



TALMIÈRE

Parce que tout en elle parle de nos terroirs, notre farine TALMIÈRE vous permet d'exprimer votre savoir-faire et l'amour de votre métier en fabriquant un pain aux saveurs de levain de blé 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 •



TALMIÈRE

Cette baguette à l'allure rustique est composée d'une farine de blé au **levain* doux de blé**. Sa **mie jaune aérée** en fait un accompagnement idéal pour les plats traditionnels.

Préparation pour baguette aux saveurs de levain*

INGRÉDIENTS : Farine de **blé** - Levain de **blé** dévitalisé et déshydraté - Gluten de **blé** - Farine de **blé** malté toasté - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes** : xynalase (**blé**) et amylase (**blé**).

* La Talmière ne peut pas prétendre aux appellations Pain au Levain ou Tradition Française.

** 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 pain
Valeurs énergétiques	929 kJ / 222 kcal
Matières grasses	0,5 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	44 g
dont sucres	1,2 g
Fibres alimentaires	1,6 g
Protéines	7,8 g
Sel	1,2 g



MODE D'EMPLOI				
REMISE EN ŒUVRE	Direct		Pointage bac à froid	
TALMIÈRE	1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau	660/690 g	66/69 %	650/680 g	65/68 %
Levure	15 g	1,5 %	8 g	0,8 %
Sel	18 g	1,8 %	18 g	1,8 %
DIAGRAMME				
Pétrissage***	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Axe oblique	4 min	10/12 min	4 min	10/12 min
Spirale ou batteur	4 min	4/6 min	4 min	4/6 min
Température de pâte	24/25°C		22/23°C	
Pointage en cuve ou en bac	60 min avec 1 rabat		20/30 min	
Mise en bac et stockage au froid positif	-		6 h mini - 24 h maxi à 4/6°C	
Détente après division	20 min		45 min	
Façonnage	Baguette à bouts ronds de 45 - 50 cm		Baguette à bouts ronds de 45 - 50 cm	
Apprêt	45 min		30/50 min	
Cuisson*** (pour 350 g farinée et coupe Polka)	18/22 min - 240/250°C		18/22 min - 240/250°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