

Couronne du Maghreb



Ingrédients

Couronne du Maghreb

Proson Freeze	1%	10g
Eau env.	55%	550g
CreationS Méditerranée	10%	100g
CreationS Maïs	10%	100g
Farine	75%	750g
Sel	2%	20g
Levure	2.5%	25g

Mode d'emploi

Pétrir	Pétrin spirale : 3 minutes en 1ère vitesse et 6 à 8 minutes en 2ème vitesse Pétrin axe oblique : 5 minutes en 1ère vitesse et 12 à 15 minutes en 2ème vitesse
Température de la pâte	Env. 23-25°C
Pointage en cuve	Env. 20-30 minutes
Diviser	Selon le poids souhaité
Façonner	Boule, bâtard ou pain laminé
Apprêt	70-90 minutes à 26-28°C HR 75 %
Cuisson	25-30 minutes à 240°C pour les pâtons de 500 grammes (buée au départ)



Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au numéro suivant: 06 76 32 39 17 ou au numéro 01 30 75 93 17. Nos spécialistes sont là pour répondre à toutes vos interrogations.

Matières premières de boulangerie

Sonneveld France SARL - Avenue de la Constellation 27 - 95800 CERGY - France
Tél. 01.30.75.93.17 - Fax 01.30.75.96.06 - www.sonneveld.com - contact@sonneveld.fr

24-01-2021