

Cerestine Gris



Description

Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Son de **blé**, Farine de **blé** intégrale, Farine de **seigle**, Farine d'**épeautre**, **Gluten de blé**, Levain de **blé**, **Malt toasté**, Emulsifiant E471, E472e, E481, Germes de **blé**, Farine de **blé** malté

Structure : Poudre fine

Intégralité : 25 %

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Epeautre, Seigle, Malt)
Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Mie : Aérée

Couleur : Claire

Odeur : Neutre

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

Energie	341 kcal/1443 kJ
Hydrates de carbone	63,8 g
Matières grasses	2,0 g
Protéines (Nx6,25)	13,1 g
Fibres alimentaires	8,0 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Remarques

Multicéréales clair et facile à digérer.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

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

Pétrissage

Normal	20'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	5'
Pétrin rapide	2'30"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

Temps de repos et 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.



FARINES CERES BY
Castle Ingredients®
Probably the Best Food Ingredients

+ 32 87 33 45 19
www.castle-group.eu
info@castle-ingredients.com

