

Softgrain Golden 6 CL

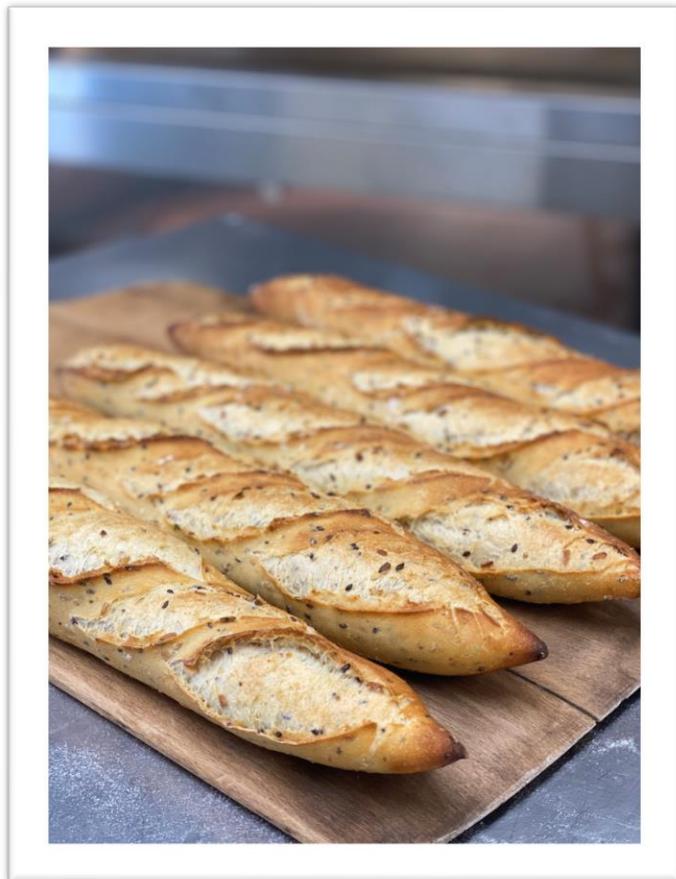
LIVRET RECETTES



Baguette Golden 6 CL

INGREDIENTS

Farine courante	1000 g
Eau	650 g
Sel	20 g
Levure	10 g
Softgrain Golden 6 CL	420 g



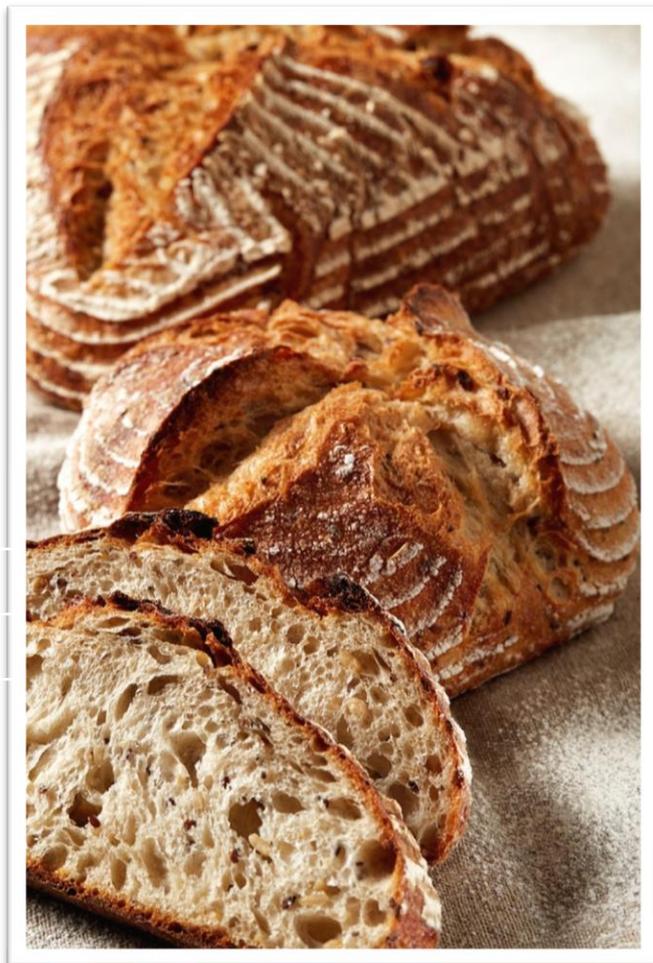
METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en 1ère vitesse et 7 minutes en 2ème. Ajouter le Softgrain 30 secondes en 1ère vitesse et 3 minutes en 2ème.
Température de pâte	24°C.
Pointage	30 minutes puis un rabat et 12 heures à 4°C.
Division / Mise en forme	350 grammes.
Repos	30 minutes.
Façonnage	Baguette pointue.
Apprêt	1 heure à 25°C.
Décor/coup de lame	Légèrement fariné et un coup de lame.
Cuisson four à sole	20 minutes à 250°C.

