



# Painpille

Happy baguette!



*Avec elle, la vie pétille!*

- ♦ UNE FARINE POUR PAIN **COURANT ET GOURMAND**
- ♦ UNE BAGUETTE ARTISANALE PORTEUSE DE **BONNE HUMEUR**
- ♦ UNE **SIMPLICITÉ** QUI FERA **L'UNANIMITÉ**

Le pain aussi peut apporter **joie, gaité et bonne humeur**, ces ingrédients dont on a tant besoin au quotidien. C'est en partant de ce constat que nous avons créé la Painpille. Plus qu'une simple baguette de tous les jours, c'est un concept boulangerie : une baguette artisanale de qualité associée à un univers coloré et dans l'air du temps.

Ainsi, nous continuons à marquer notre différence, et donc la vôtre, par rapport à la grande distribution. Mieux encore, la qualité de la Painpille nous laisse à penser qu'elle va trouver ses gourmands, et même les rendre « accros ». D'où le slogan que nous avons choisi : **La vie pétille avec Painpille !**

*David et Julien Bourgeois*

FAITES  
PÉTILLER  
VOTRE MAGASIN  
GRÂCE  
AUX COULEURS  
DE LA HAPPY  
BAGUETTE !

pinces pince



pique pince

nez de clown



guirlande

affiche - chevalet



Ce Kit PLV vous est offert au moment où vous lancez la Painpille.



doc farine

mousseline



Emballages par deux tailles de mousselines : 20x30 cm ou 40x30 cm et/ou des sachets baguette. Le tout dans des couleurs et un style très pétillants.

## MÉTHODE EN POUSSE LENTE (8 À 10°C)

### INGRÉDIENTS

FARINE	10 kg
EAU	6,2 kg à 6,4 kg
TEMPÉRATURE DE BASE	52°C Spirale 54°C Oblique
AUTOLYSE	si nécessaire de 30 minutes
SEL	180 g
LEVURE	80 g à 100 g
AMÉLIORANT FROID (FACULTATIF)	50 g selon le dosage préconisé sur l'emballage

### PÉTRISSAGE

#### BATTEUR/SPIRALE

1 <sup>RE</sup> VITESSE	5 minutes
2 <sup>E</sup> VITESSE	5 minutes
<b>AXE OBLIQUE/ARTOFEX</b>	
1 <sup>RE</sup> VITESSE	5 minutes
2 <sup>E</sup> VITESSE	12 à 14 minutes* (ajouter le sel en début de pétrissage)

TEMPÉRATURE DE LA PÂTE EN FIN DE PÉTRISSAGE	24°/25°C
---	----------

\*Le sel est un antioxydant qui permet d'éviter le blanchiment de la pâte.

### FERMENTATION ET FAÇONNAGE

POINTAGE	environ 45 minutes à 1 heure entre la fin du pétrissage et le début du façonnage (paramètre variable selon la température ambiante)
----------	---

FAÇONNAGE	en baguettes de 350 g en pâte
-----------	-------------------------------

APPRÊT	de 12 à 24 heures en chambre à 10°C
--------	-------------------------------------

### MISE AU FOUR

LAMAGE	6 à 7 coups de lames
--------	----------------------

TEMPÉRATURE DE CUISSON	230 à 240 °C (selon la marque du four)
------------------------	--

DURÉE DE CUISSON*	18 minutes
-------------------	------------

\*Une bonne cuisson fait partie intégrante de la bonne qualité gustative d'une baguette.