

Service de recettes

Recette no: 38155

Pains spéciaux



Crustipan Classic 20_Pain serpentin

Boulangerie

Poids	Matière première / produit		
300 g	de Crustipan Classic 20	Pistor, no d'art. 10906	
1'100 g	de farine mi-blanche, type 720		
140 g	de boulange de seigle fin		
30 g	de Bakels Dark Malt	Pistor, no d'art. 18846	
50 g	de levure de boulangerie		
1'000 g	d'eau		
2'620 g Total mat. prem.		Dépôt	120 g
-	327 g 12,5 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	21.8
2'293 g Total du poids de recette		Poids par pièce finie	105 g

Pétrissage: Temps de référence à pétrin à spirale:
10-12 minutes en 1^{ère} vitesse,
2-4 minutes 2^{ème} vitesse.
Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve. La température idéale de la pâte est 25-27°C.

Fermentation à la presse: 45 minutes

Façonnage: Pesez des pâtons de 120 g, roulez-les en boudins d'env. 30 cm. Ensuite, enrroulez-les sur une brochette en bois.

Apprêt: 25 - 30 minutes

Cuisson: 12-15 minutes à 235°C température tombante à 230°C.
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson.

Conseils: Vendez les pains serpentins sous forme de produits précuits. Le client peut terminer la cuisson sur le grill. Les pains serpentins peuvent également être fabriqués avec le produit Crustipan Rustique 20.

Service de recettes

Recette no: 37234

Pains spéciaux



Bâtons au lard avec Pane Maggia bianco

Boulangerie

Poids **Matière première / produit**

270 g	de Pane Maggia bianco 20	Pistor, no d'art. 18526
1'080 g	de farine fleur, type 550	
35 g	de levure de boulangerie	
27 g	de sel de cuisine	
1'000 g	d'eau, froide	

360 g de Philadelphia, fromage frais

480 g de lard à griller, en lanières

3'252 g	Total mat. prem.	Dépôt	271 g
- 618 g	19,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	12.0
2'634 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	220 g

Pétrissage:

Temps de référence à pétrin à spirale:

6-8 min. en 1ère vitesse

6-12 min. en 2ème vitesse

La pâte est assez molle, c'est pourquoi il ne faut ajouter 15% d'eau qu'en 2ème vitesse, petit à petit.

Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve. Placez la pâte dans un récipient en plastique vaporisé de tarant (Pistor, no d'art. 789) et recouvrez-la de plastique.

La température idéale de la pâte est 24-26°C.

Pointage en cuve:

2 x 60 minutes (repliez la pâte une fois entre-deux).

Façonnage: Pesez des pâtons de 200 g, puis roulez-les sur 30 x 8 cm.
Tartinez-les tous avec 30 g de fromage frais, puis déposez les lanières de lard à griller (40 g) dessus.
Roulez-les en barres et déposez-les sur des plaques.
Entaillez-les de suite à trois endroits et laissez-les fermenter.

Apprêt: 20-30 minutes à 28°C, 80% humidité relative

Préparation avant la cuisson: Farinez les baguettes légèrement de farine mi-blanche, type 720.

Cuisson: 20.30 minutes à 240°C température tombante à 230°C.
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson.

Service de recettes

Recette no: 37657

Pains spéciaux



Ciabatta avec Crustipan Rustique 20

Boulangerie

Poids **Matière première / produit**

270 g	de Crustipan Rustique 20	Pistor, no d'art. 10914
1'080 g	de farine mi-blanche, type 720	
20 g	de levure de boulangerie	
40 g	d'huile d'olive	
1'000 g	d'eau	

2'410 g	Total mat. prem.	Dépôt	350 g
- 482 g	20,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	6.9
1'928 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	280 g

- Pétrissage:** Temps de référence à pétrin à spirale:
8-10 min. en 1ère vitesse
2-4 min. en 2ème vitesse
Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve. La température idéale de la pâte est 24-26°C.
- Pointage en cuve:** Après le pétrissage, pesez la pâte, avec le poids de la presse, dans des bidons en plastique, couvrez-les avec des toiles de plastique, et entreposez-les au frigo (5°C) durant 15 à 24 heures.
- Façonnage:** Avec ménagement, renversez la pâte du bac sur la table bien farinée et découpez des pâtons carrés. Farinez-les généreusement et posez-les, la surface en bas, sur des appareils à enfourner.
- Aprêt:** 30 - 40 minutes
- Préparation avant la cuisson:** Tournez les pâtons (surface en haut), et saupoudrez de farine mi-blanche, type 720
- Cuisson:** 25-30 minutes à 240°C température tombante à 220°C.
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson.

