



Version: 27.05.25

Quartz classics

La farine Quartz de la gamme « Classics » se distingue par son caractère (partiellement) intégral, qui apporte à vos préparations une saveur typée et une belle valeur nutritive. Elle s'utilise aussi bien pure qu'associée à d'autres farines pour diversifier les recettes et enrichir le goût du pain.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Sons de blé, Gluten de blé,
Farine de blé malté, Enzymes
(hemicellulases, alpha-amylase),
Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure: Farine partiellement intégrale de froment 75%
enrichie de morceaux grossiers de froment

Intégralité: 75%

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

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	301
Énergie kJ:	1276
Matières grasses:	1.8g
Fibres alimentaires:	12.1g
Hydrates de carbone:	58.1g
Protéines (Nx6,25):	13.0g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Mie: Grossière et compacte
Colour: Foncé

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

REMARQUES

Les farines 'Classics' constituent une gamme de farines intégrales ou partiellement intégrales. Si vous le désirez, les farines 'Classics' peuvent toujours être mélangées avec d'autres farines.

Ingrédients principaux

QUARTZ:	10Kg
Eau*:	± 6,3 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

Préparation

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en 1^o vitesse.
- Ajouter ensuite le sel en 2^o 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'
Spirale 1 ^o vitesse	4'
2 ^o vitesse	6'
Diosna 1 ^o vitesse	5'
2 ^o vitesse	
Batteur - Mélangeur	12'
1 ^o vitesse	3'
2 ^o vitesse	12'

Température de la pâte 26 °C - 28 °C

Temps de 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'

Remarques

En fonction du volume et de la structure souhaitée, on peut supprimer un pointage.

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.

