



R

N

R

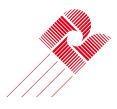
>

E

E

R

R





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 chiffres 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 émergeants, 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 l'Original.....6
- energus10 Sandwich.....7
- energus10 Crackers.....8

Prémixes conventionnels

9 à 29

- RIETMANN Bûcheron.....10
- Maïs Extra Moelleux.....11
- Le Monarque.....12
- Sarrasino.....13
- Quinoette.....14
- DéliChia.....15
- GoldMaïs.....16
- Trappeur.....17
- Grain Noble.....18
- Fjord.....19
- Rustillou.....20
- L'Empereur.....21
- Jack'son.....22
- Base Complet.....23
- Base Céréales.....24
- Trilogie de Seigle.....25
- Pain des Marins.....26
- Épeautre et Miel.....27
- Pain de Mie.....28
- Farine de blé dur.....29

Topping & Décor

30

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

Améliorants

31

- Alvéotrad.....31
- Panelis / Impact.....32

Mixes pâtisseries & viennoiseries

33 à 41

- Délibrownie.....34
- Muffin Choco.....35
- Moelleux pain d'épices.....36
- Speedy Top.....37
- CheeseCake.....38
- Fourrage Noisette.....39
- DéliBrioche40
- Délibeignet.....41

Prémixes Bio

42

- Baguette Quinoa.....43
- GoldMaïs
- Triticum.....45
- Pavé aux graines.....46
- Autres produits de la gamme pains.....47

Sans gluten & sans blé

48 à 49

- Primawell pain blanc.....48
- PainZen.....49

Carbo Chef

50

Vegan&moi

51

- Pures Graines.....51

Veggiecus

52



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 6
L'Original



Page 7
Le Sandwich



Page 8
Les Crackers



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...



Sac de 10 kg

SUPPORTS DE VENTE

KIT MARKETING GRATUIT

sur demande



Affiche A4



Porte flyer et flyer A5



Pub Comptoir



Stop-prix

EN VENTE

liasse de 40 sachets à pain

Art.SE10



Recette Energus10 L'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



100%
D'EMPLOI



FAIBLE TENEUR
EN SUCRES



RICHÉ EN
PROTÉINES



LONGUE
CONSERVATION



RICHÉ EN ACIDES
GRAS OMÉGA 3



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 œuvre

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



Sac de 10 kg

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...



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.

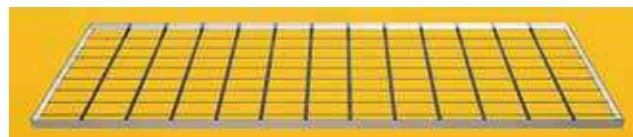
Le Mélange est conditionné en sacs de 15 kg.

Le kit Spray&Bake est composé :

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



Art. 0039180 G



Grille 543 x 370 mm Spray & Bake acier inoxydable pour plaque 600 x 400 mm pour fabrication Crackers



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

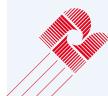
Saupoudrer le mélange, vaporiser de l'eau, cuire, c'est prêt.

Cuisson

2 min de préparation par grille
+ 16 min de cuisson à 160 °C
En dehors du four, aucune autre machine n'est utilisée

Casser la plaque de cracker en petits carrés

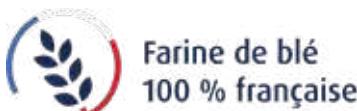
NUTRI-SCORE



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
RIETMANN
Bûcheron



Page 15
Delichia



Page 20
Rustillou



Page 25
Trilogie
de Seigne



Page 11
Maïs Extra
Moelleux



Page 16
Gold Maïs



Page 21
L'Empereur



Page 26
Pain
des Marins



Page 12
Le Monarque



Page 17
Trappeur



Page 22
Jack'son



Page 27
Épeautre
et Miel



Page 13
Sarrasino



Page 18
Grain Noble



Page 23
Base
Complet



Page 28
Pain de Mie



Page 14
Quinoette



Page 19
Fjord



Page 24
Base
Céréales



Page 29
Farine de
blé dur



Le caractère d'antan pour un pain puissant qui révèle des saveurs et arômes uniques !

