

LE SI TROUILLE

À HURLER DE GOURMANDISE...

AVEC SES GRAINES DE COURGE, SÉSAME NOIR ET SES RAISINS SECS !



PROFIL ORGANOLEPTIQUE



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

pour 100 g de mix

Valeur énergétique	370,9 kcal (1564,4 kJ)
Matières grasses	8,6 g
Dont acides gras saturés	1,8 g
Glucides	54,5 g
Dont sucres	11,6 g
Protéines	16,2 g
Fibres	5,5 g
Sel	0,03 g

Données théoriques calculées à partir des données fournisseurs, du Tableau des Valeurs Nutritives (Souci Fachmann Kraut, 7ème édition) et de la table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2020.



IDÉE GOURMANDE : UN REPAS ORANGE

Poulet caramélisé,
potimarron rôti, frites de
patates douces, carottes
glacées, mimolette, confiture
de mirabelles, marmelade...
accompagnés du
Si Trouille,
quel festin !

1948
Moulin de Rivières
TARN

MOULIN FAMILIAL FONDÉ EN 1948

Pyénées
farine

PYRÉNÉES FARINE
FABRIQUÉE DEPUIS 1853
64
- 64121 -
SERRES ★ CASTET



Mélange moulin
destiné à l'élaboration d'une
spécialité pour Halloween LE SI TROUILLE

INGRÉDIENTS

Mix	Eau	Levure	Sel
LE SI TROUILLE +		+	+
1 000 g	530 g + 20 g pour le bassinage	25 g	17 g



PROCÉDÉ

T°C DE BASE	52°C
PÉTRISSAGE	Spirale/batteur
1ère vitesse	5 min
2ème vitesse	8 min
T°C de pâte	25°C
POINTAGE	30 min en bac
DIVISION	Pièces de 150/250/350 g selon la taille des pièces souhaitée.
DÉTENTE	20 min
FAÇONNAGE	• Bouler, puis façonner selon la forme désirée • Option pour le façonnage : en forme de citrouille, en ficelant les pâtons en quartiers avec de la ficelle de cuisine légèrement huilée (flashez le QR code en bas à droite de cette fiche).
APPRÊT	De 45 min à 1 h à 25°C
CUISSON	Cuisson à basse température pour préserver la coloration orange des pièces. • Four à sole à 180°C • De 15 à 25 min selon le poids des pièces

CALCUL DU PRIX DE VENTE

LE SI TROUILLE	 kg	 €
Eau	 kg	 €
+ Levure	 kg	 €
Sel	 kg	 €
TOTAL	 kg	 €

CALCUL DU NOMBRE DE PIÈCES

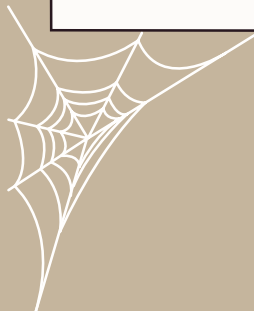
poids total..... (en g) = nombre de pièces
poids des pièces..... (en g)

COÛT UNITAIRE DE LA PIÈCE

coût total..... =€ X
nombre de pièces..... coef de 5 à 7

= Prix de vente conseillé
..... €

Coefficient généralement appliqué : entre 5 et 7



ASTUCE DU BOULANGER

Retrouvez le secret de notre ficelage dans cette vidéo...



Liste des ingrédients*

Farine de **BLÉ** - Graines de courge - Raisins secs (Raisins secs, huile végétale) - Gluten de **BLÉ** - Sucre - Graines de **SÉSAME** noir - Fibres d' **AVOINE** - Butternut en poudre - Matière grasse végétale (huile de palme, sirop de glucose, protéines de **LAIT**) - Colorant : bêta-carotène - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes (alpha amylase, xylanase, lipase).