specials

Belgrana

NUTRI-SCORE

A B C D E

RICHE EN FIBRES

FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES

PEU D'ACIDES GRAS SATURÉS

UNE SOURCE DE PROTÉINES

CERES

specials

Belgrana

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de **blé**, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Graines de **sésame**, Farine de **seigle**, **Gluten** de **blé**, Graines de pavot, Farine de **blé** malté, Epice: Canelle, Acide ascorbique E300, Enzymes: Amylase (**blé**), Xylanase (**blé**)
Structure :	Poudre avec graines
Couleur :	Brun
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt) Sésame, Peut contenir des traces de Soja

Pain

Mie :	Aérée
Couleur :	Brun
Odeur :	Neutre

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

Energie	370 kcal/1561 kJ
Hydrates de carbone	61,14 g
Matières grasses	7,2 g
Protéines (Nx6,25)	12,6 g
Fibres alimentaires	4,6 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Farine multicéréales sur base de farine blanche, goût très prononcé, haut rendement

Le Nutri-Score est calculé sur base des substances alimentaires que contient un produit. Il est donc indispensable – si vous voulez afficher le Nutri-Score A de ce pain – de suivre minutieusement la recette, sans y ajouter d'autres additifs.

Recette pain

Ingrédients principaux

BELGRANA	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal		18′
Spirale	1° vitesse	3′
	2° vitesse	5′
Pétrin rapide		2′15′′
Température de la pâte		26 °C - 28 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	20′
Diviser la pâte et mettre en forme légèrement.	
2° repos	15′
Travailler	
Apprêt	55′
Température de levage	30 °C
Humidité relative	80%

Cuisson

Température de cuisson et vapeur	220 °C
Temps de cuisson	45′

Recette baguette

Ingrédients principaux

BELGRANA	10 kg
Eau*	± 7,2 l
Levure	200 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal		15′ - 18′
Spirale	1° vitesse	4′
	2° vitesse	5′
Pétrin rapide		2′15′′
Température de la pâte		25 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	45′
Abaisser légèrement	
2° repos	30′
Diviser : poids en fonction des produits voulus. Préformer légèrement. Laisser reposer 15 minutes. Travailler.	
Apprêt : baguettes	± 50′
(de préférence entre des toiles de couche)	
Apprêt : autres	± 35′
(de préférence sur une toile de couche)	
Température de levage	28 °C

Cuisson

Temp. de cuisson avec un peu de vapeur	220 °C - 230 °C
Temps de cuisson : baguettes	± 22′
Temps de cuisson : autres (selon le poids)	25′ - 30′

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

CERES