

# Stéa

Le goût en plus

## Complet Riz Brun SANS GLUTEN

Essentiels

Rustiques

Découvertes

Plaisirs sucrés

Inclusions

Améliorants

**PAIN STÉA COMPLET  
SOURCE DE FIBRES\***



### Mix pour Pain Complet Riz Brun

Préparation prête à l'emploi  
pour pain complet sans gluten,  
sans palme et sans lactose.

### le Goût en plus

Mie gourmande couleur caramel.  
Déliçats saveurs de noisette.  
Saveurs subtilement sucrées du riz brun.

### Les Avantages

- Pain source de fibres\*
- Mix rapide et facile d'utilisation
- Recettes et astuces à découvrir sur [www.stea-sans-gluten.com](http://www.stea-sans-gluten.com)
- Supports d'aide à la vente disponibles sur demande

#### Composition nutritionnelle

pour 100 g de Pain Stéa® Complet Riz Brun

Energie	227 kcal (958 kJ)
Graisses	4,7 g
dont acides gras saturés	0,86 g
Glucides	40,1 g
dont sucres totaux	1,6 g
Fibres	5,0 g
Protéines	3,7 g
Sel	1,09 g

Valeurs calculées à partir d'analyses effectuées par un laboratoire externe.  
\* Sous condition du respect de la mise en oeuvre préconisée pour ce produit.



**AFDIAG**  
[www.afdiag.fr](http://www.afdiag.fr)

Produit sous licence auprès de  
**l'Association Française  
Des Intolérants au Gluten**

15, rue d'Hauteville  
75010 PARIS - Tél. 01 56 08 08 22  
Il est régulièrement contrôlé  
et convient aux cœliaques.

# Stéa

Le goût en plus

## Complet Riz Brun SANS GLUTEN

Pour tout renseignement

### Les Recettes

#### RECETTE PAIN STÉA® COMPLET RIZ BRUN À LA MAIN OU AU BATTEUR

##### INGRÉDIENTS



500 g de Mix  
Stéa® Complet Riz Brun



375 à 400 ml d'eau tiède  
(30°C environ)



15 g de levure fraîche  
ou 5 g de levure sèche de  
boulangier



1 cuillère à soupe d'huile  
(8 g environ)



matière grasse  
pour beurrer le moule

1. Ajouter la levure aux 500 g de mix Stéa® Complet Riz Brun puis incorporer l'eau et une cuillère à soupe d'huile.
2. Bien mélanger au batteur ou au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Graisser les parois d'un moule à cake et verser le mélange de façon à remplir le moule aux 3/4 environ. Couvrir et laisser reposer 1 h à température ambiante. La pâte doit maintenant remplir le moule.
4. Enfourner et cuire 20 min à 220°C.
5. Démouler immédiatement le pain à la sortie du four sur une grille et laisser refroidir.

#### RECETTE PAIN STÉA® COMPLET RIZ BRUN EN MACHINE À PAIN

##### INGRÉDIENTS



500 g de Mix  
Stéa® Complet Riz Brun



400 ml d'eau tiède  
(30°C environ)



1 cuillère à soupe d'huile  
(8 g environ)



1 sachet de levure  
sèche de boulangier

1. Verser les ingrédients dans le bol de votre machine à pain en respectant l'ordre suivant :
  - Eau tiède
  - Huile
  - Mix Stéa® Complet Riz Brun
  - Levure sèche de boulangier
2. Sélectionner le programme « Sans Gluten » de votre machine à pain.

##### CONDITIONS DE MISE EN OEUVRE

Dès la première utilisation vérifier que l'emballage est intègre. Travailler dans une atmosphère exempte de gluten. Mettre des gants à usage unique. Bien refermer le seau / sac après usage.

##### MODALITÉS DE REMBOURSEMENT

La gamme Stéa® est partiellement remboursable dans le cadre d'une maladie coéliquaie reconnue par l'Assurance maladie.  
Classification LPPR : aliment sans gluten, farine.  
Format 1 kg : 1192220

##### LISTE DES INGRÉDIENTS DU MIX STÉA® COMPLET RIZ BRUN

Amidon de pomme de terre - Farine de riz - Son de riz stabilisé - Sucre - Sel - Germe de riz stabilisé - Épaississant : Gomme guar - Emulsifiant : Mono et di-glycérides d'acide gras.

##### CONDITIONNEMENTS

Sac de 25 kg / Carton de 6 X 1 kg

#### DÉCOUVREZ LES AUTRES RÉFÉRENCES DE LA GAMME STÉA® SANS GLUTEN



**Graines**  
Mix spécial Pain aux Graines



**Baguette**  
Mix spécial Baguette et petits pains



**Nature**  
Mix spécial Pain et Pâtisserie

