

Campagnou

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Campagnou</i>	1 000	
<i>Eau</i>	750 (+50)	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	10 20 en méthode rapide	

<u>Poids total</u>	1 830	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	56°C	58°C
<i>Température de la pâte</i>	26°C	26°C
<i>Température eau de coulage</i>		
<i>Température farine</i>		
<i>Température fournil</i>		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	3	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	8	15

<i>Pétrissage</i>	Pétrir jusqu'à décollement de la pâte	
<i>Pointage</i>	3 x 60 min avec rabats ou 45 min avec rabat léger en méthode rapide	
<i>Division</i>	Verser la pâte sur couche, fariner et découper à l'aide d'un coupe-pâte des pâtons carrés d'environ 350 à 500 gr	
<i>Cuisson</i>	240°C four tombant	
<i>Temps de cuisson</i>	40 à 60 min pour 400 gr	

Campagnou

Méthode en pousse lente

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Campagnou	1 000	
Eau	780	
Sel	15	
Levure	6	

<u>Poids total</u>	1 801	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	54°C	56°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	3	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	15

Pétrissage	Pétrir jusqu'à décollement de la pâte	
Pointage	120 min avec rabat à 60 min	
Division	Verser la pâte sur couche, fariner et découper à l'aide d'un coupe-pâte des pâtons carrés d'environ 350 à 500 gr	
Cuisson	240°C four tombant	
Temps de cuisson	40 à 60 min pour 400 gr	

Campagnou

Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Campagnou	1 000	
Eau	780 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	6	
<u>Poids total</u>	1 841	

	Spirale	Oblique
Température de base	54°C	56°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	3	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	15

Pétrissage	Pétrir jusqu'à décollement de la pâte	
Pointage	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
Passage en froid	18 à 24 h à 2 - 3°C	
Détente	5 à 20 min	
Division au Panéotrad	En pavés de 400 gr	
Cuisson	240°C four tombant	
Temps de cuisson	40 à 60 min pour 400 gr	

Campagnou

Figues

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Campagnou	1 000	
Eau	680	
Sel	15	
Levure	15	
Figues Déshydratées	200*	

<u>Poids total</u>	1 910	
---------------------------	-------	--

***Incorporez les figues déshydratées coupées en petits cubes en fin de pétrissage**

	Spirale	Oblique
Température de base	56°C	58°C
Température de la pâte	26°C	26°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	4	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	15

Pétrissage	Incorporez les figues déshydratées coupées en cubes en fin de pétrissage	
Pointage	30 min	
Division	300 à 350 gr	
Détente	15 min	
Façonnage	Boulez puis allongez à une extrémité pour faire une forme de goutte d'eau	
Apprêt	45 min à 25°C	
Cuisson	230°C four tombant	
Temps de cuisson	30 à 35 min	

Campagnou

Figues

Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Campagnou	1 000	
Eau	670	
Sel	15	
Levure	5	
Figues Déshydratées	200*	

<u>Poids total</u>	1 890	
---------------------------	-------	--

***Incorporez les figues déshydratées coupées en petits cubes en fin de pétrissage**

	Spirale	Oblique
Température de base	54°C	56°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	4	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	15

Pétrissage	Incorporez les figues déshydratées coupées en cubes en fin de pétrissage	
Pointage	90 min avec rabat à 60 min	
Division	300 à 350 gr	
Détente	15 min	
Façonnage	Boulez puis allongez à une extrémité pour faire une forme de goutte d'eau	
Apprêt pousse lente	14 h à 8 – 10°C	
Apprêt pousse contrôlée	Blocage à 4°C puis 3 h à 18°C	
Cuisson	230°C four tombant	
Temps de cuisson	30 à 35 min	

Campagnou

Figues

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Campagnou	1 000	
Eau	680 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	5	
Figues Déshydratées	200*	

<u>Poids total</u>	1 920	
---------------------------	-------	--

***Incorporez les figues déshydratées coupées en petits cubes en fin de pétrissage**

	Spirale	Oblique
Température de base	54°C	56°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	4	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	15

Pétrissage	Incorporez les figues déshydratées coupées en cubes en fin de pétrissage	
Pointage	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
Passage en froid	18 à 24 h à 2 - 3°C	
Détente	5 à 20 min	
Division au Panéotrad	En pavés de 350 à 400 gr	
Cuisson	230°C four tombant	
Temps de cuisson	30 à 35 min	