



Version: 27.05.25

Tradition Française

specials

La Farine Tradition Française est une farine de blé fine enrichie en gluten et en farine maltée, conçue pour réaliser des baguettes artisanales d'exception. Elle offre une mie alvéolée, une croûte ultra-croustillante et une couleur crème typique, tout en garantissant une très bonne conservation du pain. Idéale pour les méthodes de façonnage manuel, elle permet de produire des pains authentiques à la saveur française incomparable.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Gluten de blé,
Farine de blé malté

Structure: Poudre fin

PAIN

Mie: Alvéolé
Couleur: Crème

EMBALLAGE

25 kg

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	339
Energy kJ:	1439
Hydrates de carbone:	70,5 g
Matières grasses:	1,1 g
Protéines (Nx6,25):	11,7 g
Fibres alimentaires:	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

REMARQUES

Une baguette française savoureuse et authentique, à très longue durée de conservation. Qui n'a jamais rêvé de faire de véritables et authentiques baguettes françaises ? Grâce à la Tradition Française, vous pouvez concrétiser ce rêve. Il s'agit d'une sorte de farine prête à l'emploi vous permettant d'obtenir de splendides pains cuits sur sole, pistolets, ciabattas ou baguettes à la mie couleur crème, au goût agréable et à la croûte hyper-croquante. Attention ! Vous atteindrez le meilleur résultat en préparant ces baguettes à la main.



Ingrédients principaux

TRADITION FRANÇAISE:	10 kg
Eau*:	7 l
Levure:	180 - 200 g
Sel:	170 g

Pétrissage

Spirale:	1 ^o vitesse	8'
	2 ^o vitesse	4'
Pétrin rapide:		25' - 30'
Batteur - Mélangeur:	1 ^o vitesse	10'
	2 ^o vitesse	10'

Température de la pâte: 23 °C - 26 °C

RECETTE

Temps de levage

1 ^o repos:	45'
Rabbât:	10'
2 ^o repos:	45'
Peser:	32 °C
Repos:	15'
Façonnez à la main	
Apprêt:	50'

Cuisson

Température four plus chaude que normale:	10 °C - 20 °C
Temps de cuisson:	20' - 23'

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

