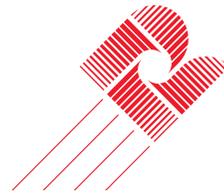


RIETMAN



R I E T M A N N

RIETMANN est depuis 1967 un acteur reconnu sur le marché mondial de la boulangerie, de la pâtisserie et du snacking, notamment pour son savoir-faire dans les mélanges sur mesure et les améliorants. RIETMANN excelle dans le secteur industriel et artisanal des préparations et solutions d'ingrédients.

La maison mère compte 250 salariés pour 80 M€ de C.A. Depuis le début des années 2000, en plus des améliorants et produits traditionnels, RIETMANN s'est spécialisé dans des produits destinés au marché de la diététique et du sport. La conception de mélanges healthy (sains), low carb (à faible teneur en sucres) et riches en protéines. Ce secteur représente aujourd'hui près de 50 % du chiffre d'affaires de la société et des effectifs.

Depuis 2012 nous sommes présents sur le marché français avec des concepts exclusifs très tendance, orientés forme et bien-être, ainsi que des gammes pour pains spéciaux et pâtisseries. Nous avons déployé le Nutri Score sur toute notre gamme depuis 2019.

Nous proposons des concepts originaux traditionnels, sans gluten, issus de l'agriculture biologique, et véganes, avec, pour ceux qui le souhaitent, le décor, les sachets à pains et le mode de préparation. Nous fournissons également en option la publicité que le boulanger pourra mettre dans sa boutique, des affiches et des tracts personnalisables à distribuer. Des animations sur les points de vente sont également proposées.

RIETMANN FRANCE propose des produits de haute qualité technologique et réactive sur des marchés émergents, la possibilité de MDD sur tous nos produits. Depuis Octobre 2023, RIETMANN FRANCE a adapté le sel dans ses mixes pour pains spéciaux afin d'être en conformité avec l'accord collectif volontaire des acteurs de la filière boulangerie.

Une équipe disponible et réactive, un service assistance technique et commercial 7/7 pour répondre aux attentes de nos clients.

www.rietmann.fr



Rietmann Allemagne



Rietmann France



Index

Mixes Protéinés & Faible teneur en sucres

5 à 8

• energus10 Sandwich.....	5
• energus10 l'Original.....	6
• energus10 l'Original Marketing.....	7
• energus10 Crackers.....	8

Prémixes conventionnels

10 à 27

• Le Monarque.. NOUVEAUTÉ	10
• Sarrasino.....	11
• Quinoette.....	12
• DéliChia.....	13
• GoldMaïs.....	14
• Trappeur.....	15
• Grain Noble.....	16
• Fjord.....	17
• Rustillou.....	18
• L'Empereur.....	19
• Jack'son.....	20
• Base Complet.....	21
• Base Céréales.....	22
• Trilogie de Seigle.....	23
• Pain des Marins.....	24
• Pain de Mie.....	25
• Épeautre et Miel.....	26
• Farine de blé dur.. NOUVEAUTÉ	27

Kits Marketing

28

Topping & Décor

29

- **energus10** : tournesol, sésame, lin
- Quinoette Semoule de blé
- GoldMaïs : tournesol, maïs extrudé

Améliorants

30

- Panelis
- Impact

Mixes pâtisseries & viennoiseries

32 à 39

• Délibrownie.....	32
• Muffin Choco.....	33
• Moelleux pain d'épices.....	34
• Speedy Top.....	35
• CheeseCake.....	36
• Fourrage Noisette.....	37
• DéliBrioche.....	38
• Délibeignet.....	39

Prémixes Bio

41

• Baguette Quinoa.....	41
• GoldMaïs.....	42
• Triticum.....	43
• Pavé aux graines.....	44
• Autres produits de la gamme pains.....	45

Sans gluten & sans blé

46 à 47

• Primawell pain blanc.....	46
• Pain Zen.....	47

Carbo Chef

48

vegan&moi
Le goût du végétal !

49 à 50

• Vegan&moi.....	49
• Vegan&moi Pures Graines.....	50



Mixes protéinés & Faible teneur en sucres

energus10

Une révolution nutritionnelle

Les mixes protéinés et low carb (à faible teneur en sucres) RIETMANN vous permettront de répondre aux attentes de vos clients soucieux de leur santé, en quête d'une meilleure alimentation, ou adeptes du régime cétogène (moins de glucides, plus de protéines).

La gamme *energus10* vous permettra de fabriquer de délicieux pains, sandwichs, burgers, crackers avec des valeurs nutritionnelles à faibles teneur en sucres et riches en protéines et fibres.

Energus10 a remporté le prix TOP SANTÉ 2021 dans la catégorie nutrition.



Page 5
Le sandwich



Page 6
L'original



Page 7
Energus original marketing



Page 8
Les crackers



energus10

Le sandwich

Variante moelleuse du célèbre pain energus 10 avec une mie plus claire, plus tendre, plus aérée et avec moins de graines.

Faible teneur en sucres mais toujours riche en protéines et fibres.

Support idéal pour le snacking diététique et particulièrement pour une clientèle plus âgée, sujette à des problèmes de mastication.

Principaux ingrédients

Farine de blé complète, mélange de protéines (blé, tournesol, soja), graines de lin, soja concassé, farine de soja, son de blé, fibres d'avoine...



Recette Energus10 Sandwich

Mélange energus10 sandwich : 10,000 kg
Levure : 0,300 kg
Eau : 8,400 L

Pétrissage

Pétrin spirale :

Vitesse lente : 8 min, vitesse rapide : 6 - 10 min
Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène
Température de la pâte env. 24 - 26 °C
Pointage: 15 min

Mise en oeuvre

Poids des pâtons 120 g
Apprêt env. 40 - 50 min

Cuisson

20 min max à 200 - 220 °C
Après 2 min de cuisson ouvrir l'oura
Jusqu'à la fin de la cuisson

CONDITIONNEMENT

• Sac de 10 kg

Options proposées : recettes, PLV



energus10

L'original

ATOUTS NUTRITIONNELS DU PAIN

- Faible teneur en sucres 5,9 %
- Riche en fibres alimentaires 10,1 %
- Longue conservation du pain cuit
- Riche en protéines végétales 26,5 %
- Riche en acides gras oméga 3

CONVIENT AUX PERSONNES

- Préoccupées par leur santé et leur bien-être
- En programme de contrôle ou perte de poids
- Végétariennes, véganes
- Sportives pour la prise de masse musculaire

UTILISATION

à consommer de préférence au petit-déjeuner (grillé il est excellent) ou au dîner sous forme de toast garni.

Principaux ingrédients

Mélange de protéines (blé, soja), soja concassé, graines de lin, graines de tournesol, farine de soja, farine de blé complète, son de blé...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg
- **Options proposées** : PLV, topping (page 29)
- Sachets **SE10** (voir ci-dessous)



 **KIT MARKETING GRATUIT**
sur demande (voir page 7)

Recette

Energus10 Original

Mélange energus10 original : 10,000 kg
 Levure : 0,300 - 0,400 kg
 Eau : 8,300 L

Pétrissage

Pétrin spirale : Vitesse lente : 10 min,
 vitesse rapide : 15 - 18 min
 Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène
 Température de la pâte env. 28 - 30 °C
 Pointage: aucun

Mise en œuvre

Façonner des pâtons de 450 g
 Tamponner le dessus dans le mélange de graines energus10 et les déposer dans des moules graissés
 Fermentation: 20 - 30 min à 28 °C

Cuisson

Temps de cuisson : 55 - 60 min
 Four à sole : 210 °C chaleur tombante 190 °C
 Four rotatif : enfourner avec buée à 210 °C
 Chaleur tombante 160 - 170 °C

 ÉGALEMENT DISPONIBLE EN CUIT SURGELÉ



FAIBLE TENEUR EN SUCRES 	RICHE EN PROTÉINES 	LONGUE CONSERVATION 	RICHE EN ACIDES GRAS OMÉGA 3 
---	--	---	--



energus10

NOUVEAU MARKETING

Affiche



Porte flyers + 100 flyers A5



Pub comptoir



Stop prix



energus10

CRACKER

ATOUTS NUTRITIONNELS

- Faible teneur en sucres
- Riche en fibres
- Longue conservation
- Riche en protéines

CONDITIONNEMENT

Recommandations :

Conditionnés dans des sachets à biscuits transparents ou des pots en plastique avec couvercle.

