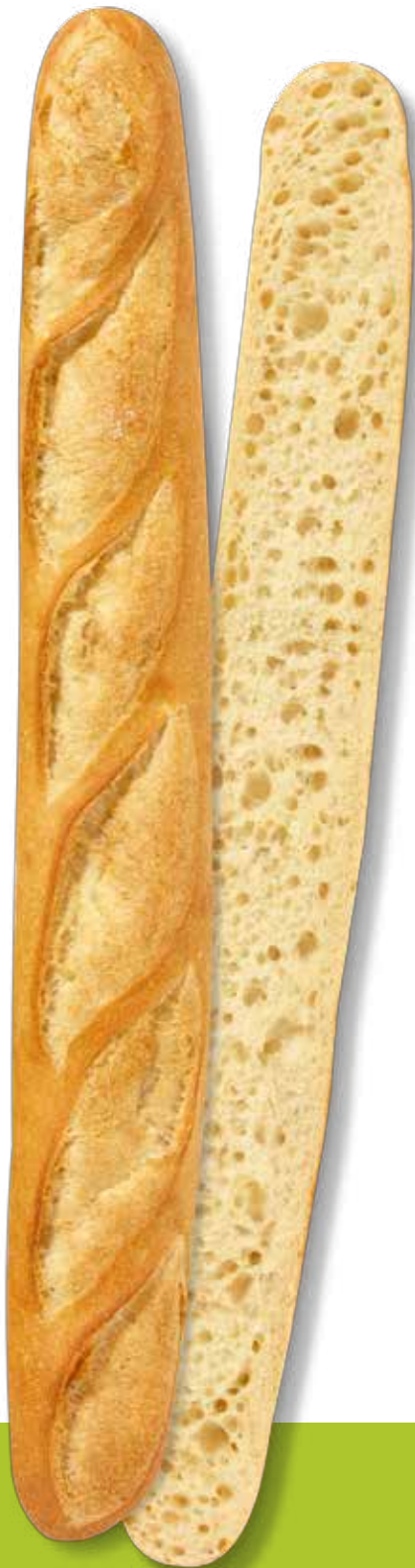


# La Copaline

## Préparation pour baguette spéciale



- > **Baguette aux saveurs douces de froment.**
  - Contient de la farine de germes de maïs toastés.
  - Mie souple et légèrement alvéolée.
  - Croûte dorée et fine.
- > **Plusieurs coups de lame.**
- > **Farine étuvée.**
- > **Bonne conservation.**

*Se déguste  
avec :*

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



*Complice de la nature*

# La Copaline

MÉTHODE	DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE ET POUSSE LENTE
<b>INGRÉDIENTS</b>		
La Copaline	1 000 g	
Eau	680 g (+/- 20 g)	
Moul-Bie Lissor Tempo ou Lissor Salto	-	10 g
Température de base	<b>Batteur / Spirale : 50°C Axe oblique / Artofex : 52°C</b>	
Sel	18 g	
Levure	15 g (+/- 2 g)	<b>Pousse Contrôlée : 14 g (+/- 2 g) Pousse Lente : 7 g (+/- 1 g)</b>
<b>PÉTRISSAGE</b>		
<b>BATTEUR / SPIRALE</b>		
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.	
2 <sup>ème</sup> vitesse	6 min.	
<b>AXE OBLIQUE / ARTOFEX</b>		
1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.	
2 <sup>ème</sup> vitesse	12 min.	
Température de pâte	24 à 25°C	
<b>FERMENTATION ET FAÇONNAGE</b>		
Pointage	20 min.	
Division	300 g	
Mise en forme	Allongée avec un serrage modéré	
Détente	20 min.	
Façonnage	Machine les rouleaux ouverts à 5 mm Baguette de 55 cm	
Blocage	-	<b>Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 4°C</b>
Apprêt	1 h 30 à 2 h à 25°C	<b>Pousse Contrôlée : 3 h à 18°C Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°C</b>

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	6 coups de lame	
Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)	
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson	18 à 20 min. environ	(Précuisson) 10 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 250°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 germes de maïs toastés - Farine de **blé** malté - Levure désactivée - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes\* (α-amylase -Xylanase).

\*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

## DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G DE PREPARATION

Énergie (kJ)	1 469
Énergie (kcal)	346
Matières grasses (g)	1.2
dont acides gras saturés (g)	0.2
Glucides (g)	71.4
dont sucres (g)	0.8
dont amidon (g)	70.6
Fibres alimentaires (g)	4.0
Protéines (g)	10.5
Sel (g)	0.03



UNIS POUR LE  
**GOÛT**