



Version: 27.05.25

## Quattro classics

La farine QUATTRO offre une pâte élastique et résistante, adaptée à la réalisation de pains à la mie blanche et légère. Son absorption permet une bonne hydratation de la pâte pour des pains volumineux et aérés. Le pain obtenu a une couleur blanche ou légèrement crème et une odeur neutre, idéale pour toutes sortes de préparations boulangères.

### FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes: hemicellulases, alpha-amylase, Acide ascorbique E300.

Protéines: 12

Taux de cendres : 680

Absorption: ± 59 l

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

### VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal: 335

Energy kJ: 1424

Hydrates de carbone: 69,8 g

Matières grasses: 1,1 g

Protéines (Nx6,25): 11,6 g

Fibres alimentaires: 2,5g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

### PAIN

Odeur: Neutre

Couleur: Blanc ou légèrement crème

### EMBALLAGE

25 kg



### RECETTE

### REMARQUES

Grande tolérance et grand volume.

### Ingrédients principaux

QUATTRO	10 kg
Eau*:	± 5,9 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:	25 °C - 27 °C

### Temps de repos et 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.

