

ANTILLAISE



DESCRIPTION

Farine de blé type 65 couleur crème
Fabrication de pain courant en direct ou en froid



COMPOSITION

Farine de blé T55

Gluten

Farine de blé malté

Farine de Gaude Mais torréfié

Amylases fongiques

Acide ascorbique E300



MISE EN ŒUVRE CONSEILLÉE

Ingrédients

✓ Farine Antillaise	1 kg
✓ Sel	18 g
✓ Levure	5 g
✓ Eau	640 g
✓ Pâte fermentée (si possible)	150 g



CONDITIONNEMENT

- Sacs de 25 kg



CONSERVATION

- A l'abri de la chaleur et humidité
- DDM : 4 mois

Pétrissage

Vitesse	Oblique	Spirale
1 ère	5 mn	5 mn
2 ème	10/12 mn	8/9 mn
T° de pâte	24/25°C	
	EN DIRECT	EN FROID
Pointage	20 mn	15 mn
Division	350 g/ baguette	
Pointage	20 mn	15 mn
Façonnage	manuel ou mécanique	
Apprêt	1h30 à 25°C	18 h à 6°C
Cuisson	22 à 24 mn à 230 °C	

Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume mise en œuvre



05 90 38 00 38



Z.I la pointe Jarry, Baie Mahault - 97122