

Amourette 10%

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine T65	1 000	
Amourette 10%	100	
Eau	700	
Sel	15	
Levure	10	

<u>Poids total</u>	1 825	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	64°C	64°C
Température de la pâte	24°C	24°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	3	3
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	6	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	4	17

Autolyse	30 min	
Pointage	90 min	
Division	300 à 350 gr	
Détente	30 min	
Apprêt	60 à 75 min à 24°C	
Cuisson	240 à 250°C	
Temps de cuisson	20 à 22 min	

Amourette 10%

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine T65	1 000	
Amourette 10%	100	
Eau	700	
Sel	15	
Levure	9	

<u>Poids total</u>	1 824	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	64°C	64°C
Température de la pâte	24°C	24°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	3	3
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	6	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	4	17

Autolyse	30 min	
Passage en froid	12 à 18 h à 3°C	
Division	300 à 350 gr	
Détente	30 min	
Apprêt	60 à 75 min à 24°C	
Cuisson	240 à 250°C	
Temps de cuisson	20 à 22 min	

Amourette 10%

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine T65	1 000	
Amourette 10%	100	
Eau	700 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	7	

<u>Poids total</u>	1 842	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	64°C	64°C
Température de la pâte	24°C	24°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	3	3
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	6	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	4	17

Autolyse	30 min	
Pointage	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
Passage en froid	18 à 24 h à 2 - 3°C	
Détente	5 à 20 min	
Division au Panéotrad	Baguettes de 350 gr	
Cuisson	240 à 250°C	
Temps de cuisson	20 à 22 min	