

## Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine 10 Céréales Plus	1 000	
Eau	640 (+/- 20)	
Sel	15	
Levure	20	

<b><u>Poids total</u></b>	1 675	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	56°C	58°C
Température de la pâte	24 - 25°C	24 - 25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

<b><u>Poids total de commande</u></b>	
<b><u>Coefficient</u></b>	

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	5	5
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	10 à 15	15 à 20

Pointage	20 min à 24°C	
Division	350 à 400 gr bouler légèrement	
Détente	20 min	
Façonnage	Sur toile ou en moule bâtards ou baguettes	
Apprêt	90 min à 24°C	
Cuisson	240°C	
Temps de cuisson	25 à 30 min	

## Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine 10 Céréales Plus</i>	1 000	
<i>Eau</i>	630 (+/- 20)	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	15	
<b><u>Poids total</u></b>	1 660	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	54°C	56°C
<i>Température de la pâte</i>	23 - 24°C	23 - 24°C
<i>Température eau de coulage</i>		
<i>Température farine</i>		
<i>Température fournil</i>		

<b><u>Poids total de commande</u></b>	
<b><u>Coefficient</u></b>	

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1<sup>ère</sup> Vitesse</i>	5	5
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	10 à 15	15 à 20

<i>Pointage</i>	10 min à 24°C	
<i>Division</i>	350 à 400 gr bouler légèrement	
<i>Détente</i>	10 min	
<i>Façonnage</i>	Sur toile ou en moule bâtards ou baguettes	
<i>Apprêt</i>	Blocage à 2 - 3°C puis 5 h à 18 - 20°C	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	25 à 30 min	

**Méthode en froid**  
**Fiche de fabrication pour "Panéotrad"**

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine 10 Céréales Plus</i>	1 000	
<i>Eau</i>	640 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	20	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	7	

<b><u>Poids total</u></b>	1 682	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	54°C	56°C
<i>Température de la pâte</i>	23 - 24°C	23 - 24°C
<i>Température eau de coulage</i>		
<i>Température farine</i>		
<i>Température fournil</i>		

<b><u>Poids total de commande</u></b>	
<b><u>Coefficient</u></b>	

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1<sup>ère</sup> Vitesse</i>	5	5
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	10 à 15	15 à 20

<i>Pointage</i>	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
<i>Passage en froid</i>	18 à 24 h à 2 - 3°C	
<i>Détente</i>	5 à 20 min	
<i>Division au Panéotrad</i>	En pavés de 400 gr ou baguettes de 350 gr	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	25 à 30 min	