

PLATINE

Farine Label Rouge de blé CRC® type 65
pour pain de tradition française



LES + PRODUITS

Pour des baguettes de Tradition Française de haute qualité :

- Une farine 100 % française.
- Élaborées à partir d'une farine Label Rouge de blé issu de la Filière CRC® Culture Raisonnée Contrôlée.
- Une farine pure au profil extensible.
- Farine sans additif, conformément au décret du 13 septembre 1993.
- Mie crème généreuse, onctueuse et alvéolée.
- Croûte dorée et craquante.
- Excellente conservation.

Un produit doublement labellisé pour une vraie caution de qualité :

- 62 % des consommateurs attribuent au Label Rouge une qualité supérieure*
- 69 % des consommateurs s'intéressent à l'impact de leur alimentation sur leur santé et 61 % à son impact sur l'environnement**

*Source: Kantar Worldpanel 2017 **Source: Agriculture.gouv.fr 2018

PLATINE

Farine Label Rouge de blé CRC® type 65
pour pain de tradition française

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	Platine	1000 g	
	Eau	690 g (+/- 20 g)	
	Frasage	5 min en 1 ^{ère} vitesse	
	Autolyse	60 min	
	Sel	18 g	
	Levure	8 g	
Pétrissage	Batteur / Spirale		
	Température de base	63°C	
	1 ^{ère} vitesse	12 min	
	2 ^{ème} vitesse	24 à 25°C	
	Axe oblique / Artofex		
	Température de base	68°C	
1 ^{ère} vitesse	17 min		
Température de pâte	24 à 25°C		
Fermentation et Façonnage	Pointage	En masse, 2 h avec 3 rabats (20 min. - 1 rabat, 20 min. - 1 rabat, 20 min. - 1 rabat, 60 min.)	En masse, 1 h avec 2 rabats (30 min. - 1 rabat, 30 min. - 1 rabat)
	Blocage	-	12 à 24 h à 4°C
	Division	350 g	
	Mise en forme	Avec serrage modéré	
	Détente	20 min	60 min
	Façonnage	En baguettes, rouleaux desserrés	
	Fleurage	Au tamis ou à la main	
	Apprêt	30 à 60 min	
Mise au four	Lamage	3 coups de lame	
	Température de cuisson	250°C (+/- 20 g)	
	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
	Durée de cuisson	20 à 23 min	(Précuisson) 13 min en four à sole, sur sole
	Ressuage des produits précuits	-	Sur grille, 45 min puis mise sous plastique pendant max 12 h sur une échelle à température ambiante (20 à 25°C)
	Cuisson des produits précuits	-	10 min sen four à sole à 240°C (+/- 20°C) sur plaque initialement à température ambiante pour éviter le cintrage ou 10 min en four ventilé à 200°C. Buée facultative
	Ressuage	Sur grille, 30 min	

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédient
Farine de blé CRC®

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine	
Énergie (kJ)	1460
Énergie (kcal)	344
Matières grasses (g)	1,1
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	70,3
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	4,4
Protéines (g)	11,0
Sel (g)	0,01