Principaux ingrédients

Farine de blé, farine de seigle, soja, graines de tournesol, de lin, ...



Sac de 25 kg

SUPPORT DE VENTE

KIT MARKETING GRATUIT

sur demande



Affiche A4



Pub Comptoir



Stop-prix

**STICKERS
AUTOCOLLANTS**
Ø 5,5cm
(nous consulter)



Mélange Rietmann Bûcheron : 5,000 kg
Farine de blé : 5,000 kg
Eau : 6,500 - 6,800 kg
Levure : 0,200 kg

Pétrissage

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 5 min Vitesse rapide : 10 - 12 min
bassinage préconisé
Température de la pâte 25 - 26 °C
Pointage 30 min

Mise en œuvre

Division selon forme souhaitée
Détente 10 à 15 min en forme de boule
Façonnage en pavé ou boule
Apprêt : 60 min en chambre à 25 - 26 °C

Cuisson

Enfournement à 240 °C pleine vapeur, cuisson dégressive jusqu'à 220 °C pendant 35 - 40 min pour des pièces de 400 g.



NUTRI-SCORE





Recette Maïs Extra Moelleux

Mélange Maïs Extra Moelleux : 5,000 kg
 Farine de blé : 5,000 kg
 Eau : 5,500 - 5,900 kg
 Levure : 0,100 - 0,300 kg

Pétrissage

Pétrin à spirale :
 Vitesse lente : 3 min Vitesse rapide : 6-8 min
 Température de la pâte 25 - 26 °C
 Pointage 20 min

Mise en œuvre

Poids des pâtons : 450 g
 Façonnage en boules et tamponner dans le topping Maïs
 Apprêt : 40 - 50 min

Cuisson

Enfournement à 210 °C chaleur tombante à 180 °C
 avec un peu de buée 30-35 min



Sac de 10 kg



Un pain à la fraîcheur incomparable pour une conservation unique et au moelleux exceptionnel !

Principaux ingrédients

Farine de blé, farine de maïs, graines de tournesol, maïs soufflé...



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...



Sac de 10 kg

SUPPORT DE VENTE

Distinguez vos pains avec le
Pochoir Fleur de Lys



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



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 œuvre

Façonnage en plié triangulaire* ou boule
Apprêt : 50-60 min en méthode directe
ou en poussée 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





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

Mise en œuvre

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 poussée lente à 6-8 °C

Cuisson

Enfournement à 240 °C chaleur tombante 220 °C
Temps de cuisson : 20 min pour des baguettes
35 - 40 min pour des pavés



Sac de 10 kg

SUPPORT DE VENTE

EN VENTE



Art.SSP

Art.SSB

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...



QUINOETTE

LA BAGUETTE

Quinoa

aux bienfaits millénaires

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.



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...



Sac de 10 kg

SUPPORT DE VENTE

KIT MARKETING GRATUIT
sur demande



Affiche A4



Pub Comptoir



Stop prix

EN VENTE

liasse de 100
sachets à baguette

Art.SQ



DISPONIBLE EN PRÉCUIT SURGELÉ
conventionnel et bio (nous consulter)



SOURCE DE
FIBRES



50%
D'EMPLOI



NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française

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



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 : 23 - 26 °C
Pointage (suivant méthode) : 30 - 60 min

Mise en œuvre

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



Recette
DeliChia

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 : 23 - 26 °C
Pointage : 30 min

Mise en œuvre

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

Cuisson

Four à sole 240 °C avec buée
Four rotatif : 220 °C
Temps de cuisson : 25 - 27 min
Pour des baguettes



Farine de blé
100 % française



Sac de 10 kg

SUPPORT DE VENTE

KIT MARKETING GRATUIT

sur demande



Affiche A4



Pub Comptoir



Stop-prix

EN VENTE

Liasse de 100 sachets à baguette



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 boulanger par rapport aux produits équivalents du marché proposés en 100 %.



