

specials

Tradition Prestigieuse



Tradition Prestigieuse



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de blé malté, Alpha-amylase

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

| | |
|---------------------|-------------------|
| Energie | 335 kcal/ 1423 kJ |
| Hydrates de carbone | 70,3 g |
| Matières grasses | 1,1 g |
| Protéines (Nx6,25) | 11,0 g |
| Fibres alimentaires | 2,5 g |

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg et 50 kg

Remarques

Une baguette typiquement française avec une mie alvéolée et avec une couleur crème.

Recette

Ingrédients principaux

| | |
|--|-----------|
| TRADITION PRESTIGIEUSE | 10 kg |
| Eau* | 7 - 7,2 l |
| Levure | 100 g |
| Sel (A ajouter 5 minutes avant la fin du pétrissage) | 180 g |
| Autolyse (Facultatif) | 30' |

Pétrissage

| | |
|------------------------|---------------|
| 1° vitesse | 10' |
| 2° vitesse | 6' - 8' |
| Spirale 1° vitesse | 8' |
| 2° vitesse | 3' - 4' |
| Température de la pâte | 22 °C - 23 °C |

Temps de levage

1) Méthode de travail recommandé

en directe

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Temps | 180' avec 2 rabats |
| Détente après division | 15' |
| Façonnage | Baguette à bouts pointus |
| Apprêt | 40' - 50' |

2) Méthode de travail recommandé

en pousse contrôlée

| | |
|---|--------------------------|
| Temps | 30' |
| Mise en bac et stockage en froid positif (4 - 6 °C) | 6h min - 24h max |
| Détente après division | 45' |
| Façonnage | Baguette à bouts pointus |
| Apprêt | 40' - 50' |

Cuisson

| | |
|---|-----------|
| Pour 350 g, température 10°C > sup à la normale | 20' - 23' |
|---|-----------|

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

