

Vignoblette

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Vignoblette</i>	1 000	
<i>Eau</i>	660 (+/- 20)	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	7	

<u>Poids total</u>	1 682	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	60°C	62°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>	10	10
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	2	4

<i>Autolyse</i>	30 min	
<i>Pointage</i>	2 h 30 min	
<i>Division</i>	350 gr	
<i>Détente</i>	20 min	
<i>Apprêt</i>	75 min à 24°C	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	25 min environ	

Vignoblette

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Vignoblette</i>	1 000	
<i>Eau</i>	660 (+/- 20)	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	7	

<u>Poids total</u>	1 682	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	60°C	62°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>	10	10
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	2	4

<i>Autolyse</i>	30 min	
<i>Pointage</i>	15 min avec rabat	
<i>Mise en froid</i>	12 à 24 h à 4°C	
<i>Division</i>	350 gr	
<i>Détente</i>	45 min	
<i>Apprêt</i>	120 min à 24°C	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	25 min environ	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Vignoblette

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Vignoblette	1 000	
Eau	660 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	7	

<u>Poids total</u>	1 702	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	60°C	62°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)
Autolyse	3	3
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	10	10
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	2	4

Autolyse	30 min	
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	Baguettes de 350 gr	
Cuisson	240°C	
Temps de cuisson	25 min environ	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Vignoblette

Beaujolais Rosette

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Vignoblette</i>	1 000	
<i>Beaujolais</i>	650 (+/- 20)	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	15	

<i>Rosette en Petit Morceaux</i>	250	
----------------------------------	-----	--

<u>Poids total</u>	1 930	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	57°C	60°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>		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	3	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	8	13

<i>Préparation</i>	Faire chauffer le Beaujolais dans une casserole. Retirer dès les premiers frémissements puis réserver jusqu'à refroidissement.	
<i>Pétrissage</i>	En fin de pétrissage, mettre en 1 ^{ère} vitesse afin d'incorporer la rosette.	
<i>Pointage</i>	90 min avec rabat à 30 et 60 min	
<i>Division</i>	350 gr	
<i>Détente</i>	30 min	
<i>Façonnage</i>	Baguettes	
<i>Apprêt</i>	90 min à 24°C	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	23 min environ	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Vignoblette

Beaujolais Rosette

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Vignoblette</i>	1 000	
<i>Beaujolais</i>	650 (+/- 20)	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	8	

<i>Rosette en Petit Morceaux</i>	250	
----------------------------------	-----	--

<u>Poids total</u>	1 923	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	57°C	60°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>		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	3	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	8	13

<i>Préparation</i>	Faire chauffer le Beaujolais dans une casserole. Retirer dès les premiers frémissements puis réserver jusqu'à refroidissement.	
<i>Pétrissage</i>	En fin de pétrissage, mettre en 1 ^{ère} vitesse afin d'incorporer la rosette.	
<i>Pointage</i>	30 min avec rabat	
<i>Mise en froid</i>	12 à 24 h à 4°C	
<i>Division</i>	350 gr	
<i>Détente</i>	45 min	
<i>Façonnage</i>	Baguettes	
<i>Apprêt</i>	90 min à 24°C	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	23 min environ	

Vignoblette

Beaujolais Rosette

Méthode en froid

Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Vignoblette	1 000	
Beaujolais	650 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	7	

Rosette en Petit Morceaux	250	
---------------------------	-----	--

<u>Poids total</u>	1 942	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	57°C	60°C
Température de la pâte	24°C	24°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	3	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	8	13

Préparation	Faire chauffer le Beaujolais dans une casserole. Retirer dès les premiers frémissements puis réserver jusqu'à refroidissement.	
Pétrissage	En fin de pétrissage, mettre en 1 ^{ère} vitesse afin d'incorporer la rosette.	
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	Baguettes de 350 gr	
Cuisson	240°C	
Temps de cuisson	23 min environ	