





PRÉPARATION PAIN

Complet



مستحضر خبز
كامل



www.warda.tn/farines

Pain Complet

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine d'orge maltée torréfiée, farine de SOJA, Farine de blé malté, son de blé tendre, levain de blé dévitalisé, protéines de blé, matière grasse végétale, sirop de glucose, protéines de lait, stabilisant E451, anti-agglomérant E341, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX PAIN COMPLET « WARDA » 1kg - Levure fraîche 40gr
- Sel 20gr - Eau 0.55 - 0.65L (Température = 0 - 5°C)

MODE D'EMPLOI :

Pétrissage (pétrin à spirale) :

5 min en 1ère vitesse + 7 min en 2ème vitesse.

Température de la pâte 26 à 28°C

Pointage : 10 à 15 min.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Détente : 15 min.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Apprêt : 30 à 40 min (T = 27 - 33°C).

Cuisson :

Four ventilé 180 - 200°C / 25 à 35 min avec buée.

Four à sole 200 - 230°C / 25 à 35 min avec buée.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame et lait.



PRÉPARATION PAIN

de Campagne



مستحضر خبز
البادية



Pain de campagne

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine de seigle, farine d'orge maltée torréfié, farine de SOJA, Farine de blé malté, son de blé tendre, levain de blé dévitalisé, protéines de blé, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX PAIN DE CAMPAGNE « WARDA » 1kg - Levure fraîche 40gr - Sel 20gr - Eau 0.55 - 0.65L (Température = 0-5°C)

MODE D'EMPLOI :

Pétrissage (pétrin à spirale) :

5 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte 26 à 28°C

Pointage : 10 à 15 min.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Détente : 15 min.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Apprêt : 30 à 40 min (T = 27 - 33°C).

Cuisson :

Four ventilé 180 - 200°C / 25 à 35 min avec buée.

Four à sole 200 - 230°C / 25 à 35 min avec buée.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame et lait.



PRÉPARATION PAIN

aux Céréales



مستحضر خبز
بالحبوب



Pain aux Céréales

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine d'orge maltée torrifiée, Farine de blé malté, farine de Soja, graines (flocons d'avoine, lin brun, lin jaune, millet décortiqué, sésame, tournesol décortiqué), protéines de blé, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX PAIN AU CEREALES « WARDA » 1kg - Levure fraîche 40gr - Sel 18gr - Eau 0.55 - 0.60L (Température = 0 - 5°C)

MODE D'EMPLOI :

Pétrissage (pétrin à spirale) :

5 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte 26 à 28°C

Pointage : 10 à 15 min.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Détente : 15 min.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Apprêt : 30 à 40 min (T = 27 - 33°C).

Cuisson :

Four ventilé 180 - 200°C / 25 à 35 min avec buée.

Four à sole 200 - 230°C / 25 à 35 min avec buée.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame et lait.



PRÉPARATION PAIN

Oméga 3



مستحضر خبز

أوميغا 3



Oméga 3

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine d'orge maltée torréfiée, farine de SOJA, farine de blé malté, graines de lin brun et lin jaune, protéines de blé, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX PAIN OMEGA 3 « WARDA » 1kg - Levure fraîche 40gr
- Sel 20gr - Eau 0.55 - 0.60L (Température = 0 - 5°C)

MODE D'EMPLOI :

Pétrissage (pétrin à spirale) :

5 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte 26 à 28°C

Pointage : 10 à 15 min.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Détente : 15 min.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Apprêt : 30 à 40 min (T = 27 - 33°C).

Cuisson :

Four ventilé 180 - 200°C / 25 à 35 min avec buée.

Four à sole 200 - 230°C / 25 à 35 min avec buée.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame et lait.



