

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Pétri'Pain</i>	1 000	
<i>Eau</i>	650	
<i>Eau de Bassinage</i>	50	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	8	

<u>Poids total</u>	1 723	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	54°C	58°C
<i>Température de la pâte</i>	25°C	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>	3	3
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	3	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	3 à 5	12

<i>Autolyse (facultatif)</i>	20 min	
<i>Pointage</i>	Stocker directement au froid les bacs 7 kg de pâte par bac (20 pièces de 350 g) pendant 12 à 24 h à 4°C	
<i>Division</i>	En machine, en pâtons de 350 g Déposer sur un plan fleuré à la semoule	
<i>Détente</i>	30 à 35 min	
<i>Façonnage</i>	De préférence en machine, rouleaux desserrés. Déposer sur couche semoulée, tourne à gris.	
<i>Apprêt</i>	45 min à 25°C / Possibilité de bloquer à 6-8°C pendant plusieurs heures pour étaler la cuisson	
<i>Cuisson</i>	A260°C avec buée Déposer les pâtons soudure au-dessus et donner un seul coup de lame sur toute la longueur	
<i>Temps de cuisson</i>	15 à 18 min	

Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Pétri'Pain</i>	1 000	
<i>Eau</i>	650	
<i>Eau de Bassinage</i>	50	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	6	

<u>Poids total</u>	1 721	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	54°C	58°C
<i>Température de la pâte</i>	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>	3	3
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	3	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	3 à 5	12

<i>Autolyse (facultatif)</i>	20 min	
<i>Pointage</i>	60 min avec rabat à 20 min et 40 min 7 kg de pâte par bac (20 pièces de 350 g)	
<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 Semouler le dessus de la pâte avant la division	
<i>Cuisson</i>	260°C avec buée / Un seul coup de lame sur toute la longueur	
<i>Temps de cuisson</i>	15 à 18 min	