



RECETTE



GARRIMANDE® EN BAGUETTES

Préparation prête à l'emploi destinée à l'élaboration de la Baguette Garrimande®

INGRÉDIENTS

	<u>Direct</u>	<u>Pousse Contrôlée</u>
Farine	1 kg	1 kg
Eau	620 + bassinage* 50 g	600 à 640 g
Sel	22 g	22 g
Levure	8 à 12 g	10 g
Huile d'olive (facultatif)	30 g	30 g
Rhéol'Pôle	/	5 g

* Pour le travail direct, eau de bassinage en 2^{ème} vitesse - Incorporer en 2 fois 50 g d'eau tiède

PROCÉDÉ

T° de base :

57°C

54°C

Pétrissage

Axe oblique

Spiral/ Batteur

1^{ère} vitesse
2^{ème} vitesse
T° de pâte

5 mn
12 mn
24-25°C

7 mn
5 mn
24-25°C

Pointage

1 h 30 avec un rabat
au bout de 45 mn

20 mn

Division

Manuelle ou mécanique - mise en forme allongée
Pâtons de 300 g pour les baguettes
Pâtons de 120 à 150 g pour les demi-baguettes

Détente

20 mn

15 mn

Façonnage

Manuel de préférence ou machine les rouleaux desserrés
en baguettes courtes à bouts pointus
Rouler les pâtons dans la semoule de blé dur et déposer sur couche

Apprêt

45 mn à 1 h 00 à 25°C

Blocage à 3°C pendant 10 à 15 h
Réchauffe à 16-18°C pendant 4 h

Mettre jeune au four pour assurer un meilleur développement à la cuisson

Cuisson

Four à sole 20 à 23 min à 250°C avec buée
Scarifier de 3 coups de lame

Ingrédients

Farine de blé - Farine de blé dur - Tomate - Gluten de blé - Poivron -
Herbes de Provence (romarin, sarriette, thym, basilic, marjolaine) - Origan
- Ail - Agent de traitement de la farine : E 300 - Alpha amylase,
hémicellulase.