

BAGUETTE VIENNOISE 205

Farine composée au beurre pour viennoiserie.

Cette préparation a été étudiée spécifiquement pour la fabrication de baguettes viennoises. Ce produit au beurre vous permet de confectionner des articles (baguettes, petits pains) qui gardent une certaine souplesse et du moelleux.

Ingrédients

Farine de blé, poudre au beurre (beurre, protéines de lait, perméat de lactosérum, émulsifiant: E471, antioxygènes (soja): E304, E307), sucre, gluten de blé, sel, lactosérum en poudre, dextrose, émulsifiant : E472, colorant: bêta carotène, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.



Préparation directe

Baguette viennoise : 1000 g
Eau : 500/520 g
Levure : 35 à 45 g

Préparation différée

Baguette viennoise : 1000 g
Eau : 520 g
Levure : 25 à 35 g

Pétrissage

Au Mélangeur ou Spirale

2 + 10 min
Température de pâte 25 / 26 °C

Au Pétrin à bras oblique

5 + 15 min
Température de pâte 25 / 26 °C

Conditionnement

Sac de 25kg
Palette de 40 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 4 à 6 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Pointage : 25 min

Détailler : Façonner

Apprêt : 1h15

Dorer

Cuisson : 190° / 200 °C avec buée

Pas de pointage

Rompre et détailler mettre au frigo

Apprêt : 2 heures à 26/28 °C

Dorer

Cuisson : 190°/200 °C avec buée

Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 130 pièces de 250 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Contrôle Qualité

Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients



SOFRIA 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19
www.sofria.fr

Dernière Mise à jour le 12/03/2008