classics

Oceanic

CERES

classics

Oceanic

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300
Protéines :	11,5
Taux de cendres :	680
Absorption :	± 64 l
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Pain

Couleur :	Blanc ou légèrement crème
Odeur :	Neutre

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

Energie	349 kcal/1480 kJ
Hydrates de carbone	73,3 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	11,4 g
Fibres alimentaires	2,5 g

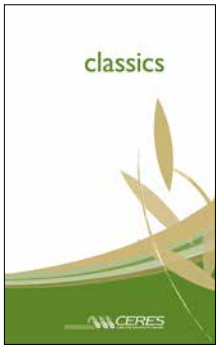
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Absorption maximale.



Recette

Ingrédients principaux

OCEANIC	10 kg
Eau*	± 6,4 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Petrissage

Normal		20′
Spirale	1° vitesse	3′
	2° vitesse	6′
Pétrin rapide		2′15″
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.

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