Une fois emballés les crackers conservent leur fraîcheur et leur goût pendant plusieurs semaines.

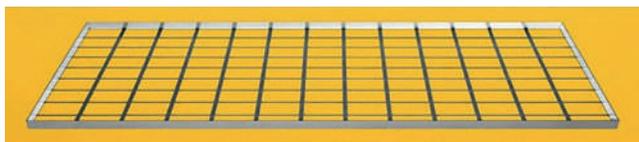
Le Mélange est conditionné en sacs de 15 kg.

Le kit Spray&Bake est composé :

- D'une grille en acier inoxydable
- 5 plaques téflonnées 60x40 cm



Art. 0039180 G



Grille 60 x 40 cm Spray & Bake acier inoxydable pour fabrication Crackers



Recette

Energus10 Cracker

Mélange energus10 cracker
Pulvérisateur rempli d'eau

Économique

1 grille Spray & Bake permet de transformer
250 g de mélange en 250 g de crackers

Mise en œuvre

Saupoudrer le mélange, vaporiser de l'eau, cuire, c'est prêt.

Cuisson

2 min de préparation par grille
+ 16 min de cuisson

En dehors du four, aucune autre
machine n'est utilisée

Casser la plaque de cracker en petits carrés

NUTRI-SCORE



Prémixes conventionnels



RIETMANN vous propose une large gamme de bases et de prémixes de 10, 20, 50 ou 100 % d'emploi pour répondre à la demande du marché traditionnel (pain complet, pain de campagne, pain de seigle, pain au maïs, pain aux graines de quinoa, graines de chia, etc.) façonnables en pains, petits pains ou baguettes. Nos mélanges sont composés de farine de blé 100 % française.



Page 10
Le Monarque



Page 15
Trappeur



Page 20
Jack'son



Page 25
Pain de Mie



Page 11
Sarrasino



Page 16
Grain Noble



Page 21
Base
Complet



Page 26
Epeautre
et Miel



Page 12
Quinoette



Page 17
Fjord



Page 22
Base
Céréales



Page 27
Farine de
blé dur



Page 13
Delichia



Page 18
Rustillou



Page 23
Trilogie
de Seigle



Page 14
Gold Maïs



Page 19
L'empereur



Page 24
Pain
des Marins



NOUVEAU

LE MONARQUE

Une sélection de graines et céréales associée à la noblesse et la qualité des ingrédients, la créativité d'un pain de caractère au goût unique, une fermentation lente et une bonne cuisson font ressortir des arômes subtils de blé noir et de torréfaction.



Principaux ingrédients

Farine de blé, farine de sarrasin, gluten de blé, levain de sarrasin déshydraté, graines de tournesol, soja concassé, sésame, farine de malt, son de blé...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg

Distinguez vos pains avec le
Dochoir fleur de Lys



* Le façonnage en forme triangulaire vous permettra d'obtenir un pain en forme de blason



Recette Le Monarque

Mélange le monarque : 5,000 kg
Farine de blé : 5,000 kg
Levure : 0,200 kg
Eau : 6,500 - 6,800 L

Pétrissage

Vitesse lente : 5 min
Vitesse rapide : environ 8-10 min bassinage recommandé
Température de la pâte 25 - 26 °C
Pointage 30 min

Mise en oeuvre

Façonnage en plié triangulaire* ou boule
Poids des pâtons : 300 g
Apprêt : 50-60 min en méthode directe
ou en pousse lente

Cuisson

Enfournement à 240 °C pleine vapeur
chaleur tombante à 220 °C
Temps de cuisson : 35-40 min pour des pièces de 400 g



SARRASINO

AU BLÉ NOIR

Optez pour l'exceptionnel goût de notre pain au sarrasin, sa croûte caramélisée et sa mie légère.

Principaux ingrédients

Farine de blé, farine et gruau de sarrasin, levain de seigle déshydraté, graines de tournesol, sarrasin concassé, sésame et graines de pavot bleu...



Rietmann Sarrasino : 5,000 kg
Farine de blé : 5,000 kg
Eau : 5,600 - 5,800 kg
Levure : 0,100 - 0,200 kg

Pétrissage

Vitesse lente : environ 4 min
Vitesse rapide : environ 7-8 min bassinage recommandé
Température de la pâte 24 - 26 °C
Pointage 20 à 30 min

Mise en oeuvre

Façonnage en baguette ou pavé
Poids des pâtons : 300 g pour des baguettes
400 g pour des pavés
Apprêt : 60 min direct en chambre à 25 °C
ou en pousse lente à 6-8 °C

Cuisson

Enfournement à 240 °C chaleur tombante
Temps de cuisson : 20 min pour des baguettes
35-40 min pour des pavés

CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg
- Options proposées : PLV
- Sachets **pavé SSP** (voir ci-dessous)
- Sachets **baguette SSB** (voir ci-dessous)



Farine de blé
100 % française



QUINOETTE

LA BAGUETTE QUINOA aux bienfaits millénaires

Le Quinoa, cultivé depuis des millénaires en Amérique du Sud, était encore peu connu du grand public jusqu'en 2013. Depuis on trouve des applications du quinoa dans de nombreux domaines : chocolat, biscuit, vodka, bière, glace.... L'ensemble des GMS et magasins spécialisés proposent des produits « quinoa ». De nombreuses recettes « santé » ou programmes « minceur » le recommandent en salade ou en garniture. Étonnamment, l'offre en boulangerie était très faible. En janvier 2015 Rietmann a créé le mélange pour pain, petit pain et baguette quinoa.

ATOUS NUTRITIONNELS

Le quinoa est pauvre en lipides, riche en fer alimentaire et en protéines végétales. Il contient les principaux acides aminés essentiels à la vie humaine.

Principaux ingrédients

Farine de blé origine France, graines de lin, quinoa soufflé, flocons de quinoa, graines de courge, farine de germe de blé, semoule de sarrasin...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg
- **Options proposées** : PLV, topping semoule (page 29)
- Sachets **SQ** (voir ci-dessous)



KIT MARKETING GRATUIT
sur demande (voir page 28)



Recette Quinoette

Mélange Quinoette : 5,000 kg
Farine de blé T55 ou 65 : 5,000 kg
Levure (suivant méthode) : 0,120 à 0,300 kg
Eau : 6,500 à 7,000 L

Pétrissage

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 4 min, vitesse rapide : 7 - 9 min
Température de la pâte env. 23 - 26 °C
Pointage (suivant méthode) env. 30 - 60 min

Mise en oeuvre

Façonnage en baguette et déposer en tourne à gris sur couche fleurée de semoule de blé dur

Cuisson

Enfourner à 240 °C
Chaleur tombante avec buée.
Baguettes 25 à 30 min de cuisson



DISPONIBLE EN PRÉCUIT SURGELÉ
conventionnel et bio (nous consulter)



Farine de blé
100 % française

Mélange également
disponible : en qualité bio
(voir page 41)

DeliChia

MÉLANGE RICHE EN GRAINES (CHIA, TOURNESOL, COURGE, LIN) POUR BAGUETTES ET PAINS CROUSTILLANTS AVEC UNE BELLE MIE DORÉE.

