



La Fleurée



Atout + boulangère

- Notes légèrement acidulées
- Baguette avec une silhouette élégante
- Permet d'élargir et de diversifier votre gamme
- En magasin, sa robe brune de céréales torrifiées la rend facilement visible
- Publicité sur le Lieu de Vente attirante et innovante

Atout + consommateur

- Silhouette innovante
- Croûte croustillante
- Mie riche et soyeuse
- Excellente conservation

Créer votre Fleurée personnalisée

Faites varier votre Fleurée en modifiant sa robe de céréales avec des pépites de Fleurée brunes ou dorées

Atout + boulanger

- Favorise la créativité du boulanger
- Process innovant tout en gardant une facilité de mise en œuvre
- Produit haut de gamme

RECETTE LA FLEURÉE

PRÉPARATION DE LA CRÈME DE FLEURÉE

- Crème de Fleurée intense 15% : 1,5 kg
 - Eau : 6 litres (soit 4 fois le poids de Crème de Fleurée)
- Bien mélanger et laisser reposer couvert 12 à 16h à température ambiante

INGRÉDIENTS

- Farine La Fleurée : 10 kg
- Préparation Crème de Fleurée : 7,5 kg
- Levure : 100 g
- Eau : 0,5 litre
- Bassinage facultatif : de 0,1 à 1 litre

DIAGRAMME

(le sel est déjà incorporé, ne pas en rajouter)

• PÉTRISSAGE

Axe oblique : 5 min en 1^{ère} vitesse / 12 min en 2^{ème} vitesse

En direct Température de pâte : 24 à 26°C

Spirale : 5 min en 1^{ère} vitesse / 6 min en 2^{ème} vitesse

En froid Température de pâte : 21 à 22°C

• POINTAGE

En direct : 90 min à température ambiante

En froid : 20 min à température ambiante puis 10 à 16h à 4°C

30 min de réchauffe à température ambiante

• DIVISION : mécanique ou manuelle en pâtons de 330 g

Préfaçonnage léger sans dégazage

• DÉTENTE : laisser reposer les pâtons de 10 à 15 min

• FAÇONNAGE & TOPPING «PÉPITES DE FLEURÉE»

En baguette, allongement sans serrage. Dans un bac, humidifier la baguette du côté de la clef, puis la rouler dans les Pépites de Fleurée Brunnes (environ 10 g/baguette)

• APPRÊT : 1h00 à 1h30 à 25°C

• CUISSON

Température : four à sole 235°C environ

Temps de cuisson : 20 minutes environ

PERSONNALISER VOTRE FLEURÉE

- Pépites brunes



- Pépites dorées



PUBLICITÉ SUR LE LIEU DE VENTE

- Affiche, seau, chevalet, tablier, sacherie, vitrophanie

