



Version: 27.05.25

Tradition Prestigieuse

specials

La Farine Tradition Prestigieuse est une farine de blé de qualité supérieure, conçue pour la fabrication de baguettes françaises authentiques. Enrichie en farine de blé malté et en alpha-amylase, elle permet d'obtenir une mie bien alvéolée, une croûte fine et une couleur crème caractéristique. Idéale pour les méthodes directes ou en pousse contrôlée, elle allie tradition et performance en boulangerie artisanale.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Farine de blé malté, Alpha-amylase.

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	335
Energy kJ:	1423
Hydrates de carbone:	70,3 g
Matières grasses:	1,1 g
Protéines (Nx6,25):	11,0 g
Fibres alimentaires:	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Mie: Légère
Couleur: Crème

EMBALLAGE

25 kg

REMARQUES

Une baguette typiquement française avec une mie alvéolée et avec une couleur crème.



Ingrédients principaux

TRADITION PRESTIGIEUSE:	10 kg
Eau*:	7 - 7,2 l
Levure:	100 g
Sel (A ajouter 5 minutes avant la fin du pétrissage):	180 g
Autolyse (Facultatif):	30'

Pétrissage

1° vitesse	10'
2° vitesse	6' - 8'
Spirale:	1° vitesse 8'
	2° vitesse 3' - 4'
Température de la pâte:	22 °C - 23 °C

RECETTE

Temps de levage

1) Méthode de travail recommandé en directe

Temps:	180' avec 2 rabats
Détente après division:	15'
Façonnage:	Baguette à bouts pointus
Apprêt	40' - 50'

2) Méthode de travail recommandé en pousse contrôlée

Temps:	30'
Mise en bac et stockage en froid positif (4 - 6 °C):	30'
Détente après division:	45'
Façonnage:	Baguette à bouts pointus
Apprêt:	40' - 50'

Cuisson

Pour 350 g, température 10°C > sup à la normale:	20' - 23'
--	-----------

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

