

specials

# Cereform

NUTRI-SCORE







## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Farine de **blé** intégrale, Flocons de **blé** malté, Flocons de **soja**, **Gluten** de **blé**, Graines de lin brun, Graines de tournesol, Maïs extrudé, **Malt** toasté, Émulsifiants E471, E472e et E481, Enzymes: Amylase (**blé**) et Hémicellulase (**blé**), Farine de **blé** malté, Acide ascorbique E300, enrichi en sels minéraux (CaCO3) E170

Structure : Poudre avec graines

Intégralité : 51 %

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

### Pain

Mie : Serrée

Couleur : Brun

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

Energie	363 kcal/1531 kJ
Hydrates de carbone	53,1 g
Matières grasses	7,0 g
Protéines (Nx6,25)	17,6 g
Fibres alimentaires	8,8 g

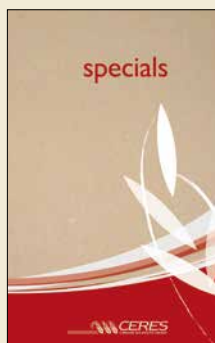
\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

7 céréales, 6 graines enrichis de flocons de blé et de seigle toastés.



## Recette

### Ingrédients principaux

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

### Pétrissage

Normal	25'
Spirale 1° vitesse	7'
2° vitesse	6'
Pétrin rapide	3'30"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

### Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80%

### Cuisson

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

### Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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