

Artipan Croc est une farine forte pour produits croustillants, composée des meilleures variétés de froment, soigneusement sélectionnées.



## Recette classique pour pistolets

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Croc	1000 g
Eau	± 600 g
Levure	55 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

## Méthode de travail

Pétrissage	Croc
Type batteur + spirale	2 min. lent, 7-8 min. vite

<b>Température de la pâte</b>	: 24 °C
<b>Préfermentation</b>	: 15 min. (raccourcir pour grandes pâtes)
<b>Diviser, peser, bouler</b>	
<b>Fermentation en boule</b>	: ± 10 min.
<b>Diviser et bouler</b>	
<b>a) Pistolets sur sôle</b>	: Repos 5 à 10 min., fendre et retourner. Apprêt : ± 60 min. Retourner avant d'enfourner.
<b>b) Pistolets sur tôle</b>	: Mettre sur tôle, fendre après ± 10 min. Apprêt : ± 60 min. même plus longue
<b>c) Piccolos</b>	: Repos 5 à 10 min., allonger, mettre sur tôle. Apprêt : ± 60 min.
<b>Cuisson</b>	: ± 20 min./240 °C donner beaucoup de vapeur.

## Recette

Composition de la pâte	Petits produits croquants destinés à la congélation	Baguettes Méthode Nordeuropéenne
Artipan Croc	1000 g	1000 g
Eau	± 580 g	600 g
Levure	65 g	50 g
Sel	17 g (B) - 22 g (F)	17 g (B) - 22 g (F)

## Méthode de travail

Pétrissage	Petits produits croquants destinés à la congélation (*)	Baguettes (**)
Spirale + batteur	2 min. lent, 9-10 min. vite	2 min. lent, 8 min. vite
Mixer	-	3 min.

(\*) Pétrissage très intensif. La levure ne sera ajoutée que quelques minutes avant la fin du pétrissage.

(\*\*) Eau de coulage froide. Pétrir intensivement.

**Température de la pâte :** 20 °C

24 °C

### Schéma de fermentation

\* Repos : ± 5 min.

\* 1e fermentation : 5-10 min.

\* Diviser, peser :

\* Peser, bouler

Pistolets : Bouler, repos : ± 10 min.

\* Détente : ± 20 min.

Diviser, bouler

\* Allonger

Mettre sur tôle, fendre

\* Apprêt : ± 50 min., couper

Entreposer dans le

\* Cuisson : 20-22 min./235 °C

congélateur

\* Vapeur modérément

Pain français : Allonger légèrement, repos : ± 10 min. Allonger. Mettre sur tôle. Entreposer dans le congélateur

\* Après 1h30 shock-freezing emballer les produits en boîtes en polystyrène et les conserver à une température de ± -20 °C

\* Décongélation : ± 40 min. dans l'armoire de fermentation sans vapeur, ensuite un apprêt de 1 h à 1h30 min. avec vapeur dans l'armoire de fermentation.

\* Cuisson : 20 min./240 °C

\* Donner beaucoup de vapeur