

# Symphonie



# Symphonie

## MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

<b>Composants</b>	Farine Symphonie	1 kg	
	Eau	650 g	
	Levure	20 g	
<b>Fabrication en direct:</b>			
<b>Pétrissage</b>	<b>Spiral</b>	<b>Axe oblique</b>	<b>Batteur</b>
<b>T° de base</b>	55°C	60°C	55°C
	5 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse 12 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse	5 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse 15 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse	5 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse 10 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse
<b>T° de la pâte</b>	25°C		
<b>Pointage</b>	20 min		
<b>Division</b>	Pâtons de 330 g		
<b>Détente</b>	20 min		
<b>Façonnage</b>	Baguettes		
<b>Apprêt-pousse</b>	45 à 50 min à température ambiante		
<b>Cuisson</b>	250°C pendant 10 min puis 20 min à 220°C		

## FARINE COMPOSÉE POUR SYMPHONIE

### Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Graines de **sésame**, **Gluten de blé**, Graines de lin jaune, Flocons de **blé** malté, Farine de **seigle**, Sel, Farine de maïs torréfié, Epaisissant: Gomme de guar, Sucre, Malt d'orge torréfié, Germe de blé toasté, Farine de blé malté, Malt de blé torréfié, Epices, Levure désactivée, Agent de traitement de la farine: E300, Enzymes: Alpha-amylase, Xylanase.



MOULINS  
Dumée