

Sensation



Sensation

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

	En direct	En froid
Composants	Blonde-Mix Sensation 1 kg Eau 68 à 70 % Levure 8 à 10 g/kg T° de base 62 - 64°C	Blonde-Mix Sensation 1 kg Eau 68 à 70 % Levure 6 à 8 g/kg T° de base 60 - 62°C
Fabrication :		
Pétrissage	1 ^{re} vitesse : 3 à 4 min Autolyse 30 min 1 ^{re} vitesse : 1 à 2 min 2 ^e vitesse : Axe oblique 8 - 10 min / spirale ou batteur 4 - 6 min	
T° de la pâte	24 - 26°C	22 - 24°C
Pointage	1h30	Mettre à froid en bac à 3 - 4°C
Division	Pâtons de 330 g	
Détente	5 - 10 min	10 - 20 min
Façonnage	Manuel au mécanique peu serré Rouler sur de la semoule de blé tendre	
Apprêt	35 - 45 min	45 - 60 min
Cuisson	18 - 20 min à 240 - 260°C	

FARINE COMPOSÉE POUR PAIN DE CAMPAGNE

Ingrédients (en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Farine de sarrasin fermentée dévitalisée déshydratée et levain de **blé** dévitalisé déshydraté. Farine de maïs toasté, Sel, **Gluten de blé**, Émulsifiant : E472e, Émulsifiant : E322 (lécithine de **soja**), Farine de **blé** malté, Enzymes : Alpha-amylase, Xylanase, Agent de traitement de la farine : E300



M O U L I N S
Dumée