

Pain blanc

16,355 Kg

2025-02-15

Samedi

https://www.boulangerieqc.com/clients/boulangerieqc/recettesPDF/Pain_blanc.pdf

nom :

Quantité

Farine vraies richesses	8,889 Kg	
Eau	6,222 Kg	
Pate fermentee	0,889 Kg	
Sel	0,178 Kg	
Levure fraiche	0,178 Kg	

Autolyse ?

☐ autolyse

Pointage:

60 min.

TB

TH

Autolyse durée

Rabat:

60

27 C.

0 %

petrissage vit.#1 min.

4 min.

Détente:

10 min.

petrissage vit.#2 min

6 min.

Dégazage?

☐ degazage_b

Température cuisson :

consistance

souple

Apprêt:

30 min.

Produit

Qté

Pâte Kg

Base

Ajout

Cru

Carre blanc 600 gr

2

1,200 Kg

1,200 Kg

plaque/bac Kg

0,09 bac de 13

Coeff. recette 0,659

Flute 550 gr

2

1,100 Kg

1,100 Kg

plaque/bac Kg

Coeff. recette 0,604

Gros batard 800 gr

2

1,600 Kg

1,600 Kg

plaque/bac Kg

0,1 bac de 16

Coeff. recette 0,878

Produit	Qté	Pâte Kg	Base	Ajout	Cru
Grosse miche 1300 gr	2	2,600 Kg	2,600 Kg		
plaque/bac Kg					
Coeff. recette	1,427				
Miche 650 gr	2	1,300 Kg	1,300 Kg		
plaque/bac Kg					
Coeff. recette	0,714				
Miche sesame 650 gr	2	1,300 Kg	1,300 Kg		
plaque/bac Kg					
Coeff. recette	0,714				
Pain 3 Chocolats 500 gr	2	1,000 Kg	1,720 Kg	Rajout 3 chocolats : Pepite chocolat blanc 0,217 Kg - Pepite chocolat noir 0,217 Kg -	
plaque/bac Kg					
Coeff. recette	0,549				
Pain Raj2chocetnoix 1000	2	2,000 Kg	1,600 Kg	Rajout 2chocolat : Pepite chocolat blanc 0,1 Kg - Pepite chocolat noir 0,1 Kg - Rajout noix : Noix de grenoble morceaux 0,2 Kg -	
plaque/bac Kg					
Coeff. recette	1,087				
Pain Test 600 gr	2	1,200 Kg	1,200 Kg		
plaque/bac Kg					
Coeff. recette	0,659				
Petit batard 400 gr	2	0,800 Kg	0,800 Kg		
plaque/bac Kg					
Coeff. recette	0,439				

Produit	Qté	Pâte Kg	Base	Ajout	Cru
Test 500 gr	2	1,000 Kg	1,000 Kg		
plaque/bac Kg					
Coeff. recette	0,543				
Test5 400 gr	2	0,800 Kg	0,800 Kg		
plaque/bac Kg					
Coeff. recette	0,439				
Testrajout2chocolat 400 g	2	0,800 Kg	0,000 Kg		
plaque/bac Kg					
Coeff. recette	0,435				

No étape	Description
1	test1
2	methode 2
3	test3