top

Cerestine Gris

CERES

top

Cerestine Gris

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de **blé**, Son de **blé**, Farine de **blé** intégrale, Farine de **seigle**, Farine d'**épeautre**, **Gluten de blé**, Levain de **blé**, **Malt** toasté, Emulsifiant E471, E472e, E481, Germes de **blé**, Farine de **blé** malté
Structure :	Poudre fine
Intégralité :	25 %
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Epeautre, Seigle, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Mie :	Aérée
Couleur :	Claire
Odeur :	Neutre

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

Energie	341 kcal/1443 kJ
Hydrates de carbone	63,8 g
Matières grasses	2,0 g
Protéines (Nx6,25)	13,1 g
Fibres alimentaires	8,0 g

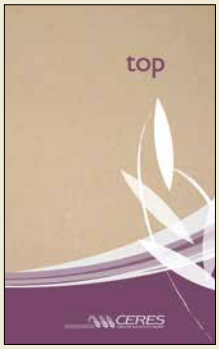
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Multicéréales clair et facile à digérer.



Recette

Ingrédients principaux

CT CERESTINE GRIS	10 kg
Eau*	± 6,6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Petrissage

Normal		20′
Spirale	1° vitesse	4′
	2° vitesse	5′
Pétrin rapide		2′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.

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