

Stéa

Le goût en plus

Baguette SANS GLUTEN

Essentiels

Rustiques

Découvertes

Plaisirs sucrés

Inclusions

Améliorants



BAGUETTE STÉA®
SOURCE DE FIBRES*



FR - 035 - 004
FR - 035 - 005



Mix pour Baguette

Préparation prête à l'emploi
pour baguettes et petits pains
sans gluten, sans palme et sans lactose.

Le Goût en plus

Saveurs gourmandes
de la baguette traditionnelle.

Mie alvéolée, souple et fondante en bouche.
Croûte colorée et croustillante.

Les Avantages



Pâte à pétrir et façonner à la main
ou au robot

- Baguette source de fibres*
- Mix rapide et facile d'utilisation
- Recettes et astuces à découvrir sur www.stea-sans-gluten.com
- Supports d'aide à la vente disponibles sur demande

Composition nutritionnelle pour 100 g de Baguettes / petits pains Stéa®

Energie	267 kcal (1129 kJ)
Matières grasses	4,4 g
dont acides gras saturés	0,93 g
Glucides	52,7 g
dont sucres	3,4 g
Fibres	4,5 g
Protéines	2,0 g
Sel	1,4 g

Valeurs issues d'analyses effectuées par un laboratoire externe.
* Sous condition du respect de la mise en oeuvre préconisée pour ce produit.



AFDIAG
www.afdiag.fr
FR - 035 - 004
FR - 035 - 005

Produit sous licence auprès de
**l'Association Française
Des Intolérants au Gluten**
15, rue d'Hauteville
75010 PARIS - Tél. 01 56 08 08 22
Il est régulièrement contrôlé
et convient aux cœliaques.

Stéa

Le goût en plus

Baguette

SANS GLUTEN

Les Recettes Baguettes et petits pains

Pour tout renseignement

RECETTE POUR LES PARTICULIERS - À LA MAIN OU AU BATTEUR

INGRÉDIENTS



450 g de Mix Stéa® Baguette + 50 g (pour fariner la pâte et le plan de travail)



360 ml d'eau à 12 - 15°C (=360 g)



10 g de levure fraîche ou 3 g de levure sèche de boulanger (à peser précisément)



30 g d'huile



9 g de sel

1. Dissoudre la levure dans l'eau.
2. Dans un saladier (ou dans la cuve du robot), mélanger les 450 g de mix Stéa® Baguette et le sel et y incorporer progressivement le mélange levure / eau et l'huile.
3. Pétrir la pâte jusqu'à obtenir un mélange homogène :
 - **À la main/cuillère** : quelques minutes.
 - **Au Robot / Batteur** (en utilisant de préférence l'accessoire mélangeur plutôt que le pétrin crochet) : 3 min en vitesse lente puis 2 min en vitesse moyenne.

Remarque : la pâte est naturellement collante.

4. Fariner* la pâte dans le saladier / la cuve du robot.
5. Rouler la pâte sur un plan de travail fariné* afin qu'elle ne colle plus que légèrement.
6. Diviser la pâte et former des boules. Aplatir la pâte avec la paume de la main, la plier en deux puis la rouler jusqu'à atteindre la longueur souhaitée :
 - Pour 4 baguettes de 200 g : 25 cm
 - Pour 8 boules/petits pains de 100 g : 15 cm
7. Couvrir d'un linge humide et laisser reposer 1 h à 1 h 30 à température ambiante.
8. Cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 15 à 20 min.

Astuce : Placer un bol d'eau dans votre four dès le préchauffage.

* La farine peut être remplacée par de l'huile.

Retrouvez sur le site www.stea-sans-gluten.com les conseils d'utilisation en machine à pain.

RECETTE POUR LES PROFESSIONNELS

INGRÉDIENTS



1 kg de Mix Stéa® Baguette + qlqs grammes pour fariner la pâte et le plan de travail



800 ml d'eau à 12 - 15°C (= 800 g)



20 g de levure fraîche ou 6 g de levure sèche (à peser précisément)



60 g d'huile végétale liquide



18 g de sel

1. **Pétrissage au batteur (à la feuille)** : 3 min en vitesse lente puis 2 min en vitesse rapide. Température de la pâte en fin de pétrissage : 21 - 23°C. Délayer la levure dans l'eau. Dans la cuve du batteur, mélanger le mix Stéa® Baguette et le sel puis y incorporer le mélange levure / eau et l'huile.
2. **Division** : Fleurer ou graisser le plan de travail et la pâte avec le mix Stéa® Baguette ou une farine de riz garantie sans gluten avant de découper. Diviser manuellement la pâte et bouler :
 - Pâtons de 200 g pour baguettes courtes de 25 cm.
 - Pâtons de 100 g pour petits pains ou boules.
3. **Façonnage** : Façonner dès la fin de la division. Déposer les pâtons sur une plaque pâtissière recouverte de papier sulfurisé.
4. **Apprêt** : Mettre en chambre de pousse 1 h à 1 h 15 à 25°C.
5. **Cuisson** : A la mise au four fariner légèrement avec le mix Stéa® Baguette puis lamer. Four à sole à 220°C pendant 15 à 20 min avec buée.

CONDITIONS DE MISE EN OEUVRE

Dès la première utilisation vérifier que l'emballage est intègre. Travailler dans une atmosphère exempte de gluten. Mettre des gants à usage unique. Bien refermer le seau / sac après usage.

MODALITÉS DE REMBOURSEMENT

La gamme Stéa® est partiellement remboursable dans le cadre d'une maladie cœliaque reconnue par l'Assurance maladie. Classification LPPR : Aliment sans gluten, farine format 1 kg : 1192220

LISTE DES INGRÉDIENTS DU MIX STÉA® BAGUETTE

Amidon (modifié et natif) - Farine de riz - Epaisissants : cellulose (E464), gomme xanthane - Fibres végétales - Farine de sarrasin - Sucre - Dextrose de maïs - Levain de sarrasin et de quinoa - Poudre de blanc d'œuf (blanc d'œuf, acidifiant : acide citrique).

CONDITIONNEMENTS

Sac de 25 kg / Carton de 6 X 1 kg

DÉCOUVREZ LES AUTRES RÉFÉRENCES DE LA GAMME STÉA® SANS GLUTEN



Nature



Graines



Biologique

