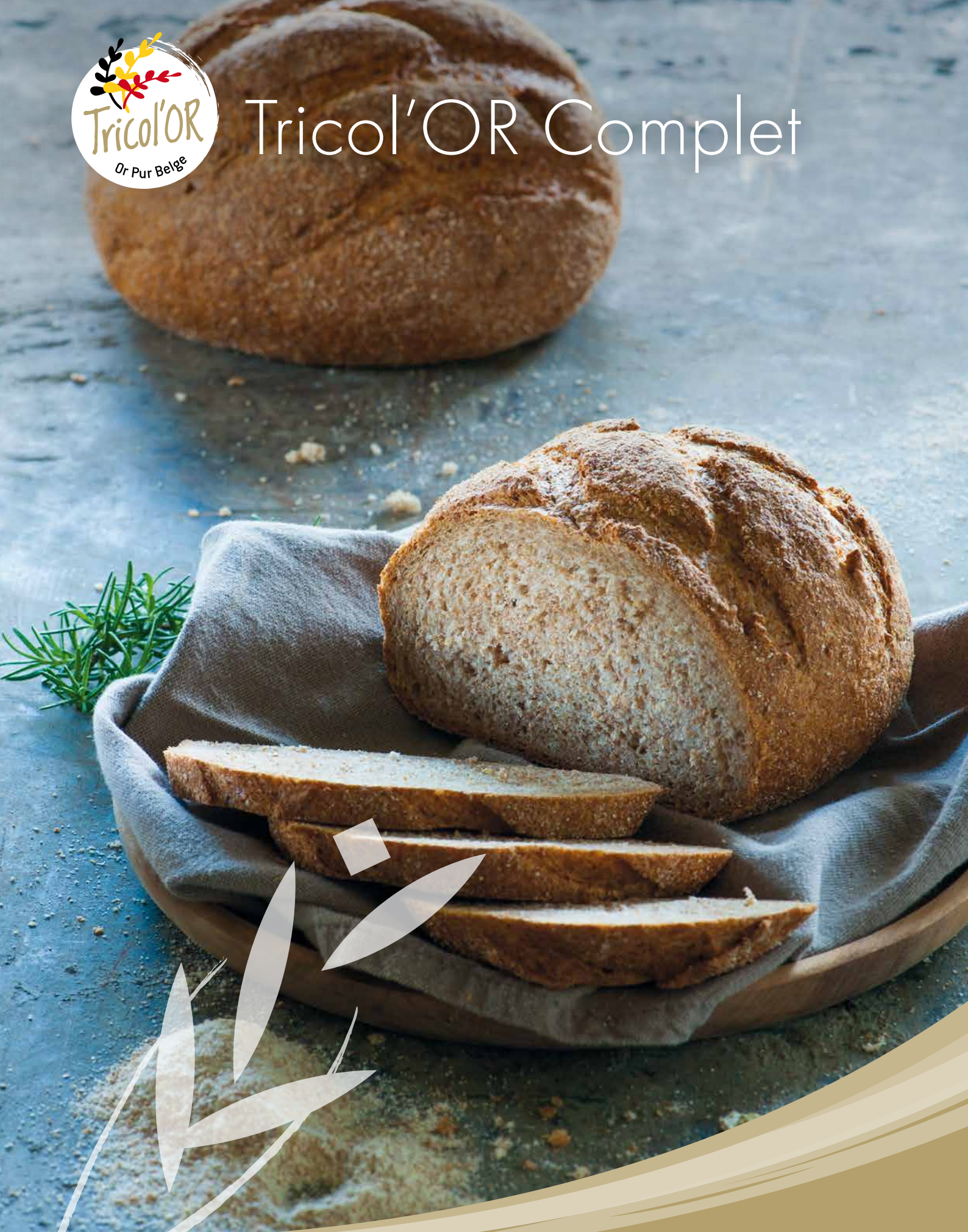




# Tricol'OR Complet







# Tricol'OR Complet



## Description

### Farine

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

Structure : Poudre

### Pain

Couleur : Brun

Odeur : Neutre



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

Énergie	330 kcal/1393 kJ
Hydrates de carbone	58,3 g
Matières grasses	2,2 g
Protéines (Nx6.25)	13,3 g
Fibres alimentaires	11,8 g

\* Ces 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 Complet

#### Ingrédients principaux

Tricol'OR Complet	5 kg
Eau*	± 3,25 l
Levure	125 g
Sel	85 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	5'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	8'
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'
Inciser selon vos préférences avant d'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 Complet

#### Ingrédients principaux

Tricol'OR Complet	4 kg
Tricol'OR Blanc	1 kg
Eau*	± 3,3 l
Levure	250 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolet	125 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	5'
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 plaques de cuisson	
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 Complet

#### Ingrédients principaux

Tricol'OR Complet	4 kg
Tricol'OR Blanc	1 kg
Eau*	± 3,3 l
Levure	125 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolet	50 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	5'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	8'

Température de la pâte 24 °C - 25 °C

#### Temps de repos et de levage

Pointage	30'
Peser p.ex. 350 g	
Allonger à demi	
2° repos	20'
Allonger et laisser lever à température ambiante entre des toiles à couche farinées	
Apprêt	± 60'
Poser les baguettes sur des tapis d'enfournement et inciser selon vos préférences	

#### 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 Complet

#### Ingrédients principaux

Tricol'OR Complet	4 kg
Tricol'OR Blanc	1 kg
Eau*	± 3,3 l
Levure	250 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolet	125 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	5'
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	10'
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	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 12'

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