



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

# Pain aux Maïs

## Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Pain aux Maïs</i>	1 000	
<i>Eau</i>	620	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	30	
<b><u>Poids total</u></b>	1 665	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	55°C	56°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>	5	10
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	8	8

<i>Pointage</i>	20 min	
<i>Division</i>	400 gr	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Façonnage</i>	Moule ou bâtard	
<i>Apprêt</i>	60 à 70 min	
<i>Cuisson</i>	220°C	
<i>Temps de cuisson</i>	30 à 40 min	

# Pain aux Maïs

## Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Pain aux Maïs</i>	1 000	
<i>Eau</i>	610	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	10	
<b><u>Poids total</u></b>	1 635	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	55°C	56°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>	5	10
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	8	8

<i>Pointage</i>	15 min	
<i>Division</i>	400 gr	
<i>Détente</i>	10 min	
<i>Façonnage</i>	Moule ou bâtard	
<i>Apprêt pousse lente</i>	14 h à 8 – 10°C	
<i>Apprêt pousse contrôlée</i>	Blocage à 4°C puis 3 h à 18°C	
<i>Cuisson</i>	220°C	
<i>Temps de cuisson</i>	30 à 40 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

# Pain aux Maïs

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

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Pain aux Maïs</i>	1 000	
<i>Eau</i>	610 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	20	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	6	
<b><u>Poids total</u></b>	1 651	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	55°C	56°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>	5	10
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	8	8

<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>	En pavés de 400 gr	
<i>Cuisson</i>	220°C	
<i>Temps de cuisson</i>	30 à 40 min	