

# EPISTAR EMERAUDE

MÉTHODE  
INDIRECTE

Epistar



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.



# EPISTAR EMERAUDE

## RECETTE

|                         |      |
|-------------------------|------|
| <b>Epistar Emeraude</b> | 100% |
| <b>Eau</b>              | 72%  |
| <b>Levure</b>           | 0,7% |
| <b>Sel</b>              | 1,8% |

## MÉTHODE DE TRAVAIL

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Mélange</b>                | Type spirale : 4 minutes lentement / autolyse de 1 h  |
| <b>Pétrissage</b>             | Avant de Pétrissez, la pâte doit être entre 18 à 19°C<br>Pétrissez avec tous les ingrédients pendant 4 minutes à vitesse lente, puis 4 minutes à vitesse élevée |
| <b>Température de la pâte</b> | 23°C  |
| <b>Pointage</b>               | 30 minutes à température ambiante, puis un rabat<br>12 heures à 4°C<br>Sortez la pâte et laissez reprendre température pendant une heure                        |
| <b>Divisez</b>                | 340 g   |
| <b>Détente</b>                | 45 minutes  |
| <b>Apprêt</b>                 | 60 minutes<br>Sous forme de baguette<br>Le façonnage à gris résulte en une baguette rustique avec une mie relativement fine et une bonne conservation           |
| <b>Cuisson</b>                | 20-22 minutes / 240-250°C (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