

La Croquante

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La Croquante	1 000	
Eau	650	
Sel	15	
Levure	6	

<u>Poids total</u>	1 671	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	50°C	56°C
Température de la pâte	25 - 26°C	25 - 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	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	15

Pointage	30 à 45 min	
Division	300 à 350 gr	
Détente	15 min	
Apprêt	45 à 60 min	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	20 à 25 min	

La Croquante

Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La Croquante	1 000	
Eau	650	
Sel	15	
Levure	3	

<u>Poids total</u>	1 668	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	50°C	56°C
Température de la pâte	25 - 26°C	25 - 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	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	15

Pointage	20 à 30 min	
Division	300 à 350 gr	
Détente	10 min	
Apprêt pousse lente Apprêt pousse contrôlée	14 h à 8 – 10°C Blocage à 4°C puis 3 h à 18°C	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	20 à 25 min	

La Croquante

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La Croquante	1 000	
Eau	650 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	3	
<u>Poids total</u>	1 688	

	Spirale	Oblique
Température de base	50°C	56°C
Température de la pâte	25 - 26°C	25 - 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	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	15

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	Baguettes de 350 gr	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	20 à 25 min	