



Version: 27.05.25

## Duo

classics

La Farin Duo est un mélange de farines de blé finement sélectionnées et de blé malté, spécialement formulé pour offrir un équilibre optimal entre élasticité et tenue à la fermentation. De couleur blanche à légèrement crème et au parfum neutre, la Farin Duo s'adapte à toutes vos recettes, des pains traditionnels aux créations plus techniques.

### FARINE

Ingrédients:	Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylose), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300
Protéines:	11,5
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

### VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	335
Energy kJ:	1424
Matières grasses:	1,1 g
Fibres alimentaires:	2,5 g
Hydrates de carbone:	70,3 g
Protéines (Nx6,25):	11,0 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

### PAIN

Mie:	Aérée
Couleur:	Blanc

### EMBALLAGE

25 kg

### REMARQUES

Parfait pour les pains classiques.



### Ingrédients principaux

DUO:	10 kg
Eau*:	± 5,8 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

### Pétrissage

Normal:	20'
Spirale:	1 ° vitesse 3'
	2 ° vitesse 6'
Pétrin rapide:	2'15"

Température de la pâte: 26 °C - 28 °C

### RECETTE

### Temps de levage

1° repos:	20'
2° repos:	20'
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.

