top

Dinasuper

CERES

top

Dinasuper

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de blé, Farine de seigle, Gluten de blé, Germes de blé micronisés, Emulsifiants : E471 - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300
Protéines :	12,5
Taux de cendre :	750
Absorption :	± 65 l
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt)

Pain

Couleur :	Blanc
Odeur :	Neutre

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

Energie	349 kcal/1481 kJ
Hydrates de carbone	71,0 g
Matières grasses	1,4 g
Protéines (Nx6,25)	13,1 g
Fibres alimentaires	2,7 g

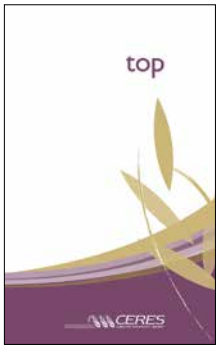
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Longue conservation, bon goût, haute absorption, grande tolérance.



Recette

Ingrédients principaux

DINASUPER	10 kg
Eau*	± 6,5 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Pétrissage

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	20′
2° repos	20′
Apprêt	45′ - 60′
Température de cuisson	32 °C
Temps de cuisson	80 %

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45′

Remarques

- Si des matières grasses et/ou d'autres additifs sont utilisés, l'absorption d'eau peut diminuer en fonction de la quantité.
- Pour le pain spécial : 2 % de matières grasses. Si un agent améliorant actif est utilisé, c'est 1 % de matières grasses et 1 % d'un autre agent améliorant actif (pour le pain).
  Pour les pistolets, les sandwiches et d'autres produits, on conserve la recette habituelle et on augmente uniquement l'adjonction d'eau.

* 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