

specials

Magistique





Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Dextrose, Émulsifiant E471, E472e, L-Cystéine E920, Farine de blé malté, Enzymes : amylases (blé), hémicellulase (blé), Anti-oxydant : acide ascorbique E300

Structure : Poudre fine

Allergènes : Blé, peut contenir des traces de Seigle et d'Épeautre

Pain

Couleur : Blanc ou beige clair

Odeur : Neutre

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

Énergie	342 kcal/1451 kJ
Hydrates de carbone	69,6 g
Matières grasses	1,6 g
Protéines (Nx6,25)	10,9 g
Fibres alimentaires	3,1 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg



Recette

Baguette

Ingrédients principaux

MAGISTIQUE	10 kg
Eau *	± 6,2 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Pétrissage

Spirale	3' + 6'
Pétrin lent	± 15'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

Temps de repos et de levage

Pointage	30'
Peser	350 g
Étirer à demi	
2° repos	20'
Étirer en machine	
Glisser dans des filets pour baguettes, pour les fours rotatifs	
Ou	
Entre des toiles à couche, pour les fours à sole	
Aprêt	± 90'
Disposer les baguettes pour les fours à sole sur des tapis d'enfournement et inciser	
Inciser également les baguettes pour les fours rotatifs	

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 23' (pour des pains de 350 g)

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