

specials

Cereform

NUTRI-SCORE



CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP



Description

Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Farine de **blé** intégrale, Flocons de **blé** malté, Flocons de **soja**, Gluten de **blé**, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Maïs extrudé, Flocons de **seigle** malté, **Malt** toasté, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes : Amylase (**blé**), Hémicellulase (**blé**), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300, Enrichi en sels minéraux (CaCO3) E170

Structure : Poudre avec morceaux de froment et de céréales

Intégralité : 51%

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt)
Soja, Peut contenir des traces de Sésame

Pain

Mie : Serrée

Couleur : Le plus foncé

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	363 kcal/1531 kJ
Hydrates de carbone	53,1 g
Matières grasses	7,0 g
Protéines (Nx6,25)	17,6 g
Fibres alimentaires	8,8 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

7 céréales, 6 graines enrichis de flocons de blé et de seigle toastés.



Recette

Ingrédients principaux

CT CEREFORM	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	25'
Spirale 1° vitesse	7'
2° vitesse	6'
Pétrin rapide	3'30"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80%

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45'

Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.