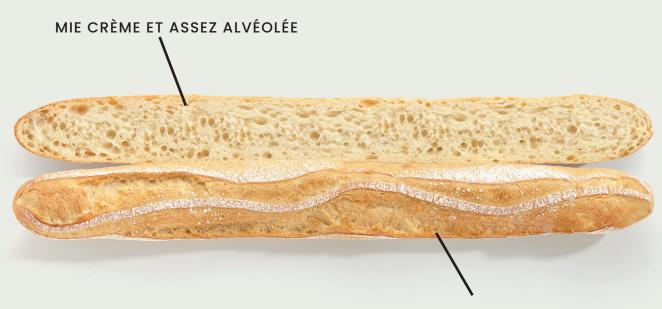
Froment

Farine de blé type 65 pour pain courant français



1 COUP DE LAME EN RUBAN



Campaillette Froment:

- Baguette aux saveurs douces et rondes en bouche
- Léger goût de levain de blé*
- Croûte dorée, croustillante et légèrement farinée (d'après la recette préconisée au dos)
- * levain désactivé ne permettant pas l'appellation « Pain au levain »





Méthode Directe

Pousse contrôlée et Pousse lente

	ш	j
	C)
	ž	
	4	
	_	ì
١	щ	ı
	⋝	
		Ī

Froment1000 gEau630 g (+/-20 g)Sécur'Détente ou Sécur' Tolérance-5 gTempérature de baseBatteur / Spirale : 50° C
Axe oblique / Artofex : 52° CFrasage $5 \min$ en $1^{\text{ère}}$ vitesseAutloyse (facultatif)Possibilité de faire une autolyse de $30 \text{ à } 60 \min$ Sel18 gLevure15 g (+/-2 g)Pousse Contrôlée : 14 g (+/-2 g)
Pousse Lente : 7 g (+/-2 g)

PÉTRISSAGE

FERMENTATION ET FAÇONNAGE

Batteur/Spirale	
l ^{ère} vitesse	5 min
2 ^{ème} vitesse	6 min
Axe oblique/Artofex	
l ^{ère} vitesse	5 min
2 ^{ème} vitesse	12 min
Température de pâte	24 à 25°C

	Pointage	20 min	
	Division	350 g	
	Mise en forme	Allongée avec serrage modéré	
n	Détente	20 min	
	Façonnage	En baguettes, rouleaux desserrés. Allongement à 52 – 55 cm tourne à clair sur couche	
	Blocage		Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 4°C
	Apprêt	1 h 30 à 2 h à 25°C	Pousse Contrôlée : 3 h à 18°C Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°C

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

ш	Ω
S	Ξ
=	7
2	й
	Т
	Ξ

Cuisson	Classique	Précuit en frais	
Lamage	Fleurage au tamis très léger et lamage en ruban avec le bilame sans trop incliner l'outil		
Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)		
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche		
Durée de cuisson	18 à 20 min environ	(Précuisson) 10 min en four à sole, sur sole	
Ressuage des produits précuits	-	Sur grille, 45 min puis mise sous plastique pendant maximum 12 h sur une échelle à température ambiante (20 à 25°C)	
Cuisson des produits précuits	-	10 min en 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		

Ingrédients

Farine de **blé – Gluten de blé –** Levain de **blé** déshydraté et désactivé – Agent de traitement de la farine : E300 – Enzymes* (alpha-amylase – Xylanase)

Froment = Blé: 99,5%

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

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)	1,1	
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

