

Nordique

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Nordique	1 000	
Eau	600	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	25	

<u>Poids total</u>	1 660	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	55°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	6	12

Pointage	30 min	
Division	400 gr Barquettes	
Mise en forme	En boule serrée modéré	
Détente	15 min	
Façonnage	Roulés dans un mélange de graines	
Apprêt	60 à 75 min	
Cuisson	240°C avec buée baisser de 20°C ou bout de 15 min	
Temps de cuisson	35 à 40 min pour 400 gr	

Nordique

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Nordique</i>	1 000	
<i>Eau</i>	600	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	10	
<i>Régulateur</i>	5	

<u>Poids total</u>	1 630	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	55°C	58°C
<i>Température de la pâte</i>	25°C	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>	5	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	6	12

<i>Blocage</i>	4°C	
<i>Division</i>	400 gr Barquettes	
<i>Mise en forme</i>	En boule serrée modéré	
<i>Détente</i>	60 min	
<i>Façonnage</i>	Roulés dans un mélange de graines	
<i>Apprêt</i>	120 min à 25°C	
<i>Cuisson</i>	240°C avec buée baisser de 20°C ou bout de 15 min	
<i>Temps de cuisson</i>	35 à 40 min pour 400 gr	

Nordique

Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Nordique</i>	1 000	
<i>Eau</i>	600	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	10	
<i>Régulateur</i>	10	

<u>Poids total</u>	1 635	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	55°C	58°C
<i>Température de la pâte</i>	25°C	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>	5	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	6	12

<i>Pointage</i>	15 min	
<i>Division</i>	400 gr Barquettes	
<i>Mise en forme</i>	En boule serrée modéré	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Façonnage</i>	Roulés dans un mélange de graines	
<i>Apprêt pousse lente</i> <i>Apprêt pousse contrôlée</i>	À partir de 14 h à 8°C 12 h à 4°C puis 3 h à 18°C	
<i>Cuisson</i>	240°C avec buée baisser de 20°C ou bout de 15 min	
<i>Temps de cuisson</i>	35 à 40 min pour 400 gr	

Nordique

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Nordique	1 000	
Eau	600 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	7	

<u>Poids total</u>	1 642	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	55°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	6	12

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 (Roulés dans un mélange de graines)	
Cuisson	240°C avec buée baisser de 20°C ou bout de 15 min	
Temps de cuisson	35 à 40 min pour 400 gr	