

Temps de pointage en fonction de la T°						Heure de fin de pointage en fonction de l'heure de fin de pétrissage et de la Température du fournil (lieu de fermentation)																
T° Fournil	Temps pointage	Temps Apprêt	T° farine	T° Eau	TB	Durée Pointage	20:00	19:20	18:40	18:00	17:20	16:40	16:00	15:20	14:40	14:00	13:20	12:40	12:00	11:20	10:40	10:00
						Heure Fin pétrissage \ T° fournil	15°	16°	17°	18°	19°	20°	21°	22°	23°	24°	25°	26°	27°	28°	29°	30°
35	06:40		35	0	70	07:00	03:00	02:20	01:40	01:00	00:20	23:40	23:00	22:20	21:40	21:00	20:20	19:40	19:00	18:20	17:40	17:00
34	07:20		34	2	70	08:00	04:00	03:20	02:40	02:00	01:20	00:40	00:00	23:20	22:40	22:00	21:20	20:40	20:00	19:20	18:40	18:00
33	08:00		33	4	70	09:00	05:00	04:20	03:40	03:00	02:20	01:40	01:00	00:20	23:40	23:00	22:20	21:40	21:00	20:20	19:40	19:00
32	08:40		32	6	70	10:00	06:00	05:20	04:40	04:00	03:20	02:40	02:00	01:20	00:40	00:00	23:20	22:40	22:00	21:20	20:40	20:00
31	09:20	0h15	31	8	70	11:00	07:00	06:20	05:40	05:00	04:20	03:40	03:00	02:20	01:40	01:00	00:20	23:40	23:00	22:20	21:40	21:00
30	10:00		30	10	70	12:00	08:00	07:20	06:40	06:00	05:20	04:40	04:00	03:20	02:40	02:00	01:20	00:40	00:00	23:20	22:40	22:00
29	10:40	0h30	29	12	70	13:00	09:00	08:20	07:40	07:00	06:20	05:40	05:00	04:20	03:40	03:00	02:20	01:40	01:00	00:20	23:40	23:00
28	11:20		28	14	70	14:00	10:00	09:20	08:40	08:00	07:20	06:40	06:00	05:20	04:40	04:00	03:20	02:40	02:00	01:20	00:40	00:00
27	12:00	0h45	27	16	70	15:00	11:00	10:20	09:40	09:00	08:20	07:40	07:00	06:20	05:40	05:00	04:20	03:40	03:00	02:20	01:40	01:00
26	12:40		26	18	70	16:00	12:00	11:20	10:40	10:00	09:20	08:40	08:00	07:20	06:40	06:00	05:20	04:40	04:00	03:20	02:40	02:00
25	13:20	1h00	25	20	70	17:00	13:00	12:20	11:40	11:00	10:20	09:40	09:00	08:20	07:40	07:00	06:20	05:40	05:00	04:20	03:40	03:00
24	14:00		24	22	70	18:00	14:00	13:20	12:40	12:00	11:20	10:40	10:00	09:20	08:40	08:00	07:20	06:40	06:00	05:20	04:40	04:00
23	14:40	1h15	23	24	70	19:00	15:00	14:20	13:40	13:00	12:20	11:40	11:00	10:20	09:40	09:00	08:20	07:40	07:00	06:20	05:40	05:00
22	15:20		22	26	70	20:00	16:00	15:20	14:40	14:00	13:20	12:40	12:00	11:20	10:40	10:00	09:20	08:40	08:00	07:20	06:40	06:00
21	16:00	1h30	21	28	70	21:00	17:00	16:20	15:40	15:00	14:20	13:40	13:00	12:20	11:40	11:00	10:20	09:40	09:00	08:20	07:40	07:00
20	16:40		20	30	70	22:00	18:00	17:20	16:40	16:00	15:20	14:40	14:00	13:20	12:40	12:00	11:20	10:40	10:00	09:20	08:40	08:00
19	17:20		19	32	70	23:00	19:00	18:20	17:40	17:00	16:20	15:40	15:00	14:20	13:40	13:00	12:20	11:40	11:00	10:20	09:40	09:00
18	18:00		18	34	70	00:00	20:00	19:20	18:40	18:00	17:20	16:40	16:00	15:20	14:40	14:00	13:20	12:40	12:00	11:20	10:40	10:00
17	18:40		17	36	70	01:00	21:00	20:20	19:40	19:00	18:20	17:40	17:00	16:20	15:40	15:00	14:20	13:40	13:00	12:20	11:40	11:00
16	19:20		16	38	70	02:00	22:00	21:20	20:40	20:00	19:20	18:40	18:00	17:20	16:40	16:00	15:20	14:40	14:00	13:20	12:40	12:00
15	20:00		15	40	70	03:00	23:00	22:20	21:40	21:00	20:20	19:40	19:00	18:20	17:40	17:00	16:20	15:40	15:00	14:20	13:40	13:00

<=>

Détaillage pate crue en fonction du nombre de pains aux graines / fruits (75 g /500 g cuit) à produire

						T° de base :	70															
						T° Fournil -0,5° = T° Farine	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
						T° eau	40,5	38,5	36,5	34,5	32,5	30,5	28,5	26,5	24,5	22,5	20,5	18,5	16,5	14,5	12,5	10,5
1	pain 500 g	525	g de pate crue																			
2	pain 500 g	1 050	g de pate crue																			
3	pain 500 g	1 575	g de pate crue																			
4	pain 500 g	2 100	g de pate crue			T° de base :	73															
5	pain 500 g	2 625	g de pate crue			T° Fournil -0,5° = T° Farine	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
6	pain 500 g	3 150	g de pate crue			T° eau	43,5	41,5	39,5	37,5	35,5	33,5	31,5	29,5	27,5	25,5	23,5	21,5	19,5	17,5	15,5	13,5
7	pain 500 g	3 675	g de pate crue																			
8	pain 500 g	4 200	g de pate crue																			
9	pain 500 g	4 725	g de pate crue			T° de base :	85															
10	pain 500 g	5 250	g de pate crue			T° Fournil -0,5° = T° Farine	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
11	pain 500 g	5 775	g de pate crue			T° eau	55,5	53,5	51,5	49,5	47,5	45,5	43,5	41,5	39,5	37,5	35,5	33,5	31,5	29,5	27,5	25,5