specials

Fleuriane

CERES

specials

Fleuriane

Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulase, amylase)

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

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

Energie	335 kcal/1423 kJ
Hydrates de carbone	70,3 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	11,0 g
Fibres alimentaires	2,5 g

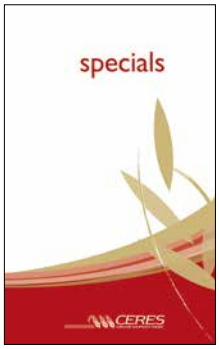
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg et 50 kg

Remarques

Une baguette typiquement française avec une mie alveolée et avec une couleur crème.



Recette

Ingrédients principaux

FLEURIANE	10 kg
Eau*	7 - 7,2 l
Levure	100 g
Sel (A ajouter 5 minutes avant la fin du pétrissage)	180 g
Autolyse (Facultatif)	30'

Pétrissage

1° vitesse	10′	
2° vitesse	6′ - 8'	
Spirale	1° vitesse	8′
	2° vitesse	3′ - 4'
Température de la pâte		22 °C - 23 °C

Temps de levage

1) Méthode de travail recommandé en directe

Temps	180' avec 2 rabats
Détente après division	15'
Façonnage	Baguette à bouts pointus
Apprêt	30′ - 50′

2) Méthode de travail recommandé en pousse controlée

Temps	30'
Mise en bac et stockage en froid positif (4 - 6 °C)	6h min - 24h max
Détente après division	45'
Façonnage	Baguette à bouts pointus
Apprêt	30′ - 50′

Cuisson

Pour 350 g, température 10°C > sup à la normale	20' - 23'

* 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