



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Farine pour Feuilletage

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine pour Feuilletage	1 000	
Eau	500	
Sel	15	
Beurre	50	

Beurre de Tourage	700	
-------------------	-----	--

<u>Poids total</u>	2 265	
---------------------------	-------	--

	Batteur
Température de base	50°C
Température de la pâte	20 - 21°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

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

	Spirale (min)
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	2
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	5 - 6

Pointage	Faire une abaisse - 20 min à 3°C	
Tourage	Enchâsser le beurre de tourage Trois tours double avec repos de 15 min à 3°C	
Détente	30 min à 3°C	
Division	Abaisser et détailler	
Façonnage	Selon forme	
Cuisson four ventilé	180°C	
Cuisson four à sole	200 à 210°C	
Temps de cuisson	15 min environ selon forme	