

Pistolet croquant - direct

Pistolet croquant – cru congelé

Pistolet mou - direct



| | | | | | | | | |
|------------------------------------|---------------|-------------|------------------------------------|---------------|-------------|---------------------------------------|---------------|-------------|
| Levure | 40 g | 4% | Levure | 40 g | 4% | Levure | 40 g | 4% |
| Eau (±) | 590 g | 59% | Eau (±) | 590 g | 59% | Eau (±) | 590 g | 59% |
| Puratos Tegral Vita+ Crusty | 1000 g | 100% | Puratos Tegral Vita+ Crusty | 1000 g | 100% | Puratos Tegral Vita+ Crusty | 1000 g | 100% |
| | | | Puratos S500 Kimo Short* | 15 g | 1,5% | Puratos Soft'R White Acti-Plus | 20 g | 2% |

| | | | |
|-------------------------------------|---|--|---|
| Pétrissage (spirale) | 6 min. en 1 ^{ère} vitesse et 4 min. en 2 ^{ème} vitesse. | 6 min. en 1 ^{ère} vitesse et 4 min. en 2 ^{ème} vitesse. | 6 min. en 1 ^{ère} vitesse et 5 min. en 2 ^{ème} vitesse. |
| Température de la pâte | 25°C | 21°C | 25°C |
| Fermentation en masse | 5 min. | 5 min. | / |
| Division | 1800 g | 1800 g | 1800 g |
| Opération après division | Boulez et couvrez de plastique à température ambiante. | Boulez et couvrez de plastique à température ambiante. | Boulez et couvrez de plastique à température ambiante. |
| 2^{ème} fermentation | 10 min. | 5 min. | 5 min. |
| Façonnage | Divisez la pâte en 30 pièces et boulez. | Divisez la pâte en 30 pièces et boulez. | Divisez à pâte en 30 pièces et boulez. |
| Opération après façonnage | Mouillez les pâtons et trempez-les dans le Puratos G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes . Placez les pâtons sur des plaques perforées. | Mouillez les pâtons et trempez-les dans le Puratos G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes . Placez les pâtons sur des plaques perforées et ensuite 45 min. dans la cellule de congélation rapide à -25°C. Ensuite, enveloppez dans du plastique et conservez à -18°C. | Mouillez les pâtons et trempez-les dans le Puratos G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes . Placez les pâtons ensuite sur des plaques et aplatissez-les avec une autre plaque. |
| Fermentation finale | 1h 10 min.; 28°C; 80% H.R. | Retirez les pistolets du congélateur et placez-les sur des tapis dans la pousse contrôlée OU placez au réfrigérateur et laissez fermenter encore (max. 26°C). | 1h 20 min.; 28°C; 80% H.R. |
| Température du four | Enfournez à 250°C et diminuez immédiatement à 205°C. Les 6 dernières min. de la cuisson, montez la température à 225°C. | Enfournez à 250°C et diminuez immédiatement à 200°C. Les 6 dernières min. de la cuisson, augmentez la température à 220°C. | Enfournez à 245°C. |
| Cuisson | 19 min. avec vapeur. Ouvrez la clé les 6 dernières min. de la cuisson. | 19 min. avec vapeur. Ouvrez la clé les 6 dernières min. de la cuisson. | 7 min. avec vapeur. Gardez la clé fermée. |

***Ajoutez le S500 Kimo Short en cas de conservation au congélateur plus que 2 semaines**

Direct

Précuit

Cru congelé

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|---------------|-------------|------------------------------------|---------------|-------------|------------------------------------|---------------|-------------|
| Levure | 20 g | 2% | Levure | 20 g | 2% | Levure | 20 g | 2% |
| Eau (±) | 570 g | 57% | Eau (±) | 570 g | 57% | Eau (±) | 570 g | 57% |
| Puratos Tegral Vita+ Crusty | 1000 g | 100% | Puratos Tegral Vita+ Crusty | 1000 g | 100% | Puratos Tegral Vita+ Crusty | 1000 g | 100% |
| | | | | | | Puratos S500 Kimo Short* | 15 g | 1,5% |



| | | | |
|-------------------------------------|--|--|---|
| Pétrissage (spirale) | 6 min. en 1 ^{ère} vitesse et 4 min. en 2 ^{ème} vitesse. | 6 min. en 1 ^{ère} vitesse et 4 min. en 2 ^{ème} vitesse. | 6 min. en 1 ^{ère} vitesse et 4 min. en 2 ^{ème} vitesse. |
| Température de la pâte | 25°C | 25°C | 21°C |
| Fermentation en masse | 10 min. | 10 min. | 10 min. |
| Division | 350 g | 350 g | 350 g |
| Opération après division | Allongez légèrement et couvrez de plastique à température ambiante. | Allongez légèrement et couvrez de plastique à température ambiante. | Allongez légèrement et couvrez de plastique à température ambiante. |
| 2^{ème} fermentation | 10 min. | 10 min. | 10 min. |
| Façonnage | Allongez à 55 cm. Mouillez les pâtons et trempez-les dans le Puratos G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes . Placez les baguettes sur des plaques. | Allongez à 55 cm. Mouillez les pâtons et trempez-les dans le Puratos G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes . Placez les baguettes sur des plaques. | Allongez à 55 cm. Mouillez les pâtons et trempez-les dans le Puratos G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes . Placez les baguettes sur des plaques et ensuite 45 min. dans la cellule de congélation rapide à -25°C. Ensuite, enveloppez dans du plastique et conservez à -18°C. |
| Opération après façonnage | 1h 10 min.; 28°C; 80% H.R. | 1h 10 min.; 28°C; 80% H.R. | Retirez les baguettes du congélateur et placez-les sur des plaques à baguette ou sur des tapis dans la pousse contrôlée OU placez au réfrigérateur et laissez fermenter encore (max. 26°C). |
| Décoration | Incisez 3 à 4 fois. | Incisez 3 à 4 fois. | Incisez 3 à 4 fois. |
| Température du four | Enfournez à 260°C et diminuez immédiatement à 225°C. | Enfournez à 230°C et diminuez immédiatement à 195°C. | Enfournez à 225°C et diminuez immédiatement à 220°C. |
| 1^{ère} Cuisson | 26 min. avec vapeur. Ouvrez la clé les 7 dernières min. de la cuisson. | 17 min. avec vapeur. Gardez la clé fermée. | 26 min. avec vapeur. Ouvrez la clé les 7 dernières min. de la cuisson. |
| Conservation | / | Quand les produits sont refroidis à une température à cœur de 35-40°C, emballez-les et conservez-les à -18°C. | / |
| 2^{ème} Cuisson | / | Enfournez à 240°C et diminuez immédiatement à 230°C. Avec vapeur, pendant 10-15 min. | / *Ajoutez le S500 Kimo Short en cas de conservation au congélateur plus que 2 semaines |