Les graines, notamment celles de chia, sont considérées comme «super aliments» car elles apportent des acides gras poly-insaturés de la famille des oméga-3, ceux qui protègent notre système cardiovasculaire et aident très efficacement à réguler le transit.

En proposant un mélange à 50 % d'emploi RIETMANN offre une vraie alternative économique aux boulangers par rapport aux produits équivalents du marché proposés en 100 %.



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg
- Options proposées : PLV
- Sachets SDC (voir ci-dessous)



KIT MARKETING GRATUIT
sur demande (voir page 28)

Art.0020014



Mélange Delichia : 5,000 kg
Farine de blé : 5,000 kg
Levure (suivant méthode) : 0,120 - 0,300 kg
Eau : 6,500 - 6,700 L

Pétrissage

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 4 min, vitesse rapide : 7 - 9 min
Température de la pâte env. 23 - 26 °C
Pointage env. 30 min

Mise en oeuvre

Façonnage en baguette.
Suggestion : Tourne à gris
Apprêt suivant méthode

Cuisson

Four à sole +/- 240 °C,
Four rotatif : 220 °C
Temps de cuisson : 25 - 27 min
Pour des baguettes



Farine de blé
100 % française



Gold Maïs

INFINIMENT DORÉ ET MOELLEUX

Notre meilleure sélection de farine de maïs et semoule pour la fabrication d'un pain tendre avec une belle mie jaune d'une grande saveur

Principaux ingrédients

Farine de blé 100 % française, farine de maïs, graines de tournesol, maïs soufflé...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg
- **Options proposées** : topping (page 29), PLV
- Sachets **SGMB** (voir ci-dessous)



KIT MARKETING GRATUIT
sur demande (voir page 28)



Recette Gold Maïs

Mélange Gold maïs : 5,000 kg
Farine de blé 550 : 5,000 kg
Levure (suivant méthode) : 0,100 à 0,300 kg
Eau : 6,000 - 6,300 L

Pétrissage

Pétrin à spirale (suivant matériel) :
Vitesse lente : 3 min, vitesse rapide : 6 - 8 min
Température de la pâte 25 - 26 °C

Mise en œuvre

Tamponner le dessus des pains dans le décor
(Env : 12 g par pain)
Process : méthode habituelle

Cuisson

210 °C baisser à 180 °C avec buée
Temps cuisson: 30 - 35 min



ÉGALEMENT DISPONIBLE EN CUIT SURGELÉ



Farine de blé
100 % française

Mélange également
disponible : en qualité bio
(voir page 42)



LE PAIN

TRAPPEUR

LE GOÛT DE L'AVENTURE

Au cœur de la nature, la trace du trappeur vous emmène sur les pistes et sentiers des saveurs et des senteurs. Invitation à la découverte de céréales ancestrales, de seigle de grande sélection et d'orge d'été malté de grande qualité, il piègera vos papilles dans une cascade d'arômes et de plaisir d'un pain d'exception.

Accompagne charcuteries et fromages.



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg
- Options proposées : PLV
- Sachets SPT (voir ci-dessous)



KIT MARKETING GRATUIT
sur demande (voir page 28)

Art.0062033



Recette

Pain Trappeur

Mélange Trappeur : 5,000 kg
 Farine de blé : 5,000 kg
 Levure (suivant méthode) : 0,120 à 0,300 kg
 Eau : 6,300 - 6,500 L

Pétrissage

Pétrin à spirale :
 Vitesse lente : 4 min, vitesse rapide : 7 - 9 min
 Température de la pâte env. 23 - 26 °C
 Pointage (suivant méthode) env. 30 - 60 min

Mise en oeuvre

Façonnage en boule.
 Déposer côté clé sur un lit de farine.
 Retourner avant enfournement.

Cuisson

Enfourner à 240 °C,
 Chaleur tombante avec buée.
 Pour les pâtons de 600 g cuire environ 45 min.



Farine de blé
100 % française



Grain Noble

UNE BAGUETTE D'EXCEPTION

Une sélection de céréales et de graines nobles de grande qualité : orge malté, sarrasin, sésame, flocons d'avoine. Une recette gourmande sublimée par le savoir-faire de votre boulanger. Harmonieux et équilibré avec les mets les plus fins.



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg
- **Options proposées** : PLV
- Sachets **SGN** (voir ci-dessous)



KIT MARKETING GRATUIT
sur demande (voir page 28)



Recette
Grain Noble

Mélange Grain Noble : 5,000 kg
Farine de blé : 5,000 kg
Levure (suivant méthode) : 0,120 à 0,300 kg
Eau : 6,300 - 6,500 L

Pétrissage

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 4 min, vitesse rapide : 7-9 min
Température de la pâte env. 23 - 26 °C
Pointage (suivant méthode) env. 30 - 60 min

Mise en oeuvre

Peser les pâtons (baguette 350 g)
Les préformer et les laisser reposer 10 - 15 min
Puis leur donner la forme définitive
(baguette ou autres).

Cuisson

Enfourner les baguettes à 240 °C
Avec de la buée et cuire environ 25 - 30 min.
Peu de temps avant la fin de la cuisson,
ouvrir l'oura.



Farine de blé
100 % française

FJORD

Une recette riche en céréales (lin, tournesol et sésame, malt d'orge) qui lui donne cette belle couleur brune. Croustillant dehors, moelleux dedans, une symphonie de saveurs. Un pain gourmand et chaleureux.

Principaux ingrédients

Graines de lin, graines de tournesol, farine d'orge malté, sésame, gluten de blé, farine de blé 100 % française, flocons de seigle, levain de seigle, extrait de malt d'orge



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg
- Options proposées : PLV
- Sachets SF (voir ci-dessous)



Recette Pain Fjord

Mélange Fjord : 5,000 kg
 Farine de blé : 5,000 kg
 Levure (suivant méthode) : 0,150 à 0,300 kg
 Eau : 6,200 - 6,500 L

Pétrissage

Pétrin à spirale :
 Vitesse lente : 4 min
 Vitesse rapide : 7 min
 Température de la pâte env. 24 - 26 °C
 Pointage : 20 min

Mise en oeuvre

Façonnage : méthode habituelle

Cuisson

Avec buée et chaleur tombante :
 240 - 220 °C pendant 35 min (pâtons de 400 g)



Farine de blé
100 % française



Rustillou

Les arômes et saveurs des grands malts d'été sélectionnés pour leurs grandes qualités. Une couleur de mie ambrée et rustique unique pour accompagner vos meilleurs repas.

Principaux ingrédients

Farine de blé 100 % française, farine de malt (orge, blé), levain de blé



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg

Recette Rustillou

Pour la recette pain de campagne : suivre les instructions en orange

Mélange Rustillou : 10,000 kg
Levure : 0,080 kg à 0,120 kg / 0,120 - 0,300 kg
Eau : 7,800 - 8,000 L / 6,500 - 6,700 L

Pétrissage

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 5 min, vitesse rapide : 8 à 10 mn / 6 à 8 min.
Température de la pâte env. 24 - 26 °C

Pointage

60 min (Rabat à 30 min) puis
pointage différé en bac 24/48 h

Mise en œuvre

Sortir les bacs de pâte du froid et laisser à température ambiante 30 min puis donner un rabat et détailler comme souhaité.
Méthode habituelle.

