

# Châtaignes, Fignes & Noisettes

## Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Châtaignes, Fig. & Noi.	1 000	
Eau	600	
Sel	15	
Levure	30	

<b><u>Poids total</u></b>	1 645	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	57°C	63°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	10	6
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	5	12 - 14

Pointage	10 à 15 min	
Division	250 à 300 gr	
Détente	10 à 15 min	
Façonnage	En boule sur plaque	
Apprêt	90 min à 25°C	
Cuisson	Enfourner à 240°C température dégressive 10 min apprêt pour finir à 200°C	
Temps de cuisson	20 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

# Châtaignes, Fignes & Noisettes

Méthode en pousse lente  
Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Châtaignes, Fig. & Noi.	1 000	
Eau	6900	
Sel	15	
Levure	8	
<b><u>Poids total</u></b>	1 623	

	Spirale	Oblique
Température de base	57°C	63°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	10	6
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	5	12 - 14

Pointage	10 à 15 min	
Division	250 à 300 gr	
Détente	10 à 15 min	
Façonnage	En boule sur plaque	
Apprêt pousse lente	14 h à 8 – 10°C	
Apprêt pousse contrôlée	Blocage à 4°C puis 3 h à 18°C	
Cuisson	Enfourner à 240°C température dégressive 10 min apprêt pour finir à 200°C	
Temps de cuisson	20 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

# Châtaignes, Fignes & Noisettes

## Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Châtaignes, Fig. & Noi.	1 000	
Eau	600 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	5	
<b><u>Poids total</u></b>	1 640	

	Spirale	Oblique
Température de base	57°C	63°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	10	6
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	5	12 - 14

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 sur plaque	
Cuisson	Enfourner à 240°C température dégressive 10 min apprêt pour finir à 200°C	
Temps de cuisson	20 à 25 min	