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...



Sac de 10 kg

SUPPORT DE VENTE

KIT MARKETING GRATUIT

sur demande



Affiche A4

Pub Comptoir

Stop-prix

EN VENTE



Liasse de 100
sachets à baguette



Liasse de 80
sachets à pain

Art.SGMB

Art.SGMB



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



Farine de blé
100 % française

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



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 - 6,800 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 œuvre

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.



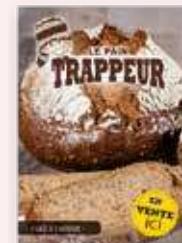
Farine de blé
100 % française



Sac de 10 kg

SUPPORT DE VENTE

KIT MARKETING GRATUIT
sur demande



Affiche A4

Pub Comptoir

Stop-prix

EN VENTE

liasse de 40
sachets à pain

Art.SPT



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 piégera vos papilles dans une cascade d'arômes et de plaisir d'un pain d'exception.

Accompagne charcuteries et fromages.





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.



Sac de 10 kg

SUPPORT DE VENTE

KIT MARKETING GRATUIT

sur demande



Affiche A4

Pub Comptoir

Stop-prix

EN VENTE

liasse de 100
sachets à baguette

Art.SGN



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 œuvre

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.



NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française



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 : 5 min

Vitesse rapide : 7 min

Température de la pâte env. 24 - 26 °C

Pointage : 15 min

Mise en œuvre

Façonnage : méthode habituelle

Cuisson

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



Farine de blé
100 % française



Sac de 10 kg

SUPPORT DE VENTE

EN VENTE

Liasse de 60
sachets à pain

Art.SF



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



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



Sac de 10 kg



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.





Recette Pain L'Empereur

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 : 25 – 27 °C
 Pointage : 15 – 20 min

Mise en œuvre

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

Cuisson

240 – 220 °C chaleur tombante,
 buée normale : 40 – 45 min



Sac de 10 kg



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...



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.



Sac de 10 kg



Mélange Jack'son : 10,000 kg
Levure (suivant méthode) : 0,150 kg
Eau (environ) : 6,800 - 7,200 L
Conseil pâte fermentée : 1,000 à 1,500 kg

Pétrissage

Pétrin à spirale :
Vitesse lente : 10 min, vitesse rapide : 6 – 7 min
Température de la pâte 23 – 24 °C
Temps de repos : 15 min

Mise en oeuvre

Former vos pâtons de 600 g
puis les rouler dans le topping décor Jack'son
et les disposer dans un moule.
Apprêt : 45 – 60 min.

Cuisson

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





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 : 0,150 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 œuvre

Méthode habituelle, lamage avant
 poussée avec topping base complet possible

Cuisson

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



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 œuvre

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

BASE COMPLET



Principaux ingrédients

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



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...



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 : 0,150 kg
Levure : 0,100 - 0,200 kg

Conseil

Dans la cuve, faire tremper les céréales toastées dans la quantité totale d'eau.
Pesar 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



Farine de blé
100 % française





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 œuvre

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



Sac de 10 kg



NUTRI-SCORE
A B C D E

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.



Pain des Marins



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



Principaux ingrédients

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



Sac de 10 kg

SUPPORT DE VENTE



Distinguez vos pains avec le
Pochoir Rose des vents

EN VENTE

liasse de 60
sachets à pain

Art.SPDM



Pétrissage

Pétrin à spirale :
vitesse lente 5 min avec 75 % de l'eau
vitesse rapide 2 min
Finaliser en bassinant 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.



