



SPÉCIALE FEUILLETAGE

Parce que tout en elle parle de nos terroirs, notre farine SPÉCIALE FEUILLETAGE vous permet d'exprimer votre savoir-faire et l'amour de votre métier en réalisant des pâtes feuilletées maison.



**8 MOULINS
en FRANCE**



**BLÉ ISSU DES
MEILLEURS TERROIRS
FRANÇAIS**



**ENGAGEMENT
QUALITÉ
SOUFFLET**



**SAVOIR-FAIRE
DEPUIS
4 GÉNÉRATIONS**



**SOUTIEN
DES FILIÈRES
LOCALES**



**POUR DES PRODUITS
ARTISANS
AUTHENTIQUES**

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



SPÉCIALE FEUILLETAGE

Cette farine permet de fabriquer des pâtes feuilletées et des pâtes à foncer.

D'un travail **simple et rapide**, elle s'adapte à toute recette de détrempe et apporte un gain de temps appréciable grâce à **des temps plus courts entre chaque tour**. Elle permet d'obtenir un feuilletage régulier. Idéale pour la réalisation de vos galettes ou vos viennoiseries.

Farine de blé type 55.

INGRÉDIENTS : Farine de **blé** - Gluten de **blé** - Enzymes* : xylanase (**blé**) et amylase (**blé**).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et 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 farine
Valeurs énergétiques	1437 kJ / 343 kcal
Matières grasses	1,7 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	68 g
dont sucres	1,8 g
Fibres alimentaires	3,9 g
Protéines	10 g
Sel	0 g



MODE D'EMPLOI			
REMISE EN ŒUVRE	Direct		
	Recette professionnelle produits courants	Recette traiteur avec incorporation des rognures	Recette pâtisserie Spéciale Galette des Rois
SPÉCIALE FEUILLETAGE	1000 g	1000 g	1000 g
Eau	480/500 g	470/490 g	420/430 g
Sel	18 g	18 g	18 g
Rognures		250 g	
Œufs			40/50 g
Sucre			10/15 g
Matières grasses		250 g	
Matières grasses au tourage	750 g	600 g	500 g
DIAGRAMME			
Pétrissage**	4 min en 1 ^{ère} vitesse		
Pétrin spirale ou batteur	6 tours simples ou 4 tours simples + 1 double		
Tourage (le plus fréquent)	3 tours simples + 1 double		
Tourage pour fort volume			
Détente	10 min		
Détente entre 2 tours	15/20 min		
Détailler			
Repos (ou mise en congélation)	15/20 min		
Cuisson**	Tarte : 40 min - bouchée à la reine : 20 min - 220°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.

ASTUCE

Vous gagnerez en organisation de travail ! Pétrissez, donnez vos tours et détaillez dans la journée, puis cuisez ou stockez au froid négatif.

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



8 MOULINS
en FRANCE



BLÉ ISSU DES MEILLEURS
TERROIRS FRANÇAIS



SOUTIEN
DES FILIÈRES LOCALES