

# LOU SICRET PYRÉNÉEN AUX FRUITS PB POUSSÉE BLOQUÉE



## P R É P A R A T I O N

|                                       |                    |
|---------------------------------------|--------------------|
| Farine Lou Sicret Pyrénéen aux Fruits | <b>1 000 g</b>     |
| Eau                                   | <b>510 à 570 g</b> |
| Eau de bassinage                      | <b>50 à 100 g</b>  |
| Levure                                | <b>15 à 20 g</b>   |
| Améliorant                            | <b>5 à 10 g</b>    |
| Pâte fermentée ( facultative )        | <b>150 à 200 g</b> |

## P É T R I S S A G E

BATTEUR OU SPIRALE

T° de base 52-54°

1ère vitesse 6 mn

2 ème vitesse 6-8 mn

## T E M P É R A T U R E D E P Â T E

23°

### ❶ PÉTRISSAGE

❷ **POINTAGE EN BACS :** 30 min, avec un rabat à 15 min si besoin.

❸ **DIVISION :** 250 g.

❹ **DÉTENTE :** 10 minutes.

❺ **FAÇONNAGE :** En pavé, batard, baguette, boule, moulé...

❻ **POUSSE AVANT BLOCAGE :** 30 mn à 1h.

❼ **BLOCAGE :** 3° pendant 24h.

❽ **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.

## R E C O M M A N D A T I O N S

Poids :

Prix de revient :

Prix de vente conseillé :

Marge brute :