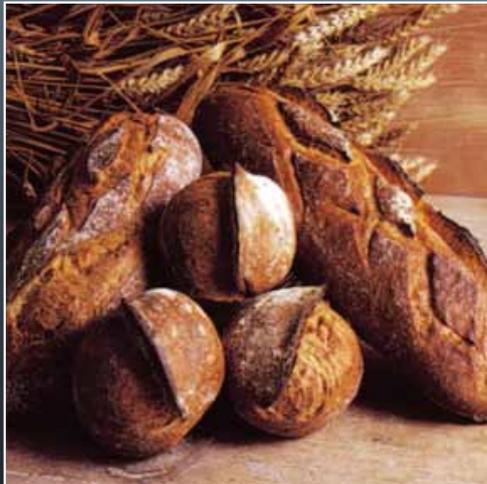


Meule de Légende®



Perle de Meule Crème



4, rue de l'Ancienne Eglise • 77410 Précy-sur-Marne
Tél. 01 60 01 90 04 • Fax 01 60 01 63 43
contact : moulin@decollogne.fr

Route de la Sucrierie • 21110 Aiserey

www.decollogne.fr

Meule de Légende®



Perle de Meule Crème

FARINE ISSUE DE BLÉ EXCLUSIVEMENT ÉCRASÉ À LA MEULE DE PIERRE.

Une farine bise avec son germe entier pour un pain au levain cuit sur sole au goût légèrement acidulé.
Taux de cendres : 0,70 à 1,00.

MÉTHODE DE FABRICATION :

- 40 g de sel de mer
- 1 litre d'eau (base 70)
- 0,8 kg de levain meule
- 1,4 kg de farine Perle de Meule crème

Frasage : 5 minutes en première vitesse pour contrôler la consistance de la pâte puis pétrir

15 minutes en première vitesse.

Température de la pâte : 25°C.

Donner un tour après 20 minutes.

Pointage en cuve : 1 heure 20 minutes.

Détailler et façonner à la main.

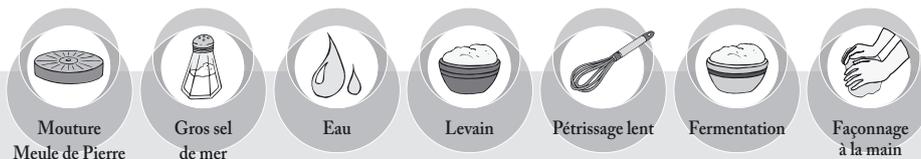
Fariner au tamis et laisser pousser 4 heures 30 minutes à 20°C, ou 2 heures 30 minutes à 25°C.

Cuisson sur four à sole : 240°C pour la sole, 230°C pour la voûte.

Pour un travail en différé : 20 heures à 8°C, 12 heures à 10°C.

NB : pour un travail au spiral, diminuer le temps de pétrissage.

Une croûte épaisse et craquante. Une mie légèrement colorée, très alvéolée.



Decollogne®
CRÉATEUR DE FARINES

4, rue de l'Ancienne Eglise • 77410 Précy-sur-Marne
Tél. 01 60 01 90 04 • Fax 01 60 01 63 43
contact : moulin@decollogne.fr

Route de la Sucrierie • 21110 Aiserey
www.decollogne.fr

Meule de Légende®



Perle de Meule Intégrale




Decollogne®
CRÉATEUR DE FARINES

4, rue de l'Ancienne Eglise • 77410 Précy-sur-Marne
Tél. 01 60 01 90 04 • Fax 01 60 01 63 43
contact : moulin@decollogne.fr

Route de la Sucrierie • 21110 Aiserey

www.decollogne.fr

Meule de Légende®



Perle de Meule Intégrale

FARINE ISSUE DE BLÉ EXCLUSIVEMENT ÉCRASÉ À LA MEULE DE PIERRE.

MÉTHODE DE FABRICATION:

- 40 g de sel de mer
- 1 litre d'eau
- 0,8 kg de levain
- 1,35 kg de farine Perle de Meule Intégrale

Base de température: 70°C.

Frasage: 5 minutes en première vitesse pour contrôler la consistance de la pâte puis pétrir 15 minutes en première vitesse.

Température de la pâte: 25°C.

Donner un tour après 20 minutes.

Pointage en cuve: 1 heure 20 minutes.

Détailler et façonner à la main.

Fariner au tamis et laisser pousser 4 heures 30 minutes à 20°C, ou 2 heures 30 minutes à 25°C.

Cuisson sur four à sole: 240°C pour la sole, 230°C pour la voûte.

Pour un travail en différé: 20 heures à 8°C, 12 heures à 10°C.

NB: pour un travail au spiral, diminuer le temps de pétrissage.

Une croûte brune et craquante. Une mie moelleuse et colorée.



Mouture
Meule de Pierre



Gros sel
de mer



Eau



Levain



Pétrissage lent



Fermentation



Façonnage
à la main

Decollogne®
CRÉATEUR DE FARINES

4, rue de l'Ancienne Eglise • 77410 Précy-sur-Marne
Tél. 01 60 01 90 04 • Fax 01 60 01 63 43
contact : moulin@decollogne.fr

Route de la Sucrierie • 21110 Aiserey
www.decollogne.fr

Meule de Légende®



Perle de Meule Seigle T 170



4, rue de l'Ancienne Eglise • 77410 Précy-sur-Marne
Tél. 01 60 01 90 04 • Fax 01 60 01 63 43
contact : moulin@decollogne.fr

Route de la Sucrierie • 21110 Aiserey

www.decollogne.fr

Meule de Légende®



Perle de Meule Seigle T 170

FARINE ISSUE DE SEIGLE EXCLUSIVEMENT ÉCRASÉ À LA MEULE DE PIERRE.

Une farine bise avec son germe entier pour un pain au levain cuit sur sole au goût légèrement acidulé.

Taux de cendres : 0,70 à 1,00.

MÉTHODE DE FABRICATION:

- 40 g de sel de mer
- 1 litre d'eau (base 70)
- 0,8 kg de levain meule
- 1,4 kg de farine Perle de Meule Seigle T170

Frasage : 5 minutes en première vitesse pour contrôler la consistance de la pâte puis pétrir 15 minutes en première vitesse.

Température de la pâte : 25°C.

Donner un tour après 20 minutes.

Pointage en masse : 1 heure 20 minutes.

Détailler et façonner à la main.

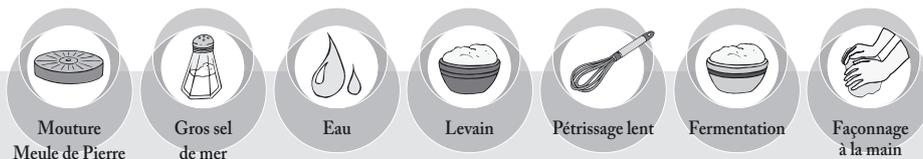
Fariner au tamis et laisser pousser 4 heures 30 minutes à 20°C, ou 2 heures 30 minutes à 25°C.

Cuisson sur four à sole : 240°C pour la sole, 230°C pour la voûte.

Pour un travail en différé : 20 heures à 8°C, 12 heures à 10°C.

NB : pour un travail au spiral, diminuer le temps de pétrissage.

Une croûte épaisse et craquante. Une mie légèrement colorée, très alvéolée.



Decollogne®
CRÉATEUR DE FARINES

4, rue de l'Ancienne Eglise • 77410 Précy-sur-Marne
Tél. 01 60 01 90 04 • Fax 01 60 01 63 43
contact : moulin@decollogne.fr

Route de la Sucrierie • 21110 Aiserey
www.decollogne.fr