

# BAGUETTE VIENNOISE

Mélange équilibré pour la fabrication de baguette viennoise au beurre



## LES + DU PRODUIT

### > Référence incontournable pour tous vos produits viennois :

- Mie moelleuse et douce.
- Goût équilibré entre le beurre et le sucre (7% de poudre au beurre).

### > Recette adaptée à vos besoins :

- Pâte très tolérante.
- Appropriée pour toutes les méthodes de travail (direct, pousse contrôlée, surgélation).
- Très bonne conservation.

## ASTUCES

- Pensez à varier les formats (demi-baguettes) et les saveurs (baguette viennoise aux pépites de chocolat, aux fruits muesli...).
- Permet la réalisation de beignets, pains de mie briochés, pains au lait, bases sandwichs au pain mou...

### Conseils de mise en œuvre pour la réalisation de beignets :

- Ingrédients : 1 000 g de Baguette Viennoise - 320 à 340 g d'eau - 170 g d'œuf - 40 g de levure.
- Température de pâte : 28°C - Pétrissage + Battage : 1 + 11 min. - Pointage : 15 min. - Façonnage en boules de 60 g - Apprêt : 1 h.
- Cuisson : faire frire dans l'huile à 170°C avec une soudure au dessus afin d'avantager le développement (retourner les beignets à mi-cuisson).

simplifiez votre quotidien

# Moul-Bie



# BAGUETTE VIENNOISE



1 000 g

Baguette Viennoise



600 g (+/- 20 g)

Eau



de 20 à 30 g

Levure



3 + 7 min.  
54°C



3 + 14 min.  
54°C



27°C  
Température de pâte



300 g  
Poids



10 + 15 min.  
Pointage + Détente



60 à 90 min.  
Apprêt



20 à 22 min.  
Four à sole :  
200°C (+/- 20°C)  
Four ventilé :  
170°C (+/- 20°C)

## Pousse contrôlée

Température de base : 52°C - Eau : 590 g (+/- 20 g) - Levure : 30 g -  
Sécur' Viennoiserie & Pains Spéciaux : 10 g - Blocage à 4°C -  
Réchauffe : 2 h 30 à 28°C ou 5 h à 18°C

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

## Ingrédients

Farine de **blé** - Sucre - Poudre au **beurre** 7% (**beurre** 90%, protéines de **lait**, perméat de **lactosérum (lait)**) - Sel - Émulsifiant (E471, E472e) - **Lactosérum** en poudre (**lait**) - **Gluten de blé** - Colorant (caroténoïdes d'origine naturelle) - Arôme naturel (**lait**) - Agent de traitement de la farine (E300) - Enzymes\* (Maltogenic  $\alpha$ -amylase -  $\alpha$ -amylase - Xylanase).

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

Présence éventuelle de soja et de graines de sésame.

## Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 669
Énergie (kcal)	395
Matières grasses (g)	7,4
dont acides gras saturés (g)	4,9
Glucides (g)	69,9
dont sucres (g)	9,3
Fibres alimentaires (g)	3,3
Protéines (g)	10,6
Sel (g)	1,6



UNIS POUR LE  
GOÛT