

L'Absolue

Méthode sur pâte fermentée

Pâte Fermentée Pour 40 Baguettes		
	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine L'Absolue</i>	800	
<i>Eau</i>	500 à 550	
<i>Eau de Bassinage</i>	300	
<i>Sel</i>	12	
<i>Levure</i>	8	
<u>Poids total</u>	1 620	

	Spirale (min)
<i>Pétrissage 1^{er} Vitesse</i>	7
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	5

Fermentation	60 min à Température ambiante puis 10 à 12 h à 5°C
---------------------	--

L'Absolue Recette sur Pâte Fermentée Pour 40 Baguettes Méthode en direct & froid		
	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine L'Absolue</i>	800	
<i>Eau</i>	500 à 550	
<i>Pâte Fermentée</i>	1 250	
<i>Sel</i>	100	
<i>Levure</i>	40	
<u>Poids total</u>	9 590	

	Spirale
<i>Température de base</i>	60 à 65°C
<i>Température de la pâte</i>	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)
<i>Pétrissage 1^{er} Vitesse</i>	10
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	"Ajouter la pâte fermentée" 5 à 7

<i>Pointage en direct</i>	60 min	
<i>Pointage en froid</i>	60 min rabat puis au froid à 4°C Remise en température 3 h à 18°C	
<i>Division</i>	250 gr	
<i>Détente</i>	45 min	
<i>Façonnage</i>	Baguettes 35 cm En machine rouleaux desserrés	
<i>Aprêt</i>	60 à 90 min à 24°C	
<i>Cuisson</i>	Fariner légèrement Enfourner à 250°C puis cuire à 220°C	
<i>Temps de cuisson</i>	18 min	

L'Absolue

Méthode sur poolish

Poolish Pour 40 Baguettes		
	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine L'Absolue	1 000	
Eau	1 050	
Levure	10	
<u>Poids total</u>	2 060	

Spirale (min)	
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	5

Fermentation	3 h à température ambiante puis 10 à 12 h à 5°C
--------------	---

L'Absolue Recette sur Poolish Pour 40 Baguettes Méthode en direct & froid		
	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine L'Absolue	5 000	
Eau	2 900 à 3 100	
Eau de Bassinage	300	
Poolish	2 060	
Sel	90	
Levure	40	
<u>Poids total</u>	10 390	

Spirale	
Température de base	60 à 65°C
Température de la pâte	25°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

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

Spirale (min)	
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	13
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	5 à 7

Pointage en direct	120 min avec rabat à 60 min	
Pointage en froid	30 min avec rabat puis au froid à 4°C	
Division	250 gr	
Détente en direct	20 min	
Détente en froid	45 à 60 min	
Façonnage	Baguettes 35 cm En machine rouleaux desserrés	
Apprêt	45 à 60 min à 24°C	
Cuisson	Fariner légèrement Enfourner à 250°C puis cuire à 220°C	
Temps de cuisson	18 min	