basics

Flocons

Description

Farine

Ingrédients : Flocons de blé
Structure : Grains de froment aplatis
Intégralité : 100 %
Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé)

Pain

Mie : Structure grossière
Couleur : Gris foncé

Remarques

Les farines 'Basics' sont des farines intégrales de froment qui contiennent encore tous les éléments du grain. Elles sont naturellement riches en protéines, vitamines et minéraux. Ces farines contiennent encore la saveur typique du grain entier de froment et sont utilisables telles quelles avec l'ajout de gluten. Les flocons seront trempés avant utilisation.

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

Energie	299 kcal/1267 kJ
Hydrates de carbone	58,3 g
Matières grasses	1,8 g
Protéines (Nx6,25)	12,3 g
Fibres alimentaires	12,2 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

20 kg ou vrac

Recette

Intégrale de froment 100 %

Ingrédients principaux

FLOCONS	10 kg
Gluten de froment	800 g à 1 kg
Eau*	± 7,5 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Préparation

- Laisser tremper la farine quelques heures au préalable avec ± 60 % d'eau. Mélanger la farine qui a trempé avec le reste de l'eau, le gluten et la levure en 1° vitesse.
- Ajouter ensuite le sel en 2° vitesse.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

Pétrissage

Pétrin rapide		3'30"
Spirale	1° vitesse	9'
	2° vitesse	6'
Diosna	1° vitesse	15'
	2° vitesse	15'
Batteur - Mélangeur		
	1° vitesse	15'
	2° vitesse	15'

Température de la pâte 26 °C - 28 °C

Temps de levage

Pointage	1) 15' 2) 15'
Repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C - 34 °C
Humidité relative	75 % - 85 %

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	45' - 50'

Remarques

- La quantité de gluten peut être adaptée en fonction du volume et de la structure souhaitée.
- L'ajout de 2 % d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.
- 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