

specials

Solsana

NUTRI-SCORE



Solsana



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Graines de tournesol, Graines de courge, Farine d'orge maltée toastée, Levain de seigle dévitalisé et séché, Gluten de blé, Son de blé, Millet rouge, Flocons de blé malté, Maïs extrudé, Dextrose, Farine de blé malté, Emulsifiants : E471 - E472, Enzymes (Hémicellulase, Amylase), Antioxydant : acide ascorbique E300

Structure : Poudre avec petits morceaux

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Orge, Seigle, Blé malté)

Pain

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

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

Energie	392 kcal/ 1646 kJ
Hydrates de carbone	54,4 g
Matières grasses	11,1 g
Protéines (Nx6,25)	17 g
Fibres alimentaires	6,3 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg

Remarques

Farine de blé obtenue après mouture, tamisage et mélange de céréales sélectionnées.



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 Solsana

Ingrédients principaux

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

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C	

Repos et levage

Pointage	20'
Peser	par ex. 720 g
Bouler ou étirer légèrement	
2° repos	20'
Bouler ou étirer selon la forme désirée	
Apprêt	± 60'
Inciser selon votre inspiration avant d'enfourner	

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 35'

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

Recette

Pistolets Solsana

Ingrédients principaux

SOLSANA	5 kg
Eau*	± 2,9 l
Levure	250 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolets	125 g

Pétrissage

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

Repos et levage

Pointage	15'
Peser	par ex. 1,8 kg/30 pièces
2° repos	15'
Disposer les pistolets sur des plaques de cuisson	
Apprêt	50' - 60'

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 18'

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

Recette

Baguette Solsana

Ingrédients principaux

SOLSANA	5 kg
Eau*	3 l
Levure	125 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolets	50 g

Pétrissage

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

Repos et levage

Pointage	30'
Peser	350 g
Allonger à demi	
2° repos	20'
Allonger	
Laisser lever à température ambiante entre des toiles à couche farinées	
Apprêt	± 60'
Poser les baguettes sur des tapis d'enfournement et inciser selon votre inspiration.	

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	22'

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