Service de recettes

Recette no: 31956

Pains spéciaux



Pain aux olives avec Crustipan Classic 20

Boulangerie

Poids**Matière première / produit**

270 g	de Crustipan Classic 20	Pistor, no d'art. 10906
1'070 g	de farine mi-blanche, type 720	
55 g	de levure de boulangerie	
2 g	d'herbes de Provence	
130 g	d'huile d'olive	
1'000 g	d'eau	
130 g	d'olives noires	

2'657 g	Total mat. prem.	Dépôt	400 g
- 372 g	14,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	6.6
2'285 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	344 g

Pétrissage: Temps de référence à pétrin à spirale:
10-12 min. en 1^{ère} vitesse
2-4 min. en 2^{ème} vitesse
Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve. La température idéale de la pâte est 24-26°C.

Pointage en cuve: 30-45 minutes

Façonnage: Façonnez les pâtons d'abord en rond, puis en forme ovale.

Apprêt: 30 - 45 minutes, à 28°C, 80% humidité relative

Préparation avant la cuisson: Saupoudrez les pains de farine mi-blanche, type 720 et entaillez-les.

Cuisson: 35-40 minutes à 220°C température tombante à 210°C.
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson.

Service de recettes

Recette no: 33491

Produits de petite boulangerie



Pain accolé d'épeautre avec Pane Spelta

Boulangerie

Poids **Matière première / produit**

1'350 g	de Pane Spelta	Pistor, no d'art. 18154
9 g	de levure de boulangerie	
1'000 g	d'eau, froide	

2'359 g	Total mat. prem.	Dépôt	240 g
- 236 g	10,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	9.8
2'123 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	216 g

Pétrissage:	Temps de référence à pétrin à spirale: 6-8 min. en 1 ^{ère} vitesse 2-3 min. en 2 ^{ème} vitesse La pâte est assez molle, c'est pourquoi il ne faut ajouter 15% d'eau qu'en 2 ^{ème} vitesse, petit à petit. Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve. Placez la pâte dans un récipient en plastique vaporisé de tarant (Pistor, no d'art. 789) et recouvrez-la de plastique. La température idéale de la pâte est 23-25°C.
Pointage en cuve:	2-4 heures au laboratoire, puis repliez la pâte et entreposez-la au frigo à env. 5°C pendant 15-18 heures.
Façonnage:	Laissez climatiser la pâte une heure au labo. Puis versez délicatement la pâte sur une table bien farinée avec de farine d'épeautre. Pesez des pâtons de 120 g et façonnez-les légèrement en rond. Placez deux à deux les "Bürli", bien farinées, sur des appareils à enfourner.
Apprêt:	10 - 30 minutes
Cuisson:	26-30 minutes à 240°C température tombante à 220°C. Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson.

Service de recettes

Recette no: 36779

Produits de petite boulangerie



Petits pains aux tomates avec Pane Maggia

Boulangerie

Poids	Matière première / produit		
50 g	de tomates séchées, hachées	Pistor, no d'art. 3281	
90 g	d'eau	(absorbtion d'eau)	
1'500 g	de Pane Maggia	Pistor, no. d'art. 11258	
45 g	de levure de boulangerie		
5 g	d'herbes de Provence		
2 g	de basilic séché		
5 g	d'huile d'olive		
1'000 g	d'eau, froide		
2'697 g	Total mat. prem.	Dépôt	90 g
- 405 g	15,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	30.0
2'292 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	76 g

Pétrissage: Temps de référence à pétrin à spirale:
6-8 min. en 1^{ère} vitesse
6-8 min. en 2^{ème} vitesse
Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve. La température idéale de la pâte est 24-25°C.

