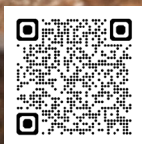


LOU SICRET PYRÉNÉEN AUX FRUITS **PB** POUSSÉE BLOQUÉE



PLV à télécharger

PRÉPARATION

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

PÉTRISSAGE

BATTEUR OU SPIRALE

T° de base 52-54°

1ère vitesse 6 mn
2ème vitesse 6-8 mn

TEMPÉRATURE DE PÂTE

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 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 :

1948
Moulin de Rivières
TARN
MOULIN FAMILIAL FONDÉ EN 1948

Pyénées
farine

