

top

Cerestine Blanc



Cerestine Blanc



Description

Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Farine de **seigle**, Farine d'**épeautre**, Levain de **seigle**, Farine de **blé** malté, Emulsifiants: E471, E481, Germes de **blé**, Enzymes : Amylase (**blé**), Xylanase (**blé**), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre fine

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Epeautre, Seigle, Malt)

Pain

Mie : Aérée

Couleur : Crème

Odeur : Neutre

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

Energie	352 kcal/1492 kJ
Hydrates de carbone	71,5 g
Matières grasses	1,7 g
Protéines (Nx6,25)	10,9 g
Fibres alimentaires	3,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Pain à l'ancienne.

Recette

Ingrédients principaux

CT CERESTINE BLANC	10 kg
Eau*	± 6,4 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	20'
Spirale 1° vitesse	3'
2° vitesse	7'
Pétrin rapide	2'45"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

Temps de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80 %

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45'

Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

