classics

Arctic

CERES

classics

Arctic

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de **blé**, **Gluten** de **blé**, Enzymes : Amylase (**blé**), Xylanase (**blé**), Farine de **blé** malté, Acide ascorbique E300
Absorption :	± 61 l
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé)

Pain

Couleur :	Blanc ou légèrement crème
Odeur :	Neutre

Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Énergie	344 kcal/1459	kJ
Hydrates de carbone	69,7	g
Sucres	1,8	g
Matières grasses	1,5	g
Acides gras saturés	0,15	g
Protéines (N x 6,25)	11,4	g
Fibres alimentaires	3,1	g
Sel	10,1	mg
Cendres	0,53	g
Humidité	13,8	g

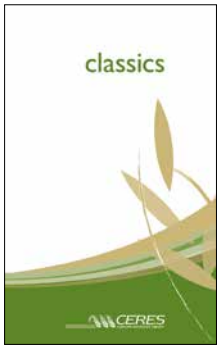
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Plus tolérante et meilleur rendement que l'Atlantic.



Recette

Ingrédients principaux

ARCTIC	10 kg
Eau*	± 6,1 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Petrissage

Normal		20′
Spirale	1° vitesse	3′
	2° vitesse	6′
Pétrin rapide		2′30″
Température de la pâte		25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	20′
2° repos	20′
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.

Ceres sa
Avenue de Vilvorde 300 - 1130 Bruxelles
T. +32 2 240 06 00 - F. +32 2 242 43 90 - info@ceres.be - www.ceres.be

CERES