

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La Levain	1 000	
Eau	670	
Eau de Bassinage	50	
Sel	15	
Levure	10	

<u>Poids total</u>	1 745	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	56°C	62°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)
Autolyse	5	5
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	3	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7	15

Autolyse	30 à 60 min	
Pointage	90 min	
Division	350 gr	
Détente	20 min	
Façonnage	Baguettes	
Apprêt	60 à 90 min	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	20 à 23 min	

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La Levain	1 000	
Eau	700	
Eau de Bassinage	50	
Sel	15	
Levure	5	

<u>Poids total</u>	1 770	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	56°C	62°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)
Autolyse	5	5
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	3	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7	15

Autolyse	30 à 60 min	
Pointage	30 à 45 min avec rabat	
Mise en froid	12 à 24 h à 3 - 4°C	
Division	350 gr	
Détente	30 min	
Façonnage	Baguettes	
Apprêt	60 à 90 min	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	20 à 23 min	

Méthode en pousse lente
Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La Levain	1 000	
Eau	680	
Eau de Bassinage	50	
Sel	15	
Levure	8	

<u>Poids total</u>	1 703	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	54°C	60°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)
Autolyse	5	5
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	3	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7	15

Autolyse	30 à 60 min	
Pointage	20 min	
Division	350 gr	
Détente	15 min	
Façonnage	Baguettes	
Apprêt pousse lente Apprêt pousse contrôlée	12 à 24 h à 8 – 12°C Blocage à 3°C puis 3 h à 18°C	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	20 à 23 min	

Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine La Levain</i>	1 000	
<i>Eau</i>	700 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	50	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	5	
<u>Poids total</u>	1 770	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	56°C	62°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>Autolyse</i>	5	5
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	3	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	7	15

<i>Autolyse</i>	30 à 60 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>	250°C	
<i>Temps de cuisson</i>	20 à 23 min	