PRÉPARATION PAIN

aux Chias



مستحضر خبز
الشيا



Pain aux Chias

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine d'orge malté torrifié, farine de Soja, farine de blé malté, protéines de blé, levain de seigle, graines de chia, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX PAIN PAIN AUX CHIAS « WARDA » 1kg - Levure fraîche 40gr - Sel 18gr - Eau 0.55 - 0.58L (Température = 0 - 5°C)

MODE D'EMPLOI :

Pétrissage (pétrin à spirale) :

5 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte 26 à 28°C

Pointage : 10 à 15 min.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Détente : 15 min.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Apprêt : 30 à 40 min (T = 27 - 33°C).

Cuisson :

Four ventilé 180 - 200°C / 25 à 35 min avec buée.

Four à sole 200 - 230°C / 25 à 35 min avec buée.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame et lait.



PRÉPARATION PAIN

Traditionnel



مستحضر خبز
دياري



Pain Traditionnel

Composition :

Semoule de blé dur intégrale, farine de Soja, farine de blé malté, graines (anis vert, fenouil), protéines de blé, matière grasse végétale, sirop de glucose, protéines de lait, stabilisant E451, anti-agglomérant E341, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX PAIN TRADITIONNEL « WARDA » 1kg - Levure fraîche 40gr - Sel 20gr - Eau 0.55 - 0.65L (Température = 0 - 5°C)

MODE D'EMPLOI :

Pétrissage (pétrin à spirale) :

5 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte 26 à 28°C

Pointage : 10 à 15 min.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Détente : 15 min.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Apprêt : 30 à 40 min (T = 27 - 33°C).

Cuisson :

Four ventilé 180 - 200°C / 25 à 35 min avec buée.

Four à sole 200 - 230°C / 25 à 35 min avec buée.

Colisage :



Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame et lait.



PRÉPARATION PAIN

au Seigle



مستحضر خبز
الجاودار



Pain au Seigle

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine de seigle, farine d'orge maltée torrifiée, farine de SOJA, Farine de blé malté , protéines de blé, levain de blé dévitalisé, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX PAIN AU SEIGLE « WARDA » 1kg - Levure fraîche 40gr
- Sel 18gr - Eau 0.55 - 0.60L (Température = 0 - 5°C)

MODE D'EMPLOI :

Pétrissage (pétrin à spirale) :

5 min en 1ère vitesse + 7 min en 2ème vitesse.

Température de la pâte 26 à 28°C

Pointage : 10 à 15 min.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Détente : 15 min.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Apprêt : 30 à 40 min (T = 27 - 33°C).

Cuisson :

Four ventilé 180 - 200°C / 25 à 35 min avec buée.

Four à sole 200 - 230°C / 25 à 35 min avec buée.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame et lait.



PRÉPARATION PAIN

de Semoule



مستحضر خبز
السَّمِيد



Pain de Semoule

Composition :

Semoule de blé dur, graines (fenouil, Nigél, anis vert, sésame), farine de SOJA, Farine de blé malté, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX PAIN DE SEMOULE « WARDA » 1kg - Levure fraîche 40gr - Sel 20gr - Eau 0.55 - 0.65L (Température = 0 - 5 °C)

MODE D'EMPLOI :

Pétrissage (pétrin à spirale) :

5 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte 26 à 28 °C

Pointage : 10 à 15 min.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Détente : 15 min.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Aprêt : 30 à 40 min (T = 27 - 33 °C).

Cuisson :

Four ventilé 180 - 200 °C / 25 à 35 min avec buée.

Four à sole 200 - 230 °C / 25 à 35 min avec buée.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame et lait.



PRÉPARATION PAIN

au Tournesol



مستحضر خبز
بدوار الشمس



Pain au Tournesol

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine d'orge maltée torréfiée, farine de SOJA, Farine de blé malté, graines de tournesol décortiquées, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX PAIN AU TOURNESOL « WARDA » 1kg - Levure fraîche 40gr - Eau 0,55 - 0,65L (Température = 0 - 5°C)

MODE D'EMPLOI :

Pétrissage (pétrin à spirale) :

5 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte 26 à 28°C

Pointage : 10 à 15 min.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Détente : 15 min.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Apprêt : 30 à 40 min (T = 27 - 33°C).

