

L'AUTHENTIQUE

Farine de HAUTE QUALITÉ pour
une bonne baguette française
à la MIE CRÈME et savoureuse,
à la croûte dorée et croustillante
pour tous au QUOTIDIEN.



L'utilisation de Variétés Pures dans L'Authentique permet :

- Un lissage plus rapide et un pétrissage moins intensif pour une meilleure expression aromatique
- Une bonne capacité d'hydratation :
minimum 67% en méthode directe (Version Classique)
et 72% en pointage bac (Version Rustique)

Testée et appréciée par les consommateurs !

- Meilleure intention de réachat*
- Préférée pour son goût et sa couleur de mie (84% d'appréciation positive)
- Plébiscitée par 65% des consommateurs pour sa texture plus croustillante et son goût plus prononcé**



*parmi 5 baguettes des principales marques meunières du marché goûtées

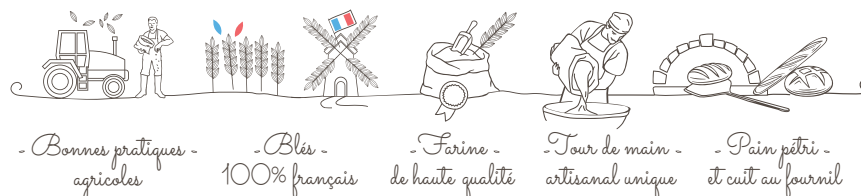
**baguette réalisée en diagramme Version Rustique

Tests réalisés auprès de 201 consommateurs réguliers de baguettes artisanales classiques, oct/déc. 2017

Blés 100% français
Bonnes pratiques agricoles

Sans traitement
des blés après récolte

Traçabilité
du champ
au fournil



L'AUTHENTIQUE



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

ALLERGÈNES : Céréales contenant du gluten (blé)

CONDITIONNEMENT : Sac de 25 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES

Quantité pour 100 g de pain

Valeurs énergétiques	1269 KJ / 299 Kcal
Matières grasses	1,3 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	61,3 g
dont sucres	1,7 g
Protéines	9,1 g
Fibres	3,3 g
Sel	1,5 g

Cette farine de HAUTE QUALITÉ est issue d'une FILIÈRE RESPONSABLE engageant les agriculteurs et le meunier dans le respect des MEILLEURES PRATIQUES.



MODE D'EMPLOI	DIRECT (Version Classique)		POINTAGE BAC FROID (Version Rustique)	
REMISE EN ŒUVRE				
L'AUTHENTIQUE	1000 g	100%	1000 g	100%
Eau	670/700 g	67/70%	720/740 g	72/74%
Autolyse	30 min (facultatif)		30 à 90 min	
Levure	15 g	1,5%	8 g	0,8%
Sel	18 g	1,8%	18 g	1,8%
Régulateur Mélior Plus Froid (facultatif)	3/5 g	0,3/0,5%	3 g	0,3%
DIAGRAMME				
Pétrissage**	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Axe oblique ou similaire	4 min	8/10 min	4 min	8/10 min
Spirale ou batteur	4 min	4/5 min	8 min	2/4 min
Température de pâte en fin de pétrissage	22/24°C		22/24°C	
Pointage (en cuve ou en bac)	10 min		30 min - rabat (facultatif)	
Stockage au froid positif	-		6h mini - 24h maxi à 2/5°C	
Détente après division	20 min		45 min	
Façonnage	Baguette de 60/65 cm		À la main ou rouleaux desserrés Forme Baguette	
Apprêt	2h minimum		45 min	
Cuisson**	18/22 min à 245°C en moyenne		18/22 min à 250°C en moyenne	

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

** 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.



La CULTURE du BON PAIN