

La Belle Vinette

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine La Belle Vinette</i>	1 000	
<i>Eau</i>	500	
<i>Eau de Bassinage</i>	50	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	15	

<u>Poids total</u>	1 580	
---------------------------	-------	--

	Spirale - Batteur
<i>Température de base</i>	54°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 - Batteur (min)
<i>Autolyse</i>	3
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	7

<i>Pointage</i>	90 mi avec rabat à 45 min	
<i>Division</i>	En pâtons de 300 à 350 gr	
<i>Détente</i>	20 min	
<i>Façonnage</i>	Manuel selon forme désirée Format individuel ou baguette épis	
<i>Apprêt</i>	90 min à 27°C	
<i>Cuisson</i>	230°C	
<i>Temps de cuisson</i>	Four à sole sur plaque pâtissière	
<i>Temps de cuisson</i>	14 à 16 min	