



**Pain  
Bûcheron<sup>®</sup>  
L'original**



**IREKS**





## Mode d'emploi

### Température de base (fournil + farine + eau)

Pétrin	Batteur	Spirale
56°C	54°C	50°C

### Pétrissage\*

1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	3 min	3 min
2 <sup>ème</sup> vitesse	20 min	13 min	15 min

### Température de la pâte

25 à 26°C

### Pointage

30 min en masse, donner un rabat puis à nouveau 10 à 15 min, puis diviser

### Apprêt

Déposer sur couche farinée sans façonner, prévoir environ 50 min d'apprêt à 27°C

### Température du four

240 à 250°C en chaleur tombante

### Cuisson

Pour un pain de 0,400 kg, prévoir 40 à 50 min

*\*les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et sont à adapter suivant le type de matériel*

## Recette pour 10 kg

Rex Bûcheron "le vrai" .....	5,000 kg
Farine T55 .....	5,000 kg
Levure 3 % .....	0,300 kg
Eau* : environ 65 à 68 % .....	6,500 L

*\*L'hydratation est à adapter suivant la valeur boulangère de la farine.*



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