

Nous partageons
votre passion



MI-CUIT – BRIÈVEMENT EXPLIQUÉ

LES CONSEILS LES PLUS IMPORTANTS POUR LA FABRICATION DE PRODUITS DE BOULANGERIE MI-CUITS

PÉTRISSAGE

Consistance de la pâte normale, usuelle, bonnes farines, produit de panification stabilisant, levain de pâte et matières grasses/huiles positifs, pétrissage normal de la pâte.

FAÇONNAGE

Poids unitaire le plus faible possible, forme du produit allongée plutôt que ronde pour un meilleur développement de la chaleur, charge de la plaque un peu moins serrée qu'usuellement.

FERMENTATION

Long pointage en cuve à basse température et il est impératif de maintenir une bonne humidité. Enfourez les pâtons plutôt après une fermentation courte.

PRÉCUSSION

Pré cuisson pendant environ 2/3 du temps de cuisson habituel. Température initiale et quantité de vapeur comme jusqu'à présent pour une forme optimale, baissez la température après environ 5 minutes.

REFROIDISSEMENT

Propriétés optimales de la croûte lorsque les produits sont emballés à une température à cœur d'environ 50 °C. Manipulation optimale toutefois en les congelant brièvement au préalable.

EMBALLAGE

Emballer est fortement recommandé pour éviter le dessèchement des produits.

STOCKAGE

La conservation au congélateur est toujours meilleure qu'au réfrigérateur ou à température ambiante. La congélation rapide n'est pas nécessaire. N'interrompez jamais la congélation.

FINITION DE LA CUISSON

Laissez dégeler brièvement, puis terminez brièvement la cuisson à chaud avec de la vapeur.