Cuisson :

Four ventilé 180 - 200°C / 25 à 35 min avec buée.

Four à sole 200 - 230°C / 25 à 35 min avec buée.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame et lait.



PRÉPARATION PAIN

Focaccia



Focaccia

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine de Soja, farine de blé malté, herbes de Provence (Romarin, thym, basilic, origan, sarriette), flocons de tomates, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX Focaccia « WARDA » 1kg - Sel 20g - huile végétale 50g - eau 0.5 L - levure fraîche 40g

Mode d'emploi :

Pétrissage (pétrin à spirale) :

5 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte 26 à 28°C

Pointage : 2h à 24h.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Cuisson :

Four à sole 300 - 350°C / 15 à 25 min.

Remarque :

Vous pouvez utiliser aussi la recette du pain complet.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.



Préparation Pain

d'orge

Malto Fibre



مستحضر
خبز الشعير



Pain d'orge Malto Fibre

Composition :

Farine de blé tendre à ps-7, protéines de blé, farine d'orge, farine d'orge maltée torréfiée, son d'orge, farine de SOJA, farine de blé malté, agent de traitement de la farine E300, Enzymes.

Recette de base :

PREMIX PAIN D'ORGE Malto fibre « Warda » 1 kg - levure fraîche 20 gr - huile 20 gr - sel 18 g - Eau 0.7 L .

Mode d'emploi :

Pétrissage (pétrin à spirale) : 4 min en 1ère vitesse
+ 5 min en 2ème vitesse + 20gr d'huile (à la fin du pétrissage)

Température de la pâte 24 à 26°C

Pointage : 10 à 15 min.

Division : manuelle selon le poids désiré.

Détente : 15 min.

Façonnage : manuelle selon le poids désiré.

Apprêt : 30 à 40 min (T = 35°C).

Cuisson :

four ventilé 200 - 220°C / 10 à 20 min avec buée.

four à sole 200 - 230°C / 10 à 20 min avec buée.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.



Préparation Pain

Chia Punch



الخبز

مستحضر



Chia Punch

Composition :

Farine de blé, farine de soja, protéines de blé, graines (tournesol, courge, Lin brun, graines de chia (Salviartmpamca)), levain de seigle, épices diverses, farine d'orge maltée torréfiée, enzymes, acide ascorbique E300.

Recette de base :

Premix pain Chia Punch "Warda" 1kg, levure fraîche 40g, sel 18g, eau 0.55 -0.58L (température =0-5 °C)

Mode d'emploi :

Mélange (1kg de préparation pour pain Chia Punch, 520ml d'eau, 40g de levure boulangère sèche, 20g du sel, une cuillère huile d'olive (température 0-5°C)

Pétrissage (pétrin à spirale) : 4 min en 1ère vitesse +5 min en 2ème vitesse.

(Température de la pâte 24-26°C).

Premier repos : 10 à 15 min.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Deuxième repos : 15 minutes

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Fermentation: 30 à 40 min (T35-40°)

Cuisson : Température 200-220 °C /20 à 25 min.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten, soja et peut contenir des traces de sésame et poudre de lait.



Farine Spéciale Feuilletage

تورينة فارينة



Spéciale Feuilletage

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, protéines de blé.

Recette de base :

Farine Spéciale Feuilletage « WARDA » 1kg - Sel 20gr - 50g matière grasse - Eau 0.5L (Température = 0 - 5°C)

Mode d'emploi :

Pétrissage (pétrin à spirale) : 4 min en 1ère vitesse + 3 min en 2ème vitesse.

Température de la pâte 23 à 27°C (il est fortement recommandé de travailler avec cette T° de la pâte jusqu'à l'étape de fermentation).

Détente : 30 min au congélateur.

Tourage : (1.5kg de la pâte + 750g de Margarine) 3 tours doubles pour le pathé et 6 tours simples pour le mille-feuille, séparée par un refroidissement de la pâte au congélateur pendant 15 à 20 min, température de la pâte max 10°C.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.



