classics

Tara Complet

CERES

classics

Tara Complet

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de blé, Son de blé, Remoulage de blé, Gluten de blé, Malt toasté, Emulsifiant E471, E472e, Farine de blé malté, Enzymes : amylase (blé), lipase (blé), xylanase (blé), Farine d'orge maltée toastée, colorant E150c, extrait de malt d'orge, acidifiant alimentaire E270, acide ascorbique E300
Structure :	Poudre avec son de blé
Allergènes :	Blé, Orge, peut contenir des traces de Seigle, Avoine, Épeautre, Soja et Sésame

Pain

Couleur :	Brun
Odeur :	Neutre

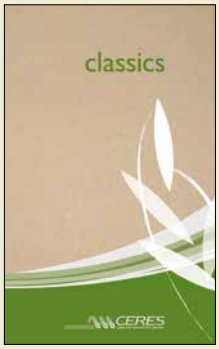
Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Energie	332 kcal/1404 kJ
Hydrates de carbone	60,3 g
Matières grasses	1,9 g
Protéines (Nx6,25)	14,1 g
Fibres alimentaires	8,7 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg



Recette

Ingrédients principaux

TARA INTÉGRALE	10 kg
Eau*	± 6,7 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Pétrissage

Spirale	4' + 6'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

Temps de levage

Pointage	15'
Donner un rabat	
2° repos	15'
Peser	920 g
Bouler ou étirer	
3° repos	10'
Bouler ou étirer	
Apprêt	± 60'

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur (pour des pains de 920 g)	± 45'

* 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