



Méthode en direct

| | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|------------------------|----------------------|-----------------------|
| Farine Rouge de B. T80 | 1 000 | |
| Eau | 680 (+/- 20) | |
| Eau de Bassinage | 70 | |
| Sel | 15 | |
| Levure | 8 | |

| | | |
|---------------------------|-------|--|
| <u>Poids total</u> | 1 773 | |
|---------------------------|-------|--|

| | Spirale | Oblique |
|----------------------------|-----------|-----------|
| Température de base | 60°C | 65°C |
| Température de la pâte | 24 - 25°C | 24 - 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 | 6 | 14 |
| Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse | 3 | 4 |

| | | |
|------------------|--------------------------------------|--|
| Pointage | 60 min avec rabat à 20 min et 40 min | |
| Division | Baguettes de 350 gr | |
| Détente | 30 min | |
| Apprêt | 45 à 60 min à 25°C | |
| Cuisson | 250°C à four vif | |
| Temps de cuisson | 23 min | |



BLÉ ROUGE DE BORDEAUX

Méthode en froid

| | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|-------------------------------|----------------------|-----------------------|
| <i>Farine Rouge de B. T80</i> | 1 000 | |
| <i>Eau</i> | 680 (+/- 20) | |
| <i>Eau de Bassinage</i> | 70 | |
| <i>Sel</i> | 15 | |
| <i>Levure</i> | 8 | |

| | | |
|---------------------------|-------|--|
| <u>Poids total</u> | 1 773 | |
|---------------------------|-------|--|

| | Spirale | Oblique |
|-----------------------------------|-----------|-----------|
| <i>Température de base</i> | 60°C | 65°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> | | |

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

| | Spirale (min) | Oblique (min) |
|---|---------------|---------------|
| <i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i> | 6 | 14 |
| <i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i> | 3 | 4 |

| | | |
|--------------------------|---------------------|--|
| <i>Pointage</i> | 20 à 30 min | |
| <i>Pointage en froid</i> | 12 à 24 h à 4°C | |
| <i>Division</i> | Baguettes de 350 gr | |
| <i>Détente</i> | 45 min | |
| <i>Apprêt</i> | 20 à 30 min à 24°C | |
| <i>Cuisson</i> | 250°C à four vif | |
| <i>Temps de cuisson</i> | 22 à 24 min | |



BLÉ ROUGE DE BORDEAUX

Méthode en froid

Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

| | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|-------------------------------|----------------------|-----------------------|
| <i>Farine Rouge de B. T80</i> | 1 000 | |
| <i>Eau</i> | 680 (+/- 20) | |
| <i>Eau de Bassinage</i> | 70 | |
| <i>Sel</i> | 15 | |
| <i>Levure</i> | 5 | |
| <u>Poids total</u> | 1 770 | |

| | Spirale | Oblique |
|-----------------------------------|-----------|-----------|
| <i>Température de base</i> | 60°C | 65°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> | | |

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

| | Spirale (min) | Oblique (min) |
|---|---------------|---------------|
| <i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i> | 6 | 14 |
| <i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i> | 3 | 4 |

| | | |
|------------------------------|--|--|
| <i>Pointage</i> | 30 min avec rabat à 10 min, 20 min et 30 min | |
| <i>Passage en froid</i> | 18 à 24 h à 3 - 4°C | |
| <i>Détente</i> | Faire un double rabat puis 20 à 30 min d'apprêt | |
| <i>Division au Panéotrad</i> | Baguettes de 350 gr | |
| <i>Cuisson</i> | 250°C à four vif | |
| <i>Temps de cuisson</i> | 22 à 24 min | |