

DESCRIPTION

Farine de blé type 55 , mélange de blé meunier et de blé de force
Fabrication de brioches , viennoiseries , burger etc...



COMPOSITION

Farine de blé T55

Blé meunier / Blé de force

Gluten

Farine de blé malté

Amylases fongiques

Acide ascorbique E300



MISE EN ŒUVRE CONSEILLÉE

Ingrédients

✓ Farine Caravelle	1 kg
✓ Sucre	60 g
✓ Sel	18 g
✓ Levure	15 g
✓ Eau	550 g
✓ Beurre	80 g
✓ Poudre de lait	50 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	12/15 mn	8/9 mn
T° de pâte	24/25°C	
Pointage	20 mn	
Division	100 g et boulage	
Pointage	20 mn	
Façonnage	mise sur plaque et dorer à l'œuf	
Apprêt	1h30 à 25°C	
Cuisson	22 à 24 mn à 230 °C	

Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume mise en œuvre

