

# Croc'Grains

9 Graines & 3 Céréales

## Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Croc'Grains</i>	1 000	
<i>Eau</i>	620	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	30	
<b><u>Poids total</u></b>	1 665	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	57°C	60°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C	24 - 25°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>	2	3
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	7	10

<i>Pointage</i>	20 à 30 min	
<i>Division</i>	350 à 400 gr	
<i>Détente</i>	10 à 15 min	
<i>Apprêt</i>	60 à 90 min	
<i>Cuisson</i>	240 à 250°C	
<i>Temps de cuisson</i>	40 à 50 min	

# Croc'Grains

9 Graines & 3 Céréales

## Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Croc'Grains	1 000	
Eau	620	
Sel	15	
Levure	8	

<b><u>Poids total</u></b>	1 653	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	57°C	60°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	2	3
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	7	10

Pointage	20 à 30 min	
Division	350 à 400 gr	
Détente	10 à 15 min	
Apprêt pousse lente Apprêt pousse contrôlée	14h à 8 – 10°C Blocage à 4°C puis 3h à 18°C	
Cuisson	240 à 250°C	
Temps de cuisson	40 à 50 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39  
 secretariat@minoterieroche.com  
 www.minoterieroche.com

# Croc'Grains

9 Graines & 3 Céréales

## Méthode en froid

### Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Croc'Grains</i>	1 000	
<i>Eau</i>	620 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	20	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	6	
<b><u>Poids total</u></b>	1 661	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	57°C	60°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C	24 - 25°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>	2	3
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	7	10

<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	
<i>Cuisson</i>	240 à 250°C	
<i>Temps de cuisson</i>	40 à 50 min	