



Version: 27.05.25

Magistique

classics

La Farine Magistique est une farine de blé enrichie, spécialement conçue pour la panification artisanale et industrielle. Grâce à une composition technique incluant enzymes, émulsifiants et antioxydants, elle assure une excellente tenue de pâte et un résultat final régulier, idéal pour la réalisation de baguettes croustillantes à mie légère. Adaptée aux méthodes modernes de fabrication, elle conjugue performance et fiabilité pour les professionnels exigeants.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Dextrose, Émulsifiant E471, E472e, L-Cystéine E920, Farine de blé maltéEnzymes (hemicellulases, alpha-amylase)Acide ascorbique E300.

Structure: Poudre fin
Allergènes: Blé, peut contenir des traces de Seigle et d'Épeautre

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	342
Energy kJ:	1451
Hydrates de carbone:	69,6 g
Matières grasses:	1,6 g
Protéines (Nx6,25):	10,9 g
Fibres alimentaires:	3,1 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre
Couleur: Blanc ou beige clair

EMBALLAGE

25 kg



BAGUETTE

Ingrédients principaux

MAGISTIQUE	10 kg
Eau*:	± 6,2 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

Pétrissage

Spirale:	1° vitesse	3'
	2° vitesse	6'
Pétrin lent:		± 15'

Température de la pâte: 24 °C - 25 °C

RECETTE

Temps de repos et de levage

Pointage:	15'
Peser:	350 g
Étirer à demi	
2° repos	20'

Étirer en machine

Glisser dans des filets pour baguettes, pour les fours rotatifs

Ou

Entre des toiles à couche, pour les fours à sole

Apprêt ± 90'

Disposer les baguettes pour les fours à sole sur des tapis d'enfournement et inciser

Inciser également les baguettes pour les fours rotatifs

Cuisson

Température de cuisson:	220 °C
Temps de cuisson:	± 23'
(pour des pains de 350 g)	

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

