



TRADI-BEAUCE

FABRIQUÉE EN BEAUCE

POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE



TERRAMIE TRADITION : _____ 1 000 g
EAU (environ) : _____ 700 g
LEVURE : _____ 10 g
SEL : _____ 20 g

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

RECETTE EN DIFFÉRÉ

Température en fin de pétrissage : 22-23°C

Pointage : 1 heure avec 1 ou 2 rabats

Blocage 24-48h : Mettre en bac 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 bien plusieurs heures en froid à 10-12°C

Cuisson : Environ 25 minutes à 240°C

EN DIFFÉRÉ : 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.



RECETTE EN DIRECT

Température fin de pétrissage : 22-23°C

Pointage : 3 heures avec 1 ou 2 rabats dans la 1ère heure

Division : Mécanique

Détente : 20 minutes.

Façonnage : Manuel ou rouleaux desserrés.

Apprêt : 45 minutes à 1h MAXI à 25°C

Cuisson : Environ 25 minutes à 240°C

Ingrédients : Farine de blé, gluten, farine de blé malté, enzyme* (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	



WWW.TERRAMIE.COM