

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine L'Équilibre	1 000	
Eau	680	
Eau de Bassinage	70	
Sel	15	
Levure	6	

<u>Poids total</u>	1 771	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	64°C	68°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	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7	15

Pétrissage	Bassiner les 2 dernières minutes	
Mise en froid	12 à 24 h à 4°C	
Division	350 gr avec mise en forme	
Détente	45 à 60 min	
Façonnage	En façones, rouleaux desserrés, forme baguette, sur couche farinée, soudure au contact de la couche	
Apprêt	90 min à 25°C	
Mise au four	Fariner si besoin, couper les extrémités en épis avec des ciseaux	
Cuisson	240 à 250°C	
Temps de cuisson	20 à 22 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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



Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine L'Équilibre</i>	1 000	
<i>Eau</i>	680 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	70	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	6	
<u>Poids total</u>	1 771	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	64°C	68°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>	6	10
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	5	6

<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>	Baguettes de 350 gr	
<i>Mise au four</i>	Fariner si besoin, couper les extrémités en épis avec des ciseaux	
<i>Cuisson</i>	240 à 250°C	
<i>Temps de cuisson</i>	20 à 22 min	