



Farine Doré

Specials

Version: 27.05.25

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
Couleur: Crème

EMBALLAGE

25 kg

REMARQUES

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



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

RECETTE

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

