

TRADITION T65

Farine de blé T65 pour pain de Tradition française



LES + DU PRODUIT

> Pour des baguettes de Tradition française, aux saveurs douces.

- Farine sans additif, conformément au décret du 13 septembre 1993.
- Mie crème et alvéolée.
- Croûte très croustillante.

> La baguette de Tradition Française, un produit stratégique :

- 18% des ventes de pain frais*.
- 27% de la consommation totale de baguettes en BA et 21% de la consommation totale de baguettes en Hypermarché*.

> Recette adaptée à vos besoins :

- Bonne hydratation.
- Très bonne tolérance à la fermentation.

* Source : Gira 2014



ASTUCES

- Se déguste avec des crudités, de la viande et du fromage.
- Idéal également en tartine sucrée (confiture, miel...) au petit déjeuner et au goûter.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



TRADITION T65

Méthode	Direct	Pointage en Froid
Ingrédients		
Tradition T65	1 000 g	
Eau avec bassinage	Partir à 650 g puis ajouter 40 g en 2 ^{ème} vitesse	Partir à 660 g puis ajouter 50 g en 2 ^{ème} vitesse
Température de base	Batteur / Spirale	58°C
	Axe oblique / Artofex	62°C
Sel	18 g	
Levure	7 g (+/- 1 g)	
Pétrissage		
Batteur / Spirale		
1 ^{ère} vitesse	10 min.	
2 ^{ème} vitesse	3 min.	
Axe oblique / Artofex		
1 ^{ère} vitesse	15 min.	
2 ^{ème} vitesse	6 min.	
Température de pâte	24 à 25°C	
Fermentation et Façonnage		
Pointage	En masse, 2 h avec 2 rabats (30 min. - 1 rabat - 60 min. - 1 rabat - 30 min.)	(Recommandé) 60 min. avec 1 rabat Possibilité de mettre directement au froid
Blocage	-	12 à 14 h à 4°C
Division	350 g	
Mise en forme	Allongée avec serrage modéré	
Détente	20 min.	60 min. Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur
Façonnage	Machine ou manuel (45 - 50 cm sur couche)	
Apprêt	30 à 45 min à 25°C (+/- 1°C)	
Mise au four		
Lamage	5 coups de lame	
Température de cuisson	250°C (+/- 20°C) (Four vif + 15 à 20°C par rapport à une baguette classique)	
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson	20 à 23 min. environ	
Ressuage	Sur grille, 30 min.	

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients
Farine de blé - Gluten de blé - Farine de blé malté.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1421
Énergie (kcal)	335
Matières grasses (g)	1,1
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69,0
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	4,0
Protéines (g)	10,3

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE
GOÛT