

*Produit fin d'année*



# *Tourte Seigle*



POUR VOTRE SANTE, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LEGUMES PAR JOUR.

# Tourte Seigle

Désignation

AXIANE CAMPAFORT + 25KG

Code article

20614

Code EAN

3598523002504



## Liste des ingrédients de la farine

Farine de blé -Farine de seigle -Levain de seigle déshydraté et dévitalisé -Farine de blé malté torrifié -Sel (1,8%) -Gluten de blé -Acidifiant : acide citrique –Epices -Farine de blé malté -Agent de traitement de la farine : acide ascorbique -Enzymes : alpha-amylases, hémicellulases

<b>TOURTE SEIGLE</b>		
<i>Travail en Bannetons indispensable</i>		
<b>Farine Campafort+: 10 kg</b>		
<b>Eau: 7,8 L</b>		
<b>Levure: 100g</b>		
	<b>Direct</b>	<b>Bac Froid</b>
<b>Température de base</b>	<b>82°C</b>	
<b>Pétrissage</b>	<b>Spirale ou batteur (recommandé)</b>	
<b>Pétrissage 1ère vitesse</b>	<b>12 mn</b>	
<b>Pétrissage 2ème vitesse</b>	<b>2 mn</b>	
<b>Température de pâte</b>	<b>30°C</b>	
<b>Pointage Bac</b>	<b>60 mn</b> <b>1 rabat</b>	
<b>Pointage Bac</b>	<b>60 mn</b>	<b>Blocage en chambre positive</b> <b>Le lendemain, sortir les bacs et reprise de T° à 25°C pendant 60mn</b>
<b>Division</b>	<b>Selon la grandeur des bannetons</b>	
<b>Façonnage</b>	<b>Boule</b>	
<b>Apprêt</b>	<b>24°C - 60 mn</b>	
<b>Mise au four</b>	<b>230°C / 50 mn + 10 mn de séchage</b>	

\*Le process est à adapter selon votre matériel

Axiane Meunerie – RCS Orléans 808 892 749. Visuel non contractuel. Suggestion de présentation.