



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

Ingrediénts: 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.

Ingrediénts 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.

