



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

# Le Généreux (Family)

## Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Le Généreux (Family)	1 000	
Eau	750	
Eau de Bassinage	+/- 50	
Sel	15	
Levure	10	

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

	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		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	5	5
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	10	20

Pointage	20 à 30 min	
Division	Pâtons de 330 gr	
Apprêt	30 min à 26°C	
Cuisson	240°C	
Temps de cuisson	20 à 23 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

# Le Généreux (Family)

## Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Le Généreux (Family)</i>	1 000	
<i>Eau</i>	750	
<i>Eau de Bassinage</i>	+/- 30	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	6	

<b><u>Poids total</u></b>	1 801	
---------------------------	-------	--

	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>		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1<sup>ère</sup> Vitesse</i>	5	5
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	10	20

<i>Pointage</i>	60 min avec rabat	
<i>Passage en froid</i>	18 à 24 h à 4°C	
<i>Mise à température</i>	30 min à 24°C avec rabat	
<i>Division</i>	Pâtons de 330 gr	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	20 à 23 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

# Le Généreux

## (Family)

### Méthode en froid

#### Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Le Généreux (Family)	1 000	
Eau	750	
Eau de Bassinage	+/- 50	
Sel	15	
Levure	6	

<b><u>Poids total</u></b>	1 821	
---------------------------	-------	--

	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		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	5	5
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	10	20

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	En pavés de 330 à 400 gr	
Cuisson	240°C	
Temps de cuisson	20 à 23 min	