

**Méthode en direct**

|                         | <b>Recette de base (gr)</b> | <b>Recette à pétrir (gr)</b> |
|-------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| <i>Farine Kapnor</i>    | 1 000                       |                              |
| <i>Eau</i>              | 600                         |                              |
| <i>Eau de Bassinage</i> | 20                          |                              |
| <i>Sel</i>              | 15                          |                              |
| <i>Levure</i>           | 25                          |                              |

|                           |       |  |
|---------------------------|-------|--|
| <b><u>Poids total</u></b> | 1 660 |  |
|---------------------------|-------|--|

|                                   | <b>Spirale</b> | <b>Oblique</b> |
|-----------------------------------|----------------|----------------|
| <i>Température de base</i>        | 55°C           | 58°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>        |                |                |

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

|   | <b>Spirale (min)</b> | <b>Oblique (min)</b> |
|---|----------------------|----------------------|
| <i>Pétrissage 1<sup>ère</sup> Vitesse</i> | 5                    | 5                    |
| <i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i> | 6                    | 12                   |

|                         |   |  |
|-------------------------|---|--|
| <i>Pointage</i>         | 30 min  |  |
| <i>Division</i>         | 400 gr Barquettes                                 |  |
| <i>Mise en forme</i>    | En boule serrée modéré                            |  |
| <i>Détente</i>          | 15 min  |  |
| <i>Façonnage</i>        | Roulés dans un mélange de graines                 |  |
| <i>Apprêt</i>           | 60 à 75 min                                       |  |
| <i>Cuisson</i>          | 240°C avec buée baisser de 20°C ou bout de 15 min |  |
| <i>Temps de cuisson</i> | 35 à 40 min pour 400 gr                           |  |

## Méthode en froid

|               | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|---------------|----------------------|-----------------------|
| Farine Kapnor | 1 000                |                       |
| Eau           | 600                  |                       |
| Sel           | 15                   |                       |
| Levure        | 10                   |                       |
| Régulateur    | 5                    |                       |

|                           |       |  |
|---------------------------|-------|--|
| <b><u>Poids total</u></b> | 1 630 |  |
|---------------------------|-------|--|

|                            | Spirale | Oblique |
|----------------------------|---------|---------|
| Température de base        | 55°C    | 58°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 | 5             | 5             |
| Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse | 6             | 12            |

|                  |   |  |
|------------------|---|--|
| Blocage          | 4°C   |  |
| Division         | 400 gr Barquettes                                 |  |
| Mise en forme    | En boule serrée modéré                            |  |
| Détente          | 60 min  |  |
| Façonnage        | Roulés dans un mélange de graines                 |  |
| Apprêt           | 120 min à 25°C                                    |  |
| Cuisson          | 240°C avec buée baisser de 20°C ou bout de 15 min |  |
| Temps de cuisson | 35 à 40 min pour 400 gr                           |  |

Méthode en pousse lente  
Méthode en pousse contrôlée

|                      | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|----------------------|----------------------|-----------------------|
| <i>Farine Kapnor</i> | 1 000                |                       |
| <i>Eau</i>           | 600                  |                       |
| <i>Sel</i>           | 15                   |                       |
| <i>Levure</i>        | 10                   |                       |
| <i>Régulateur</i>    | 10                   |                       |

|                           |       |  |
|---------------------------|-------|--|
| <b><u>Poids total</u></b> | 1 635 |  |
|---------------------------|-------|--|

|                                   | Spirale | Oblique |
|-----------------------------------|---------|---------|
| <i>Température de base</i>        | 55°C    | 58°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>        |         |         |

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

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

|  |  |  |
|--|--|--|
| <i>Pointage</i>  | 15 min   |  |
| <i>Division</i>  | 400 gr Barquettes                                    |  |
| <i>Mise en forme</i>   | En boule serrée modéré                               |  |
| <i>Détente</i>   | 15 min   |  |
| <i>Façonnage</i>   | Roulés dans un mélange de graines                    |  |
| <i>Apprêt pousse lente</i><br><i>Apprêt pousse contrôlée</i> | À partir de 14 h à 8°C<br>12 h à 4°C puis 3 h à 18°C |  |
| <i>Cuisson</i>   | 240°C avec buée baisser de 20°C ou bout de 15 min    |  |
| <i>Temps de cuisson</i>                                      | 35 à 40 min pour 400 gr                              |  |

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

|                         | <b>Recette de base (gr)</b> | <b>Recette à pétrir (gr)</b> |
|-------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| <i>Farine Kapnor</i>    | 1 000                       |                              |
| <i>Eau</i>              | 600 (+/- 20)                |                              |
| <i>Eau de Bassinage</i> | 20                          |                              |
| <i>Sel</i>              | 15                          |                              |
| <i>Levure</i>           | 7                           |                              |

|                           |       |  |
|---------------------------|-------|--|
| <b><u>Poids total</u></b> | 1 642 |  |
|---------------------------|-------|--|

|                                   | <b>Spirale</b> | <b>Oblique</b> |
|-----------------------------------|----------------|----------------|
| <i>Température de base</i>        | 55°C           | 58°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>        |                |                |

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

|   | <b>Spirale (min)</b> | <b>Oblique (min)</b> |
|---|----------------------|----------------------|
| <i>Pétrissage 1<sup>ère</sup> Vitesse</i> | 5                    | 5                    |
| <i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i> | 6                    | 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<br>(Roulés dans un mélange de graines) |  |
| <i>Cuisson</i>               | 240°C avec buée baisser de 20°C ou bout de 15 min         |  |
| <i>Temps de cuisson</i>      | 35 à 40 min pour 400 gr                                   |  |