



SÉLECTION

Parce que tout en elle parle de nos terroirs, notre farine SÉLECTION vous permet d'exprimer votre savoir-faire et l'amour de votre métier en créant des baguettes au bon goût de chez vous.



**8 MOULINS
en FRANCE**



**BLÉ ISSU DES
MEILLEURS TERROIRS
FRANÇAIS**



**ENGAGEMENT
QUALITÉ
SOUFFLET**



**SAVOIR-FAIRE
DEPUIS
4 GÉNÉRATIONS**



**SOUTIEN
DES FILIÈRES
LOCALES**



**POUR DES PAINS
ARTISANS
AUTHENTIQUES**

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



SÉLECTION

Née d'un mélange de **blés sélectionnés 100% français**, cette farine tolère une forte hydratation (66 à 68%) pour la fabrication d'une baguette à la croûte dorée, à la mie jaune et savoureuse.

Farine de blé panifiable pour la fabrication de pains courants.

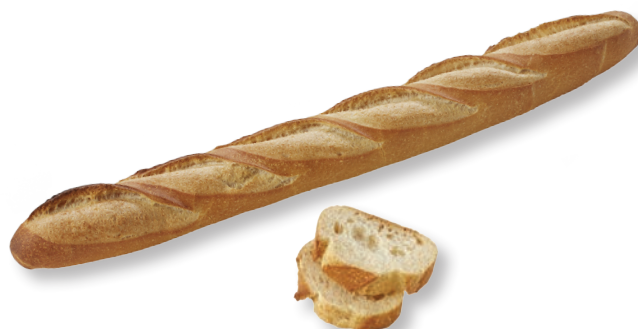
INGRÉDIENTS : Farine de blé - Gluten de blé - Farine de blé malté - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : amylase (blé) et xylanase (blé).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

ALLERGÈNES : Céréales contenant du gluten (blé)

CONDITIONNEMENT : Sac de 25 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	QUANTITÉ pour 100 g de pain
Valeurs énergétiques	1177 kJ / 278 kcal
Matières grasses	1,2 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	53,7 g
dont sucres	0,0 g
Protéines	8,2 g
Fibres	2,3 g
Sel	1,5 g



MODE D'EMPLOI				
REMISE EN ŒUVRE	Direct		Pousse contrôlée	
SÉLECTION	1000 g	100%	1000 g	100%
Eau	660/680 g	66/68%	640/660 g	64/66%
Levure	15 g	1,5%	15 g	1,5%
Sel	18 g	1,8%	18 g	1,8%
Mélior Direct & Froid (facultatif)	3 à 6 g	0,3/0,6%	5 à 10 g	0,5/1%
DIAGRAMME				
Pétrissage**	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Axe oblique	4 min	14/16 min	4 min	14/16 min
Pétrin spirale	4 min	7/8 min	4 min	7/8 min
Température de pâte en fin de pétrissage	23/25°C		22/24°C	
Pointage en cuve ou en bac	20 min		10 min	
Détente après division	20 min		20 min	
Façonnage	Baguette			
Apprêt	90/120 min		Blocage à 0/2°C	
Cuisson** pour 350 g			Réchauffer env 5h à 16/18°C	
	18/22 min - 245°C			

** Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



8 MOULINS
en FRANCE



BLÉ ISSU DES MEILLEURS
TERROIRS FRANÇAIS



SOUTIEN
DES FILIÈRES LOCALES