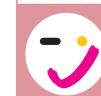
Division

En Torsades ou découper des pavés/ et retourner avant la mise au four.

Cuisson

240 °C pendant 40 - 45 min.

100%
D'EMPLOI



NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française

L'EMPEREUR

UNE MIE MOELLEUSE SOUS UNE CROÛTE ÉPAISSE POUR UN PAIN RICHE EN SAVEUR ! UN MARIAGE RÉUSSI ENTRE LE SEIGLE, RICHE EN FIBRE ALIMENTAIRE ET L'ÉPEAUTRE, RICHE EN PROTÉINES.

Principaux ingrédients

Farine de seigle, farine d'épeautre, farine d'épeautre complète, levain de seigle, farine de malt (orge, blé), flocons d'épeautre...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg

Recette Pain Fjord

Mélange l'Empereur : 10,000 kg
Levure : 0,100 à 0,250 kg
Eau : 7,000 - 7,500 L

Pétrissage

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 10 min
Vitesse rapide : 2 min
Température de la pâte env. 25 - 26 °C
Pointage : 20 min

Mise en oeuvre

Peser des boules de 600 g et les façonner en tourne à gris sur couche / bannetons farinés (clé dessous).
Apprêt : Env. 50 min.

Cuisson

240 - 220 °C chaleur tombante 40 - 45 min.



Jack'son

PAIN COMPLET AUX CÉRÉALES ET GRAINES

Riche en fibres, minéraux et vitamines. Le Vollkornbrot original signé Rietmann. La qualité fraîcheur d'un pain sympathique à forte personnalité.

Principaux ingrédients

Farine complète de seigle, farine complète de blé, farine complète d'épeautre, farine de blé 100% française, graines de tournesol, graines de lin, graines de courge.



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg



Mélange Jack'son : 10,000 kg
Levure : 0,160 kg
Eau (environ) : 6,800 - 7,200 L

Pétrissage

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 10 min, vitesse rapide : 7 min
Température de la pâte env. 28 - 30 °C
Temps de repos : 20 min
Poids des pâtons : 600 g

Facultatif

Tremper le dessus des pâtons dans un mélange de graines pour le décor (Graines de courge, flocons de pomme de terre, sésame, graines de lin jaune, graines de lin brun, semoule de maïs) disponible sur demande
Disposer les pâtons dans un moule rectangulaire (275 mm x 100 mm x 95 mm).
Laisser fermenter 45 - 60 mn.

Cuisson

Enfourner à 240 °C puis descendre à 200 °C
Pendant 55 à 60 min
Après la cuisson, retirer tout de suite les pains des moules et les laisser refroidir.



Farine de blé
100 % française

BASE COMPLET

Principaux ingrédients

Son de blé, farine de blé complète, farine de malt (orge, blé)...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg

Pour le trempage

Base Complet : 0,500 kg
Eau : 0,250 L

Trempage

Temps de trempage conseillé : 30 min à 3 h

Utilisation

Pâte à pain fraîche : 7,600 kg
Trempage base pain complet 10 % : 0,750 kg

Mise en oeuvre

Mélange à spirale : vitesse lente 3 min / vitesse rapide 2 min
Température de la pâte : 24 - 26 °C
Pointage : 15 - 20 min

Cuisson

230 °C avec buée

Recette Base Complet

Base Complet : 1,000 kg
Farine de blé ou complète : 9,000 kg
Eau : 6,000 - 6,200 L
Levure (suivant méthode) : 0,150 - 0,300 kg
Sel : 0,180 kg

Pétrissage

Idéalement appliquer un trempage :
Base complet + Quantité totale d'eau pendant 20 min
Vitesse lente : 4 min
Vitesse rapide : 7 min
Température de la pâte env. 24 - 25 °C
Pointage : 20 min

Mise en oeuvre

Méthode habituelle, lamage avant
pousse avec topping base complet possible

Cuisson

Cuisson chaleur tombante :
240 - 220 °C pendant 35 min (pâtons de 400 g)



BASE CÉRÉALES TOASTÉES

Cette base aux céréales toastées vous permettra de réaliser toutes sortes de pains aux saveurs raffinées mais également des pâtes à pizza et viennoiseries.

Principaux ingrédients

Farine de blé 100% française, sésame grillé, graines de lin, graines de tournesol, graines de pavot, gluten de blé, flocons de blé malté, millet...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg



Pour le trempage

Base Céréales Toastées : 1,000 kg
Eau : 0,500 L

Trempage

Temps de trempage conseillé : 30 min à 3 h

Utilisation

Pâte à pain fraîche : 8,000 kg
Trempage base céréales : 1,500 kg

Mise en oeuvre

Mélange à spirale : vitesse lente 1 min / vitesse rapide 2 min
Température de la pâte : 24 - 26 °C
Pointage : 15 - 20 min

Cuisson

220 °C avec buée



Recette

Base Céréales Toastées

Base Céréales Toastées : 2,000 kg
Farine de blé : 8,000 kg
Eau : 6,300 - 6,500 L
Sel : 0,180 - 0,200 kg
Levure : 0,100 - 0,200 kg

Conseil

Dans la cuve, faire tremper les céréales toastées dans la quantité totale d'eau.
Peser les autres ingrédients par-dessus ainsi le temps de préparation est optimisé pour l'amélioration qualité.

Pétrissage

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 5 min
Vitesse rapide : 7 - 9 min
Température de la pâte env. 24 - 26 °C
Pointage : 20 min
(ou pointage différé en bac 24/48 h en chambre froide)

Cuisson

240 °C avec buée



NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française

Trilogie de seigle

3 EN 1

Trilogie de seigle, un mélange aux multiples applications : pain de seigle véritable, pain au seigle ou pain de campagne croustillants et typés.



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg



Recette

Véritable pain de seigle

Mélange Trilogie de Seigle : 10,000 kg
 Levure : 0,300 kg
 Eau : 6,700 - 7,000 L

Pétrissage

Pétrin spirale :
 10 min en vitesse lente + 2 min en vitesse rapide
 Température de pâte: 26 - 28 °C

Mise en oeuvre

Peser des pâtons de 500 ou 600 g et bouler
 En « tourne à gris » déposer clé dessous
 sur couche farinée
 Fermentation 45 – 50 min à 26 - 28 °C

Cuisson

Retourner les pâtons clé dessus sur le tapis
 Enfourner température 250 °C chaleur tombante
 230 °C avec buée. (Four à sole)
 Pour des pains avec des grignes bien éclatées,
 donner peu de buée à l'enfournement puis
 beaucoup 3 min plus tard.
 Cuisson 45 min pour des pains de 500 g



Pain des Marins

Ce pain est une invitation au voyage gustatif.
Composé de farines ancestrales pour une subtile évasion marine quotidienne.

