



Version: 27.05.25

Parisienne

specials

La Farine Parisienne est une farine blanche et fine, spécialement développée pour la fabrication de baguettes légères à mie blanche et aérée. Grâce à une combinaison d'émulsifiants, enzymes et farine maltée, elle assure une pâte souple, un bon développement et une croûte dorée en cuisson. Adaptée aux fours à sole comme aux fours rotatifs, elle garantit des résultats constants et de qualité artisanale.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Emulsifiants: E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, hemicellulase, amylase ,Acide ascorbique E300

Structure: Poudre blanc et fin

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	337
Energy kJ:	1429
Hydrates de carbone:	69,1 g
Matières grasses:	1,3 g
Protéines (Nx6,25):	12,1 g
Fibres alimentaires:	2,5 g

PAIN

Mie: Légère
Couleur: Blanc

EMBALLAGE

25 kg

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Ingrédients principaux

PARISIENNE:	10 kg
Eau*:	± 6.4 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

Pétrissage

Spirale:	1° vitesse	3'
	2° vitesse	6'
Pétrin diosna:	1° vitesse	5'
	2° vitesse	10'
Température de la pâte:	24 °C - 25 °C	

RECETTE

Temps de levage

Repos:	30'
Peser 350 g et préformer légèrement	
Deuxième repos:	30'

Façonner avec la machine
Mettre dans des filets à baguettes ou mettre entre des linges farinés

Apprêt: ± 1h30 à 28 °C

Mettre les baguettes sûr les tapis, donner des incisions et cuire sur sole

Ou
donner des incisions et mettre les baguettes dans le four rotatif.

Cuisson

Rotatif:	230°C ± 22 minutes
Four au sole:	± 45' avec vapeur

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

