specials

Solestar

NUTRI-SCORE

A B C D E

RICHE EN FIBRES

UNE SOURCE DE PROTÉINES

PEU D'ACIDES GRAS SATURÉS

CERES

specials

Solestar

Description

Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Graines de **sésame**, Graines de millet, Graines de chia, **Soja** grits, Gluten de **blé**, Farine de **blé** malté, Emulsifiants E471, E472e, E481, Anti-oxydant : Acide ascorbique E300, Enzymes : Amylase (**blé**), Hemicellulase (**blé**)

Structure : Poudre avec graines

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)
Soja et Sésame

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

Energie	312 kcal/1305 kJ
Hydrates de carbone	33,2 g
Matières grasses	12,4 g
Protéines (Nx6,25)	14,1 g
Fibres alimentaires	8,4 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Pain

Mie : Une mie régulière et légère

Couleur : Blanche, enrichie avec des graines

Odeur : Agréable grâce aux graines

Emballage

Sac 25 kg ou vrac

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 Solestar

Ingrédients principaux

Solestar	1 kg
Eau*	0,54 l
Levure	25 g
Sel	17 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	3′
	2° vitesse	5′
Température de la pâte		26 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

Pointage	20′
Peser	720 g
Bouler	
2° repos	15′
Bouler et mettre sur les tapis	
Apprêt	± 50′
Inciser avant la cuisson	

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 35′

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

Recette

Pistolets Solestar

Ingrédients principaux

Solestar	5 kg
Eau*	± 2,7 l
Levure	250 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolets	150 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4′
	2° vitesse	5′
Diosna	1° vitesse	6′
	2° vitesse	8′
Température de la pâte		25 °C

Temps de repos et de levage

Pointage	15′
Peser	1,8 kg/30 pcs
Bouler	
2° repos	15′
Portionner et mettre sur une plaque ou sur le tapis fariné	
Apprêt	± 50′

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 18′

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

Recette

Baguette Solestar

Ingrédients principaux

Solestar	5 kg
Eau*	± 2,7 l
Levure	125 g
Sel	85 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4′
	2° vitesse	5′
Diosna	1° vitesse	6′
	2° vitesse	8′
Température de la pâte		24 °C - 25 °C

Temps de repos et de levage

Pointage	20′
Peser	350 g
Allonger	
2° repos	20′
Allonger et laisser reposer dans des filets de cuisson (pour rotatif) ou entre des toiles de couche	
Apprêt	± 50′

Rotatif : inciser et enfourner

Four à sole : poser les baguettes levées entre des toiles de couche sur des tapis d'enfournement et inciser avant la cuisson

Cuisson

Température de cuisson	230 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 23′

* 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