Principaux ingrédients

Farine de blé 100 % française, farine de seigle, farine d'épeautre, farine de malt (orge) ...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg
- Options proposées : PLV
- Sachets **SPDM** (voir ci-dessous)



Distinguez vos pains avec le
Pochoir Rose des vents



Recette Pain des Marins

Mélange Pain des Marins : 5,000 kg
Farine de blé : 5,000 kg
Eau : 7,500 - 8,300 L
Sel de Guérande : 0,200 kg
Levure (suivant méthode) : 0,150 - 0,180 kg

Pétrissage

Pétrin à spirale :
vitesse lente 5 min avec 75 % de l'eau
vitesse rapide 2 min
Finaliser en barrant avec l'eau restante
Température de pâte 24 - 26 ° C
Pointage 2 heures avec rabat à mi-temps

Mise en oeuvre

Pains longs ou pains de 500 – 600 g,
la fermentation dirigée ou pointage différé sont recommandés afin de favoriser la qualité gustative.
Apprêt : environ 60 à 90 min (passage au froid avant enfournement idéal)

Cuisson

240 ° - 220 ° C, buée normale et cuisson
chaleur tombante env. 45 – 50 min
pour des pains de 600 g.



Farine de blé
100 % française

Pain de mie

Qualité, rapidité, légèreté, facilité d'emploi, conservation, flexibilité.



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg



Recette

Pain de Mie

Pain de Mie 50 : 5,000 kg
 Farine de blé : 5,000 kg
 Eau : env. 5,200 L
 Levure (suivant méthode) : 0,300 - 0,400 kg



Recette

Pain Burger

Rietmann Pain de Mie 50 : 5,000 kg
 Farine de blé : 5,000 kg
 Eau : env. 5,400 L
 Levure : 0,300 kg
 Sucre : 0,800 kg

Mise en oeuvre

Température de pâte 20 - 22 ° C
 Pointage 10 min
 Méthode habituelle
 Apprêt 45 - 60 min

Cuisson

Cuisson Four à sole 220 ° C environ 30 min
 pour un pain de 400 g



Farine de blé 100 % française



Épeautre et Miel

Laissez-vous séduire par la richesse de l'épeautre fusionné à la douceur du miel. Les arômes et saveurs des grands malts d'été sélectionnés pour leurs qualités supérieures. Confectionner un pain à la mie ambrée unique, pour offrir à vos clients une explosion de saveurs en bouche.

Principaux ingrédients

Farine d'épeautre, graines de tournesol, concassé de lupin, sésame, flocons d'épeautre concassés, farine de malt, extrait de malt d'orge...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg



Recette Épeautre et Miel

Mélange Épeautre et Miel : 10,000 kg
Eau : 7,000 - 7,200 L
Levure : 0,150 - 0,300 kg

Pétrissage

Vitesse lente : 6 min
Vitesse rapide : 5-7 min
Température de pâte 25 - 26 ° C
Pointage : 20 min

Mise en oeuvre

Façonnage : méthode habituelle
Apprêt : 60-75 min suivant levure ou pointage différé

Cuisson

240 ° - 220 ° C, chaleur tombante



Farine de blé dur

Le blé dur, élément de base.

Cette sélection naturelle d'ingrédients de qualité, en combinaison d'une technique de mouture exclusive, saura parfaire la qualité et l'innovation de vos produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie.

- Ingrédient naturel sans additifs
- Belle couleur dorée et naturellement lumineuse
- Hydratation améliorée
- Pâtes non collantes, souples et agréables
- Volume et alvéolage des produits améliorés
- Flexibilité et diversité d'applications nombreuses pour vos recettes créatives



CONDITIONNEMENT

- Sac de 25 kg

Recette Baguette

Farine de blé dur : 10,000 kg
 Eau : 8,000 L
 Levure : 0,080 kg
 Sel : 0,180 kg

Pétrissage

Vitesse lente 5 min
 Vitesse rapide : 8 min

Mise en oeuvre

Température de pâte 23 - 24 ° C
 Pointage 30 min puis rabat et pointage différé en bac 24 / 48 h
 Méthode : diviser en pâtons de 350 g et laisser poser 30 min à température ambiante
 Apprêt 30 - 45 min à 24 - 26 ° C

Cuisson

Cuisson Four à sole 250 ° C pendant environ 20 min

Cette recette vous permet de réaliser environ 52 baguettes

Recette Focaccia

Farine de blé dur : 10,000 kg
 Eau : 8,000 L
 Levure : 0,080 kg
 Huile végétale : 1,000 kg
 Sel : 0,180 kg - 0,200 kg

Pétrissage

Vitesse lente 5 min
 Vitesse rapide : 8 min

Mise en oeuvre

Température de pâte 23 - 24 ° C
 Pointage 30 min puis rabat et pointage différé en bac 24 / 48 h
 Méthode : diviser en pâtons de 1700 g pour des plaques 40 x 60 cm puis étaler dans un cadre ou un moule
 Apprêt 45 - 60 min à 24 - 26 ° C
 Badigeonner d'huile d'olive avant d'enfourner et effectuer des trous avec les doigts

Cuisson

Cuisson Four à sole 250 ° C pendant environ 20 min (selon poids)
 En sorti de four, badigeonner d'huile d'olive

Cette recette vous permet de réaliser environ 11 focaccias



Kits Marketing

sur demande à contact@rietmann.fr

QUINOETTE
LA BAGUETTE
QUINOA
aux bienfaits millénaires

DeliChia

Gold Maïs

LE PAIN
TRAPPEUR

Grain Noble

prima
well **SANS GLUTEN**

Carbo Chef

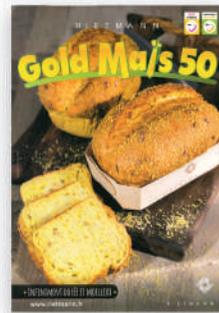
Affiche A4



Affiche A4



Affiche A4



Affiche A4



Affiche A4



Affiche A4 et Flyer A5



Affiche A4



Stop prix



Stop prix



Stop prix



Stop prix



Stop prix



Stop prix



Pub comptoir



Pub comptoir



Pub comptoir



Pub comptoir



Pub comptoir



Pub comptoir



Pub comptoir



energus10

Mélange de graines de tournesol,
graines de sésame et graines de lin jaune
Utilisé pour le décor du pain

Art.0060007



Sac de 5 kg



Topping & décor

QUINOETTE

Semoule de blé dur de type moyenne
Utilisée pour le décor de la baguette quinoa

Art.033332



Sac de 25 kg

Art. 033332-C



Sac de 5 kg



Gold Maïs

Mélange maïs soufflé et graines de tournesol
Utilisé pour le décor du pain au maïs

Art. 0060008-2



Sac de 5 kg



Améliorants

Depuis 1967 Rietmann développe des solutions de panification sur mesure pour tous les processus de fabrication (artisanal ou industriel) et adaptées aux corrections produits souhaitées.

Art.0062014

RIETMANN

PANELIS

Améliorant
ultra haute
performance !

**Améliorant
pour pains courants,
spéciaux et viennoiseries**

CARACTÉRISTIQUES

Anti-cloques, Super détente.

Pour une pâte lisse et extensible, une couleur mie crème et une efficacité anti-cloques inégalée sans dessèchement.



**Nos améliorants sont proposés en qualité conventionnelle et bio.
N'hésitez pas à nous consulter.**

COMPOSITION

La recette est adaptée en permanence aux nouvelles récoltes de blé notamment la sélection des enzymes.

EMPLOI

Dosage en % sur la farine mise en oeuvre

Direct / Précuit :		0,25 à 0,40 %
Fermentation contrôlée :	24 h	0,5 à 0,7 %
	48 h	1,0 %
	72 h	1,2 %
Surgélation :		0,8 à 1,0 %

CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg

Art. 0062013

RIETMANN

IMPACT!

Améliorant ultra haute performance !

