



Moulin des Jongs - 03240 Treban

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



Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Complet Type 150</i>	1 000	
<i>Eau</i>	650	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	30	
<i>M.G.</i>	20	
<i>Poudre de Lait</i>	20	
<i>Pâte fermenter</i>	150	
<u>Poids total</u>	1 885	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	60°C	64°C
<i>Température de la pâte</i>	25 - 26°C	25 - 26°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>	4	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	6	16

<i>Pointage</i>	20 min	
<i>Division</i>	350 à 400 gr	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Apprêt</i>	60 min	
<i>Cuisson</i>	240°C four tombant	
<i>Temps de cuisson</i>	30 à 35 min	

Méthode en pousse lente
Méthode en pousse Contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Complet Type 150	1 000	
Eau	650	
Sel	15	
Levure	10	
M.G.	20	
Poudre de Lait	20	
Pâte fermenter	150	
Améliorant (facultatif)	10	

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

	Spirale	Oblique
Température de base	52°C	54°C
Température de la pâte	24°C	24°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	3	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	9	15

Pointage	15 min	
Division	350 à 400 gr	
Détente	10 min	
Apprêt pousse lente Apprêt pousse contrôlée	12 à 24 h à 8 – 12°C Blocage à 2°C puis 3 h à 18°C	
Cuisson	240°C four tombant	
Temps de cuisson	30 à 35 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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



Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Complet Type 150</i>	1 000	
<i>Eau</i>	650	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	8	
<i>M.G.</i>	20	
<i>Poudre de Lait</i>	20	
<i>Pâte fermenter</i>	150	

<u>Poids total</u>	1 863	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	52°C	54°C
<i>Température de la pâte</i>	24°C	24°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>	3	3
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	7	12

<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>	350 à 400 gr	
<i>Cuisson</i>	240°C four tombant	
<i>Temps de cuisson</i>	30 à 35 min	