



# PLATINE

Farine Label Rouge de blé CRC® type 65 pour pain de tradition française



## LES + DU PRODUIT

### > Pour des baguettes de Tradition Française de haute qualité:

- Une farine 100 % française.
- Élaborées à partir d'une farine Label Rouge de blé issu de la Filière CRC® Culture Raisonnée Contrôlée.
- Une farine pure au profil extensible.
- Farine sans additif, conformément au décret du 13 septembre 1993.
- Mie crème généreuse, onctueuse et alvéolée.
- Croûte dorée et craquante.
- Excellente conservation.

### > Un produit doublement labellisé pour une vraie caution de qualité:

- 62 % des consommateurs attribuent au Label Rouge une qualité supérieure\*
- 69 % des consommateurs s'intéressent à l'impact de leur alimentation sur leur santé et 61 % à son impact sur l'environnement\*\*

\*Source: Kantar Worldpanel 2017  
\*\*Source: Agriculture.gouv.fr 2018



Blés 100% français



Culture raisonnée  
sans traitement après récolte



Bonnes pratiques agricoles  
favorables à la biodiversité



Juste rémunération  
des agriculteurs



# PLATINE

Méthode		Direct	Pointage en froid 24/48/72 h
<b>Ingredients</b>			
Platine		1 000 g	
Eau		690 g (+/- 20 g)	
Température de base	Batteur / Spirale	63°C	
	Axe oblique / Artofex	68°C	
Frasage		5 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse	
Autolyse		60 min.	
Sel		18 g	
Levure		8 g	
<b>Pétrissage</b>			
<b>Batteur / Spirale</b>			
1 <sup>ère</sup> vitesse		12 min.	
Température de pâte		24 à 25°C	
<b>Axe oblique / Artofex</b>			
1 <sup>ère</sup> vitesse		17 min.	
Température de pâte		24 à 25°C	
<b>Fermentation et Façonnage</b>			
Pointage	En masse, 2 h avec 3 rabats (20 min. - 1 rabat, 20 min. - 1 rabat, 20 min. - 1 rabat, 60 min.)		En masse, 1 h avec 2 rabats (30 min. - 1 rabat, 30 min. - 1 rabat)
Blocage	-		12 à 24 h à 4°C
Division	350 g		
Mise en forme	Avec serrage modéré		
Détente	20 min.		60 min.
Façonnage	En baguettes, rouleaux desserrés		
Fleurage	Au tamis ou à la main		
Apprêt	30 à 60 min.		

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

Cuisson	Mise au four	
	Classique	Précuit en frais
Lamage	3 coups de lame	
Température de cuisson	250°C (+/- 20°C)	
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson	20 à 23 min. environ	(Précuisson) 13 min. en four à sole, sur sole
Ressuage des produits précuits	-	Sur grille, 45 min. puis mise sous plastique pendant max 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 craquelage ou 10 min. en four ventilé à 200°C. Buée facultative
Ressuage	Sur grille, 30 min. à température ambiante	

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

## Ingredients

Farine de blé CRC®

## Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1460
Énergie (kcal)	344
Matières grasses (g)	1,1
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	70,3
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	4,4
Protéines (g)	11,0
Sel (g)	0,01



UNIS POUR LE  
GOÛT