



Version: 27.05.25

Superbaguette

specials

Farine idéale pour la réalisation de baguettes "Belges". Elle offre une mie à la fois compacte et légère, avec une couleur blanche parfaite. Sa texture permet d'obtenir des pains croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, pour des baguettes savoureuses et de qualité professionnelle.

FARINE

Ingrediénts: Farine de blé, Gluten de blé, Germes de blé, Emulsifiant E471, E472e, E481, Farine de blé malté, Enzymes : Amylases (blé), Hemicellulases (blé), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300
Structure: Poudre fin
Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	339
Énergie kJ:	1439
Hydrates de carbone:	69,0g
Matières grasses:	1,6g
Protéines (Nx6,25):	12,2g
Fibres alimentaires:	2,7g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Mie: Légère
Couleur: Blanc

EMBALLAGE

25 kg



Ingrediénts principaux

SUPERBAGUETTE	10 kg
Eau*	6,4 l
Levure	250 g
Sel	170 g

RECETTE

Temps de repos et de levage

1° repos	30'
Peser	350g
2° repos	30'

Allonger avec la machine. Mettre dans filets à baguettes ou laisser pousser entre couches farinées.

Apprêt	1 ou 30' à 28°C
Baguettes sur sole: mettre sur tapis et enfourner avec vapeur.	

Pétrissage

Spirale:	1° vitesse	3'
	2° vitesse	6'
Diosna:	1° vitesse	5'
	2° vitesse	10'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C	

Cuisson

Four Rotatif avec vapeur :	230 °C ± 22'
Four sur sole avec vapeur :	220 °C ± 22'

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