3 en 1



Améliorant ultra haute performance pour pains courants, pains spéciaux et viennoiseries.

Disponibles en version sans palme

Art.0062036

EMPLOI

Dosage en % sur la farine mise en oeuvre
0,5 à 1 de 24 à 72 H

CONDITIONNEMENT

- Sac de 25 Kg



Mixes pâtisseries



Page 32
Délibrownie



Page 35
Speedy Top



Page 33
Muffin Choco



Page 36
Cheese Cake



Page 34
Moelleux
pain d'épices



Page 37
Fourrage
Noisette

Mixes viennoiseries



Page 38
Déli
Brioche



Page 39
Délibeignet



Délibrownie

Pour des brownies au goût intense en cacao en un rien de temps sans compromettre la qualité et la rentabilité. Variété d'application et longue conservation.

Principaux ingrédients

Farine de blé, cacao en poudre à teneur réduite en matière grasse, chocolat en poudre, sucre



Recette Délibrownie

Rietmann Délibrownie : 1,000 kg
Oeufs : 0,400 kg
Huile : 0,400 kg
Eau : 0,120 kg
Noisettes/noix de pécan : 0,100 kg
Pépites de chocolat : 0,100 kg
Total : 2,120 kg

Pétrissage

Temps de mélange : 3 min vitesse lente
avec le batteur plat

Cuisson

Cuisson 180 °C
Temps de cuisson : environ 25 min



CONDITIONNEMENT

- Sac de 5 kg



MUFFIN CHOCO

Développement optimal, souplesse d'application et qualité garantie pour des muffins chocolats délicieusement moelleux.

Principaux ingrédients

Amidon de blé, cacao en poudre à teneur réduite en matière grasse, graisse de coco en poudre, sel ...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg

Recette Muffin Choco

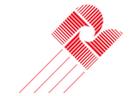
- Mix Muffin Choco : 1,000 kg
- Oeufs : 0,360 kg
- Huile : 0,350 kg
- Eau : 0,220 kg

Pétrissage

Temps de mélange : 3 min vitesse lente et 2 min vitesse moyenne avec le batteur plat

Cuisson

Cuisson 180 °C
Temps de cuisson : environ 25 min



MOELLEUX PAIN D'ÉPICES

*Un seul mélange pour
une multitude de recettes*



CONDITIONNEMENT

- Sac de 5 kg



Recette

Moelleux Pain d'Épices

Moelleux Pain d'Épices : 1,000 kg
Miel : 0,900 kg
Oeufs entiers : 0,500 kg
Beurre pommade : 0,400 kg

Pétrissage

Mélanger les ingrédients :
5 min en vitesse lente 1 à 2 min
En vitesse moyenne.

Mise en oeuvre

Beurrer les moules et laisser figer
Graisser une seconde fois à l'aide
de graisse de démoulage.
Verser la masse dans le moule (env. mi hauteur)

Cuisson

Four à sole : 150 - 160 °C
Four ventilé : 135 °C
Cuisson 50 à 55 min

NUTRI-SCORE



SPEEDY TOP

L'option idéale pour des desserts irratables.

Préparation pour cake, muffins, gateaux moelleux et fondants

Principaux ingrédients

Sucre, farine de blé 100 % française, amidon de blé, oeuf en poudre, lactosérum protéiné, blanc d'oeuf en poudre, poudre à lever...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg

Recette Speedy Top

- Rietmann Speedy Top : 1,000 kg
- Huile Végétale : 0,450 kg
- Eau Environ : 0,450 L

Mise en oeuvre

Mélangez tous les ingrédients pendant 3 - 4 min
 Vitesse moyenne au batteur mélangeur
 à l'aide de la feuille ou du fouet
 Ajoutez les fruits et / ou aromatisez à souhait
 et dosez dans les moules selon méthode habituelle

Cuisson

- Four ventilé: 160 - 170 °C
- Four à sole: 170 - 180 °C

- Temps de cuisson :
- cake : 35 - 45 min suivant poids
- muffins : 20 - 25 min
- cuisson : ours ouvert.



Farine de blé 100 % française



CHEESECAKE

Préparation pour la réalisation de cheesecake crémeux et de tartes au fromage raffinées.

Qualité des ingrédients
Flexibilité
Rentabilité



CONDITIONNEMENT

- Seau de 10 kg



Recette
Éco

Mélange Cheesecake : 1,000 kg
Fromage blanc : 2,400 kg
Eau / Lait : 1,300 L
Oeuf entier : 0,500 kg
Huile : 0,125 L

Mise en oeuvre

Base: Pâte brisée d'épaisseur 3,5 mm
Mélanger 3 min avec un grand fouet

Cuisson

Cuisson : 135°-140°C four ventilé
170°-160°C four à sole
Temps de cuisson : Four à sole env. 40 – 50 min

NUTRI-SCORE



Recette
Basic

Mélange Cheesecake : 1,000 kg
Fromage blanc : 2,400 kg
Lait : 0,700 L
Crème : 0,750 L
Oeuf entier : 0,500 kg



Recette
Gourmet

Mélange Cheesecake : 1,000 kg
Fromage blanc : 2,400 kg
Crème : 1,400 L
Oeuf entier : 0,500 kg



Fourrage Noisette

Préparation pour confection de garniture
noisette pour viennoiseries.



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg

Art.0040190



Recette
Fourrage Noisette

Fourrage noisette : 1,000 kg
Eau : 0,750 kg



Déli Brioche

Mélange pour fabrication de brioche beurre



Principaux ingrédients

Farine de blé, beurre, sucre, sel...



CONDITIONNEMENT

- Sac de 25 kg



Recette Déli Brioche

Mélange Déli Brioche : 10,000 kg
Oeufs : 2,500 L
Eau : 2,500 L
Levure (suivant méthode) : 0,500 kg

Pétrissage

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 5 min
Vitesse rapide : 12 - 15 min
Température de la pâte env. 25 - 26 °C

Mise en oeuvre

Façonnage: méthode habituelle.

Cuisson

Four rotatif 145 °C pendant 35 min (brioche de 400 g)
Four à sole 170 °C



NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française

DÉLIBEIGNET

Confectionnez de délicieux beignets, grâce à notre mélange à haute tolérance. Succombez à notre moelleuse gourmandise.



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg



Recette Délibeignet

Mélange Délibeignet 5 kg
 Farine 5 kg
 Oeuf entier 1,5 kg
 Eau 3,100 - 3,200 L
 Levure (suivant méthode) 0,500 kg

Mise en oeuvre

Pétrissage spirale : vitesse lente 5 min
 vitesse rapide 12-15 min
 Température de la pâte: 25-26°C
 Méthode : habituelle

Cuisson

Cuisson : 180 ° C en friture



Farine de blé
100 % française



Prémixes BIO



L'exigence des consommateurs en quête d'une alimentation plus saine composée de produits sans pesticides fabriqués dans le respect de l'environnement et de la biodiversité n'a cessé de croître ces dernières années. Afin de répondre à cette demande tout en s'engageant dans une démarche écologique pour préserver les générations futures, RIETMANN a étoffé sa gamme BIO de prémixes et d'améliorants en mettant son savoir-faire au service de matières premières biologiques sélectionnées, mélangées et conditionnées avec le plus grand soin.



Page 41
Baguette
Quinoa Bio



Page 44
Pavé aux graines
Bio



"Nous n'héritons pas de la terre de nos parents,
nous l'empruntons à nos enfants."

