

# Sévaine

## Préparation pour baguette spéciale



- > **Baguette aux saveurs douces de levain de blé.**
  - Contient un levain de blé\* et de la farine de germes de maïs toastés.
  - Mie crème et alvéolée.
  - Croûte dorée et légèrement farinée (d'après la recette préconisée au dos).
- > 3 coups de lame.
- > Farine étuvée.
- > Très bonne conservation.

\* levain désactivé ne permettant pas l'appellation « Pain au levain »

*Se déguste  
avec :*

- Des crudités, de la viande et du fromage.
- Idéal également en tartine sucrée (confiture, miel...) au petit déjeuner et au goûter.



*Complice de la nature*

# Sévaine

MÉTHODE	DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE ET POUSSE LENTE
<b>INGRÉDIENTS</b>		
Copaline Sévaine	1 000 g	
Eau	680 g (+/- 20 g)	660 g (+/- 20 g)
Sécur'Détente ou Sécur'Tolérance	-	5 g
Température de base	<b>Batteur / Spirale : 50°C</b> <b>Axe oblique / Artofex : 52°C</b>	
Sel	16 g	
Levure	15 g (+/- 2 g)	<b>Pousse Contrôlée : 14 g (+/- 2 g)</b> <b>Pousse Lente : 7 g (+/- 1 g)</b>
<b>PÉTRISSAGE</b>		
<b>BATTEUR / SPIRALE</b>		
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.	
2 <sup>ème</sup> vitesse	6 min.	
<b>AXE OBLIQUE / ARTOFEX</b>		
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.	
2 <sup>ème</sup> vitesse	12 min.	
Température de pâte	24 à 25°C	
<b>FERMENTATION ET FAÇONNAGE</b>		
Pointage	20 min.	
Division	300 g	
Mise en forme	Allongée avec serrage modéré	
Détente	20 min.	
Façonnage	Machine les rouleaux ouverts à 5 mm Baguette de 55 cm	
Blocage	-	<b>Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 4°C</b>
Apprêt	1 h 30 à 2 h à 25°C	<b>Pousse Contrôlée : 3 h à 18°C</b> <b>Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°C</b>

<b>MISE AU FOUR</b>	
Fleurage	Facultatif
Lamage	Très légèrement farinée avec 3 coups de lame ou non farinée avec 6 coups de lame
Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche
Durée de cuisson	18 à 20 min. environ
Ressuage	Sur grille, 30 min.

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

## INGRÉDIENTS

Farine de **blé**, **gluten de blé**, levain de **blé** désactivé et déshydraté, farine de germes de maïs toastés, levure sèche désactivée, agent de traitement de la farine (E300), enzymes\* (α-amylase - xylanase).

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

## DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G DE PREPARATION

Énergie (kJ)	1 443
Énergie (kcal)	341
Matières grasses (g)	1,2
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69,2
dont sucres (g)	0,8
Fibres alimentaires (g)	4,1
Protéines (g)	11,2

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE  
**GOÛT**