

Résumé commande		Résumé Loga		Résumé Levain	
Total crus	857 080	Farine	51 694	TOTAL LEVAIN LEVAIN DUR	69 922
Total cuit	684 160	Eau	38 771	TOTAL LEVAIN CHEF LEVAIN DUR	15 380
Total façonnage main	430 120	Levain	15 508	TOTAL LEVAIN LEVAIN LIQUIDE	45 273
		Sel	1 058	TOTAL LEVAIN CHEF LEVAIN LIQUIDE	7 812
		Eau bassinage	6 143		

Production journalière : Modèle jour

Nom levain	Total levain	Levain chef	Farine	Eau	Départ	Fin	
Levain baguette	18 406.2	3 067.7	7 669.3	7 669.3	04:00	00:00	
Levain dur 1	17 953.3	4 488.3	8 976.6	4 488.3	04:15	00:00	
Levain dur 2	12 121.5	3 030.4	6 060.8	3 030.4	05:45	09:00	
Levain dur 3	25 846.6	6 461.7	12 923.4	6 461.7	06:30	09:45	
Levain dur 4	14 000.0	1 400.0	8 400.0	4 200.0	11:00	00:00	
Levain liquide 2	20 051.6	3 341.9	8 354.8	8 354.8	06:00	00:00	
Levain riz	4 765.7	992.9	1 985.8	1 787.2	07:00	00:00	
Levain seigle	2 049.4	409.9	819.8	819.8	06:00	00:00	

Baguette (177040)

Articles	Nombre
Baguettes 345 g	282
Pavé 1050 g	39
Pains 87 g	400
Sandwich 200 g	20

	Farine T65 Bc		Eau	Levure	Sel					Farine Suire	Eau	Levain bague	Tx hydratation
Frasage	88 875.5		62 212.9										70.0
Levain									8 887.6	8 887.6	17 775.1		72.7
Bassinage			6 221.3	195.5	1 759.7								79.0

Poids max cuve

Berry (51580)

Articles	Nombre
Pain 630 g	66
Pain 1250 g	8

	Berry ancien	Berry moder	Eau	Sel						Farine Suire	Eau	Levain dur 2	Tx hydratation
Frasage	8 796.8	13 195.2	18 363.3										83.5
Levain									4 398.4	2 199.2	6 597.6		77.9
Bassinage			4 178.5										93.8
				448.6									

Poids max cuve

Brioche (19610)

Articles	Nombre	Farine Suire	Farine T45	Levure	Jaune	Blanc	Sucre	Sel	Beurre				Tx hydratation
Brioche chocolat 230 g		8 004.1		320.2	2 561.3	3 201.6	960.5	160.1	4 402.3				
Brioche 530 g	37												
Bressane nature 110 g													
Bressane garnie 110 g													

Poids max cuve

Coeff diviseur

Pâte pour brioche chocolat

Chocolat pour brioche 20.0

Oeufs

151

Céréale (61010)

[illegible]

Charentais (54900)

[illegible]

Ciabatta (6900)

[illegible]

Coup de Vague (44670)

[illegible]

Engrain (95130)

[illegible]

Grand épeautre (29590)

[illegible]

Khorasan (38420)

[illegible]

Littoral (40240)

Articles	Nombre
Pain 630 g	48
Pain 1250 g	8

[illegible]

Poids max cuve

Loga (106650)

Articles	Nombre
Pain 630 g	80
Pain 1250 g	9
Coupe 2,5 kg	18

[illegible]

Poids max cuve

Loga seigle (32760)

[illegible]

Malté (6930)

[illegible]

Méteil (18270)

[illegible]

Pain cacao (10920)

[illegible]

Pain de mie (23510)

Articles	Nbre	Qté
Buns 110 g	33	3 630
Pdm 710 g	28	19 880
Pdm 2800 g		
Hot-Dog 100 g		

[illegible]

Poids max cuve

Coeff diviseur

Pain gourmand (7150)

Articles	Nombre
Moule 650	11
Moule 1300	

[illegible]

Poids max cuve

Coeff diviseur

Total farine pain gourmand	2 575
----------------------------	-------

Pain riz chataigne (13200)

[illegible]

Pain riz sarrasin (18600)

[illegible]

Bannetons

Moule Pavé-Brioche-Charentais-Grand gourmands :	121
Moule Sans gluten :	53
Moule Gourmand :	11
Moule cacao :	5
Moule Pain de mie :	28
Moule Grand pain de mie :	0
Grands moules fer :	0
Scaritech ovale :	282
Scaritech ronds petits :	312
Scaritech ronds grands :	3
Scaritech ovale grand :	69
Osier ovale petits :	52
Osier ovale intermédiaire :	0
Osier ovale grand :	17
Osier rond grand :	0
Osier bois long grand :	0
Osier bois long intermédiaire :	0
Osier bois long très grand :	18
Osier rond petit :	29
Bois compressé ovale petit :	0
Bois compressé rond grand :	0