

les fiches conseils



FARINE TRADITION TYPE 65 DISGROUP

FARINE DE BLÉ POUR LA RÉALISATION DE PAINS DE TRADITION FRANÇAISE



SAC DE
25 KG

les + produits :

- Farine prête à l'emploi à destination des procédés de panification respectant l'appellation « pain de tradition française ».
- Elle offre le bon équilibre entre extensibilité et élasticité pour une grande souplesse au travail.
- Idéale pour les baguettes de tradition française sur pétrissage lent.

Ref. 7548

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio



Idees recettes :

BAGUETTE METHODE DIRECT

FARINE TRADITION T65 DISGROUP 1000 g
 Eau froide 650 ml
 Sel 18 g
 Levure fraiche l'Honoré DISGROUP 6/8 g

Réaliser une autolyse de 30 à 60 mn, puis faire un bassinage avec 40 à 60 g en milieu de pétrissage.

1 - Pétrissage :

T°C de base	66°C	63°C
Type	Axe oblique	Spirale
1 ^{ère} vitesse	17 minutes	8 minutes
T°C fin pétrissage	24°C +/- 1°C	24°C +/- 1°C

2 minutes de 2^{ème} vitesse peuvent être nécessaire pour un meilleur lissage. Donner un tour au pétrin 5 minutes après l'arrêt de celui-ci.

2 - Étapes de mise en œuvre :

- Pointage : 1h30 en bac (donner un rabat à mi-pointage)
- Division manuelle : pâtons de 300/350 g
- Mise en forme
- Détente : 15 mn
- Façonnage : Manuel de préférence en petites baguettes à bouts arrondis. Déposer sur une couche farinée à la farine de froment, clé au dessus.
- Apprêt (25°C) : 30 mn à 45 mn
- Cuisson : Retourner les baguettes à la mise au four et donner un ou deux coups de lame. Four à sole 20/23 mn à 250°C.

BAGUETTE METHODE EN POINTAGE DIFFERE

FARINE TRADITION T65 DISGROUP 1000 g
 Eau froide 650 ml
 Sel 18 g
 Levure fraiche l'Honoré DISGROUP 6/8 g

Réaliser une autolyse de 30 à 60 mn, puis faire un bassinage avec 60 g en milieu de pétrissage.

1 - Pétrissage :

T°C de base	66°C	63°C
Type	Axe oblique	Spirale
1 ^{ère} vitesse	17 minutes	8 minutes
T°C fin pétrissage	24°C +/- 1°C	24°C +/- 1°C

2 minutes de 2^{ème} vitesse peuvent être nécessaire pour un meilleur lissage. Donner un tour au pétrin 5 minutes après l'arrêt de celui-ci.

2 - Étapes de mise en œuvre :

- Pointage : 45 mn en bac T°C ambiante (donner un rabat)
- Repos : stocker à 4/6°C pendant 12h à 24h
- Division manuelle : Sortir le bac. Laisser 30 minutes à T°C ambiante, puis diviser en pâtons de 300/350 g
- Mise en forme
- Façonnage : Manuel de préférence en petites baguettes à bouts arrondis. Déposer sur une couche farinée à la farine de froment, clé au dessus.
- Apprêt (25°C) : 45 mn à 60 mn
- Cuisson : Retourner les baguettes à la mise au four et donner un ou deux coups de lame. Four à sole 20/23 mn à 250°C.

Pensez à toute la gamme de FARINES DISGROUP et demandez les autres fiches conseils

Réf. 7547	T45 Pâtissière	Sac de 25 kg
Réf. 4957	T55 Boulangère	Sac de 25 kg
Réf. 7641	T65 Boulangère	Sac de 25 kg
Réf. 7548	T65 Tradition	Sac de 25 kg
Réf. 959	T55 Gruau	Sac de 25 kg