Recette Épeautre et Miel

Mélange Épeautre et Miel : 10,000 kg
 Eau : 6,200 - 6,500 L
 Levure : 0,400 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

Enfournement à 240 °C chaleur tombante 220 °C



Sac de 10 kg

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...



Pain de mie

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



Sac de 10 kg



Pain de Mie 50 : 5,000 kg

Farine de blé : 5,000 g

Eau : env. 5,200 L

Levure (suivant méthode) : 0,300 - 0,400 kg



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 œuvre

Température de pâte 20 - 22 ° C

Pointage 10 min

Méthode habituelle

Apprêt 45 - 60 min

Cuisson

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



Farine de blé
100 % française



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 œuvre

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



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 œuvre

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

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



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

Art.0021007



EMPLOI

1 à 1,5 % du poids de la farine

Sac de 10 kg

AlvéoTrad, tradition et précision

Conçu en référence à l'alvéographie de Chopin, **AlvéoTrad** est un améliorant premium qui s'inscrit dans une démarche d'optimisation technologique des farines destinées aux pains de tradition française.

Formulé avec précision pour :

- Renforcer la ténacité sans altérer l'élasticité
- Améliorer la tolérance des pâtes en fermentation
- Stabiliser les paramètres de panification
- Favoriser un alvéolage homogène et un bon développement au four

Pensé pour respecter le savoir-faire artisanal, **AlvéoTrad** répondra aux exigences des pains de tradition française :

- Meilleure tenue de pâte au façonnage
- Mie dorée avec un bel alvéolage
- Croûte fine et croustillante



**Améliorant de
panification pour
la confection de pain
de tradition française**

*Conforme au décret
du 13 septembre 1993*



Améliorants

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 %
---------------	-------------

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.

Disponible en version sans palme

Art.0062036

EMPLOI

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

Sac de 25 kg



Mixes pâtisseries



Page 34
Délibrownie



Page 37
Speedy Top



Page 35
Muffin Choco



Page 38
Cheese Cake



Page 36
Moelleux
pain d'épices



Page 39
Fourrage
Noisette

Mixes viennoiseries



Page 40
Déli
Brioche



Page 41
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



Sac de 5 kg



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

Pétrissage

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

Cuisson

Four ventilé : 170 - 180 °C pendant environ 20 - 25 min
Four à sole : 190 - 200 °C pendant environ 25 - 30min

NUTRI-SCORE





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 - 4 min vitesse moyenne
 avec le batteur plat

Cuisson

Four ventilé : 170 - 180 °C pendant environ 20 - 25 min
 Four à sole : 190 - 200 °C pendant environ 25 - 30 min

NUTRI-SCORE



Sac de 10 kg

MUFFIN CHOCO

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



Principaux ingrédients

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



MOELLEUX PAIN D'EPICES

*Un seul mélange pour
une multitude de recettes*



Sac de 5 kg



Moelleux Pain d'Epices : 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 œuvre

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

NUTRI-SCORE





Recette Speedy Top

Rietmann Speedy Top : 1,000 kg
Huile Végétale : environ 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 : oura ouvert.



Sac de 10 kg



Farine de blé
100 % française

SPEEDY TOP

L'option idéale pour des desserts inratables.

Préparation pour cake, muffins,
gâteaux 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...



CHEESECAKE

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

Qualité des ingrédients
Flexibilité
Rentabilité



Sac 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

135 - 140 °C four ventilé
 170 - 180 °C four à sole env. environ 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



Recette Fourrage Noisette

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



Sac de 10 kg

Fourrage Noisette

Préparation pour confection de garniture noisette pour viennoiseries.



DeliBrioche

Mélange pour fabrication de brioche beurre

Principaux ingrédients

Farine de blé, beurre, sucre, sel...



