



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Ketmie Pépité

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Ketmie Pépité	1 000	
Eau	650 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	70	
Sel	15	
Levure	40	

<u>Poids total</u>	1 775	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	54°C	58°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	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	10	20

Pointage	20 min	
Division	400 gr pour des bâtards 350 gr pour des baguettes	
Détente	10 min	
Apprêt	45 à 60 min à 25°C	
Lamage	2 coups de lame pour les bâtards 5 à 6 coups de lame pour les baguettes	
Cuisson	240°C (+/-20°C)	
Temps de cuisson	28 à 30 min pour les bâtards 23 à 25 min pour les baguettes	

Ketmie Pépité

Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Ketmie Pépité	1 000	
Eau	670 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	70	
Sel	15	
Levure	12	
Améliorant	10	

<u>Poids total</u>	1 777	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	52°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	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	10	20

Pointage	20 min	
Division	400 gr pour des bâtards 350 gr pour des baguettes	
Détente	10 min	
Apprêt pousse lente Apprêt pousse contrôlée	14 h à 8°C Blocage 10 à 15 h à 4°C puis 3 h à 18°C	
Lamage	2 coups de lame pour les bâtards 5 à 6 coups de lame pour les baguettes	
Cuisson	240°C (+/-20°C)	
Temps de cuisson	28 à 30 min pour les bâtards 23 à 25 min pour les baguettes	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Ketmie Pépité

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Ketmie Pépité	1 000	
Eau	670 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	70	
Sel	15	
Levure	7	
<u>Poids total</u>	1 762	

	Spirale	Oblique
Température de base	52°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	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	10	20

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 Baguettes de 350 gr	
Cuisson	240°C (+/-20°C)	
Temps de cuisson	28 à 30 min pour les bâtards 23 à 25 min pour les baguettes	