



Version: 27.05.25

Amanda

classics

La farine AMANDA, à haute teneur en protéines et enrichie en gluten de blé, est spécialement formulée pour la préparation de produits de boulangerie croquants. Sa composition équilibrée, complétée par des enzymes et de l'acide ascorbique, assure une pâte souple et élastique, facile à travailler et offrant un excellent volume après cuisson. Sa couleur blanche à crème et son odeur neutre en font un ingrédient de choix pour des pains croustillants et savoureux.

FARINE

Ingrediénts: Farine de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes(hemicellulases, alpha-amylose), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Protéines: 13

Taux de cendres: 680

Absorption: ± 59,5 l

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

| | |
|----------------------|--------|
| Energie kcal: | 336 |
| Energy kJ: | 1425 |
| Matières grasses: | 1,1 g |
| Fibres alimentaires: | 2,5 g |
| Hydrates de carbone: | 38,4 g |
| Protéines (Nx6,25): | 13,0 g |

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre

EMBALLAGE

25 kg

Couleur: Blanc ou légèrement crème

REMARQUES

Riche en protéines.



RECETTE

Ingrediénts principaux

| | |
|-------------|-------|
| AMANDA: | 10 kg |
| Eau*: | ± 6 l |
| Levure: | 500 g |
| Sel: | 170 g |
| Améliorant: | 250 g |

Pétrissage

| | |
|----------|---------------|
| Normal: | 18' |
| Spirale: | 1° vitesse 4' |
| | 2° vitesse 6' |

Température de la pâte: 24 °C - 25 °C

Temps de repos et de levage

1° repos: 10'

2° repos*: 10'

Apprêt**: ± 60'

Cuisson

Température de cuisson: 220 °C

Temps de cuisson: ±18' avec vapeur

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

* Peser: p. ex. 1800 g/30 pièces.

** Bouler avec la machine, mettre sur les plaques ou allonger pour faire des piccolos.