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 ventilé 145 °C pendant 35 min (brioche de 400 g)

Four à sole 170 °C



NUTRI-SCORE



Farine de blé
100 % française





Recette Délibeignet

Mé lange Dé libeignet 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



Sac de 10 kg

DÉLIBEIGNET

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



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 43
Baguette
Quinoa Bio



Page 46
Pavé aux graines
Bio



Page 44
GoldMaïs Bio



Page 47
Autres produits
de la gamme
pains



Page 45
Triticum Bio



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



Recette Baguette Quinoa BIO

Mélange baguette quinoa BIO : 5,000 kg
 Farine de blé T55 ou 65 BIO : 5,000 kg
 Levure BIO : 0,100 - 0,300 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

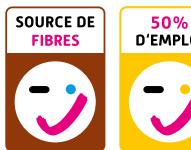
Façonnage en baguette et déposer en
 « tourne à gris » sur couche fleurée de
 semoule de blé dur Bio
 Apprêt : suivant méthode

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



NUTRI-SCORE



Sac de 10 kg

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.



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



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 : 5,800 - 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

Méthode habituelle
Tamponner le dessus des pâtons avec le topping maïs bio
Apprêt : suivant méthode

Cuisson

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



Farine de blé
100 % française

Disponible en



Art.0060074



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 gatou

Suivant produit souhaité

Fermentation

50 - 60 min

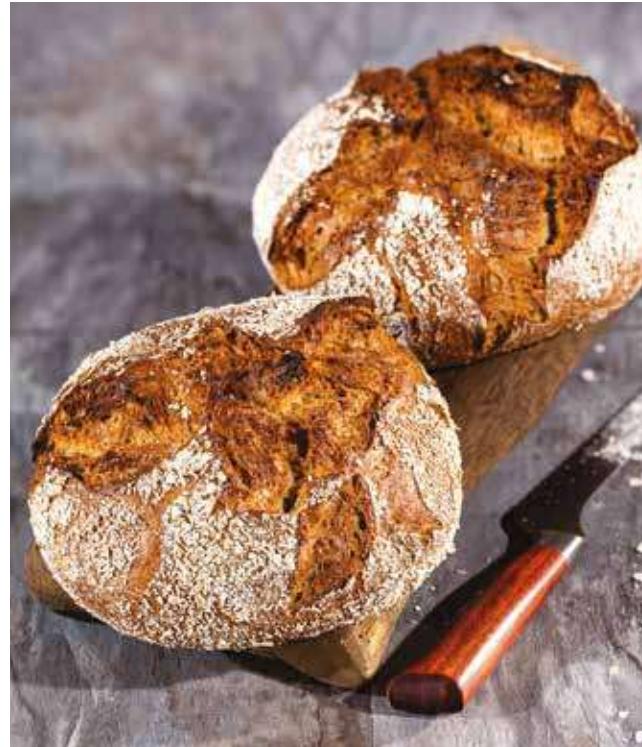
Cuisson

230 °C avec buée chaleur tombante

Temps de cuisson : 40 - 50 min



Farine de blé
100 % française



Sac de 10 kg

SUPPORT DE VENTE

Pochoir Épi de blé



TRITICUM 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 dicoccum)

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.



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



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 : 0,100 - 0,200 kg
Eau : 6,000 - 6,200 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 œuvre

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

Cuisson

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



Farine de blé
100 % française



Autres produits de la gamme



Nous consulter



Art.0138010



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



Sac de 10 kg

SUPPORT DE VENTE

KIT MARKETING GRATUIT
sur demande



Affiche A4
et flyer A5

Pub Comptoir

Stop prix

EN VENTE

liasse de 40
sachets à pain

Art. SP



Recette

Primawell sans gluten

Mélange Primawell sans gluten : 10,000 kg
Eau : 9,000 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





Recette Pain Zen

Mélange pour Pain Zen aux graines : 10,000 kg
Sel : 0,160 kg
Levure : 0,300 kg
Eau (environ 40°C) : 7,500 kg

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

Apprêt

15 - 20 min

Cuisson

220 °C chaleur tombante 200 °C
50 - 60 min



Sans gluten & sans blé



Sac de 10 kg

RIETMANN
Zen

Art.0070001

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.



