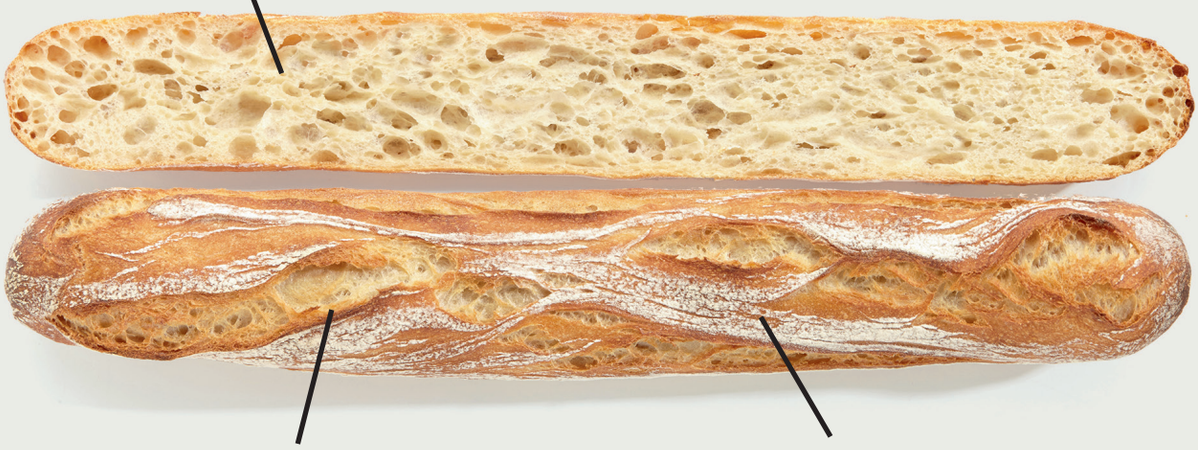
Réf. 00232 / **25 kg**

Grand Siècle

Farine de blé pour pain de tradition française

MIE CRÈME, FONDANTE ET TRÈS ALVÉOLÉE



SOURCE DE PROTÉINES

GRIGNE NATURELLE

À déguster à tout moment de la journée

Campaillette Grand Siècle :

- Baguette de Tradition française d'exception, aux saveurs légèrement sucrées et longues en bouche
- Croûte dorée, très croustillante et farinée (d'après la recette préconisée au dos)
- Farine 100% blé (sans additif, conformément au décret du 13 septembre 1993)

Campaillette
• ARTISAN BOULANGER •

Grand Siècle

		Méthode Directe	Pousse contrôlée et Pousse lente
MÉLANGE	**Grand Siècle**	**1 000 g**	
	Eau avec bassinage	700 g (+ / - 20 g) Bassinage : 30 g en début de 2ème vitesse	
	Sécur'Tradition (code : 11708) (facultatif)	10 g	
	Température de base	Batteur / Spirale : 60°C Axe oblique / Artofex : 64°C	
	Frasage	5 min en 1ère vitesse	
	Autolyse (facultatif)	30 à 60 min	
	Sel (code : 41087)	18 g	
	Levure	7 g (+ / - 1 g)	
PÉTRISSAGE	**Batteur/Spirale**		
	1ère vitesse	10 min	
	2ème vitesse	2 min	
	Axe oblique/Artofex		
	1ère vitesse	15 min	
	2ème vitesse	4 min	
	Température de pâte	24 à 25°C	
FERMENTATION ET FAÇONNAGE	Pointage	En masse, 2 h avec 1 rabat (60 min – 1 rabat – 60 min)	60 min avec 1 rabat
	Blocage	-	12 à 14 h à 4°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 complètement desserrés et tapis écartés, allongement à 47 – 50 cm Tourne à gris sur couche avec plis serrés	
	Fleurage	Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse	
	Apprêt	30 à 45 min à 25°C	

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

MISE AU FOUR	Cuisson	Classique	Précuit en frais
	Lamage	Pas de lamage Soudure au-dessus	
	Température de cuisson	250°C (+/- 20°C) (Four vif + 15 à 20°C par rapport à une baguette classique)	
	Dose de buée	Quantité identique à une baguette classique	
	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 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	

Ingrédients
Farine de **blé** – **Gluten de blé** – Farine de **blé** malté

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

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de préparation	
Énergie (kJ)	1421
Énergie (kcal)	335
Matières grasses (g)	1,2
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69,0
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	4,0
Protéines (g)	10,3
Sel (g)	0

Visuel non contractuel - Suggestion de présentation - Grands Moulins de Paris SA au capital de 37 232 832 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 94200 Ivry sur Seine - 351 466 495 RCS Créteil