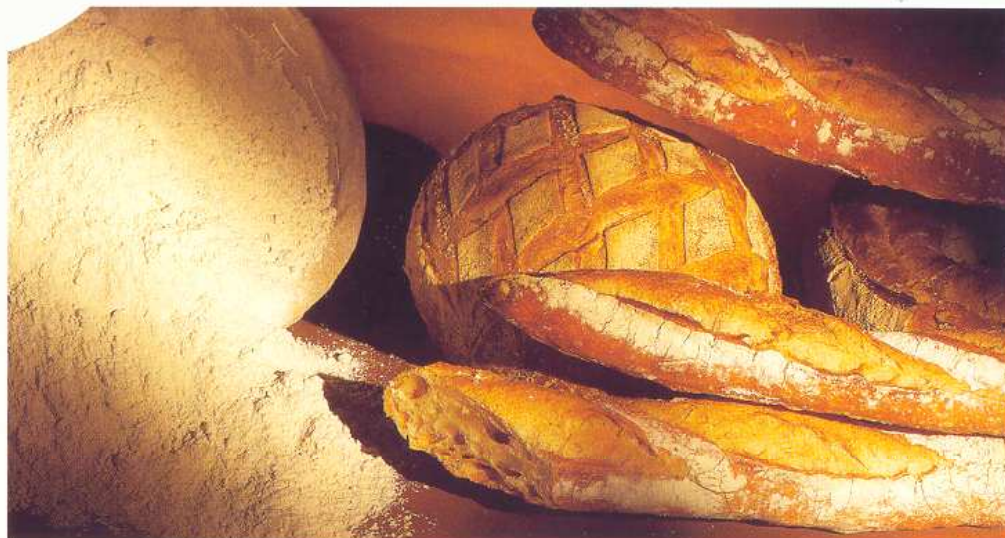




La Pétrissée®

Préparation pour panification



Le goût et l'aspect du bon pain d'autrefois



LA PÉTRISSÉE® est une préparation pour panification qui, mise en œuvre selon la méthode préconisée par Gist-brocades, et utilisée à 10% en complément de votre farine habituelle, permet de produire des baguettes et des pains, à l'ancienne.

Gist-brocades

Toutes les études le confirment et vous l'avez aussi constaté : les consommateurs veulent retrouver les saveurs d'autrefois, un goût à la fois vrai et différent.

Pour retrouver le bon goût et l'aspect du pain d'autrefois, il est nécessaire de pratiquer un pétrissage lent ou amélioré, d'hydrater plus la pâte et d'augmenter la durée de pointage. La qualité des farines d'aujourd'hui, les procédés et les matériels de panification rendent difficile la fabrication de pain «à l'ancienne». L'emploi de LA PÉTRISSÉE® en complément de votre farine habituelle vous permet d'en corriger la ténacité et de panifier «à l'ancienne» très facilement.



Avec LA PÉTRISSÉE®, le goût et l'aspect du bon pain d'autrefois, c'est...

- une baguette peu développée,
- une mie à l'alvéolage irrégulier, de couleur crème et à la mâche fondante,
- un goût marqué,
- une croûte franche et dorée,
- une bonne conservation après cuisson.



AVANTAGES

- Permet d'obtenir un pain de grande qualité qui répond aux attentes des consommateurs.
- Permet de pratiquer un pétrissage lent ou amélioré quelle que soit la farine utilisée.
- Offre 2 méthodes de travail adaptées à vos besoins :
 - le direct pour obtenir des baguettes à l'ancienne en un peu plus de 4 h,
 - le pointage ralenti au froid pour cuire des baguettes tout au long de la journée.
- Utilisée avec une farine de tradition française, LA PÉTRISSÉE® donne droit à l'appellation «pain de tradition française».

Préparation pour panification

Recette pour 20 baguettes

Farine	4000 g
LA PÉTRISSÉE®	400 g
Eau	2800 ml
Sel	95 g
Levure	55 g



Dosage conseillé

Doser 1 kg pour 10 kg de farine, soit 145 g par litre d'eau de coulage.

Méthodes de panification

Travail en direct

Pour de belles baguettes à l'ancienne en un peu plus de 4 heures seulement.

Travail avec pointage ralenti au froid

Pour un pointage au froid pendant la nuit et du pain chaud à toute heure pendant la journée.

PÉTRISSAGE : pétrir une pâte à 23°C (température de base de 60°C).

	oblique	spirale	batteur
1 ^{re} vitesse	10 mn	5 mn	6 mn
2 ^e vitesse	10 mn	4 mn	6 mn

PÉTRISSAGE : pétrir une pâte à 23°C (température de base 60°C).

	oblique	spirale	batteur
1 ^{re} vitesse	20 mn	9 mn	12 mn

PESAGE : peser la pâte dans des bacs à l'issue du pétrissage.

POINTAGE : il peut avoir lieu en cuve ou en bacs, pendant 1h30 à 2 h à une température de 23°C environ.

POINTAGE : il a lieu en bacs dans l'enceinte réfrigérée, pendant une durée de 12 à 24 h selon votre convenue et à une température inférieure à 10°C.

DIVISION ET FAÇONNAGE : comme à l'habitude.

DIVISION ET FAÇONNAGE : travailler la pâte directement à la sortie de l'enceinte réfrigérée. La pâte fraîche se travaille mieux qu'une pâte à température ambiante.

APPRÊT : 1 h à 1h 30 à 23°C.

APPRÊT : 1h à 23°C.

CUISSON : 20 mn à 260°C avec buée (soit 10°C de plus que la normale).

CUISSON : 20 mn à 260°C avec buée (soit 10°C de plus que la normale).

Conseils

- Vous obtiendrez un alvéolage plus ouvert en façonnage manuel qu'en façonnage à la machine.
- L'utilisation du batteur est parfaitement adaptée pour les petites quantités.
- Dans le cas de blocage au froid, maintenez suffisamment d'humidité dans l'enceinte réfrigérée pour éviter le croûtage de la pâte.

Ingrédients

Farine de blé, levure désactivée, malt.

L'emploi de LA PÉTRISSÉE® autorise les appellations «pain courant français» (directive 95/2/CE) et «pain de tradition française».

Présentation

Sacs de 10 et 25 kg.



Gist-brocades
Comptez sur nous

InfoService : 0 802 001 002

Gist-brocades S.A. - ZI PARIS NORD II - BP 50346 - 95941 ROISSY CDG CEDEX
GB-BID.France@gist-brocades.infonet.com