

TRADITION T65 BIO

Farine de blé bio T65 pour pain de tradition française



LES + DU PRODUIT

> Une référence incontournable à proposer au sein de votre gamme bio :

- Farine sans additif, conformément au décret du 13 septembre 1993.
- Respecte le cahier des charges des produits issus de l'agriculture biologique.
- Mie blanche et très alvéolée.
- Croûte très croustillante.
- Permet de capter une clientèle à fort pouvoir d'achat.

> La baguette de Tradition française, un produit stratégique :

- 18% des ventes de pain frais*.
- 27% de la consommation totale de baguettes en Boulangerie Artisanale et 21% de la consommation totale de baguettes en Hypermarché*.

*Sources : Gira 2014



ASTUCES

- À déguster tout au long du repas (crudités, charcuterie, viande et fromage) mais aussi au petit déjeuner et au goûter en tartine sucrée (confiture, miel...).
- Pour diversifier votre offre en boutique, vous pouvez la mettre en œuvre sous toutes les formes (baguette, petit pain, bâtard...).
- Idéal pour travailler avec des levains naturels, liquides ou pâteux.

INFO PRATIQUE

- Pour utiliser l'appellation « Pain Biologique » en boutique, la boulangerie doit être certifiée par un organisme agréé.
- Selon la réglementation Bio : « Au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être biologiques. Le pourcentage restant (0 à 5%) peut être en non bio si les ingrédients concernés ne sont pas disponibles en bio ».

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



TRADITION T65 BIO

Méthode		Direct	Pointage Froid
Ingrédients			
Tradition T65 Bio			1000 g
Eau			690 g (+/- 20 g)
Température de base	Batteur / Spirale		60°C
	Axe oblique / Artofex		64°C
Frasage			5 min. en 1 ^{ère} vitesse
Autolyse (facultatif)			30 à 60 min.
Sel de Guérande			18 g
Levure			7 g (+/- 1 g)
Pétrissage			
Batteur / Spirale			
1 ^{ère} vitesse			10 min.
2 ^{ème} vitesse			2 min.
Axe oblique / Artofex			
1 ^{ère} vitesse			15 min.
2 ^{ème} vitesse			4 min.
Température de pâte			24 à 25°C
Fermentation et Façonnage			
Pointage		En masse, 2 h avec 1 rabat (60 min. - 1 rabat - 60 min.)	(Recommandé) 60 min. avec 1 rabat Possibilité de mettre directement au froid
Blocage		-	12 à 14 h à 4°C
Division			350 g
Mise en forme			Allongée avec serrage modéré
Détente		20 min.	60 min. Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur
Façonnage			En baguettes : rouleaux desserrés
Fleurage (facultatif)			Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse
Apprêt			45 min. à 25°C

Quelle que soit la méthode de fabrication, les baguettes peuvent être cuites de manière classique ou précuites.

Mise au four		
Cuisson	Classique	Précuit en frais
Lamage	1 à 4 coups de lame selon le visuel souhaité	
Température de cuisson	250°C (+/- 20°C) (Four vif + 15 à 20°C par rapport à une baguette classique)	
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson	20 à 23 min. environ	(Précuisson) 13 min. en four à sole, sur sole
Ressuage des produits précuits	-	Sur grille, 45 min. puis mise sous plastique pendant maximum 12 h sur une échelle à température ambiante (20 à 25°C)
Cuisson des produits précuits	-	10 min. en four à sole à 240°C (+/- 20°C) sur plaque initialement à température ambiante pour éviter le cintrage ou 10 min. en four ventilé à 200°C. Buée facultative
Ressuage	Sur grille, 30 min.	

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients
Farine de blé* - Fractions de blé* .
*Issu de l'agriculture biologique
Présence éventuelle de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1473
Énergie (kcal)	347
Matières grasses (g)	1,9
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	72,0
dont sucres (g)	2,3
dont amidon (g)	69,7
Fibres alimentaires (g)	2,1
Protéines (g)	9,9

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE
GOÛT