



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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



Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>La 1830 Chef</i>	1 000	
<i>Eau</i>	700	
<i>Eau de bassinage</i>	100	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	5	
<u>Poids total</u>	1 820	

	Batteur	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	50°C	54°C	56°C
<i>Température de la pâte</i>	24 / 25°C	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>	

	Batteur (min)	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1ère Vitesse</i>	5	5	5
<i>Pétrissage 2ème Vitesse</i>	7	7	15

<i>Passage en froid</i>	12 à 24 h à 5°C	
<i>Division</i>	Faire des pâtons de 350 gr et allonger très légèrement.	
<i>Détente</i>	15 à 20 min	
<i>Apprêt</i>	45 min à 24°C	
<i>Cuisson</i>	260°C	
<i>Temps de cuisson</i>	20 à 25 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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



Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>La 1830 Chef</i>	1 000	
<i>Eau</i>	700	
<i>Eau de bassinage</i>	100	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	5	

<u>Poids total</u>	1 820	
---------------------------	-------	--

	Batteur	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	50°C	54°C	56°C
<i>Température de la pâte</i>	24 / 25°C	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>	

	Batteur (min)	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1ère Vitesse</i>	5	5	5
<i>Pétrissage 2ème Vitesse</i>	7	7	15

<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>	Baguettes de 350 gr	
<i>Cuisson</i>	260°C	
<i>Temps de cuisson</i>	23 à 25 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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



Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Pâte La 1830 Chef</i>	6 000	
<i>Graines</i>	600	
<i>Eau</i>	400	

<u>Poids total</u>	7 000	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de la pâte</i>	24°C	24°C

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{er} Vitesse</i>	2 - 3	2 - 3

<i>Passage en froid</i>	12 à 24 h à 5°C	
<i>Division</i>	Faire des pâtons de 350 gr et allonger très légèrement.	
<i>Détente</i>	15 à 20 min	
<i>Apprêt</i>	45 à 60 min à 24°C	
<i>Cuisson</i>	260°C	
<i>Temps de cuisson</i>	20 à 25 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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



Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Pâte La 1830 Chef</i>	6 000	
<i>Graines</i>	600	
<i>Eau</i>	400	
<u>Poids total</u>	7 000	

	Spirale	Oblique
<i>Température de la pâte</i>	24°C	24°C
<u>Poids total de commande</u>		
<u>Coefficient</u>		

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{er} Vitesse</i>	2 - 3	2 - 3

<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>	Baguettes de 350 gr	
<i>Cuisson</i>	260°C	
<i>Temps de cuisson</i>	23 à 25 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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



aux Graines

Méthode en direct
pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	20 Chef	30 Chef	20 Chef 20 Chef.Graines	30 G.Chef 30 Chef.Graines
La 1830 Chef	1 000	3 850	5 800	7 200	10 700
Eau	700	2695	4 060	5 040	7 490
Eau de bassinage	100	385	580	720	1 070
Sel	15	58	87	108	160
Levure	5	20	30	36	55

<u>Poids total</u>	1 820	7 028	10 583
---------------------------	-------	-------	--------

Graines	600	900
Eau	400	600

<u>Poids total</u>	14 138	21 030
---------------------------	--------	--------

	Batteur	Spirale	Oblique
Température de base	50°C	54°C	54
Température de la pâte	24 / 25°C	24 / 25°C	24 / 25°C
Température eau de coulage			
Température farine			
Température fournil			

	Batteur (min)	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1ère Vitesse	5	5	5
Pétrissage 2ème Vitesse	7	7	15

Passage en froid	12 à 24 h à 5°C	
Division	Diviser à la machine avec la Fleur de Gustive. Faire des pâtons de 350 gr et allonger très légèrement.	
Détente	15 min	
Apprêt	15 min à 20°C	
Cuisson	260°C	
Temps de cuisson	20 à 25 min	