Farine Pizza

فارينة بيتزا



Farine Pizza

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, protéines de blé, matière grasse végétale, sirop de glucose, protéines de lait, stabilisant E451, anti-agglomérant E341, sucre, levure désactivée.

Recette de base :

PREMIX PIZZA « WARDA » 1kg - Levure fraîche 10gr - Sel 20gr - Huile d'olive 2 cuillères à soupe (à la fin de pétrissage) - Eau 0,55 - 0,6L

Mode d'emploi :

Pétrissage (pétrin à spirale) : 5 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte 26 à 28°C

Pointage : 2h à 24h.

Division : manuelle ou mécanique selon le poids désiré.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Cuisson :

Four à sole 350 - 400°C / 5 à 10 min.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.



Préparation

Viennoiserie



مستحضر
الكرواسون



Viennoiserie

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine de Soja, farine de blé malté, protéines de blé, émulsifiant E472e, anti-agglomérant E170, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX VIENNOISERIE SANS SUCRE « WARDA » 1kg - Sucre 180gr - Levure fraîche 43gr - Matière grasse 50gr - Sel 17gr - Eau 0.35 - 0.4L (Température = 0 - 5°C)

Mode d'emploi :

Pétrissage (pétrin à spirale) : 5 min en 1^{ère} vitesse + 7 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte 23 à 27°C (il est fortement recommandé de travailler avec cette T° de la pâte jusqu'à l'étape de fermentation).

Détente : au froid une nuit de 2 à 5°C.

Tourage : (4kg de la pâte + 1kg de beurre) 3 tours simples, séparée par un refroidissement de la pâte au congélateur pendant 15 à 20 min, température de la pâte max 10°C.

Division : manuelle selon le poids désiré.

Façonnage : manuelle ou mécanique.

Apprêt : 2h à 2h30 (T = 22 - 25°C).

Dorure : œuf entier + eau.

Cuisson : four ventilé 170°C / 18 min avec buée d'eau au début de cuisson.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.



Farine
Baklawa



فارينة
بقلاوة



Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, protéines de blé.

Recette de base :

La pâte : 1 kg de PREMIX Baklawa « WARDA » - 15gr de sel - 100gr d'huile végétale - 0,53L d'eau

La farce : 1200 gr d'amandes mondées et torréfiées en poudre - 30 gr d'épluchure d'orange en poudre - 150 gr de sucre glace

Le sirop : 200 gr de sucre - 50 gr d'eau

Quelques gouttes de citron

200 ml de beurre

Mode d'emploi :

- 1- Pétrir la pâte avec de l'eau, du sel et un peu d'huile.
Vitesse 1 : 3min - Vitesse 2 : 4min - Pointage : 30min
Jusqu'à obtention d'une pâte souple et facilement maniable.
- 2- Former de petites boules et laisser reposer 30 min.
- 3- Étaler en couches très fines au rouleau à pâtisserie (il faut obtenir des abaisses de 1 mm d'épaisseur environ).
- 4- Enduire le plateau d'huile. Déposer une première feuille sur le plateau en prenant soin de faire déborder la pâte de quelques centimètres.
- 5- Superposer ensuite 15 feuilles en les enduisant de beurre sauf la feuille supérieure qui recevra la farce.
- 6- Mélanger la poudre d'amande avec les épluchures d'orange et le sucre glace.
- 7- Étaler sur la farce 15 autres feuilles en les enduisant de beurre aussi. Laisser reposer entre 4 et 5 heures.
- 8- Tracer la surface de plateau en petits losanges (3cm de côté environ) et enfourner pendant 45 min à 180 °C.
- 9- Faire chauffer le sirop à une T° de 125°C et napper tout le plateau.
- 10- laisser absorber pendant quelques heures.
- 11- Re-découper, puis servir dans de petites caissettes.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.

Farine Baklawa



Farine
Kâak Warka



فارينة
كعك ورقه



Farine Kâak Warka

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, levure désactivée, émulsifiant : E471, agent oxydant.

