gamme petits emballages

Campagne

CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP

gamme petits emballages

Campagne

Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de seigle, Son de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes (amylase, hémicellulase) et Antioxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre avec sons

Pain

Mie : Homogène et semi-grossière

Couleur : Gris

Odeur : Neutre

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	329 kcal/1393 kJ
Hydrates de carbone	60,9 g
Matières grasses	1,7 g
Protéines (Nx6,25)	12,8 g
Fibres alimentaires	9,9 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg

Remarques

Farine obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage.

Recette

Ingrédients principaux

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

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Pétrin lent	1° vitesse	5'
	2° vitesse	10'

Température de la pâte
26 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Diviser la pâte	p. ex. 720 g
Légèrement bouler	
2° levage	20'
Bouler et mettre sur les tapis ou entre des linges	
Apprêt	± 55'

Tourner les pâtons avec la soudure vers le haut et saupoudrer légèrement de farine de seigle
Garnir éventuellement d'incisions

Cuisson

Cuisson	± 35' à 220 °C (pour des pains de 720 g, 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 GROUPE SOUFFLET GROEP