Antoine de Saint-Exupéry



Page 42
GoldMaïs Bio



Page 45
Autres produits
de la gamme
pains



Page 43
Triticum Bio



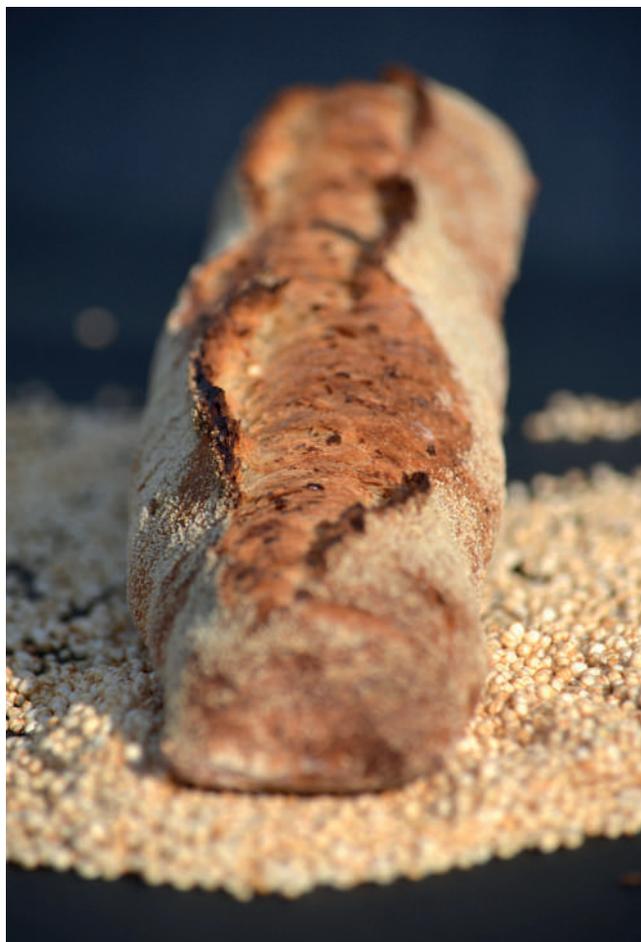
BAGUETTE QUINOA



Le Quinoa, cultivé depuis des millénaires en Amérique du Sud, était encore peu connu du grand public jusqu'en 2013. Depuis on trouve des applications du quinoa dans de nombreux domaines : chocolat, biscuit, vodka, bière, glace... L'ensemble des GMS et magasins spécialisés proposent des produits « quinoa ». De nombreuses recettes « santé » ou programmes « minceur » le recommandent en salade ou en garniture. Étonnamment, l'offre en boulangerie était très faible. En janvier 2015 Rietmann a créé le mélange pour pain, petit pain et baguette quinoa.

ATOUTS NUTRITIONNELS

Le quinoa est pauvre en lipides, riche en fer alimentaire et en protéines végétales. Il contient les principaux acides aminés essentiels à la vie humaine.



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg



Recette Baguette Quinoa BIO

Mélange baguette quinoa BIO : 5,000 kg
Farine de blé T55 ou 65 BIO : 5,000 kg
Levure BIO : 0,200 kg
Eau : 6,500 à 7,000 L

Pétrissage

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 5 min, vitesse rapide : 7 min
Température de la pâte env. 25 - 27 °C
Pointage : 30 min

Mise en oeuvre

Façonnage en baguette et déposer en « tourne à gris » sur couche fleurée de semoule de blé dur Bio
Apprêt : suivant méthode

Cuisson

Cuisson four à sole : +/- 240 °C avec buée
Cuisson four rotatif : 220 °C
Temps de cuisson : 25 - 27 min pour des baguettes



DISPONIBLE EN PRÉCUIT SURGELÉ



Farine de blé
100 % française



Gold Maïs



INFINIMENT DORÉ ET MOELLEUX

Notre meilleure sélection de farine de maïs et semoule pour la fabrication d'un pain tendre avec une belle mie jaune d'une grande saveur.

TOPPING MAÏS BIO

Maïs extrudé + graines de tournesol



CONDITIONNEMENT

- Sac mix 10 kg
- Sac topping 5 kg



Recette Gold Maïs BIO

Mélange BIO gold maïs : 5,000 kg
Farine de blé 550 BIO : 5,000 kg
Levure BIO : 0,200 kg
Eau : 6,000 - 6,300 L

Pétrissage

Pétrin à spirale (suivant matériel) :
Vitesse lente : 5 min, vitesse rapide : 7 min
Jusqu'à décollement
Pointage : 30 min

Mise en oeuvre

Tamponner le dessus des pâtons avec le topping maïs bio (Env : 12 g par pain)
Process : méthode habituelle

Cuisson

Cuisson four à sole : 210 - 190 °C
Cuisson four rotatif : 200 - 180 °C



Farine de blé
100 % française

Disponible en



Art.0060074

TRITIKUM BIO

PETIT ÉPEAUTRE AMIDONNIER SAUVAGE

LES CÉRÉALES D'AUTREFOIS, PLUS MODERNES QUE JAMAIS

Mélange aux céréales d'autrefois non modifiées, répondant aux attentes d'authenticité des consommateurs.



COMPOSANTS PRINCIPAUX

- Petit épeautre intégral (engrain) bio (Triticum monococcum)
- Amidonnier sauvage intégral bio (Triticum dicocum)

Sa faible teneur en gluten le rend plus digeste et moins allergisant. On peut faire des pains BIO en ajoutant 50 % de farine de blé BIO ou des pains conventionnels en utilisant une farine de blé normale.



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg

Distinguez vos pains avec le **Pochoir Épi de blé**



Recette

Triticum Petit Épeautre BIO

Mélange Triticum BIO : 5,000 kg
 Farine de blé (BIO) : 5,000 kg
 Levure (BIO) : 0,100 - 0,200 kg
 Eau : 7,000 - 7,200 L

Pétrissage

Env. 8 min vitesse lente - 4 min vitesse rapide

Température de la pâte

24 - 26 °C

Repos

30 - 45 min

Poids du pain

Suivant produit souhaité

Fermentation

50 - 60 min

Cuisson

230 °C avec buée chaleur tombante

Temps de cuisson : 40 - 50 min



Farine de blé 100 % française



BIO PAVÉ AUX GRAINES



COMPOSANTS PRINCIPAUX

Farine de blé **BIO**, farine de seigle **BIO**, sésame **BIO**, graines de tournesol **BIO**, farine d'orge malté **BIO**



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg



Recette

Pavé aux Graines **BIO**

Pavé aux graines **BIO** : 5,000 kg
Farine de blé **BIO** : 5,000 kg
Levure (**BIO**) : 0,200 kg
Eau : 6,200 - 6,500 L

Pétrissage

Pétrin à spirale (suivant matériel) :
Vitesse lente : 5 min, vitesse rapide : 7 min
Pointage : 30 min

Température de la pâte

25 °C - 27 °C

Mise en oeuvre

Méthode habituelle
Suggestion : tourne à gris sur couche fleurée
Apprêt : suivant méthode

Cuisson

Cuisson four à sole : +/- 240 °C avec buée
Cuisson four rotatif : 220 °C
Temps de cuisson : 35 min pour pains de 400 g cuits



Farine de blé
100 % française



Autres produits de la gamme



[Nous consulter](#)



Art.0138010

prima
well **SANS GLUTEN**

Mélange sans gluten, levure incluse, pour pains blancs, petits pains et pains burgers.