Recette de base :

La pâte : 1 kg de PREMIX Kaâk Warka « WARDA » - 400 gr de beurre - 450 gr d'eau de rose - 500 gr Poudre d'amande fine - 200 gr de sucre glace

Mode d'emploi :

- 1- Préparation de la Pâte : Mélanger la farine avec le beurre en pommade (à température ambiante).
- 2- Ajouter 350 g d'eau de rose et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer quelques heures.
- 3- Préparation de la Farce amande: Allier la poudre d'amande et le sucre ensemble puis incorporer 100 g d'eau de rose afin d'obtenir une texture homogène.
- 4- Étaler la pâte en couche fine (1mm d'épaisseur) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 5- Former la farce en des petits boudins (5cm)
- 6- Enrouler la farce avec la pâte.
- 7- Assembler les deux extrémités pour former une rondelle bien ronde.
- 8- Enfournier à 180° pendant 10 minutes.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.



Farine Pizza 300

فارينة بيتزا 300

EXTRA



Farine Pizza 300

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, protéines de blé.

Recette de base :

Premix Pizza 300 «Warda» 1kg, sel 17g, 1.5g levure sèche boulangère ou bien 3g levure fraîche, 50ml huile d'olive, 700ml d'eau

Mode d'emploi :

Pétrissage (pétrin à spirale) : 4min en 1ère vitesse
7min en 2ème vitesse, avant 2min bassiner 100ml d'eau (doucement)

A la fin du pétrissage ajouter 50ml d'huile d'olive

Pointage : Une fois la levée terminée, déposer la pâte sur un plan de travail enfariné.

Diviser la pâte en pâtons. Rouler-les pâtons et boulez pour former des boules de 350g. Recouvrir vos pâtons et laissez reposer pendant minimum 24 heures dans la chambre positif.

Cuisson : Chauffez votre four au maximum. Enfourez votre Pizza sur une pierre réfractaire pendant 5-6 minutes à plus de 400 °C. Surveillez la cuisson.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.



Mix Pound Cake

مزيج باوند كيك



Mix Pound Cake

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, amidon, amidon de blé, amidon modifié de maïs (E1422), sucre, poudre de lait écrémé, esters de mono- et diglycérides d'acides gras (E472a), esters d'acide lactique et des mono- et diglycérides d'acides gras (E472b), Lécithine de soja (E322), épaississant gomme de guar (E412), xanthane (E415), agent levant diphosphate tétrasodique (E450) et carbonate de sodium (E500ii).

Mode de préparation :

1 kg MIX POUND CAKE, 500g œufs, 500g beurre.

Batteur :

1min 1ère vitesse, 3min vitesse moyenne

Dans une moule à Cake beurré, mettez 400g de pâte

Cuisson : 45min à 170°C.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.



Préparation

Viennoiserie CS



مستحضر
الكرواسون - م-



Viennoiserie CS

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine de blé malté, protéines de blé, émulsifiant E472e, poudre de lactosérum, Dextrose, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Recette de base :

PREMIX VIENNOISERIE CS SANS SUCRE « WARDA » 1kg - Sucre 180gr - Levure fraîche 50gr - Matière grasse 50gr - Sel 17gr - Eau 0.3 - 0.4L (Température = 0 - 5°C)

Mode d'emploi :

Pétrissage (pétrin à spirale) :

5 min en 1ère vitesse + 7 min en 2ème vitesse.

Température de la pâte 23 à 27°C (il est fortement recommandé de travailler avec cette T° de la pâte jusqu'à l'étape de fermentation).

Détente : au froid une nuit de 2 à 5°C.

Tourage : (4kg de la pâte + 1kg de beurre) 3 tours simples, séparée par un refroidissement de la pâte au congélateur pendant 15 à 20 min, température de la pâte max 10°C.

Division: manuelle selon le poids désiré.

