

KOMPLET

Baguette

Maître Jean

Sac de 25 kg

Réf. 10715.40

Recette



KOMPLET Baguette Maître Jean.....	1.000 g
Farine blanche.....	9.000 g
Levure.....	200 g
Eau.....	6.300 g



Temps de pétrissage (spirale) : 3 min. en 1ère et 6 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte : 24°C

Repos en masse : +/- 20 min.

Poids des pâtons : 350 g préallonger

Pointage : +/- 20 min.

Façonnage : Façonner en forme de baguette, faire des bouts pointus. Placer sur couche.

Apprêt : +/- 60 min.

Temps de cuisson : 25 min.

Température de cuisson : 240°C tombant à 200°C avec vapeur

C'est prêt !



Notre savoir-faire au service de votre créativité !

KOMPLET Baguette Maître Jean

Mélange (10%) pour la préparation de délicieuses baguettes françaises.



Avantages :

- Baguette typiquement française
- Mélange 10 %
- Goût exceptionnel de la baguette traditionnelle
- Facile d'emploi
- Longue fraîcheur et bonne croustillance

www.kompletbenelux.com



KOMPLET

Baguette Maître Jean

Zak van 25 kg

Réf. 10715.40

Recept



KOMPLET Baguette Maître Jean.....	1.000 g
Witte Bloem.....	9.000 g
Gist.....	200 g
Water.....	6.300 g



Kneedtijd (spiraal) : 3 min. in 1ste versnelling en 6 min. in 2de versnelling.

Deegtemperatuur : 24 °C.

Massa fermentatie : +/- 20 min.

Gewicht van de deegstukken: 350 g, licht oppunten

Tussenrijs: +/- 20 min.

Bereiding: Opmaken als baguette, met puntige uiteinden. Leg op deegdoeken.

Narijs: +/- 60 min.

Baktijd: 25 min.

Baktemperatuur: 240°C dalend naar 200°C met stoom

Het is klaar



Onze know-how ten dienste van uw creativiteit!

KOMPLET Baguette Maître Jean

Mix (10%) voor het bereiden van heerlijke Franse baguettes.



Voordelen :

- Typische Franse Baguette
- Mix 10%
- Uitzonderlijke smaak van de traditionele baguette
- Gemakkelijk in gebruik
- Lange vershouding en goede krokantheid

www.kompletbenelux.com

