



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 direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>La 1830 Classique</i>	1 000	
<i>Eau</i>	700	
<i>Eau de bassinage</i>	50	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	20	

<b><u>Poids total</u></b>	1 785	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	52°C	54°C
<i>Température de la pâte</i>	24°C	24°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>	3	5
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	8	15

<i>Pointage</i>	20 min	
<i>Division</i>	350 gr	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Apprêt</i>	90 min à 24°C	
<i>Cuisson</i>	250°C	
<i>Temps de cuisson</i>	20 à 25 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 pousse lente  
Méthode en pousse Contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>La 1830 Classique</i>	1 000	
<i>Eau</i>	650	
<i>Eau de bassinage</i>	50	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	10	

<b><u>Poids total</u></b>	1 725	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	50°C	52°C
<i>Température de la pâte</i>	24°C	24°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>	3	5
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	8	15

<i>Pointage</i>	15 à 20 min	
<i>Division</i>	350 gr	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Apprêt pousse lente</i> <i>Apprêt pousse contrôlée</i>	15 à 24 h à 8 – 10°C Blocage à 2°C puis 3 h à 18°C	
<i>Cuisson</i>	250°C	
<i>Temps de cuisson</i>	20 à 25 min	

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

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>La 1830 Classique</i>	1 000	
<i>Eau</i>	650 (+/- 20)	
<i>Eau de bassinage</i>	50	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	5	

<b><u>Poids total</u></b>	1 720	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	52°C	54°C
<i>Température de la pâte</i>	24°C	24°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>Autolyse (facultatif)</i>	3	3
<i>Pétrissage 1<sup>ère</sup> Vitesse</i>	3	3
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	8	15

<i>Autolyse (facultatif)</i>	30 min	
<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>Cuisson</i>	260°C	
<i>Temps de cuisson</i>	20 à 23 min	