

LA SÉLECTION D'ANTAN

Préparation pour une BAGUETTE RUSTIQUE
aux saveurs de levain*
à la mie JAUNE AÉRÉE
pour les AMATEURS de pains plus typés.

L'utilisation de Variétés Pures dans La Sélection d'Antan permet :

- Une plus grande facilité de travail
- Une bonne capacité d'hydratation (66% minimum)

Le levain de blé dévitalisé lui apporte une saveur délicate et caractéristique.

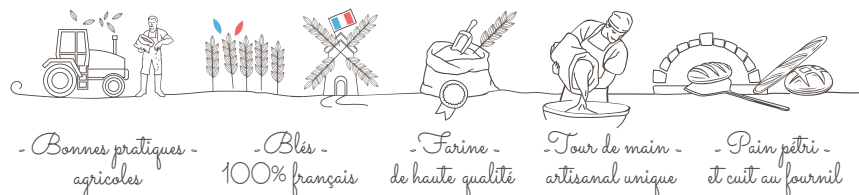
Testée et appréciée par les consommateurs !

- Aimée pour sa **petite note acidulée** et le **goût** de sa mie
- Plébiscitée pour ses **saveurs céréalières grillées torréfiées**

Panel d'analyse sensorielle internes. nov/déc.2017



* La Sélection d'Antan ne peut prétendre à l'appellation Pain au Levain.



Blés 100%
français
Bonnes pratiques
agricoles

Sans
traitement
des blés après
récolte

Traçabilité
du champ
au fournil



LA SÉLECTION D'ANTAN



INGRÉDIENTS : Farine de blé – Levain de blé dévitalisé
Farine de blé malté toasté – Levure désactivée
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	1262 KJ / 298 Kcal
Matières grasses	1,3 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	61,3 g
dont sucres	1,7 g
Protéines	8,7 g
Fibres	3,3 g
Sel	1,5 g

Cette préparation pour baguette est issue
d'une **FILIÈRE RESPONSABLE** engageant
les agriculteurs et le meunier
dans le respect des **MEILLEURES PRATIQUES**.



MODE D'EMPLOI	POINTAGE BAC FROID	
REMISE EN ŒUVRE		
LA SÉLECTION D'ANTAN	1000 g	100%
Eau	660/700 g	66/70%
Autolyse	30 min (facultatif)	
Levure	8 g	0,8%
Sel	18 g	1,8%
DIAGRAMME		
Pétrissage**	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Axe oblique ou similaire	4 min	6/10 min
Spirale ou batteur	8 min	3/5 min
Température de pâte en fin de pétrissage	22/24°C	
Pointage (en cuve ou en bac)	30 min - rabat (facultatif)	
Stockage au froid positif	6h mini - 24h maxi à 2/5°C	
Détente après division	45 min	
Façonnage	Baguette	
Aprêt	45 min	
Cuisson**	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