

L'ÉPEAUTRE



ASPECT

visuel



Croûte fine et craquante
Alvéologage légèrement irrégulier
Mie très crème, dorée et nacrée

olfactif



Notes douces
Beurre
Léger fruité

gustatif



Notes douces
Beurre
Léger fruité



avantage CONSOMMATEUR

1. Bonne conservation
2. Mix parfait du petit et grand épeautre
3. Pain de consommation courante

Principaux ingrédients

Farine de blé
Farine de grand Épeautre
Farine de petit Épeautre
Germe de blé

PAIN A L'ÉPEAUTRE (PETIT ET GRAND)

DOUX ET FRUITÉ

IDÉAL A TOUS LES REPAS

L'ÉPEAUTRE



avantage FOURNIL

1. Bonne hydratation
2. Privilégier un pointage bac pour accentuer les saveurs
3. Process simple

DIAGRAMME	DIRECT	POINTAGE MASSE
RECETTE		
Farine L'ÉPEAUTRE	100 %	100 %
Levure	0,8 à 1 %	0,8 à 1 %
Sel	1,8 %	1,8 %
Eau	68 à 72 %	68 à 72 %
PROCESS		
Pétrissage spirale	4 + 7 min. T° pâte : 23/24°C	4 + 7 min. T° pâte : 22/23°C
Mise en bac / Pointage	1H15 0 1H45 0 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 45 min à 1h en chambre 25 °C	Apprêt 30 min à 45min en chambre 25 °C
Mise en forme		
Cuisson	25 à 30 min à 240 °C	25 à 30 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