

INNOVATION  
2019

# Epoca

Préparation pour baguette aux céréales anciennes et aux graines



## > Baguette aux céréales anciennes et graines, au goût équilibré et typé :

- Contient 3 céréales (seigle, épeautre, blé de Khorasan) et 2 graines (tournesol, sésame noir).
- Mie typée, grasse, fondante et alvéolée.
- Croûte aux notes torrifiées, très croustillante et farinée (d'après la recette préconisée au dos).
- Forte visibilité des graines sur la croûte et dans la mie.
- **93%** des consommateurs trouvent cette baguette gourmande\*.

## > Baguette avec des bienfaits nutritionnels :

- Source de protéines et de fibres.
- Contient de l'épeautre (source de magnésium, riche en fibres, source de protéines) et du seigle (source de fibres).
- **98%** des consommateurs considèrent que cette baguette est bonne pour la santé\*.
- **80%** des consommateurs se déclarent à la recherche de naturalité dans le domaine alimentaire\*\*.

## > 72% d'hydratation (+/-2) en froid masse.

Se déguste avec:

- De la charcuterie, des fruits de mer et du fromage.
- En tartine (beurre doux ou salé, confiture, miel...).
- **93%** des consommateurs pensent que cette baguette peut se consommer tous les jours\*.

  
**Campaillette**  
• ARTISAN BOULANGER •

# Epoca

Méthode	Direct	Pousse Contrôlée et Pousse Lente	Pointage en Froid
<b>Ingrédients</b>			
Campaillette Epoca	1 000 g		
Eau			
Sans bassinage ou Avec Bassinage	700 g (+/- 20 g) Partir à 670 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 <sup>ème</sup> vitesse.	670 g (+/- 20 g) Partir à 640 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 <sup>ème</sup> vitesse.	700 g (+/- 20 g) Partir à 690 g puis ajouter 20 à 30 g en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
Moul-Bie Sécur' Détente ou Sécur' Tolérance	-	5 g	-
Température de base	Batteur / Spirale : 56°C Axe oblique / Artofex : 56°C		
Frasage	5 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse		
Autolyse (recommandé)	30 min. minimum		
Sel	18 g		
Levure	7 g (+/- 1 g)	Pousse Contrôlée : 14 g (+/- 2 g) Pousse Lente : 8 g (+/- 1 g)	7 g (+/- 1 g)
<b>Pétrissage</b>			
<b>Batteur / Spirale</b>			
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.		
2 <sup>ème</sup> vitesse	4 min.		
<b>Axe oblique / Artofex</b>			
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.		
2 <sup>ème</sup> vitesse	8 min.		
Bassinage	À partir de la 2 <sup>ème</sup> min. (en batteur ou spirale) en 2 <sup>ème</sup> vitesse, et jusqu'à incorporation de l'eau À partir de la 6 <sup>ème</sup> min. (en axe oblique) en 2 <sup>ème</sup> vitesse, et jusqu'à incorporation de l'eau		
Température de pâte	24 à 25°C		
<b>Fermentation et Façonnage</b>			
Pointage	2 h	Pousse contrôlée : 15 min. Pousse lente : 30 min.	30 min.
Blocage	-		24 h à 3°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 desserrés, allongement à 46-48 cm		
Blocage	-	Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 3°C	-
Apprêt	1 h à 25°C	Pousse Contrôlée : 3 h à 20°C Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°C	1 h à 1 h 15 à 25°C

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

<b>Mise au four</b>		
Cuisson	Classique	Précuit en frais
Fleurage	Léger au tamis	
Lamage	Lamage en forme de S, avec changement d'inclinaison de la lame à partir du milieu de la baguette	
Température de cuisson	250°C (+/- 20°C)	
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson	20 à 22 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.	

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

## Ingrédients

Farine de **blé** - Farine de **seigle** - Farine d'**épeautre (blé)** 7% -  
Graines de tournesol - Farine de **blé** de Khorasan 3% -  
**Graines de sésame noir** - **Gluten de blé** - Levain de germe de **blé** déshydraté et désactivé (farine de germe de **blé**, fractions de **blé**) - Farine de **blé** malté - Malt d'**orge** toasté -  
Acérola en poudre - Graines : 5%

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

## Déclaration nutritionnelle pour 100 g de préparation

Énergie (kJ)	1 535
Énergie (kcal)	363
Matières grasses (g)	4,1
dont acides gras saturés (g)	0,6
Glucides (g)	66,1
dont sucres (g)	1,4
Fibres alimentaires (g)	5,4
Protéines (g)	12,7
Sel (g)	0,01



UNIS POUR LE  
**GOÛT**