specials

Farine Doré

CERES

specials

Farine Doré

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de **blé**, Dextrose, **Gluten** de **blé**, Farine de **blé** malté, Enzymes : Amylase (**blé**), Xylanase (**blé**), Lipase (**blé**), Glucose-oxydase (**blé**), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300
Structure :	Poudre fine
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Pain

Mie :	Mie uniforme et compacte
Couleur :	Crème

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

Energie	341 kcal/1446 kJ
Hydrates de carbone	68,8 g
Matières grasses	1,5 g
Protéines (Nx6,25)	11,6 g
Fibres alimentaires	2,9 g

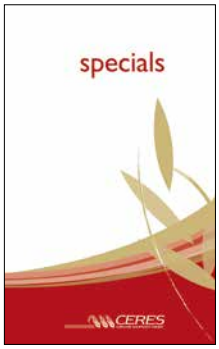
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Les baguettes faites avec cette farine ont une croûte plus croquante et bien colorée.



Recette

Ingrédients principaux

FARINE DORÉ	5 kg
Eau*	3,1 l
Levure	125 g
Sel	85 g

Petrissage

Pétrin spirale	3′ + 6′
Pétrin type Diosna	5′ + 10′
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

Temps de repos et de levage

Repos	30′

Peser : 350 gr et allonger légerement à la main

Deuxième repos	30′

Façonner avec la machine .

Pour le four rotatif : mettre les baguettes dans des filets à baguettes ou pour le four au sol laisser pousser les baguettes entre des linges bien farinées.

Apprêt	± 1 h 30 à 28 °C

Avant l'enfournement, pour le four au sol : mettre les baguettes sur les tapis et donner les incisions et pour le four rotatif : donner aussi des incisions aux baguettes

Cuisson

Four rotatif	230 °C ± 22′
Four au sol	220 °C ± 22′ avec vapeur

* 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