

classics

# Platine





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Sons de blé, Gluten de blé, Malt toasté, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Farine partiellement intégrale de froment 75%

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

### Pain

Mie : Structure moyenne

Couleur : Foncé

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

Energie	290 kcal/1228 kJ
Hydrates de carbone	52,9 g
Matières grasses	2,0 g
Protéines (Nx6,25)	14,9 g
Fibres alimentaires	15,0 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



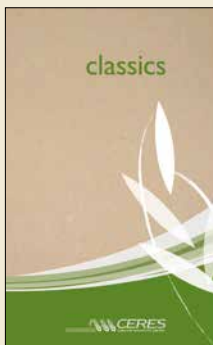
## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

Les farines 'Classics' constituent une gamme de farines intégrales ou partiellement intégrales de froment (100%, 75%, 51%, 25%).

Si vous le désirez, les farines 'Classics' peuvent toujours être mélangées avec d'autres farines.



## Recette

### Partiellement intégrale de froment 75%

#### Ingrédients principaux

PLATINE	10 kg
Eau* (64%)	± 6,5 l
Levure	250 g
Sel	170 g

#### Préparation

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en 1° vitesse.
- Ajouter ensuite le sel en 2° vitesse.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

#### Pétrissage

Pétrin rapide	3'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	6'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	12'
Batteur - Mélangeur	
1° vitesse	3'
2° vitesse	12'
Température de la pâte	26 °C - 28 °C

#### Temps de levage

Pointage	1) 15' 2) 15'
Repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C - 34 °C
Humidité relative	75% - 85%

#### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	45'

#### Remarques

- En fonction du volume et de la structure souhaitée, on peut supprimer un pointage.
- L'ajout de 2% d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.
- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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