



# Grand Siècle

## Méthode Directe

## Pointage au froid

### MÉLANGE

<b>Grand Siècle</b>	<b>1000 g</b>
Eau avec bassinage	700 g (+ / - 20 g) Bassinage : 30 g en début de 2 <sup>ème</sup> vitesse
Sécur'Tradition (code : 11708) (facultatif)	10 g
Température de base	Batteur / Spirale : 60°C Axe oblique / Artofex : 64°C
Frasage	5 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse
Autolyse (facultatif)	30 à 60 min
Sel (code : 41087)	18 g
Levure	7 g (+ / - 1 g)

### PÉTRISSAGE

<b>Batteur/Spirale</b>	
1 <sup>ère</sup> vitesse	10 min
2 <sup>ème</sup> vitesse	2 min
<b>Axe oblique/Artofex</b>	
1 <sup>ère</sup> vitesse	15 min
2 <sup>ème</sup> vitesse	4 min
<b>Température de pâte</b>	24 à 25°C

### FERMENTATION ET FAÇONNAGE

Pointage	En masse, 2 h avec 1 rabat (60 min - 1 rabat - 60 min)	60 min avec 1 rabat
Blocage	-	12 à 14 h à 4°C
Division	350 g	
Mise en forme	Allongée avec serrage modéré	
Détente	20 min	60 min Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur
Façonnage	Rouleaux complètement desserrés et tapis écartés, allongement à 47 - 50 cm Tourne à gris sur couche avec plis serrés	
Fleurage	Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse	
Apprêt	30 à 45 min à 25°C	

Quelle que soit la méthode de fabrication, les baguettes peuvent être cuites de manière classique ou précuites.

### MISE AU FOUR

Cuisson	Classique	Précuit en frais
Lamage	Pas de lamage Soudure au-dessus	
Température de cuisson	250°C (+/- 20°C) (Four vif + 15 à 20°C par rapport à une baguette classique)	
Dose de buée	Quantité identique à une baguette classique	
Durée de cuisson	20 à 23 min environ	(Précuisson) 13 min en four à sole, sur sole
Ressuage	Sur grille, 30 min	

#### Ingrédients

Farine de blé - Gluten de blé - Farine de blé malté

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

#### Déclaration nutritionnelle pour 100 g de préparation

Énergie (kJ)	1421
Énergie (kcal)	335
Matières grasses (g)	1,2
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69,0
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	4,0
Protéines (g)	10,3
Sel (g)	0