

# CONSEILS ESSENTIELS

NOUVELLE RÉCOLTE  
2022 / 2023

## Pain courant

(Millésime, Verdeline, Collection) :

- Hydratation en hausse de 1 à 2%
- Autolyse conseillée (*favorise l'absorption en eau, le lissage et la machinabilité*)
- Bon lissage (*diminution du temps de pétrissage*)
- Bonne extensibilité des pâtes sans collant
- Bonne tolérance
- Bon développement (*coups de lame bien ouverts et belle couleur de croûte*)
- Mie crème et lumineuse

## Tradition Française

(Reine des Blés, Sauvage, Marcelle, Ile-de-France, T65 Bio) :

- Gain d'hydratation de 2 à 3%
- Autolyse (30 mn minimum)
- Lissage plus rapide ne nécessitant pas de pétrissage en 2<sup>ème</sup> vitesse
- Activité fermentaire correcte
- Pâte à tendance extensible, sans collant
- Bonne tolérance
- Bon développement (*coups de lame bien ouverts et belle couleur de croûte*)
- Mie jaune avec un bel alvéolage

## Farines de meules

(T80, T110 et T150) :

- Très bonne hydratation
- Pas de collant
- Activité fermentaire normale
- Bonne tolérance
- Alvéolage régulier et mie ambrée

**Autres céréales (seigle, épeautre, engrain, variétés anciennes):**

- Hydratation en hausse
- Activité fermentaire normale

## Conseils pour la mise en oeuvre :

- **Hydratation :**
  - Direct : 65 - 67%
  - Pousse lente ou contrôlée : 63 - 64 %
- **Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 23°C**
- **Cuisson : baisser la température du four de 5 à 10°C**

- **Hydratation : 72 - 76%**  
**Surveiller le lissage des farines bio T65**

- **Température de pâte en fin de pétrissage : 22 - 23°C**
- **Pointage bac : 1 h avec 2 rabats**
- **Cuisson : baisser la température du four de 5 à 10°C**

- **Hydratation : 80% et plus**
- **Utilisation d'un levain dur conseillé (minimum 6h de maturation). Il apporte plus de ténacité qu'un levain liquide**

- **Hydratation : 80% et plus**
- **Utilisation d'un levain dur conseillé (minimum 6h de maturation). Il apporte plus de ténacité qu'un levain liquide**
- **La réalisation de grosses pièces en moule (plus de 1.5 kg) est possible**