

Viennois Beurre

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Viennois Beurre	1 000	
Eau	400	
Œufs Frais	150 (3 Œufs)	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	30	

<u>Poids total</u>	1 580	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	52°C	58°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)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	2	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	10	16

Pointage	30 min	
Division	300 gr	
Détente	20 min	
Apprêt	75 min à 30°C	
Cuisson	200 à 210°C	
Temps de cuisson	20 à 30 min	

Viennois Beurre Chocolat Pralin

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Viennois Beurre	1 000	
Eau	400	
Œufs Frais	150 (3 Œufs)	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	30	
Pépites de chocolat	180	
Pralin	120	

<u>Poids total</u>	1 880	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	52°C	58°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)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	2	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	10	16

Pétrissage	Incorporer les pépites de chocolat ainsi que le pralin en fin de pétrissage.	
Pointage	30 min	
Division	300 gr	
Détente	20 min	
Apprêt	75 min à 30°C	
Cuisson	200 à 210°C	
Temps de cuisson	20 à 30 min	

Possibilité d'effectuer de la pousse lente avec la même recette, en bloquant dans une chambre à 8°C.



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Pain Viennois aux Fruits et Graines de Chia

Méthode en direct
Méthode en pousse Contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Viennois Beurre</i>	1 000	
<i>Eau</i>	400	
<i>Œufs (3 à 4)</i>	150	
<i>Levure</i>	40	
<i>Abricot Sec</i>	120	
<i>Raisin Sec</i>	120	
<i>Cranberry</i>	120	
<i>Graine de Chia</i>	60	
<u>Poids total</u>	2 010	

	Batteur
<i>Température de base</i>	52°C
<i>Température de la pâte</i>	24 / 25°C
<i>Température eau de coulage</i>	
<i>Température farine</i>	
<i>Température fournil</i>	

	Batteur (min)
<i>Pétrissage 1ère Vitesse</i>	4
<i>Pétrissage 2ème Vitesse</i>	8

<i>Pétrissage</i>	Incorporez les fruits secs coupées et les graines de chia en fin de pétrissage
<i>Pointage</i>	45 min
<i>Division</i>	330 gr
<i>Détente</i>	20 min
<i>Façonnage</i>	En forme de bâtard assez court, mouiller le dessus, rouler dans des graines de sésames et Lamer en saucisson. Mettre en caissette bois.
<i>Apprêt direct</i>	90 min à 26°C
<i>Apprêt Pousse Contrôlée</i>	Bloquer à 3°C puis 2 h à 26°C
<i>Cuisson</i>	200°C
<i>Temps de cuisson</i>	25 min environ