specials

Mie Crème

CERES

specials

Mie Crème

Recette

Ingrédients principaux

MIE CRÈME		10 kg
Eau*	(58 %)	5,8 l
Levure	(2,5 %)	250 g
Sel	(1,7 %)	170 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	3′
	2° vitesse	5′
Pétrin lent	1° vitesse	5′
	2° vitesse	8′
Température de la pâte		26 °C - 27 °C

Temps de levage

Repos	20′
Peser et mettre en modèle.	
2° repos	20′
Finir selon le modèle préféré (boulot, carré ou ronde).	
Apprêt	± 1 uur

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	± 45′ avec vapeur

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

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Anti-oxydant : Acide ascorbique E300, Enzymes (hemicellulase, amylase)
Structure :	Poudre fin avec morceaux
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Pain

Mie :	Compact
Couleur :	Crème

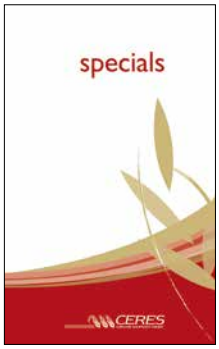
Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Energie	335 kcal/1424 kJ
Hydrates de carbone	71,2 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	10,2 g
Fibres alimentaires	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac



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