Pointage en cuve: 30 minutes
Poids à la presse: 2'700 g
Fermentation à la presse: 20 minutes

Façonnage: Divisez et coupez seulement les presses, ne les lissez pas.
Déposez les pâtons sur des plaques, garnies de papier silicone.
Déposez les plaques au frigo (5°C) pendant 15 - 18 heures.

Préparation avant la cuisson: Laissez fermenter les petits pains aux tomates éventuellement encore pour 20 - 30 minutes, puis saupoudrez-les avec de la farine bise, type 1100 et entaillez-les.

Cuisson: 22-24 minutes à 220°C température tombante à 210°C.
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson.

Service de recettes

Recette no: 33328

Snacks / Traiteur



Focaccia avec Crustipan Classic 20

Boulangerie

Poids **Matière première / produit**

270 g	de Crustipan Classic 20	Pistor, no d'art. 10906
1'080 g	de farine fleur, type 400	
60 g	de levure de boulangerie	
65 g	d'huile d'olive	
10 g	d'origan, coupé	
1'000 g	d'eau, froide	

2'485 g	Total mat. prem.	Dépôt	120 g
- 311 g	12,5 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	20.8
2'174 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	105 g

- Préparation:** Badigeonnez des moules en alu de 16 cm de diamètre avec un peu d'huile d'olive.
- Pétrissage:** Temps de référence à pétrin à spirale:
6-8 min. en 1^{ère} vitesse
1-2 min. en 2^{ème} vitesse
Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve. La température idéale de la pâte est 24-26°C.
- Pointage en cuve:** 30 minutes
- Façonnage:** Pesez des pâtons de 120 g, façonnez-les en rond et laissez fermenter. Puis abaissez les pâtons et déposez-les dans les moules en alu préparés auparavant.
- Aprêt:** 30 - 40 minutes
- Préparation avant la cuisson:** Faites des petits creux avec des doigts huilés, puis garnissez-la selon vos envies: par ex:
- sel marin
- romarin
- tomates séchées coupées en morceaux, s etc.
- Cuisson:** 12-14 minutes à 240°C température tombante à 220°C.
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson.

Service de recettes

Recette no: 33501

Pains spéciaux



Baguette au romarin avec Pane Spelta

Boulangerie

Poids **Matière première / produit**

1'430 g de Pane Spelta Pistor, no d'art. 18154

10 g de levure de boulangerie

1'000 g d'eau, froide

d'huile d'olive

de romarin

de fleur de sel

2'440 g	Total mat. prem.	Dépôt	315 g
- 293 g	12,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	7.7
2'147 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	282 g

Pétrissage:

Temps de référence à pétrin à spirale:

6-8 min. en 1^{ère} vitesse8-10 min. en 2^{ème} vitesse

Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve. Placez la pâte dans un récipient en plastique vaporisé de tarant (Pistor, no d'art. 789) et recouvrez-la de plastique.

La température idéale de la pâte est 23-25°C.

Pointage en cuve:

2-4 heures au laboratoire, puis repliez la pâte et entreposez-la au frigo à env. 5°C pendant 15-18 heures.

Façonnage:

Laissez climatiser la pâte une heure au labo.

Puis versez délicatement la pâte sur une table bien farinée.

Pesez des pâtons de 320 g et façonnez-les légèrement en long (35 - 40 cm).

Torsadez-les 2 - 3 fois et déposez-les directement sur des plaques.

Apprêt: 10 - 30 minutes

Préparation avant la cuisson: Badigeonnez les baguettes avec un peu d'huile d'olive et saupoudrez-les de branches de romarin frais effeuillé grossièrement ou de tranches de courgette. Appuyez un peu, puis saupoudrez d'un peu de sel marin grossier et de poivre moulu grossièrement.

Cuisson: 26-30 minutes à 230°C température tombante à 220°C.
Aborder la cuisson à la vapeur et ouvrez le soupirail à mi-cuisson.