

treblec.



LA BAGUETTE TREBLEC

Le juste équilibre
entre la douceur du blé
et la force du sarrasin



AXIANE
MEUNERIE

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.

treblec

Désignation : TREBLEC PREP BAG
SARRASIN 10KG

Code article : 33950

Code EAN : 3307350010206



LISTE DES INGRÉDIENTS DE LA PRÉPARATION :

Farine de blé* - sarrasin (12%) (farine de sarrasin, graines de sarrasin torréfié, farine fermentée de sarrasin (contient du blé*)) - sel (1,8%) - farine de blé* malté - enzymes : alpha amylase, hemicellulase - agent de traitement de la farine : acide ascorbique

*Contient du gluten

MISE EN ŒUVRE CONSEILLÉE* :

Préparation Baguette Treblec 10kg		
Eau : 6,8 à 7 kg Levure : 80-100g		
	Bac froid	Direct
Pétrissage 1 ^{ère} vitesse	6 min	6 min
Pétrissage 2 ^{ème} vitesse	8 min	8 min
Température de pâte	22-23°C	22-23°C
Pointage	40 min + Rabat + 40 min + Rabat Mettre en chambre positive.	40 min + Rabat + 40 min
Division	300g (220g cuit)	300g (220g cuit)
Détente	45 min environ	45 min environ
Façonnage	Baguette 35 cm Topping Semoule de blé dur (optionnel)	Baguette 35 cm Topping Semoule de blé dur (optionnel)
Apprêt	1 h à 22°C environ	1 h à 22°C environ
Mise au four	250°C 18-20 min environ	250°C 18-20 min environ



Pour les sacheries de la Baguette Treblec (34cm) x 60pc :
Code article : 34020
Code EAN : 3307350010398

* Le process est à adapter selon votre matériel.
Axiane Meunerie - RCS Chartres 808 892 749 • Visuel non contractuel. Suggestion de présentation. Treblec est une marque déposée par Axiane Meunerie