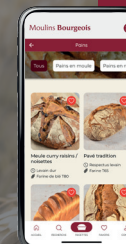


**NOUVELLE RÉCOLTE
2024 / 2025**

CONSEILS ESSENTIELS

Malgré de nombreux épisodes pluvieux durant le cycle de développement du blé et la moisson, la qualité des blés 2024 est satisfaisante pour produire des farines répondant à vos exigences. L'incorporation des nouveaux blés se fait progressivement et comme chaque année nous les avons testés pour vous. Les conseils essentiels vous présentent les tendances majeures de cette nouvelle récolte 2024.



**L'APPLICATION
EST DISPONIBLE**



**CALCULATEUR AUTOMATIQUE POUR
TEMPÉRATURE EAU DE COULAGE INCLUS**

PAIN COURANT

- Hydratation en hausse
- Bon lissage
- Les pâtes sont équilibrées (sans excès d'élasticité ou d'extensibilité)
- Pas de collant
- Bonne tolérance à la mise au four
- Bon développement (coups de lame bien ouverts et belle couleur de croûte)
- Mie crème (tendance jaune) et lumineuse

TRADITION FRANÇAISE

- Hydratation similaire
- Autolyse recommandée
- Bon lissage ne nécessitant pas de pétrissage en 2^{ème} vitesse
- Activité fermentaire correcte
- Les pâtes sont équilibrées (sans excès d'élasticité ou d'extensibilité)
- Pas de collant
- Bonne tolérance à la mise au four
- Bon développement (coups de lame bien ouverts et belle couleur de croûte)
- Mie bien jaune avec un bel alvéolage

FARINES DE MEULE

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

**Blé T80, T110, T150
variétés anciennes**

AUTRES CÉRÉALES

- 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, Collection, Garance, Verdeline

Hydratation : direct : de 65 à 67%
Pousse lente ou contrôlée : de 63 à 64 %
Autolyse : 20 à 30 min conseillée
Pétrissage : adapter le temps pour que la pâte soit bien lisse et le réseau parfaitement formé à l'arrêt du pétrin
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 : de 72 à 76 %
Autolyse : 30 à 60 min minimum
Pétrissage : adapter le temps pour que la pâte soit bien lisse et le réseau parfaitement formé à l'arrêt du pétrin
Température de pâte : froid 22 - 23 °C
Pointage bac : selon la prise de force un 3^{ème} rabat est préconisé.
Cuisson : 20 à 22 min dans un four à 250 - 270°C (la température peut varier en fonction du matériel)

FOCUS SAUVAGE

Légère baisse de l'hydratation.
Entre 73 et 76 %

La couleur de mie à une tendance plus jaune.

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.