classics

Saphyr

CERES

classics

Saphyr

Description

Farine

Ingrédients :	Broyage, Farine de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300
Structure :	Farine partiellement intégrale de froment 51% complétée par des sons
Intégralité :	51%
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Mie :	Grossière et compacte
Couleur :	Légèrement gris

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

Energie	320 kcal/1358 kJ
Hydrates de carbone	64,3 g
Matières grasses	1,5 g
Protéines (Nx6,25)	12,4 g
Fibres alimentaires	7,3 g

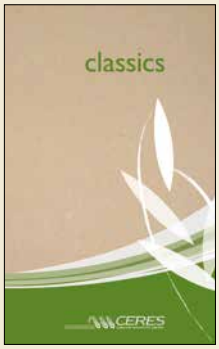
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

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 51%

Ingrédients principaux

SAPHYR	10 kg
Eau*	± 5,8 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		3'15''
Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	7'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	20' - 25'
Batteur - Mélangeur		
	1° vitesse	5'
	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.

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