

LE 20 PLUS



ASPECT

visuel



Belle grigne
Croûte caramélisée
Alvéolage légèrement
irrégulier
Mie ambrée

olfactif



Levain
Fruité

gustatif



Levain
Fruité
Doux
Mie fondante



avantage CONSOMMATEUR

1. Baguette Haut de Gamme
2. Note de levain équilibrée
3. Idéal pour accompagner fromages et charcuterie

Principaux ingrédients

Farine de blé
Levain déshydraté
Germe de blé
Malt

LEVAIN

ÉQUILIBRE EN BOUCHE

BAGUETTE DE CARACTÈRE

LE 20 PLUS



avantage FOURNIL

1. Facile à travailler
2. Adaptable à différents process
3. Peut être réalisé en pain de mie

DIAGRAMME	DIRECT	POINTAGE MASSE
RECETTE		
Farine LE 20 PLUS	100 %	100 %
Levure	0,8 à 1 %	0,8 à 1 %
Sel	1,8 %	1,8 %
Eau	65 à 70 %	65 à 70 %
PROCESS		
Pétrissage spirale	4 + 7 min. T° pâte : 23/24 °C	4 + 6 min. T° pâte : 22/23 °C
Mise en bac / Pointage	1h30 à 2h à T° ambiante	1h à T° ambiante puis 8 à 12h à 4 °C Remettre 1h à T° ambiante afin que la pâte redémarre
Division / Mise en forme	Pièce de 350 g Mise en forme baguette	Pièce de 350 g Mise en forme baguette
Détente	20 min.	15 min.
Façonnage	Baguette tourne à gris sur couche farinée	Baguette tourne à gris sur couche farinée
Fermentation	Apprêt 1h à 1h15 en chambre 25 °C	Apprêt 1h à 1h15 en chambre 25 °C
Mise en forme		
Cuisson	25 min à 240 °C	25 min à 240 °C



400 route du Moulin
07200 Saint-Maurice-d'Ardèche

Tél. 04 75 37 70 56

contact commercial :
06 78 01 64 54 / 06 87 51 92 11



moulinrieubon.fr