



Version: 27.05.25

# Supercroustillant

specials

La Farine Supercroustillant est une farine de blé technique, enrichie en gluten, enzymes et émulsifiants, idéale pour la fabrication de pains à croûte fine et croustillante. Grâce à sa richesse en protéines et à l'ajout de dextrose, elle assure un excellent développement de la pâte, une mie légère et une belle couleur blanche. Adaptée aux productions exigeantes, elle convient parfaitement aux pains spéciaux après adaptation des ajouts selon la législation.

## FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Gluten de blé, Emulsifiant E471, E472e, E481, Dextrose, Farine de blé malté, alpha Amylases (blé), Hemicellulases (blé), Acide ascorbique E300

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

## VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	338
Energy kJ:	1435
Hydrates de carbone:	67,2 g
Matières grasses:	1,6 g
Protéines (Nx6,25):	13,8 g
Fibres alimentaires:	2,5 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## PAIN

Mie: Légère  
Couleur: Blanc

## EMBALLAGE

25 kg



## Ingrédients principaux

SUPERCROUSTILLANT:	10 kg
Eau*:	± 6,2 l
Levure:	500 g
Sel:	170 g

## Pétrissage

Normal:	20'
Spirale:	1° vitesse 3'
	2° vitesse 7'
Pétrin rapide:	3'
	2° vitesse 10'
Température de la pâte:	23 °C - 25 °C

## RECETTE

### Temps de levage

1° repos:	15'
2° repos:	10'
Apprêt:	60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	90%

### Cuisson

Température de cuisson:	230°C
Temps de cuisson:	20'

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

