



Miche Blanche

Artipan Croc

Artipan Croc est une farine forte pour produits croustillants, composée des meilleures variétés de froment, soigneusement sélectionnées.



Recette classique pour pistolets

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Croc	1000 g
Eau	± 600 g
Levure	55 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

Méthode de travail

Pétrissage	Croc
Type batteur + spirale	2 min. lent, 7-8 min. vite

Température de la pâte	: 24 °C
Préfermentation	: 15 min. (raccourcir pour grandes pâtes)
Diviser, peser, bouler	
Fermentation en boule	: ± 10 min.
Diviser et bouler	
a) Pistolets sur sôle	: Repos 5 à 10 min., fendre et retourner. Apprêt : ± 60 min. Retourner avant d'enfourner.
b) Pistolets sur tôle	: Mettre sur tôle, fendre après ± 10 min. Apprêt : ± 60 min. même plus longue
c) Piccolos	: Repos 5 à 10 min., allonger, mettre sur tôle. Apprêt : ± 60 min.
Cuisson	: ± 20 min./240 °C donner beaucoup de vapeur.

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be

Parc Industriel des Hauts Sarts – 3^e Avenue n° 8 – B 4040 HERSTAL