





Tricol'OR Avoine



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Flocons d'avoine, Farine d'avoine, Gluten de blé, Son de blé, Inuline, Germes de blé, Levain de blé, Farine maltée, Enzymes : amylase (blé), xylanase (blé), lipase (blé), extrait d'acérola

Structure : Poudre avec petits morceaux

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Avoine)

Pain

Couleur : Brune

Odeur : Neutre

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

Energie	359 kcal/1510 kJ
Hydrates de carbone	56 g
Matières grasses	4,7 g
Protéines (Nx6,25)	16,9 g
Fibres alimentaires	14,4 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg



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

TRICOL'OR AVOINE	10 kg
Eau*	± 7 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Ajouter éventuellement 100 g d'améliorant actif pour une pâte avec plus de volume et de consistance.

Pétrissage

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

Repos et levage

1° repos	20'
Peser	720 g
Bouler ou étirer	
2° repos	20'
Bouler ou étirer	
Apprêt	50' - 60'

Cuisson

Température de cuisson	215 °C
Temps de cuisson avec vapeur	35'
Pour des pains de 720 g	

Remarque

Pour des pains spéciaux, ajouter les ingrédients nécessaires conformément aux dispositions légales.

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