Pain Golden 6 CL

INGREDIENTS

Pâte blanche	1 000 g
Softgrain Golden 6 CL	200 g



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage Spirale	1 min en 1ère et 3-4 min 2ème
Température finale	24-25°C
Pointage	30 minutes en bac
Division/mise en forme	400-600g au choix, mise en forme légère
Détente	20-30 minutes
Façonnage	En boule ou pavé sur couche farinée
Mise en froid	4°C une nuit
Apprêt	/
Décors / Coup de lame	Tourné à clair sur le tapis d'enfournement
Cuisson	Four à sole, 250°C 5min puis 20 à 25 minutes environ à 230°C avec buée

Bun's Golden 6 CL

INGREDIENTS

Pâte blanche	1 000 g
Softgrain Golden 6 CL	100 g
Puratos Créa Pâte Mie	200 g



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage Spirale	2 min en 1 ^{ère} vitesse et 2 min en 2 ^{ème}
Température finale	24°C
Division/mise en forme	100 g
Repos	5 minutes
Façonnage	Boulage léger, les mouiller puis les rouler dans les graines de lin brun puis les mettre dans des moules aluminium
Apprêt	1h – 1h15 à 30°C
Cuisson	9 min à 240°C avec la buée

Pain de Mie Golden 6 CL



INGREDIENTS

Farine T55	1000 g
Eau (TB 56)	550 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	50 g
Softgrain Golden 6 CL	465 g

Ajouter le Softgrain Golden 6 CL en fin de pétrissage en première vitesse.

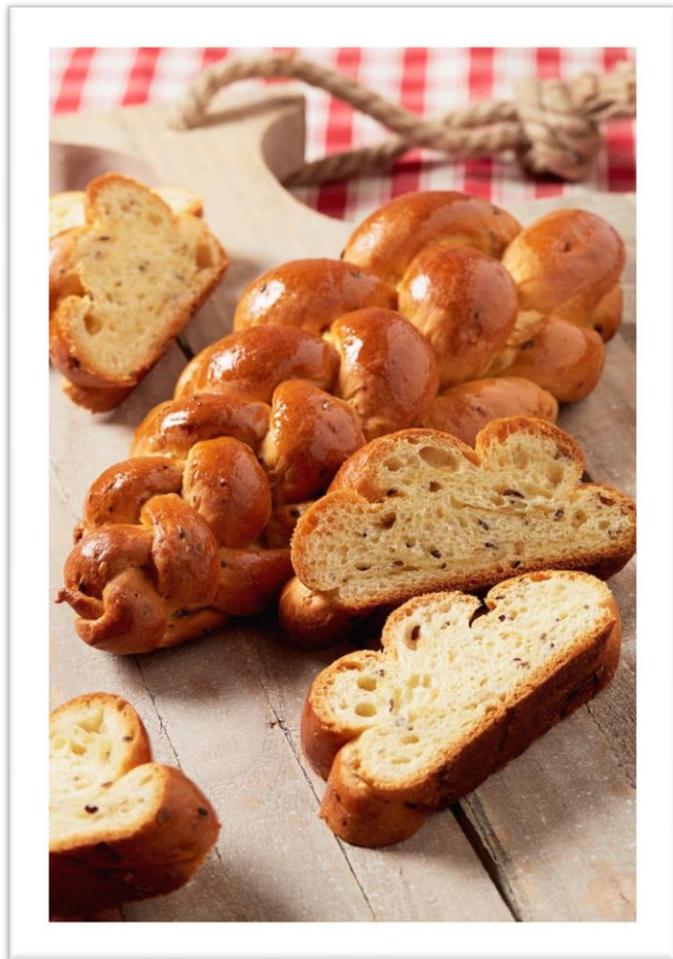
METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	3 minutes en 1ere vitesse puis 7 minutes en 2eme
Température de pâte	25°C
Pointage	15 minutes
Division / Mise en forme	300g pour les toasts, 500g pour les pains de mie
Repos	15 minutes
Façonnage	En bâtard très serré
Apprêt	Environ 1h30 à 26-27°C
Cuisson	45 à 55 minutes à 210°C au four à sole

Brioche Golden 6 CL

INGREDIENTS

Farine de Gruau	1000 g
Œufs (4°C)	530 g
Sel	20 g
Sucre	150 g
Levure	50 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos S500 Spécial	7 g
Softgrain Golden 6 CL	525 g



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en 1ère et 12 minutes en 2ème, ajouter le beurre +/- 5 min en première puis les graines toujours en première vitesse
Température de pâte	25-26°C
Pointage	30 min à T° ambiante division 60g ou 100g selon poids et près façonnage en boudin
Mise en froid	1 nuit à 4°C
Façonnage	Façonnage format baguette et réaliser une tresse à 6 branches
Apprêt	1H30-2H à 28°C
Décor	Dorer au Puratos Sunset Glaze
Cuisson	180°C 35 à 45 minutes selon poid. Sans buée
Ressuage	Sur grille

Croissant Golden 6 CL

INGREDIENTS

Farine de force	1150 g
Sel	21 g
Sucre	150 g
Eau froide (0°)	600 g
Levure	67 g
Puratos S500 Spécial	12 g
Softgrain Golden 6 CL	400 g
Puratos Mimetic Primeur 10%	500 g



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage batteur	4 mn en 1ere vitesse et 4 mn en 2eme
Température de pâte	21-22°c
Pointage	15 min au congélateur
Tourage	1 tour double et 1 tour simple
Laminage	3 mm sur 28cm de large
Repos	30 min au congélateur
Apprêt	2h-2h30 à 28°C
Cuisson	15 mn à 170°c ventilé ou 20mn à 210°c four à sole