



Méthode en direct
Burger Classique

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Mix Burger	1 000	
Eau	580	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	30	
Matière Grasse	50	

<u>Poids total</u>	1 660	
---------------------------	-------	--

	Spiral - Batteur
Température de base	54°C
Température de la pâte	25°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

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

	Spiral - Batteur (min)
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	4
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8

Pointage	Environ 30 min en cuve ou en bac	
Division	Manuelle, en pâtons de 100 à 120 gr	
Façonnage	Bouler puis déposer sur plaque à buns, aplatir légèrement.	
Apprêt	Environ 1 h 15 à 25°C, hygrométrie à 80%. Dorer à la mise au four. Ajouter un topping sur vos pains	
Cuisson	Four à sole 220°C avec buée	
Temps de cuisson	12 min environ	



Méthode en direct Burger Brioché

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Mix Burger	1 000	
Eau	430	
Œufs Frais (2 à 3 Œufs)	150	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	30	
Matière Grasse	100	
<u>Poids total</u>	1 710	

	Spiral - Batteur
Température de base	54°C
Température de la pâte	25°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

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

	Spiral - Batteur (min)
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	4
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8

Pointage	Environ 30 min en cuve ou en bac	
Division	Manuelle, en pâtons de 100 à 120 gr	
Façonnage	Bouler puis déposer sur plaque à buns, aplatir légèrement.	
Apprêt	Environ 1 h 15 à 25°C, hygrométrie à 80%. Dorer à la mise au four. Ajouter un topping sur vos pains	
Cuisson	Four à sole 220°C avec buée	
Temps de cuisson	12 min environ	