

specials

# Talmière

NUTRI-SCORE







## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Gluten de blé, Levain de blé (Camp Rémy), Farine de blé malté, Céréales (8 %) dont Lin brun, Sésame, Tournesol, Pavot, Miel, Agents de traitement de la farine : Acide ascorbique, Amylase et Hémicellulase

Structure : Blanche avec des céréales et graines

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)  
Sésame, peut contenir des traces de Soja

### Pain

Mie : Légère

Couleur : Blanc

Odeur : Une odeur agréable de céréales et un parfum subtil de miel



## Emballage

Sac 25 kg

## Remarques

Baguette à la saveur toastée et aux notes aromatiques de miel et de noisette.

Le Nutri-Score est calculé sur base des substances alimentaires que contient un produit. Il est donc indispensable – si vous voulez afficher le Nutri-Score A de ce pain – de suivre minutieusement la recette, sans y ajouter d'autres additifs.



## Recette

### Pain Talmière

#### Ingrédients principaux

|                  |         |
|------------------|---------|
| Baguépi Talmière | 10 kg   |
| Eau *            | ± 5,9 l |
| Levure           | 250 g   |
| Sel              | 170 g   |

#### Pétrissage

|                        |               |    |
|------------------------|---------------|----|
| Spirale                | 1° vitesse    | 4' |
|                        | 2° vitesse    | 5' |
| Diosna                 | 1° vitesse    | 5' |
|                        | 2° vitesse    | 8' |
| Température de la pâte | 26 °C - 27 °C |    |

#### Temps de repos et de levage

|                                               |       |
|-----------------------------------------------|-------|
| Pointage                                      | 20'   |
| Peser                                         | 720 g |
| Bouler ou allonger (selon la forme souhaitée) |       |
| 2° repos                                      | 20'   |
| Bouler ou allonger                            |       |
| Mettre sur tapis fariné                       |       |
| Apprêt                                        | ± 50' |

#### Cuisson

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Température de cuisson         | 220 °C |
| Temps de cuisson (avec vapeur) | ± 40'  |

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

## Recette

### Pistolets Talmière

#### Ingrédients principaux

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Baguépi Talmière          | 5 kg  |
| Eau *                     | ± 3 l |
| Levure                    | 250 g |
| Sel                       | 85 g  |
| Améliorant pour pistolets | 150 g |

#### Pétrissage

|                        |               |    |
|------------------------|---------------|----|
| Spirale                | 1° vitesse    | 4' |
|                        | 2° vitesse    | 5' |
| Diosna                 | 1° vitesse    | 5' |
|                        | 2° vitesse    | 8' |
| Température de la pâte | 24 °C - 25 °C |    |

#### Temps de repos et de levage

|                                                                                                 |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Pointage                                                                                        | 15'           |
| Peser                                                                                           | 1,6 kg/30 pcs |
| Bouler                                                                                          |               |
| 2° repos                                                                                        | 10'           |
| Portionner avec une diviseuse à pistolets                                                       |               |
| Mettre sur une plaque ou sur le tapis fariné et éventuellement allonger pour faire des piccolos |               |
| Apprêt                                                                                          | ± 50'         |

#### Cuisson

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Température de cuisson         | 220 °C |
| Temps de cuisson (avec vapeur) | ± 20'  |

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

## Recette

### Baguette ou bâtard Talmière

#### Ingrédients principaux

|                  |          |
|------------------|----------|
| Baguépi Talmière | 5 kg     |
| Eau *            | ± 3,25 l |
| Levure           | 75 g     |
| Sel              | 100 g    |

#### Pétrissage

|                        |               |       |
|------------------------|---------------|-------|
| Spirale                | 1° vitesse    | 7'    |
|                        | 2° vitesse    | 3'    |
| Batteur-mélangeur      | 2° vitesse    | ± 15' |
| Température de la pâte | 23 °C - 24 °C |       |

#### Temps de repos et de levage

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Pointage                                                             | 60'   |
| Donner un rabat                                                      |       |
| 2° repos                                                             | 60'   |
| Peser                                                                | 350 g |
| Allonger                                                             |       |
| Repos                                                                | 20'   |
| La forme : Allonger pour une baguette ou un bâtard (comme un boulot) |       |
| Laisser reposer entre des toiles de couche ou sur un tapis fariné    |       |
| Apprêt                                                               | ± 40' |

#### Cuisson

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Température de cuisson         | 230 °C |
| Temps de cuisson (avec vapeur) | ± 23'  |

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.