





Tricol'OR Épeautre Intégral



Description

Farine

Ingrédients : Farine d'**Épeautre**, Gluten de **blé**, Inuline, Extrait d'acérola,
Farine de **blé**, Farine de fèves, Farine de **blé** malté, Enzymes :
glucose-oxydase (**blé**), xylanase (**blé**), lipase (**blé**), amylase (**blé**)

Structure : Poudre

Allergènes : Blé, Épeautre

Pain

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

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

Énergie	328 kcal/1383 kJ
Hydrates de carbone	56,6 g
Sucre	1,7 g
Matières grasses	2,6 g
Acides gras saturés	0,4 g
Protéines (Nx0.25)	13,2 g
Fibres alimentaires	12,5 g
Sel	10,2 g

* Ces chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Recette

Pain Tricol'OR Épeautre Intégral

Ingrédients principaux

Tricol'OR Épeautre Intégral	3 kg
Eau*	± 1,9 l
Levure	90 g
Sel	51 g

Pétrissage

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

Temps de repos et de levage

Pointage	15'
Donner un rabat	
2° repos	15'
Peser	720 g
3° repos	10'
Façonner forme au choix	
Apprêt	60'

Cuisson

Température de cuisson	215 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 35'

* La quantité d'eau dépend de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg



Recette

Pistolets Tricol'OR Épeautre Intégral

Ingrédients principaux

Tricol'OR Épeautre Intégral	1,5 kg
Eau*	± 1,25 l
Levure	100 g
Sel	60 g
Tricol'OR Épeautre	500 g
Améliorant pour pistolets	50 g

Pétrissage

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

Temps de repos et de levage

Pointage	15'
Peser	1,7 kg
Bouler	
2° repos	15'
Passer dans le diviseuse à pistolets	
Disposer sur une plaque de cuisson	
ou sur une toile à couche à retourner	
avant d'enfourner	
Apprêt	± 60'

Cuisson

Température de cuisson	215 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 18'

* La quantité 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