



1948
Moulin de Rivières
 TARN
 MOULIN FAMILIAL FONDÉ EN 1948

Pyrenées FARINE
 PYRÉNÉES FARINE
 FARINIER DEPUIS 1952
 64
 SERRES ★ CASTET

P R É P A R A T I O N

Farine Lou Sicret Pyrénén aux Fruits	1 000 g
Eau	500 à 520 g
Autolyse (farine + eau)	Facultative
Eau de bassinage	60 à 120g
Pâte fermentée (facultative)	150 à 200 g
Levure	10 à 12 g

P É T R I S S A G E

BATTEUR OU SPIRALE

T° de base 52-54°

1ère vitesse - 10 mn

2 ème vitesse - 3 mn avec bassinage

T E M P É R A T U R E D E P Â T E

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 figues, 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 :