

FARINE - LES PAINS QUOTIDIENS - BIO

# TRADITION T80 BIO



Farine de blé bio T80 **pour pain de tradition française**



## LES + PRODUITS

**Pour des pains bios de Tradition française, aux saveurs douces :**

- Farine sans additif, conformément au décret du 13 septembre 1993.
- Respecte le cahier des charges des produits issus de l'agriculture biologique.
- Mie bise, légèrement alvéolée.
- Croûte croustillante.
- Permet de capter une clientèle à fort pouvoir d'achat.

**La baguette de Tradition française, un produit stratégique :**

- 18% des ventes de pain frais\*.
- 27% de la consommation totale de baguettes en Boulangerie Artisanale et 21% de la consommation totale de baguettes en Hypermarché\*.

\* Sources : Gira 2014.

## ASTUCES

À déguster tout au long du repas (crudités, charcuterie, viande et fromage) mais aussi au petit déjeuner et au goûter en tartine sucrée (confiture, miel...).

Pour diversifier votre offre en boutique, vous pouvez la mettre en œuvre sous toutes les formes (baguette, petit pain, bâtard...).

Idéal pour travailler avec des levains naturels, liquides ou pâteux.

## INFO PRATIQUE

Pour utiliser l'appellation « Pain Biologique » en boutique, la boulangerie doit être certifiée par un organisme agréé.

Selon la réglementation Bio : « Au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être biologiques. Le pourcentage restant (0 à 5%) peut être en non bio si les ingrédients concernés ne sont pas disponibles en bio ».

# TRADITION T80 BIO



Farine de blé bio T80 pour pain de tradition française

## Méthode Directe

## Pointage au Froid

	Méthode Directe		Pointage au Froid	
	1000 g	Tradition T80 Bio	1000 g	
Ingrédients	700 g (+/- 20 g)	Eau	700 g (+/- 20 g)	
	5 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse.	Frasage	5 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse.	
	30 à 60 min.	Autolyse (facultatif)	30 à 60 min.	
	18 g	Sel de Guérande	18 g	
	7 g (+/- 1 g)	Levure	7 g (+/- 1 g)	
Pétrissage	Batteur / Spirale	Température de base	Batteur / Spirale	
	60°C	1 <sup>ère</sup> vitesse	60°C	
	10 min.	2 <sup>ème</sup> vitesse	10 min.	
	2 min.		2 min.	
	Axe oblique / Artofex	Température de base	Axe oblique / Artofex	
	64°C	1 <sup>ère</sup> vitesse	64°C	
	15 min.	2 <sup>ème</sup> vitesse	15 min.	
	4 min.	Température de pâte	4 min.	
	24 à 25°C		24 à 25°C	
Fermentation et Façonnage	En masse, 2 h avec 1 rabat (60 min. - 1 rabat - 60 min.)	Pointage	(Recommandé) 60 min. avec 1 rabat. Possibilité de mettre directement au froid.	
	-	Blocage	12 à 14 h à 4°C	
	350 g	Division	350 g	
	Allongée avec serrage modéré.	Mise en forme	Allongée avec serrage modéré.	
	20 min.	Détente	60 min. Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur.	
	En baguettes : rouleaux desserrés.	Façonnage	En baguettes : rouleaux desserrés.	
	Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse.	Fleurage (facultatif)	Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse.	
	45 min. à 25°C	Apprêt	45 min. à 25°C	

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

	Méthode Directe		Pointage au Froid	
	Classique	Cuisson	Précuit en frais	
Mise au four	1 à 4 coups de lame selon le visuel souhaité.	Lamage	1 à 4 coups de lame selon le visuel souhaité.	
	250°C (+/- 20°C). (Four vif + 15 à 20°C par rapport à une baguette classique).	Température de cuisson	250°C (+/- 20°C). (Four vif + 15 à 20°C par rapport à une baguette classique).	
	Quantité identique à une baguette blanche.	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche.	
	20 à 23 min. environ.	Durée de cuisson	(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.	
	Sur grille, 30 min.	Ressuage	Sur grille, 30 min.	

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients
Farine de <b>blé*</b> .
<i>* Issus de l'Agriculture Biologique.</i>
<i>Présence éventuelle de graines de sésame.</i>

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine	
Énergie (kJ)	1507
Énergie (kcal)	355
Matières grasses (g)	1,18
dont acides gras saturés (g)	0,17
Glucides (g)	73,2
dont sucres (g)	1,77
Fibres alimentaires (g)	4,2
Protéines (g)	10,9
Sel (g)	0