



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

La 1830



Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La 1830 Label Rouge	1 000	
Eau	750	
Eau de Bassinage	50	
Sel	15	
Levure	7	

<u>Poids total</u>	1 822	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	58°C	60°C
Température de la pâte	24 - 25°C	24 - 25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	3	3
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	3	15
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	6	5

Autolyse	30 min	
Pointage	3 x 20 min avec rabats Puis 30 à 60 min	
Division	Baguettes de 350 gr	
Détente	20 min	
Apprêt	30 à 45 min	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	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

La 1830



Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La 1830 Label Rouge	1 000	
Eau	750	
Eau de Bassinage	50	
Sel	15	
Levure	7	

<u>Poids total</u>	1 822	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	58°C	60°C
Température de la pâte	24 - 25°C	24 - 25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	3	3
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	3	15
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	6	5

Autolyse	30 min	
Pointage	60 min avec rabat	
Mise en froid	18 à 24 h à 4°C	
Division	Baguettes de 350 gr	
Détente	60 min	
Apprêt	30 à 45 min	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	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

La 1830



Homologation I.A. n° 09.05

Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La 1830 Label Rouge	1 000	
Eau	750	
Eau de Bassinage	50 (+/- 50)	
Sel	15	
Levure	5	

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

	Spirale	Oblique
Température de base	58°C	60°C
Température de la pâte	24 - 25°C	24 - 25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	3	3
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	3	15
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	6	5

Autolyse	30 min	
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	260°C	
Temps de cuisson	23 à 25 min	