1h avec rabat à 30min si nécessaire
425g
15min
En pains de 35/40cm de long
De 45min à 1h puis mise au froid à 10°
à 250° puis finir en séchant

Afin de réaliser ces pains Bio, vous devez être en conformité avec la législation sur la transformation de produits bio