

Seigle Bavarois

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Seigle Bavarois</i>	1 000	
<i>Eau</i>	650	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	30	

<u>Poids total</u>	1 695	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	62°C	65°C
<i>Température de la pâte</i>	26 - 27°C	26 - 27°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>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	5	10
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	3	4

<i>Pointage</i>	20 à 30 min	
<i>Division</i>	400 gr	
<i>Détente</i>	10 à 15 min	
<i>Apprêt</i>	40 à 50 min	
<i>Cuisson</i>	250 à 260°C avec buée. Après 2 min évacuer la buée afin d'éviter la déchirure de la croûte	
<i>Temps de cuisson</i>	40 à 50 min	

Seigle Bavarois

Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Seigle Bavarois	1 000	
Eau	650	
Sel	15	
Levure	8	

<u>Poids total</u>	1 673	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	62°C	65°C
Température de la pâte	26 - 27°C	26 - 27°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	10
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	3	4

Pointage	10 min	
Division	400 gr	
Détente	10 à 15 min	
Apprêt pousse lente Apprêt pousse contrôlée	14 h à 8 – 10°C Blocage à 4°C puis 3 h à 18°C	
Cuisson	250 à 260°C avec buée. Après 2 min évacuer la buée afin d'éviter la déchirure de la croûte	
Temps de cuisson	40 à 50 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Seigle Bavarois

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Seigle Bavarois	1 000	
Eau	650 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	5	
<u>Poids total</u>	1 690	

	Spirale	Oblique
Température de base	62°C	65°C
Température de la pâte	26 - 27°C	26 - 27°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	10
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	3	4

Pointage	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
Passage en froid	18 à 24 h à 2 - 3°C	
Détente	5 à 20 min	
Division au Panéotrad	En pavés de 400 gr	
Cuisson	250 à 260°C avec buée. Après 2 min évacuer la buée afin d'éviter la déchirure de la croûte	
Temps de cuisson	40 à 50 min	

Seigle Bavarois au Citron

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Seigle Bavarois	1 000	
Eau	600	
Carth'Agrume Citron	50	
Sel	15	
Levure	30	
Zestes de Citrons Frais Congelés	150*	

<u>Poids total</u>	1 845	
---------------------------	-------	--

***Sortir les Zestes de Citron Frais Congelés la veille à 4°C**

	Spirale	Oblique
Température de base	62°C	65°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	10
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	3	4

Pétrissage	Incorporez les zestes en fin de pétrissage (sortir les zestes la veille au frigo)	
Pointage	20 min	
Division	350 à 400 gr	
Détente	10 à 15 min	
Façonnage	En Bâtard, lamage feuille directement en fin de façonnage	
Apprêt	40 à 50 min	
Cuisson	240°C	
Temps de cuisson	30 à 35 min	

Seigle Bavarois au Citron

Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Seigle Bavarois	1 000	
Eau	600	
Carth'Agrume Citron	50	
Sel	15	
Levure	8	
Zestes de Citrons Frais Congelés	150*	

<u>Poids total</u>	1 823	
---------------------------	-------	--

***Sortir les Zestes de Citron Frais Congelés la veille à 4°C**

	Spirale	Oblique
Température de base	62°C	65°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	10
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	3	4

Pétrissage	Incorporez les zestes en fin de pétrissage (sortir les zestes la veille au frigo)	
Pointage	15 min	
Division	350 à 400 gr	
Détente	10 à 15 min	
Façonnage	En Bâtard, lamage feuille directement en fin de façonnage	
Apprêt pousse lente Apprêt pousse contrôlée	14 h à 8 – 10°C Blocage à 4°C puis 3 h à 18°C	
Cuisson	240°C	
Temps de cuisson	30 à 35 min	

Seigle Bavarois au Citron

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Seigle Bavarois	1 000	
Eau	600 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Carth'Agrume Citron	50	
Sel	15	
Levure	6	
Zestes de Citrons Frais Congelés	150*	

<u>Poids total</u>	1 841	
---------------------------	-------	--

***Sortir les Zestes de Citron Frais Congelés la veille à 4°C**

	Spirale	Oblique
Température de base	62°C	65°C
Température de la pâte	26 - 27°C	26 - 27°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	10
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	3	4

Pointage	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
Passage en froid	18 à 24 h à 2 - 3°C	
Détente	5 à 20 min	
Division au Panéotrad	En pavés de 400 gr	
Cuisson	240°C	
Temps de cuisson	30 à 35 min	

Seigle Bavarois

Algues Citron

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Seigle Bavarois	1 000	
Eau	600	
Sel	15	
Levure	30	
Algues Wakame	20	
Eau de trempage (algues)	100	
Citrons en Cubes	200	

<u>Poids total</u>	1 965	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	62°C	65°C
Température de la pâte	26 - 27°C	26 - 27°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	10
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	3	4

Pétrissage	Faire tremper les algues dans l'eau 10 min et les incorporer en début de pétrissage. Incorporer les cubes de citrons en fin de pétrissage.	
Pointage	20 à 30 min	
Division	400 gr	
Détente	10 à 15 min	
Apprêt	40 à 50 min	
Cuisson	240 à 250°C avec buée. Après 2 min évacuer la buée afin d'éviter la déchirure de la croûte	
Temps de cuisson	40 à 50 min	

Seigle Bavarois

Algues Citron

Méthode en pousse lente

Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Seigle Bavarois</i>	1 000	
<i>Eau</i>	600	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	8	
<i>Algues Wakame</i>	20	
<i>Eau de trempage (algues)</i>	100	
<i>Citrons en Cubes</i>	200	

<u>Poids total</u>	1 943	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	62°C	65°C
<i>Température de la pâte</i>	26 - 27°C	26 - 27°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>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	5	10
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	3	4

<i>Pétrissage</i>	Faire tremper les algues dans l'eau 10 min et les incorporer en début de pétrissage. Incorporer les cubes de citrons en fin de pétrissage.	
<i>Pointage</i>	10 min	
<i>Division</i>	400 gr	
<i>Détente</i>	10 à 15 min	
<i>Apprêt pousse lente</i> <i>Apprêt pousse contrôlée</i>	14 h à 8 – 10°C Blocage à 4°C puis 3 h à 18°C	
<i>Cuisson</i>	240 à 250°C avec buée. Après 2 min évacuer la buée afin d'éviter la déchirure de la croûte	
<i>Temps de cuisson</i>	40 à 50 min	

Seigle Bavarois

Algues Citron

Méthode en froid

Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Seigle Bavarois</i>	1 000	
<i>Eau</i>	600 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	20	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	6	
<i>Algues Wakame</i>	20	
<i>Eau de trempage (algues)</i>	100	
<i>Citrons en Cubes</i>	200	
<u>Poids total</u>	1 961	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	62°C	65°C
<i>Température de la pâte</i>	26 - 27°C	26 - 27°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>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	5	10
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	3	4

<i>Pétrissage</i>	Faire tremper les algues dans l'eau 10 min et les incorporer en début de pétrissage. Incorporer les cubes de citrons en fin de pétrissage.	
<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>	250°C avec buée. Après 2 min évacuer la buée afin d'éviter la déchirure de la croûte	
<i>Temps de cuisson</i>	40 à 50 min	