

# Fermentine

## Préparation pour baguette spéciale campagne



> **Baguette spéciale campagne aux saveurs acidulées et équilibrées.**

- Contient de la farine de seigle, un levain de germe de blé\*, du malt d'orge et de la farine d'épeautre.
- Mie ambrée et alvéolée.
- Croûte croustillante, épaisse et très farinée (d'après la recette préconisée au dos).

> **3 coups de lame.**

> **Excellente conservation.**

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

*Se déguste  
avec :*

- Des terrines et de la charcuterie pour un repas savoureux.



*Complice de la nature*

# Fermentine

MÉTHODE	DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE ET POUSSE LENTE	POINTAGE EN FROID
<b>INGRÉDIENTS</b>			
Copaline Fermentine	1 000 g		
Eau	680 g (+/- 20 g)		
Sans bassinage ou	680 g (+/- 20 g)	640 g (+/- 20 g)	680 g (+/- 20 g)
Avec bassinage (facultatif)	Partir à 630 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 <sup>ème</sup> vitesse	-	Partir à 630 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 <sup>ème</sup> vitesse
Moul-Bie Lissor Tempo ou Lissor Salto	-	10 g	-
Température de base	Batteur / Spirale : 50°C Axe oblique / Artofex : 52°C		
Sel	18 g		
Levure	15 g (+/- 2 g)	Pousse Contrôlée : 14 g (+/- 2 g) Pousse Lente : 7 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	6 min.		
<b>AXE OBLIQUE / ARTOFEX</b>			
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.		
2 <sup>ème</sup> vitesse	12 min.		
<b>FERMENTATION ET FAÇONNAGE</b>			
Pointage	20 min.		30 min.
Blocage	-		12 à 14 h à 4°C
Division	300 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	Manuel de préférence ou machine les rouleaux desserrés Petite baguette : 40 cm - Grande baguette : 50 cm bouts pointus		
Tourne	Déposer sur couche farinée tourne à gris		
Blocage	-		-
Apprêt	1 h 15 à 1 h 30 à 25°C	Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 4°C Pousse Contrôlée : 3 h à 18°C Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°C	1 h à 1 h 30 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
Lamage	3 coups de lame	
Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)	
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson	20 à 23 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**, levain de germe de **blé** déshydraté et désactivé, farine d' **épeautre (blé)**, malt d' **orge** toasté, farine de **blé** malté, agent de traitement de la farine (E300), enzymes\* (xylanase, alpha-amylase).

*Présence éventuelle : œuf, soja, lait, fruits à coque, graines de sésame*

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

## DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G DE PRÉPARATION

Énergie (kJ)	1 449
Énergie (kcal)	342
Matières grasses (g)	1,2
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69,5
dont sucres (g)	1,9
Fibres alimentaires (g)	4,5
Protéines (g)	11,0

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE  
**GOÛT**