



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
secretariat@minoterieroche.com
www.minoterieroche.com

Complet Graham

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Complet Graham</i>	1 000	
<i>Eau</i>	650	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	25	

<u>Poids total</u>	1 690	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	60°C	60°C
<i>Température de la pâte</i>	25°C	25°C
<i>Température eau de coulage</i>		
<i>Température farine</i>		
<i>Température fournil</i>		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	4	4
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	6	10

<i>Pointage</i>	20 min	
<i>Division</i>	350 à 400 gr	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Façonnage</i>	En bâtard ou en moule	
<i>Apprêt</i>	60 min à 25 - 26°C	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	30 à 40 min	

Complet Graham

Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Complet Graham	1 000	
Eau	630	
Sel	15	
Levure	8	

<u>Poids total</u>	1 653	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	60°C	60°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	4	4
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	6	10

Pointage	15 min	
Division	350 à 400 gr	
Détente	10 min	
Façonnage	En bâtard ou en moule	
Apprêt pousse lente	14 h à 8 – 10°C	
Apprêt pousse contrôlée	Blocage à 4°C puis 3 h à 18°C	
Cuisson	240°C	
Temps de cuisson	30 à 40 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
 secretariat@minoterieroche.com
 www.minoterieroche.com

Complet Graham

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Complet Graham</i>	1 000	
<i>Eau</i>	650 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	20	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	7	
<u>Poids total</u>	1 692	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	60°C	60°C
<i>Température de la pâte</i>	25°C	25°C
<i>Température eau de coulage</i>		
<i>Température farine</i>		
<i>Température fournil</i>		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	4	4
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	6	10

<i>Pointage</i>	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
<i>Passage en froid</i>	18 à 24 h à 2 - 3°C	
<i>Détente</i>	5 à 20 min	
<i>Division au Panéotrad</i>	En pavés de 400 gr	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	30 à 40 min	