Principaux ingrédients

Amidon (tapioca, pomme de terre, maïs),
farine de riz, farine de soja



Sans gluten & sans blé



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg
- Options proposées : PLV
- Sachets **SP** (voir ci-dessous)



KIT MARKETING GRATUIT
sur demande (voir page 28)



Recette

Primawell sans gluten

Mélange Primawell sans gluten : 10,000 kg
Eau : 8,300 L

Mélanger tous les ingrédients
au mélangeur à l'aide de la feuille :
• 3 min en vitesse lente
• 1 min en vitesse rapide

Mise en oeuvre

Garnir les moules : 0,450 kg

Cuisson

Étuve: 30 °C - 35 °C pendant 30 min
Four rotatif : 190 °C
Four à sole : 170 °C
Cuisson : 40 - 45 min



RIETMANN Zen

Mélange minutieux : sans blé, sans gluten, sans lactose, bio, vegan, avec graines de courges pour la fabrication d'excellents pains avec des saveurs noisette et céréales.



Sans gluten & sans blé



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg

Art.0070001



Recette Pain Zen

Mélange pour Pain Zen aux graines : 1,000 kg
Sel : 0,020 kg
Levure : 0,030 kg
Eau (environ 40°C) : 0,750 kg

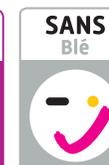
Mélanger tous les ingrédients
au batteur à l'aide de la feuille :
• 3 min en vitesse lente
• 2 - 3 min en vitesse rapide

Apprêt

15 - 20 min

Cuisson

Temps de cuisson : 50 - 60 min
Température de cuisson :
220 °C chaleur tombante 200 °C



Carbo Chef

CHARBON VÉGÉTAL POUR PRODUITS
DE BOULANGERIE FINE ET PÂTISSERIES

CARBO CHEF est produit à partir de combustion de coques de noix de coco. Après carbonisation et concassage jusqu'à l'obtention d'une poudre, une autre étape est nécessaire : l'activation. Elle consiste à soumettre le charbon à l'action de la vapeur d'eau entre 700-1100° C. Ce procédé permet le développement d'un réseau de pores plus nombreux et plus petits. Ainsi, plus le charbon va développer de pores ou cavités, plus celui-ci va être efficace : on parle alors de capacité d'adsorption. On la mesure en m²/g. Celle du **CARBO CHEF** est de 2000 m²/g.

Les grandes propriétés purifiantes et digestives du charbon sont connues depuis l'antiquité. Mais ces propriétés sont fonction de la qualité du charbon utilisé. **CARBO CHEF** est une poudre de qualité supérieure, qui combine à la fois un aspect visuel recherché à une efficacité remarquable de par sa qualité d'adsorption. Il peut être utilisé en diminuant les doses par rapport à un autre charbon ayant une capacité d'adsorption moindre.

CONDITIONNEMENT

- Pot de 0,300 kg



KIT MARKETING GRATUIT
sur demande (voir page 28)



Emplois

1 à 3% sur masse/pâte soit 10g /kg.

Produits de boulangerie fine et pâtisseries

Cookies, gâteaux, muffins, beignets,
biscuits, biscottes, macarons, tartes,
scones, cornets, gaufrettes, crêpes,
pancakes, pains d'épice, éclairs, croissants.



vegan&moi

Le goût du végétal !

Substitut 100 % végétal pour une expérience gustative, savoureuse, faible en graisses, sans cholestérol, riche en fibres et protéines.

Principaux ingrédients

Mélange de protéines (49 %) (protéines de pois texturées, protéines de pois), semoule de riz extrudée, semoule de maïs, farine de graines de tournesol ...

Recette De base

Mélange **vegan&moi** : 1,000 kg
Le goût du végétal !
Eau : 2,000 L

Mise en oeuvre

Mélanger délicatement.
Laisser gonfler au réfrigérateur 30 min
Former vos burger, boulettes, hachis, etc...

Cuisson

Dorer à feu moyen 3 à 4 min de chaque côté



Art.0020031

Aromatic

Assaisonné et prêt à l'emploi, il suffit de le mélanger avec de l'eau. Pour de nombreux plats, comme par exemples les galettes de hamburger, les boulettes de viande, la bolognaise, les lasagnes... En ajoutant divers ingrédients, épices, herbes, on peut personnaliser sa propre recette pour une touche personnelle.

CONDITIONNEMENT AROMATIC

- Seau de 4 kg



Art.0020032

Pure

Neutre en goût et de couleur claire, on peut ajouter ses propres épices pour fabriquer diverses sortes de saucisses à griller, masses à farcir et produits de substitution, comme par exemple des nuggets.

CONDITIONNEMENT PURE

- Seau de 4 kg



Art. 0020034

Pure Red

Neutre en goût, mais à la coloration rougeâtre de l'AROMATIC, cette version est la solution idéale pour remplacer les „produits à base de viande hachée“, en ajoutant entièrement ses propres épices.

CONDITIONNEMENT PURE RED

- Seau de 4 kg



vegan&moi

Le goût du végétal !

PURES GRAINES

Pour répondre à la tendance des consommateurs pour les pains spéciaux sans levure, sans farine et sans blé, Rietmann signe PURES GRAINES, un pain à l'avoine aux graines sélectionnées.

Principaux ingrédients

Flocons d'avoine, graines de courge, graines de tournesol, graines de lin, sésame, flocons de soja, grains complets de seigle soufflé...

♥ Sans farine ♥ Sans blé ♥ Sans levure



CONDITIONNEMENT

- Sac de 10 kg

Disponible en trois versions :
nature, baies de goji, thé matcha



Recette De base

Mélange PURES GRAINES : 10,000 kg
Eau tiède : 7,500 L
Huile : 0,300 kg

Pétrissage

Vitesse lente : 7 min
Température de pâte 24-26 °C

Mise en oeuvre

Façonnage à l'eau
Peser des pâtons de 570g pour les moules
batteries acier

Cuisson

180 °C pendant 80min



Nos marques

energus10

LE MONARQUE

SARRASINO

QUINOETTE
LA BAGUETTE
QUINOA
aux bienfaits millénaires

DeliChia

Gold Maïs

LE PAIN
TRAPPEUR

RIETMANN
Grain Noble

FJORD

Rustillou

L'EMPEREUR

Jack'son
PAIN COMPLET AUX CÉRÉALES ET GRAINES

BASE COMPLET

BASE CÉRÉALES
TOASTÉES

Trilogie
de seigle

Pain des
Marins

Pain de mie

Épeautre et Miel

RIETMANN
PANELIS
Améliorant
ultra haute
performance!

RIETMANN
IMPACT!
Améliorant ultra haute performance!

Délibrownie

MUFFIN CHOCO

MOELLEUX
PAIN D'ÉPICES

SPEEDY TOP

CHEESECAKE

Fourrage
Noisette

DeliBrioche

DÉLIBEIGNET

BAGUETTE
QUINOA

Gold Maïs



TRITIKUM BIO
PETIT ÉPEAUTRE AMIDONNIER SAUVAGE

BIO
PAVÉ AUX GRAINES

prima
well SANS GLUTEN

RIETMANN
Zen

Carbo Chef

vegan&moi
Le goût du végétal!





Fabriqué par :
Theodor Rietmann GmbH
Grostrawstraße 1
D-66740 SAARLOUIS

+49 (0) 6831 937 0
info@rietmann.de

www.rietmann.de

Distribué par :
Rietmann France SAS
3, rue de l'industrie
67320 F-THAL-DRULINGEN

+33 (0) 972 44 16 87
contact@rietmann.fr

www.rietmann.fr



Farine de blé
100 % française

