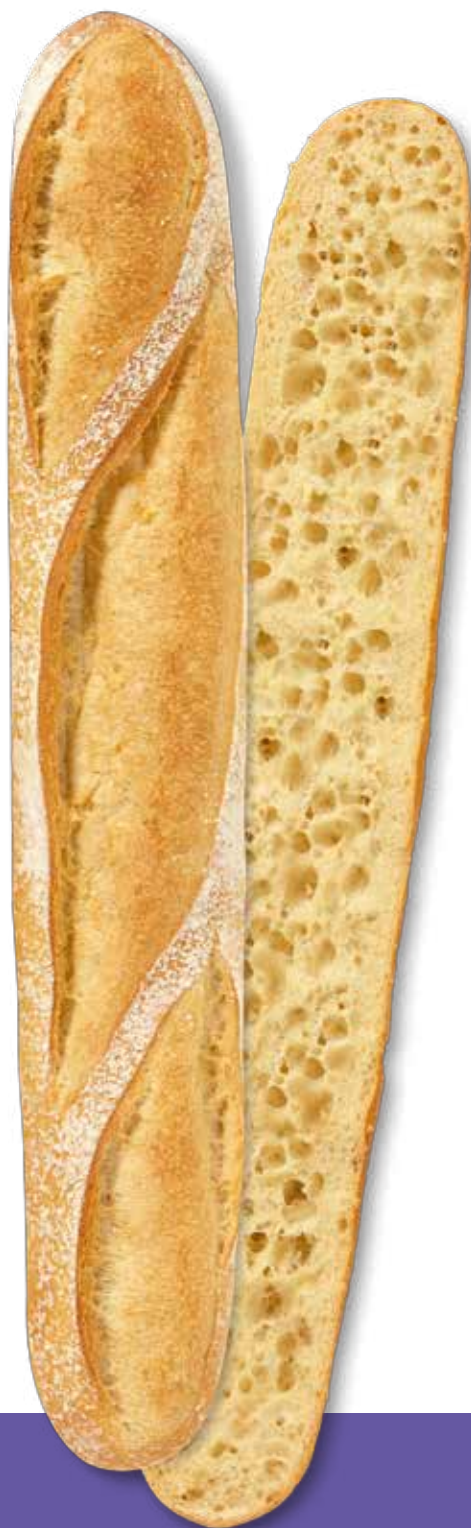


Sévaine

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.**
- > **Source de protéines.**

* 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
INGRÉDIENTS		
Copaline Sévaine	1 000 g	
Eau	680 g (+/- 20 g)	660 g (+/- 20 g)
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)
PÉTRISSAGE		
BATTEUR / SPIRALE		
1 ^{ère} vitesse	5 min.	
2 ^{ème} vitesse	6 min.	
AXE OBLIQUE / ARTOFEX		
1 ^{ère} vitesse	5 min.	
2 ^{ème} vitesse	12 min.	
Température de pâte	24 à 25°C	
FERMENTATION ET FAÇONNAGE		
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	-	Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 4°C
Apprêt	1 h 30 à 2 h à 25°C	Pousse Contrôlée : 3 h à 18°C Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°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
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	(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 250°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** - **Gluten de blé** - Levain de **blé** déshydraté et désactivé - Farine de germes de maïs toastés - Acidifiants : E270 E327 - 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.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G DE PRÉPARATION

Énergie (kJ)	1 425
Énergie (kcal)	336
Matières grasses (g)	1.2
dont acides gras saturés (g)	0.2
Glucides (g)	67.8
dont sucres (g)	0.8
dont amidon (g)	67.0
Fibres alimentaires (g)	4.1
Protéines (g)	11.4

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE
GOÛT