Remarque importante : le processus de fabrication doit être très rapide. Les croissants façonnés doivent passer par un choc freezer -40°C pendant 30 à 45 min et par la suite bien fermés dans des sacs plastiques.

Paramètre de conservation -18°C, max 3 mois.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.



Préparation

Crème pâtissière



مستحضر
كريمة



Crème pâtissière

Composition :

La préparation pour crème pâtissière « WARDA » gamme professionnelle permet d'obtenir une crème pâtissière d'excellente qualité gustative au bon goût de vanille pour garnir et fourrer les gâteaux, millefeuilles, et tartes aux fruits avec une grande facilité.

Composition :

Amidon de maïs, arôme artificiel (vanille), additifs alimentaires (jaune de quinoléine (colorant) inférieur à 150mg/kg, jaune FCF (colorant) inférieur à 300mg/kg

Mode d'emploi :

1L de lait, 150g de sucre, 100 à 120g de poudre à crème, 1 jaune d'œuf (facultatif)

Faire bouillir 3/4 du lait et la moitié du sucre. Diluer la poudre à crème avec 1/4 du lait et le reste du sucre.

Verser le lait bouillant sur la poudre à crème diluée puis remuer.

Porter à ébullition et faite cuire le tout pendant 3 à 4 min sans cesser de remuer.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.
Déconseillé aux individus allergiques et/ou présentant une intolérance aux additifs alimentaires.



Mix Cake

مزيج كيك



Mix Cake

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, sucre, amidon de maïs, amidon modifiée, lactose, protéines de lait, amidon de riz, E475, E471, polysorbates 80 : E433, E481, agent levant E500ii, E450i, épaississants E 412 et E415, arôme de vanille.

Mode de préparation :

1 kg MIX CAKE, 500g œufs, 500g beurre.

Batteur :

1min 1ère vitesse, 3min vitesse moyenne

Cuisson : 45min à 150°C - 170°C.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et de la poudre de lait, et peut contenir des traces de soja et sésame.



Farine Pizza 400

فارينه بيتزا 400

EXTRA



www.warda.tn/farines

Farine Pizza 400

Composition :

Farine de blé tendre extraite à PS-7, protéines de blé.

Recette de base :

Premix Pizza 400 « Warda » 1 kg , sel 17g , 1.5g levure sèche boulangère ou bien 3g levure fraîche, 50 ml huile d'olive, 700ml ou 800ml d'eau.

Mode d'emploi :

Pétrissage (pétrin à spirale) : 4min en 1^{ère} vitesse + 7min en 2^{ème} vitesse, avant 2min bassiner 100ml d'eau (doucement)

A la fin du pétrissage ajouter 50ml d'huile d'olive

Pointage : une fois la levée terminée, déposer la pâte sur un plan de travail enfariné.

Diviser la pâte en pâtons. Rouler les pâtons et boulez pour former des boules de 350. Recouvrir vos pâtons et laissez reposer pendant minimum 24 heures dans la chambre positive.

Cuisson : chauffer votre four au maximum. Enfourner votre pizza sur une pierre réfractaire pendant 5-6 minutes à plus de 400°C. Surveiller la cuisson.

Colisage :

500g	1kg	5kg	10kg	25kg
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Ce produit contient du gluten et peut contenir des traces de soja, sésame, lait, orge, seigle et avoine.

Mix Farines

Composés d'ingrédients goût, couleur, texture (maïs, orge, Avoine, seigle, céréales), les mix Farines AMT sont des mélanges élaborés qui simplifient le processus de fabrication, en boulangerie artisanale comme en industrie. Ils permettent de réaliser, de manière simple, rapide et avec un résultat garanti, une grande variété de produits finis tels que pain de compagne, aux céréales, au seigle, viennoiserie ...



AGRO MELANGES TECHNOLOGIES

📍 Av. Hédi Nouria 4003 - Sousse Tunisie

☎ 73 215 600 - 📠 73 210 552

✉ amt@warda.tn - 🌐 www.warda.tn



www.warda.tn/farines