



# Tricol'OR Blanc





# Tricol'OR Blanc



## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de blé malté, Farine de fève, Enzymes (glucose-oxydase (blé), xylanase (blé), lipase (blé), amylase (blé)), Extrait d'acérola

Structure : Poudre fine

### Pain

Couleur : Crème

Odeur : Neutre



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

Énergie	339 kcal/1438 kJ
Hydrates de carbone	70 g
Matières grasses	1,4 g
Protéines (Nx6.25)	9,9 g
Fibres alimentaires	3,3 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

Farine obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange.



## Recette

### Pain Tricol'OR Blanc

#### Ingrédients principaux

Tricol'OR Blanc	5 kg
Eau*	± 2,9 l
Levure	125 g
Sel	85 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	3'
2° vitesse	5'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	7'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

#### Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	p.ex. 720 g
Légèrement bouler ou étirer	
2° repos	20'
Bouler ou allonger selon la forme souhaitée	
Apprêt	± 60'
Pour les pains ronds, enfourner avec la fente tournée vers le haut	
Inciser les pains boulot avant de les enfourner	

#### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	35'

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

## Recette

### Pistolets Tricol'OR Blanc

#### Ingrédients principaux

Tricol'OR Blanc	5 kg
Eau*	± 3 l
Levure	250 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolet	100 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	4'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	8'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

#### Temps de repos et de levage

Pointage	15'
Peser	p.ex. 1,8 kg/30 pcs
2° repos	15'
Bouler dans la diviseuse à pistolets	
Disposer les pistolets sur des tapis d'enfournement saupoudrés de farine	
3° repos	15'
Couper et retourner	
Apprêt	50' - 60'

#### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	18'

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

## Recette

### Baguette Tricol'OR Blanc

#### Ingrédients principaux

Tricol'OR Blanc	5 kg
Eau*	± 3,1 l
Levure	125 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolet	50 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	4'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	8'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

#### Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	p.ex. 350 g
Allonger à demi	
2° repos	20'
Allonger	
Laisser lever à température ambiante entre des toiles à couche farinees	
Apprêt	± 60'
Poser les baguettes sur des tapis d'enfournement et inciser	

#### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	22'

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

## Recette

### Bagnats Tricol'OR Blanc

#### Ingrédients principaux

Tricol'OR Blanc	5 kg
Eau*	± 3 l
Levure	250 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolet	100 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	4'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	8'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

#### Temps de repos et de levage

Pointage	15'
Peser	120 g - 150 g
Bouler	
2° repos	20'
Allonger	
Aplatir légèrement, piquer dans les pâtons et les disposer sur des plaques de cuisson	
Apprêt	± 50'
Saupoudrer les pâtons de farine avant de les enfourner	

#### Cuisson

Température de cuisson	200 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 12'

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