

Réf. 00992 / 25 kg

Sarmentine

Préparation pour baguette
aux graines de sésame toastées

MIE BLANCHE, ALVÉOLÉE ET PARSEMÉE
DE GRAINES DE SÉSAME TOASTÉES



FORME UNIQUE : 6 COUPS DE LAME
EN CHEVRON ET 4 CROÛTONS



À déguster
à tout moment
de la journée

•
•
•
•
•
•
•
•
•
•

Campailette Sarmentine :

- Bon goût de graines de sésame toastées
- Croûte fine et croustillante
(d'après la recette préconisée au dos)


Campailette

• ARTISAN BOULANGER •

Sarmentine

Méthode Directe

Pousse contrôlée et Pousse lente

Pointage en froid

MÉLANGE

Sarmentine	1 000 g		
Eau Sans bassinage	680 g (+/- 20 g)	660 g (+/- 20 g)	680 g (+/- 20 g)
Avec Bassinage	Partir à 650 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 ^{ème} vitesse	Partir à 630 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 ^{ème} vitesse	Partir à 630 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 ^{ème} vitesse
Sécur'Détente ou Sécur' Tolérance	-	5 g	-
Température de base	Batteur / Spirale : 56°C Axe oblique / Artofex : 58°C	Pousse Contrôlée : Batteur / Spirale : 54°C Axe oblique / Artofex : 56°C Pousse Lente : Batteur / Spirale : 56°C Axe oblique / Artofex : 58°C	Batteur / Spirale : 60°C Axe oblique / Artofex : 62°C
Frasage	5 min en 1 ^{ère} vitesse		
Autolyse (recommandé)	30 à 60 min		
Sel	16 g		
Levure	7 g (+/- 1 g)	Pousse Contrôlée : 14 g (+/- 2 g) Pousse Lente : 7 g (+/- 1 g)	7 g (+/- 1 g)

PÉTRISSAGE

Batteur/Spirale			
1 ^{ère} vitesse	5 min		
2 ^{ème} vitesse	Si autolyse : 4 min / Si pas d'autolyse : 6 min		
Axe oblique/Artofex			
1 ^{ère} vitesse	5 min		
2 ^{ème} vitesse	Si autolyse : 8 min / Si pas d'autolyse : 10 min		
Température de pâte	23 à 24°C		

FERMENTATION ET FAÇONNAGE

Pointage	2 h	Pousse Contrôlée : 30 min	30 min
Blocage	-		12 à 14 h à 4°C
Division	350 g		
Mise en forme	Allongée ou légèrement boulée avec serrage modéré		
Détente	20 min		1 h Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à coeur
Façonnage	Rouleaux desserrés (écartement entre 15 et 20 mm). Allongement à 44 - 47 cm. Tourne à clair sur couche.		
Fleurage	Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse	-	Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse
Blocage	-	Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 4°C	-
Apprêt	1 h 15 à 25°C	Pousse Contrôlée : 3 h à 22°C Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°C	1 h 15 à 25°C
Fleurage	-	Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse	-

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
Lavage	Couper et écarter les pointes de chaque côté du pâton (longueur d'un coupe pâte). Lamer en chevron 3 coupes de chaque côté.	
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 – Graines de sésame toastées 3% – Gluten de blé – Agent de traitement de la farine : E300

Présence éventuelle de lait, d'œuf et de soja.

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

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de préparation

Énergie (kJ)	1454
Énergie (kcal)	343
Matières grasses (g)	2,6
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	66,8
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	4,4
Protéines (g)	11,0
Sel (g)	0,01