

Taquin



Taquin

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

	En direct	En froid
Composants	Farine TAQUIN 1 kg Eau 680 à 700 g Levure 10 à 15 g	Farine TAQUIN 1 kg Eau 680 à 700 g Levure 8 à 10 g
T° de base	58 à 60° C	56 à 58° C
Fabrication :		
Pétrissage	Spiral ou batteur 4 à 5 min en 1ère vitesse 5 à 6 min en 2ème vitesse	
T° de la pâte	24 à 26° C	22 à 24° C
Pointage	Environ 45 min	Environ 30 min
	Faire 1 rabat <u>léger</u>	Faire 1 rabat <u>léger</u> et mettre au froid en bacs à 3 - 4 °C
Division	En pavés de 300 g	
Apprêt-pousse	30 à 45 min	45 min à 1h
Cuisson	30 min dans un four à 240 - 250 °C	

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Farine de **seigle**, Flocons de **blé** malté - Flocons d'**avoine** - Graines de courge - Graines de **soja** décortiquées concassées, Farine de maïs toasté, Farine de sarrasin fermentée dévitalisée déshydratée, **Gluten de blé**, Sel, Extrait de malt, Emulsifiants : E322 (Lécithine de colza et lécithine de tournesol), Agent de traitement de la farine: E300, Enzymes : alpha-amylase, Xylanase.



MOULINS
Dumée