

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