



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Pain au Son

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Pain au Son</i>	1 000	
<i>Eau</i>	700	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	20	
<i>Pâte Fermentée</i>	150	

<u>Poids total</u>	1 885	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	50°C	54°C
<i>Température de la pâte</i>	23°C	23°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>	8	17

<i>Pointage</i>	15 min	
<i>Division</i>	350 à 400 gr	
<i>Détente</i>	20 min	
<i>Apprêt</i>	90 min	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	30 à 40 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Pain au Son

Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Pain au Son</i>	1 000	
<i>Eau</i>	700	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	10	
<i>Pâte Fermentée</i>	150	

<u>Poids total</u>	1 875	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	50°C	54°C
<i>Température de la pâte</i>	23°C	23°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>	8	17

<i>Pointage</i>	15 min	
<i>Division</i>	350 à 400 gr	
<i>Détente</i>	20 min	
<i>Apprêt</i>	Blocage à 4°C puis 5 h à 16°C	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	30 à 40 min	

Pain au Son

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Pain au Son</i>	1 000	
<i>Eau</i>	700 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	20	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	7	
<i>Pâte Fermentée</i>	150	

<u>Poids total</u>	1 892	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	50°C	54°C
<i>Température de la pâte</i>	23°C	23°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>	8	17

<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>	En pavés de 400 gr	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	30 à 40 min	