TERRAMIE

SÉRÉNITÉ

POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

TERRAMIE SÉRÉNITÉ :	1 000 g
EAU (environ) :	720 g
LEVURE :	10 g
SEL :	20 g

LES BLÉS SONT DE GRANDES QUALITÉ, LA FILIÈRE ENTIÈRE EST CERTIFIÉE LABEL ROUGE, ET LA FARINE EST RÉGULIÈREMENT CONTRÔLÉE POUR CERTIFIER DE SA QUALITÉ.

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
5 minutes en V1 +1 mn en V2	10 minutes en V1 + 2 mn en V2	8 minutes en V1 +1 mn en V2
Température de base 58°C	Température de base 60°C	Température de base 58°C

Température en fin de pétrissage : 22-23°C

Pointage : 1h avec 1 ou 2 rabats

Blocage 24/48h : Mettre en bacs avec couvercle au froid à 4°C

Division : Sortir les bacs puis diviser la pâte froide

Détente : 20 minutes

Façonnage : Manuel ou rouleaux desserrés

Apprêt : 45 minutes à 1h à 25°C,
ou plusieurs heures en froid à 10-12°C.

Cuisson : Environ 25 minutes à 240°C

PÉTRISSEZ LA VEILLE POUR LE LENDEMAIN

Détails :
Peser, mettre en bacs et donner le nombre de rabats nécessaire afin d'obtenir la tenue souhaitée. Sortir les bacs du froid au fur et à mesure de vos besoins et laisser à température ambiante environ 1h avant de diviser, puis mettre en forme avant détente.

Ingrédients : Farine de blé, gluten, farine de blé malté, enzymes* (alpha-amylase).

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

RISQUE ALLERGÈNE : contient du gluten.
Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :	
Energie : 330 kcal / 1383 kj	
Matières grasses : 0,8 g	Dont acides gras saturés : 0,2 g
Glucides : 72,4 g	Dont sucres : 0,3 g
Fibres : 2,7 g	Protéines : 12,1 g
Sel : 0 g	

GARANTIE QUALITÉ SUPÉRIEURE
label Rouge
HOMOLOGATION n° LA 11/04

TERRAMIE

WWW.TERRAMIE.COM