

Baguette de tradition Perspective®

Levain actif
Perspective®

Perspective Liquide CRC®

N° 2133

Fermenté, avec des notes de
beurre et de noisette

Autres applications :

Pain au levain, brioche, pain de mie



INGRÉDIENTS

Farine de tradition : 10 kg

Eau : 7 L

Perspective Liquide CRC® : 1 kg

Eau de bassinage : 0,5 L

Sel : 0,2 kg

Méthode à 10% de dosage

Température de base : 66°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes (farine et eau), autolyse de 45 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 6 minutes avec le levain, ajouter le sel et l'eau de bassinage puis relancer 6 minutes.
Spirale : 3 minutes avec le levain, ajouter le sel et l'eau de bassinage puis relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes en bac de 6,6 kg puis la nuit à 4°C.

Remise à température : 30 à 45 minutes à 25°C.

Division : en pâtons de 330 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel et déposer sur semoule de blé dur (tourne dessus).

Apprêt : 2h30 à 3h à 25°C.

Cuisson : lamer, mettre la buée et enfourner à 260°C pendant 18-20 minutes.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984