

PAINS PTIT DEJ'

nb de pces de 475g	20	30	40	50	60	70
FARINE "55"(en kg)	1,250	1,900	2,500	3,150	3,750	4,400
FARINE "La Fournée" (en kg)	1,250	1,900	2,500	3,150	3,750	4,400
SEIGLE Royal (en kg)	0,325	0,494	0,650	0,819	0,975	1,144
EAU (en litres)	0,625	0,950	1,250	1,575	1,875	2,200
LAIT ENTIER (en litres)	0,625	0,950	1,250	1,575	1,875	2,200
LEVURE (en kg)	0,050	0,076	0,100	0,126	0,150	0,176
BEURRE(en kg)	0,425	0,646	0,850	1,071	1,275	1,496
ŒUFS (1=60g)(en kg)	0,300	0,456	0,600	0,756	0,900	1,056
SUCRE(en kg)	0,088	0,133	0,175	0,221	0,263	0,308
SEL(en kg)	0,050	0,076	0,100	0,126	0,150	0,176
NOISETTES (en kg)	0,350	0,532	0,700	0,882	1,050	1,232
RAISINS BLONDS (en kg)	0,300	0,456	0,600	0,756	0,900	1,056
RAISINS BRUNS(en kg)	0,050	0,076	0,100	0,126	0,150	0,176
Améliorant 1% si PC	0,028	0,043	0,057	0,071	0,085	0,099
graines multicroc	QS	QS	QS	QS	QS	QS
poids total	4,988	7,581	9,975	12,569	14,963	17,556

pétrissage

au spirale

4 mn en 1° vitesse

6 mn en 2° vitesse

incorporation des ingrédients 2mn avant la fin

Température de base

(spirale) 52°C

Température finale de pâte 23-24°C

pointage 1 heure (double du volume) puis 1 rabat

ne pas rabattre ni pointer si congélation

pesée 475 g le pâton soit 9,5kg pour 20 divisions

repos / détente 20 mn

façonnage bouler

apprêt 1 heure à 20°C

mise au four 220 °C AU FOUR À SOLE