

Le Grand Arôme

4 dosages d'utilisation : 5%, 10%, 15%, 20%

en sac de 15kg

Créativité +
La baguette aux
graines de lin
(recette au dos)

L'innovation au cœur
d'un savoir faire

De la créativité !
EN CADEAU
1,5 kg de graines de lin
pour réaliser
de délicieuses baguettes
aux graines de lin



IREKS

Créez votre baguette

> MODE D'EMPLOI

- | • Pétrissage* | Spirale
(TB 54°C) | Batteur
(56°C) 1 ^{ère} 30T/min 2 ^{ème} 60T/min |
|--------------------------|----------------------|---|
| 1 ^{ère} vitesse | 5 min | 5 min |
| 2 ^{ème} vitesse | 5 min | 5 min |
- **Température fin de pétrissage** 24°C
 - **Pointage en masse** 1h
 - **Diviser puis détente** 15 min
 - **Pousse lente** Mettre en chambre de pousse à +6°C pendant 13h environ
 - **Directe** Environ 45 min à 24°C
 - **Cuisson** pour des baguettes de 300g ~30 min à 240°C

> Grand Arôme 5%

Pour une couleur de croûte dorée et lumineuse, une mie légèrement ambrée et de subtiles notes aromatiques.

• Recette

Farine T.55.....	10 kg
Grand Arôme	0,500 kg
Eau (TB 54°C).....	7,350 L
Mélanger l'ensemble des ingrédients 2 min en 1 ^{ère} vitesse et effectuer une autolyse de 30 min minimum.	
Sel.....	0,210 kg
Levure.....	0,104 kg

> Grand Arôme 10%

Pour une couleur de croûte blonde, une mie aux teintes caramel et des notes aromatiques boisées et caramélisées.

• Recette

Farine T.55.....	10 kg
Grand Arôme	1 kg
Eau (TB 54°C).....	7,700 L
Mélanger l'ensemble des ingrédients 2 min en 1 ^{ère} vitesse et effectuer une autolyse de 30 min minimum.	
Sel.....	0,220 kg
Levure.....	0,110 kg



tte avec Le Grand Arôme

Choisissez le dosage qui convient !

> Grand Arôme 15%

Pour une couleur de croûte miel, une mie aux teintes chaudes et de belles notes de torréfaction.

• Recette

Farine T.55..... 10 kg

Grand Arôme 1,500 kg

Eau (TB 54°C)..... 8,050 L

Mélanger l'ensemble des ingrédients 2 min en 1^{ère} vitesse et effectuer une autolyse de 30 min minimum.

Sel..... 0,230 Kg

Levure..... 0,114 Kg



> Grand Arôme 20%

Pour une couleur de mie acajou une profusion et un éclat aromatique.

• Recette

Farine T.55..... 10kg

Grand Arôme 2kg

Eau (TB 54°C)..... 8,4L

Mélanger l'ensemble des ingrédients 2 min en 1^{ère} vitesse et effectuer une autolyse de 30 min minimum.

Sel..... 0,240 kg

Levure..... 0,120 kg





Source
d'Omega 3

Créativité +

La Baguette aux graines de lin

Recette pour 10 kg

Farine de blé 10kg

Grand Arôme 1 kg

Eau..... 7,7L (TB 52°C)

Mélanger l'ensemble 3 min en 1^{ère} vitesse et faire
une autolyse de 30 min

Graines de lin 0,750 kg

à ajouter en fin de pétrissage

Ajouter

Sel.....0,220kg

Levure0,110kg

Pétrissage

1^{ère} vitesse 5 min

2^{ème} vitesse..... 5 min

En fin de mélange prélever un morceau de pâte
et y ajouter les graines de lin torréfiées.

NOTRE CONSEIL

Après avoir torréfié les graines de lin, tremper les la veille
de manière à favoriser l'humidité du produit final.

Pointage 1h

Diviser 15 min de détente

Façonnage méthode habituelle

Temps de pousse..... environ 45 min

Température de cuisson 240°C

Temps de cuisson..... pour des baguettes de 0,300 kg
compter environ 30 min.

De la créativité
RECEVEZ EN CADEAU
1,5kg de graines de lin
pour réaliser
de délicieuses baguettes
aux graines de lin



IREKS

IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54 527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr