specials

Superbaguette

CERES

specials

Superbaguette

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de **blé**, Gluten de **blé**, Germes de **blé**, Emulsifiant E471, E472e, E481, Farine de **blé** malté, Enzymes : Amylases (**blé**), Hemicellulases (**blé**), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300
Structure :	Poudre fin
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Pain

Mie :	Légère
Couleur :	Blanc

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

Energie	339 kcal/1439 kJ
Hydrates de carbone	69,0 g
Matières grasses	1,6 g
Protéines (Nx6,25)	12,2 g
Fibres alimentaires	2,7 g

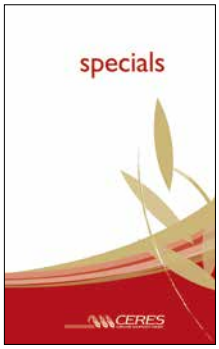
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Idéale pour faire des baguettes "Belges" avec une mie compacte.



Recette

Ingrédients principaux

SUPERBAGUETTE	10 kg
Eau*	6,4 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	3'
	2° vitesse	6'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	10'
Température de la pâte		24 °C - 25 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	30'
Peser	350 g
2° repos	30'

Allonger avec la machine. Mettre dans filets à baguettes ou laisser pousser entre des couches farinées.

Apprêt	± 1u30' à 28 °C

Baguettes sur sole : mettre sur tapis et enfourner avec vapeur.

Baguettes Rotatif : donner des inscisions et enfourner avec vapeur.

Cuisson

Four Rotatif avec vapeur :	230 °C ± 22'
Four sur sole avec vapeur :	220 °C ± 22'

* 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