

CONSEILS ESSENTIELS

NOUVELLE RÉCOLTE
2023 / 2024

PAIN COURANT

TRADITION FRANÇAISE

FARINES DE MEULE

AUTRES CÉRÉALES

La qualité des blés récolte 2023 est très satisfaisante et répond aux exigences qualité de nos farines. L'incorporation des nouveaux blés se fait progressivement et comme chaque année nous les avons testés pour vous. Les conseils essentiels vous présentent les caractéristiques majeures de l'année 2023.

- **Hydratation similaire**
- **Autolyse conseillée** (favorise l'absorption en eau, le lissage et la machinabilité)
- **Lissage : retour à un lissage normal (voir lent). A surveiller**
- **Les pâtes sont plus tenaces, plutôt courtes et élastiques. Sans collant**
- **Bonne tolérance**
- **Bon développement** (coups de lame bien ouverts et belle couleur de croûte)
- **Mie crème et lumineuse**
- **Hydratation similaire**
- **Autolyse recommandée**
- **Retour à un lissage normal ne nécessitant pas le pétrissage en 2^{ème} vitesse**
- **Activité fermentaire correcte**
- **Pâte à tendance élastique sans excès. Pas de collant**
- **Bonne tolérance**
- **Bon développement** (coups de lame bien ouverts et belle couleur de croûte)
- **Mie jaune avec un bel alvéolage**
- **Très bonne hydratation**
- **Pas de collant**
- **Activité fermentaire normale**
- **Bonne tolérance**
- **Alvéolage régulier et mie ambrée**
- **Hydratation constante**
- **Activité fermentaire normale**
- **Bonne coagulation**
- **Texture de mie grasse non collante et alvéolage fin**
- **Très bonne qualité gustative avec des notes fruitées**

Millésime, Verdeline, Collection, Bel Air

Hydratation : direct : 65 - 67%
Pousse lente ou contrôlée : 63 - 64 %

Autolyse : 20 à 30 min minimum

Pétrissage : augmenter de 1 à 2 min en 2^{ème} vitesse (jusqu'à l'obtention d'un bon réseau)

Température de pâte : froid 22- 23°C
direct : 23-24°C

Pointage - Détente : 30 à 60 min

Cuisson : 18 à 20 min dans un four à 230 - 250°C (la température peut varier en fonction du matériel)

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

Hydratation : 72 - 77 %

Surveiller le lissage des farines bio T65 pour obtenir une bonne texture de pâte.

Autolyse : 30 à 60 min minimum

Température de pâte : froid 22 - 23 °C

Pointage bac : selon la prise de force un 2^{ème} rabat est préconisé.

Cuisson : 20 à 22 min dans un four à 250 - 270°C (la température peut varier en fonction du matériel)

Blé T80, T110, T150 variétés anciennes

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

Seigle, épeautre, engrain

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