

# EPISTAR EMERAUDE

MÉTHODE  
DIRECTE



Epistar Emeraude représente une farine de blé sur base de levain de blé et de germes de blé. Très approprié pour la préparation de pain authentique et artisanal. Les germes et le levain de blé ajoutent un goût et un arôme additionnel au produit final.



MÉTHODE  
DIRECTE

# EPISTAR EMERAUDE

## RECETTE

Epistar Emeraude	100%
Sel	1,8%
Levure	1%
Eau	68%

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Mélange	Type spirale : 7 minutes lentement avec 65% d'eau
Pétrissage	5 minutes vite en bassinant de 3%
Température de la pâte	25°C
Pointage	30 minutes
Divisez	Divisez et façonnez en pointe
Détente	45 minutes
Apprêt	60 à 75 minutes
Cuisson	35 minutes / 230°C pour le pain 20 minutes / 240°C pour la baguette (avec peu de vapeur)



## CARACTÉRISTIQUES

- Farine moyennement forte
- Germes de blé pour un arôme additionnel
- Arôme de levain subtil pour un meilleur goût
- Mie dorée
- Croûte rustique
- T65-11/680



## APPLICATIONS

- Assortiment de pain français authentique : baguette, pain de campagne