

Méthode en direct

Fiche de fabrication pour diviseuse classique

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Fleur de Blé	1 000	
Eau	700 minimum	
Sel	15	
Levure	18	

<u>Poids total</u>	1 733	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	54°C	64°C
Température de la pâte	26°C	26°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	4	4
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	15

❖ Incorporer le sel 5 min avant la fin du pétrissage. (facultatif)

Pointage	Spirale : 45 min à 26°C Oblique : 40 min à 26°C	
Division	350 gr	
Détente	20 min	
Façonnage	En baguette, réglage de la machine desserrer, puis poser la baguette à gris sur fleurine T 80. Attention à ne pas dégazer.	
Apprêt	20 min à 26°C	
Cuisson	260°C	
Temps de cuisson	Peu cuit : 16 min Cuit : 19 min Bien cuit : 25 min	

❖ Possibilité de bloquer les baguettes façonnées pendant 24h à 4°C. (Laisser revenir les baguettes à température ambiante, 30 min avant d'enfourner)

Méthode en direct
Fiche de fabrication pour peseuse volumétrique

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Fleur de Blé	1 000	
Eau	700 minimum	
Sel	15	
Levure	18	

<u>Poids total</u>	1 733	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	54°C	64°C
Température de la pâte	26°C	26°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	4	4
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	15

- ❖ Incorporer le sel 5 min avant la fin du pétrissage. (facultatif)

Division	350 gr	
Détente	Spirale : 60 min à 26°C Oblique : 55 min à 26°C	
Façonnage	En baguette, réglage de la machine desserrer, puis poser la baguette à gris sur fleurine T 80. Attention à ne pas dégazer.	
Apprêt	20 min à 26°C	
Cuisson	260°C	
Temps de cuisson	Peu cuit : 16 min Cuit : 19 min Bien cuit : 25 min	

- ❖ Possibilité de bloquer les baguettes façonnées pendant 24h à 4°C. (Laisser revenir les baguettes à température ambiante, 30 min avant d'enfourner)

Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Fleur de Blé	1 000	
Eau	700 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	5	
<u>Poids total</u>	1 740	

	Spirale	Oblique
Température de base	54°C	64°C
Température de la pâte	26°C	26°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	4	4
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	15

❖ Incorporer le sel 5 min avant la fin du pétrissage. (facultatif)

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	Peu cuit : 16 min Cuit : 19 min Bien cuit : 25 min	