

Pavé Semoule

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Pavé Semoule</i>	1 000	
<i>Eau</i>	780	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	15	

<u>Poids total</u>	1 810	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	56°C	56°C
<i>Température de la pâte</i>	26 - 28°C	26 - 28°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	6
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	14 - 20	14 - 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>Aprêt</i>	60 min	
<i>Division</i>	Bien fariner, découper au coupe pâte des pâtons de 350 à 550 gr environ et enfourner avec beaucoup de buée.	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	40 à 50 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

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

Pavé Semoule

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Pavé Semoule	1 000	
Eau	780 (+/- 20)	
Sel	15	
Levure	6	

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

	Spirale	Oblique
Température de base	56°C	56°C
Température de la pâte	26 - 28°C	26 - 28°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	6
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	14 - 20	14 - 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 400 gr	
Cuisson	240°C	
Temps de cuisson	40 à 50 min	