



PLV à télécharger

## PRÉPARATION

Farine Lou Secret Pyrénéen aux Fruits	<b>1 000 g</b>
Eau	<b>500 à 520 g</b>
Autolyse (farine + eau)	<b>Facultative</b>
Eau de bassinage	<b>60 à 120g</b>
Pâte fermentée (facultative)	<b>150 à 200 g</b>
Levure	<b>10 à 12 g</b>

## PÉTRISSAGE

BATTEUR OU SPIRALE

T° de base 52-54°

1ère vitesse - 10 mn

2ème vitesse - 3 mn avec bassinage

## TEMPÉRATURE DE PÂTE

23°

### ❶ PÉTRISSAGE

❷ POINTAGE EN CUVE : 5 à 10 mn.

❸ MISE EN BACS : mise en forme légère.

❹ POINTAGE EN BACS : 30-45 mn à température ambiante.

❺ BLOCAGE EN BACS : à 3° jusqu'à 48h.

## L E N D E M A I N

❻ DIVISION : 250 g.

❼ DÉTENTE : 30-45 mn à température ambiante.

❽ FAÇONNAGE : En pavé, batard, baguette, boule, moulé...

❾ APPRÊT : 1h-1h30 à température ambiante.

❿ CUISSON : Pendant 20 min à 240 °C, puis 10 min de séchage.

## ARGUMENTAIRE POUR VOS CLIENTS

Un pain à la farine de châtaigne, enrichi de figes, de miel, d'abricots et de graines de tournesol, offrant une mie sombre, alvéolée et délicieusement gourmande.

## RECOMMANDATIONS

Poids :

Prix de revient :

Prix de vente conseillé :

Marge brute :