

# Grand Siècle



Farine de blé pour pain de Tradition française



> Baguette de Tradition française d'exception, aux saveurs légèrement sucrées et longues en bouche.

- Farine 100% blé (sans additif, conformément au décret du 13 septembre 1993).
- Mie crème, fondante et très alvéolée.
- Croûte dorée, très croustillante et farinée (d'après la recette préconisée au dos).

> Grigne naturelle.

> Conservation exceptionnelle.

> Source de protéines.

Se déguste avec :

- Des crudités, de la viande et du fromage.
- Idéal également en tartine sucrée (confiture, miel...) au petit déjeuner et au goûter.

# Grand Siècle

Méthode	Direct	Pointage en Froid
<b>Ingrédients</b>		
Campaillette Grand Siècle	1 000 g	
Eau	690 g (+/- 20 g)	
Sécur' Tradition (facultatif)	10 g	
Température de base	Batteur / Spirale : 60°C Axe oblique / Artofex : 64°C	
Frasage	5 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse	
Autolyse (facultatif)	30 à 60 min.	
Sel Campaillette	18 g	
Levure	7 g (+/- 1 g)	
<b>Pétrissage</b>		
<b>Batteur / Spirale</b>		
1 <sup>ère</sup> vitesse	10 min.	
2 <sup>ème</sup> vitesse	2 <sup>ème</sup> vitesse si nécessaire pour lisser la pâte (1 à 2 min.)	
<b>Axe oblique / Artofex</b>		
1 <sup>ère</sup> vitesse	15 min.	
2 <sup>ème</sup> vitesse	2 <sup>ème</sup> vitesse si nécessaire pour lisser la pâte (2 à 4 min.)	
Température de pâte	24 à 25°C	
<b>Fermentation et Façonnage</b>		
Pointage	En masse, 2 h avec 3 rabats (20 min. - 1 rabat - 20 min. - 1 rabat - 20 min. - 1 rabat facultatif - 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	Rouleaux complètement desserrés et tapis écartés, allongement à 47 - 50 cm Tourne à gris sur couche avec plis serrés	
Fleurage	Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse	
Apprêt	30 à 45 min. à 25°C	

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

<b>Mise au four</b>		
Cuisson	Classique	Précuit en frais
Lamage	Pas de lamage Soudure au dessus	
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 - Gluten de blé - Farine de blé malté

## Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1 421
Énergie (kcal)	335
Matières grasses (g)	1,1
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69,0
dont sucres (g)	0,7
dont amidon (g)	68,3
Fibres alimentaires (g)	4,0
Protéines (g)	10,3

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE  
**GOÛT**