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.



Pot de 0,300 kg

SUPPORT DE VENTE

KIT MARKETING GRATUIT

sur demande



Affiche A4



Pub Comptoir



1 à 3% sur masse / pâte soit 10g / kg.

Produits de boulangerie fine et pâtisserie

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





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
Pesar des pâtons de 570 g pour les moules
batteries acier

Cuisson

180 °C sans buée avec tirage fermé pendant 80 min



Sac de 10 kg



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

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





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 ...

Produits finis surgelés (escalopes panées, lamelles kebab, galettes burger, nuggets, etc...) également disponibles, nous consulter.

www.veggiecus.fr



Mélange **VEGGIECUS** : 1,000 kg
Eau : 2,000 L

Mise en œuvre

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



vegan



Seau de 4 kg

Art.0020031

BASE AROMATIC

Veggiecus Base Aromatic est prêt à l'emploi, et doit simplement être mélangée à de l'eau. Veggiecus Base Aromatic est idéale pour une grande variété de plats tels que les hamburgers, les boulettes, la bolognaise ou les lasagnes. En ajoutant d'autres ingrédients, épices et herbes, chaque plat peut être affiné à votre goût et personnalisé.



Seau de 4 kg

Art.0020038

BASE WHITE

Veggiecus Base White est neutre en goût et de couleur claire. Veggiecus Base White se mélange simplement avec du sel, de l'eau et de l'huile. En y ajoutant vos propres mélanges d'épices, vous pouvez créer une grande variété de saucisses à griller, produits pour barbecue ou de farces.



Seau de 4 kg

Art.0020039

BASE RED

Veggiecus Base Red est neutre en goût mais présente la coloration rougeâtre caractéristique de la Base Aromatic. Veggiecus Base Red se mélange simplement avec du sel, de l'eau et de l'huile. C'est le choix parfait pour tous ceux qui souhaitent remplacer les produits à base de viande hachée tout en ajoutant leurs propres épices et arômes.

Seau de 4 kg



Nos catalogues

Consultables en ligne et téléchargeables sur : www.rietmann.fr



Recettes de Noël 2024



Recettes de Noël 2025



Rietmann Croisière



Baking

Le catalogue complet de produits Rietmann



Rietmann Bücheron



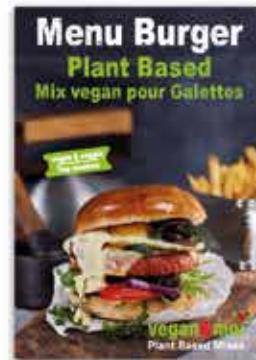
Rietmann Délichia



Recettes Vegan&moi



Catalogue BIO



Vegan&moi spécial burger



LowCarb
Prémixes industriels



Prémixes protéinés



Nos marques

energus10



BASE COMPLET



CHEESECAKE



LE MONARQUE



**BASE CÉRÉALES
TOASTÉES**



**Fourrage
Noisette**



SARRASINO



Délibrownie

DeliBrioche



QUINOETTE

LA BAGUETTE
QUINOA
aux bienfaits millénaires

Rustillou

**Pain des
Marins**

MUFFIN CHOCO

DÉLIBEIGNET

Zen

AlvéoTrad

DeliChia

L'EMPEREUR

Pain de mie

**MOELLEUX
PAIN D'EPICES**

**BAGUETTE
QUINOA**



Gold Ma's

Jack'son

Épeautre et Miel

SPEEDY TOP

Gold Ma's



vegan&moi
Le goût du végétal !





Fabriqué par :
Theodor Rietmann GmbH

Grostrowstraße 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
F-67320 THAL-DRULINGEN

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

www.rietmann.fr



Farine de blé
100 % française

