

Les 3 Amourettes



Nature
au levain

Aux graines

À la farine
d'épeautre

En sac de 15 kg, emploi à 100 %



IREKS

★ L'Amourette

• Recette

Amourette..... 10,000 Kg

Eau 6,300 à 6,400 L

Levure..... 0,120 kg

Mélanger l'ensemble des ingrédients (sans la levure) et faire une autolyse de 30 min. Après ce laps de temps, rajouter la levure.

MODE D'EMPLOI

• Pétrissage

	Pétrin spirale	Batteur
Température de Base	57°C	57°C
Temps de pétrissage*:		
1 ^{ère} vitesse	10 min	10 min
2 ^{ème} vitesse	3 min	3 min

Les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel.

Température de la pâte en fin de pétrissage : 24°C

• Pointage

Travail en direct

1h30 peser selon le poids souhaité puis laisser une détente de 30 min.

Apprêt : 45 min dans une étuve à 27°C avec une hygrométrie de 75%.

Pointage différé : Après le pétrissage peser les bacs selon le poids souhaité et mettre de suite en chambre froide à +3°C (de 12 à 18h). Le lendemain, diviser de suite les bacs et laisser détendre vos pâtons pendant 45 min à température ambiante.

Apprêt : 45 min dans une étuve à 27°C avec une hygrométrie de 75%.

Cuisson : pour des baguettes de 300g, compter environ 30 min à 240°C.

Détient des trésors
de vitalité et de
saveurs

farine de blé, malt,
germes de blé, levain.





★ L'Amourette aux graines

• Recette

Amourette aux graines.....	10,000 kg
Eau	6,500 L
Levure.....	0,120 kg

Mélanger l'ensemble des ingrédients (sans la levure) et faire une autolyse de 30 min. Après ce laps de temps, rajouter la levure.



Au goût typé
en céréales diverses.

Farine de blé malté, farine de seigle malté, graine de tournesol, de lin, de sésame, semoule de maïs, avoine complète concassé.



★ L'Amourette à la Farine d'épeautre



3 Process proposés :

Travail en direct, pointage différé et pousse lente.

Les meilleurs résultats sont obtenus en pousse lente.

• Recette

	Travail direct	Pointage différé	Pousse lente
L'Amourette à la farine d'épeautre	10,000 Kg	10,000 Kg	10,000 Kg
Eau	6,500 L	6,500 L	6,500 L
Levure	0,150 kg	0,200 kg	0,150 kg

Pour ces trois méthodes, mélanger 3 min. en 1^{ère} vitesse et faire une autolyse de 30 min.. Après ce laps de temps ajouter la levure :

• Pétrissage

Une attention particulière devra être apportée au pétrissage car l'épeautre possédant un gluten de mauvaise qualité de ce dernier ne supporte pas un «surpétrissage».

	Pétrin spirale	Batteur
Température de Base	57°C	57°C
Temps de pétrissage*:		
1 ^{ère} vitesse	10 min	10 min
2 ^{ème} vitesse	3 min	3 min

Les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au type de matériel.

Température de la pâte en fin de pétrissage : 24°C

• Pointage

- **Travail en direct** 1 h 30, peser selon le poids souhaité puis laisser une détente de 30 min.

Apprêt : 45 min. dans une étuve à 27°C avec une hygrométrie de 75%.

- **Pointage différé** Après la phase de pétrissage peser les bacs selon le poids souhaité et mettre de suite en chambre froide à +3°C (de 12 à 18h). Le lendemain, diviser de suite les bacs et laisser, avant façonnage, détendre vos pâtons pendant 45 min à température ambiante.

Apprêt : 40 min. dans une étuve à 27°C avec une hygrométrie de 75%.

- **Pousse lente** 1h, peser selon le poids souhaité puis laisser une détente avant façonnage de 30 min. Après façonnage mettre de suite en chambre de pousse contrôlée à +8°C. A cette température, compter environ 13 à 15h de pousse.

• Cuisson

Pour des baguettes de 300 g, compter environ 30 min. de cuisson à 240°C.

Pour information : sur la même base, il est tout à fait possible de réaliser de belles tourtes d'épeautre. Pour cela, nous partons sur une hydratation de 70%. Après la période de pointage, réaliser de grosses miches, les laisser à nouveau détendre 20 min. et allonger ces dernières au rouleau.



Les sacs à baguettes sont disponibles
chez votre distributeur habituel.

Une baguette qui fleure bon
le terroir avec sa croûte dorée
et sa mie boisée.

100 % de farine d'épeautre, farine
complète d'épeautre, épeautre
concassé, levain d'épeautre complet.
100 % à l'épeautre !

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