



Version: 27.05.25

## Farine Doré

### Specials

La Farine Doré est idéale pour une cuisson au four rotatif ou au sol, offrant un pain délicieux et visuellement attrayant. Sa poudre fine permet de réaliser des baguettes à la mie uniforme et compacte, et une croûte dorée et croustillante.

#### FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes: Amylase (blé), Xylanase (blé), Lipase (blé), Glucose-oxydase (blé), Acide ascorbique E300.

Structure: Poudre fin

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

#### VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

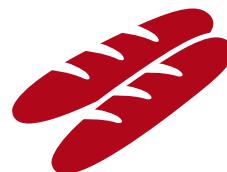
|                      |        |
|----------------------|--------|
| Energie kcal:        | 341    |
| Energy kJ:           | 1446   |
| Hydrates de carbone: | 68,8 g |
| Matières grasses:    | 1,5 g  |
| Protéines (Nx6,25):  | 11,6 g |
| Fibres alimentaires: | 2,9 g  |

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

#### PAIN

|          |                          |       |
|----------|--------------------------|-------|
| Mie:     | Mie uniforme et compacte | 25 kg |
| Couleur: | Crème                    |       |

#### EMBALLAGE



#### RECETTE

#### REMARQUES

Les baguettes faites avec cette farine ont une croûte plus croquante et bien colorée.

#### Temps de repos et de levage

Repos: 30'

Peser: 350 gr et allonger légèrement à la main

Deuxième repos: 30'

Façonner avec la machine

Pour le four rotatif : mettre les baguettes dans des filets à baguettes ou pour le four au sol laisser pousser les baguettes entre des linges bien farinées.

Apprêt: ± 1 h 30 à 28 °C

Avant l'enfournement, pour le four au sol: mettre les baguettes sur les tapis et donner les incisions et pour le four rotatif: donner aussi des incisions aux baguettes.

#### Cuisson

Four rotatif: 230 °C ± 22'

Four au sol: 220 °C ± 22'  
avec vapeur

#### Ingrédients principaux

|             |       |
|-------------|-------|
| FARINE DORÉ | 5 kg  |
| Eau*:       | 3,1 l |
| Levure:     | 125 g |
| Sel:        | 85 g  |

#### Pétrissage

|          |            |     |
|----------|------------|-----|
| Spirale: | 1° vitesse | 3'  |
|          | 2° vitesse | 6'  |
| Diosna:  | 1° vitesse | 5'  |
|          | 2° vitesse | 10' |

Température de la pâte: 27 °C

