



WALDKORN®

THE ORIGINAL

BAGUETTE AUX TROIS ÉPEAUTRES

Recette pour 20 baguettes

INGRÉDIENTS

WALDKORN® TRISPELTI	4200 g
Levure	100 g
Eau	2100 g

MISE EN OEUVRE

Pétrir tous les ingrédients 5 min en première vitesse, puis 4 min en deuxième.

Laisser pointer 45 min.

Diviser en pâtons de 320 g, puis laisser reposer 15 min.

Façonner en baguette, tourne à gris, et mettre en pousse à 24 - 25°C pendant +/- 1h.

Déposer sur le tapis du four et couper un bout de la baguette sur environ 8 cm. Torsader les deux bouts, puis scarifier le reste de la baguette en forme de vague.

Cuire au four à sole à 240°C, pendant +/- 25 min.

Ressuage sur grille.



Waldkorn®, le temps révèle son goût.

CSM France

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

www.csmbakerysolutions.com

0 800 616 816

Service & appel
gratuits



CSM
Bakery Solutions

connecting the
world of baking®



WALDKORN[®]

THE ORIGINAL

BOULE AUX TROIS ÉPEAUTRES

Recette pour 20 boules

INGRÉDIENTS

WALDKORN [®] TRISPELTI	5245 g
Levure	130 g
Eau	2625 g

MISE EN OEUVRE

Pétrir tous les ingrédients 5 min en première vitesse, puis 4 min en deuxième.

Laisser pointer 45 min.

Diviser en pâtons de 400 g, puis laisser reposer 15 min.

Prélever un quart de chaque pâton, puis façonner les en boule (vous aurez ainsi des grandes et des petites boules).

Étaler la petite boule au rouleau, puis revouvrir la grande boule préalablement badigeonner d'huile. Terminer de façonner la boule ainsi obtenue en serrant légèrement afin que cela ne déchire pas.

Mettre en pousse à 24 - 25°C pendant +/- 1h.

Lors de la mise au four, fariner les pains avec de la farine de seigle à l'aide d'un pochoir (facultatif) et scarifier légèrement en croix afin que la première couche s'ouvre.

Cuire au four à sole à 240 °C four tombant à 220 °C, pendant +/- 35 min.

Ressuage sur grille.



Waldkorn[®], le temps révèle son goût.

CSM France

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

www.csmbakerysolutions.com

0 800 616 816

Service & appel
gratuits



CSM
Bakery Solutions

connecting the
world of baking[®]



WALDKORN®

THE ORIGINAL

PAIN SPORTIF AUX TROIS ÉPEAUTRES

Recette pour 10 pains

INGRÉDIENTS

WALDKORN® TRISPELTI	2270 g
Levure	60 g
Eau	1140 g
Raisins secs	90 g
Noisettes concassées	90 g
Amandes concassées	90 g
Graines de courge	90 g
Abricots secs en cubes	90 g
Figues séchées en cubes	90 g

MISE EN OEUVRE

Pétrir WALDKORN® TRISPELTI, la levure et l'eau 5 min en première vitesse, puis 4 min en deuxième.

1 min avant la fin du pétrissage incorporer les fruits secs et terminer de pétrir.

Laisser pointer 45 min.

Diviser en pâtons de 400 g, puis laisser reposer 15 min.

Façonner en bâtard, puis déposer dans des moules à Nanterre préalablement graissés avec TRENOL ONE SPRAY.

Mettre en pousse à 24 - 25°C pendant +/- 1h15.

Décorer d'un mélange de graines de chia / sésame et scarifier en épis.

Cuire au four à sole à 240°C tombant à 220°C, pendant +/- 35 min.

Ressuage sur grille.



Waldkorn®, le temps révèle son goût.

CSM France

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

www.csmbakerysolutions.com

0 800 616 816

Service & appel
gratuits



CSM
Bakery Solutions

connecting the
world of baking®



WALDKORN®

THE ORIGINAL

THON FRAÎCHEUR À L'ÉPEAUTRE

Recette pour 27 sandwichs

INGRÉDIENTS

1. Pâte à viennois à l'épeautre

WALDKORN® TRISPELTI	2000	g
Levure	100	g
Purée de citrouille	800	g
Lait	130	g
Œufs	100	g
Graine de courge	100	g
RUBAN BRIOCHE	300	g

MISE EN OEUVRE

Pétrir tous les ingrédients 3 min en première et +/- 10 min en deuxième.
Laisser pointer 15 min.
Peser des pâtons de 130 g, puis façonner en pain sandwich.
Humecter puis rouler dans des graines de chia ou selon votre convenance.
Scarifier en saucisson et déposer dans des moules à viennois.
Mettre en pousse à 26/28°C pendant +/- 1h15.
Cuire au four à sole à +/- 220 °C pendant +/- 16 min.

2. Condiment pour thon fraîcheur

Fromage frais	120	g
Mayonnaise	100	g
Thon entier au naturel	1000	g

Mélanger le fromage frais et la mayonnaise, réserver.
Egoutter le thon et l'ajouter au premier mélange.
Réserver au froid positif.



Waldkorn®, le temps révèle son goût.



WALDKORN[®]

THE ORIGINAL

3. Garniture

Salade batavia	800 g	Laver et essorer la salade.
Concombre	3 pcs	Laver les concombres et réaliser des lamelles à l'aide d'une mandoline. Filmer séparément et réserver au froid positif.

4. Pickles d'oignons rouges

Gros oignons rouges	2 pcs	Peler et émincer les oignons.
Eau	160 g	Dans une casserole verser l'eau, le vinaigre, le sucre roux, le sel, la feuille de laurier et le poivre. Porter à ébullition. Puis, ajouter les oignons rouges et laisser bouillir 8 minutes.
Vinaigre blanc	60 g	
Sucre roux de canne	45 g	
Sel	15 g	Verser les oignons dans un pot avec couvercle et couvrir avec le jus de cuisson.
Feuille de laurier	1 g	Réserver au froid positif.
Poivre	5 g	(Les oignons pourront se conserver plusieurs semaines au froid positif).

Après refroidissement couper les pains viennois en deux.

Garnir avec la salade, le condiment pour thon fraîcheur dresser à la poche (40 g / sandwich), une lamelle de concombre torsadée et des lamelles de pickles d'oignons rouges.

Réserver au froid positif.