specials

Parisienne

CERES

specials

Parisienne

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulase, amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300
Structure :	Poudre blanc et fin
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Pain

Mie :	Légère
Couleur :	Blanc

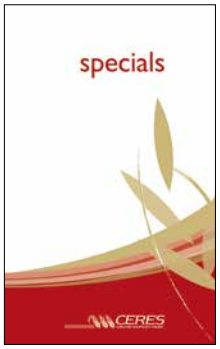
Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Energie	337 kcal/1429 kJ
Hydrates de carbone	69,1 g
Matières grasses	1,3 g
Protéines (Nx6,25)	12,1 g
Fibres alimentaires	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

PARISIENNE	10 kg
Eau*	± 6.4 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Petrissage

Spirale

1° vitesse	3'
2° vitesse	6'

Pétrin diosna

1° vitesse	5'
2° vitesse	10'

Température de la pâte	24 - 25 °C

Temps de repos et de levage

Repos	30 '

Peser 350 g et préformer légèrement

Deuxième repos	30 '

Façonner avec la machine .
Mettre dans des filets à baguettes ou mettre entre des linges farinées.

Apprêt	± 1h30 à 28 °C

Mettre les baguettes sûr les tapis, donner des incisions et cuire sur sole
ou
donner des incisions et mettre les baguettes dans le four rotatif.

Cuisson

Rotatif	230°C ± 22 minutes
Four au sole	220°C ± 22 minutes 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