

*les fiches conseils*



# FARINES DE BLÉ TYPE 55/65 DISGROUP

FARINES DE BLÉ POUR LA PANIFICATION ET LA VIENNOISERIE



*les + produits :*

- Elles permettent de répondre aux exigences de tous types de méthodes de panification pour la réalisation de votre «pain courant français».
- Elles offrent le bon équilibre entre extensibilité et élasticité pour une grande souplesse au travail.
- La mouture en type 55 permet d'assurer la blancheur de la mie.
- La mouture en type 65 permet d'assurer une mie crème.
- Elle permet la réalisation de vos pâtes levées feuilletées en viennoiserie.

*Refs. 4957 et 7641*

  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »



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



# les fiches conseils



## Idee recette :

### BAGUETTE EN POUSSE LENTE

<b>FARINE T55 DISGROUP</b> .....	1000 g
Eau froide .....	600 ml
Sel .....	20 g
Levure fraîche l'Honoré DISGROUP .....	18 g

#### 1 - Pétrissage :

Type	Axe oblique	Spirale
T°C de base	52°C	49°C
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 minutes	7 minutes
2 <sup>nd</sup> vitesse	15/17 minutes	7/8 minutes
T°C de pâte	22/23°C	22/23°C

Si le lissage est insuffisant, faire une autolyse de 20 à 30 mn (mélanger farine + eau avant pétrissage).

#### 2 - Étapes de mise en œuvre :

- Pointage : 10 mn en bac
- Détente mécanique : 15 mn
- Façonnage : Machine - Eviter de laisser trop démarrer les pâtes - 45 mn après l'arrêt du pétrin, les 1<sup>ers</sup> pâtons doivent être mis en chambre.
- Apprêt (8/10°C) : 12h à 15h - Hydrométrie à 70%
- Cuisson four à sole : 20 mn à 250°C

Retrouvez les **FARINES T55/65 DISGROUP** dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- L'entremets Clawdisse
- La bûche Myrtille
- La bûche Chouchou etc ...



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : [www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)

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