



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Grainette

Méthode en direct

| | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|-------------------------|----------------------|-----------------------|
| <i>Farine Grainette</i> | 1 000 | |
| <i>Eau</i> | 700 | |
| <i>Sel</i> | 15 | |
| <i>Levure</i> | 12 | |

| | | |
|---------------------------|-------|--|
| <u>Poids total</u> | 1 727 | |
|---------------------------|-------|--|

| | Spirale | Oblique |
|-----------------------------------|---------|---------|
| <i>Température de base</i> | 58°C | 63°C |
| <i>Température de la pâte</i> | 25°C | 25°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> | 45 min | |
| <i>Division</i> | 300 à 350 gr | |
| <i>Détente</i> | 10 min | |
| <i>Façonnage</i> | Bâtard ou baguette | |
| <i>Apprêt</i> | 45 à 60 min | |
| <i>Cuisson</i> | 240°C | |
| <i>Temps de cuisson</i> | 20 à 30 min | |

Grainette

Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

| | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|------------------|----------------------|-----------------------|
| Farine Grainette | 1 000 | |
| Eau | 700 | |
| Sel | 15 | |
| Levure | 8 | |

| | | |
|---------------------------|-------|--|
| <u>Poids total</u> | 1 723 | |
|---------------------------|-------|--|

| | Spirale | Oblique |
|----------------------------|-----------|-----------|
| Température de base | 56°C | 62°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 | 3 | 3 |
| Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse | 7 | 12 |

| | | |
|-------------------------|-------------------------------|--|
| Pointage | 30 min | |
| Division | 300 à 350 gr | |
| Détente | 10 min | |
| Façonnage | Bâtard ou baguette | |
| Apprêt pousse lente | 14 h à 8 – 10°C | |
| Apprêt pousse contrôlée | Blocage à 4°C puis 3 h à 18°C | |
| Cuisson | 240°C | |
| Temps de cuisson | 20 à 30 min | |



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Grainette

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

| | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|---------------------------|----------------------|-----------------------|
| <i>Farine Grainette</i> | 1 000 | |
| <i>Eau</i> | 700 (+/- 20) | |
| <i>Eau de Bassinage</i> | 20 | |
| <i>Sel</i> | 15 | |
| <i>Levure</i> | 7 | |
| <u>Poids total</u> | 1 742 | |

| | Spirale | Oblique |
|-----------------------------------|-----------|-----------|
| <i>Température de base</i> | 56°C | 62°C |
| <i>Température de la pâte</i> | 24 - 25°C | 24 - 25°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> | En pavés de 400 gr ou baguettes de 350 gr | |
| <i>Cuisson</i> | 240°C | |
| <i>Temps de cuisson</i> | 23 à 35 min | |