

# Stéa

Le goût en plus

# Nature

## SANS GLUTEN



FR - 035 - 001  
FR - 035 - 002  
FR - 035 - 003

## Mix pour Pain et Pâtisserie

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

## Le Goût en plus

Saveurs douces et équilibrées  
adaptées à de multiples applications :  
*pains, madeleines, crêpes, cookies, cakes etc.*

## Les Avantages

- Mix multi applications
- 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® Nature

Energie	219 kcal (927 kJ)
Matières grasses	1,4 g
<i>dont acides gras saturés</i>	0,1 g
Glucides	49,2 g
<i>dont sucres</i>	4,0 g
Fibres	2,1 g
Protéines	1,3 g
Sel	1,7 g

Valeurs issues 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)  
FR - 035 - 001  
FR - 035 - 002  
FR - 035 - 003

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 coeliaques.

Essentiels

Rustiques

Découvertes

Plaisirs sucrés

Inclusions

Améliorants

# Stéa

Le goût en plus

## Nature SANS GLUTEN

### Les Recettes

Pour tout renseignement

#### RECETTE PAIN SANS GLUTEN (fonctionne également en machine à pain, programme «Sans Gluten»)

**Ingrédients:** 500 g de mix Stéa® Nature, 375 g (375 ml) d'eau tiède, 15 g de levure fraîche ou 5 g de levure sèche de boulanger, 1 cuillère à soupe d'huile (8 g), 9 g de sel, un peu de matière grasse pour beurrer le moule.

1. Ajouter la levure aux 500 g de mix Stéa® Nature puis incorporer l'eau, le sel 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 le remplir aux 3/4.  
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.  
Démouler immédiatement le pain à la sortie du four et laisser refroidir.

#### RECETTE PÂTE BRISÉE SANS GLUTEN

**Ingrédients:** 500 g de mix Stéa® Nature, 250 g de matière grasse végétale en pommade, 190 g d'eau tiède, 1 pincée de sel.

1. Mélanger le mix Stéa® Nature avec le sel, la matière grasse puis ajouter l'eau et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte.
2. Former une boule.
3. Envelopper la boule d'un film plastique alimentaire et placer la 15 min minimum au réfrigérateur.
4. Fariner le plan de travail et y étaler la pâte au rouleau. Déposer la pâte dans le moule et la piquer à l'aide d'une fourchette.
5. Garnir la pâte brisée et cuire à 220°C.

*Astuce : Ajouter 1 oeuf à la préparation pour donner une belle couleur dorée à la pâte brisée !*

#### RECETTE MADELEINES SANS GLUTEN

**Ingrédients:** 150 g de mix Stéa® Nature, 2 oeufs, 90 g de sucre en poudre, 90 g de beurre fondu, 1 pincée de sel.

1. Fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse (si possible au robot, vitesse maximum).
2. Ajouter le mix Stéa®, le sel puis le beurre fondu et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Remplir les moules à madeleines et laisser reposer 20 min (de préférence au congélateur).
4. Enfourner et cuire 6 à 7 min à 250°C.

#### 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 cœliaque reconnue par l'Assurance maladie.  
Classification LPPR : aliment sans gluten, farine.  
Sac 1 kg : 1192220 / Seau 3 kg : 1129061

#### LISTE DES INGRÉDIENTS DU MIX STÉA® NATURE

Amidon - Farine de riz - Sucre - Dextrose de maïs - Épaississant : Gomme guar - Poudres à lever : pyrophosphate de soude, bicarbonate de soude.

#### CONDITIONNEMENTS

Sac de 25 kg / Carton de 6 X 1 kg / Seau de 3 kg

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



Graines



Baguette



Biologique

