

Dinasuper



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de seigle, Gluten de blé, Germes de blé micronisés, Emulsifiants : E471 - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Protéines : 12,5

Taux de cendre : 750

Absorption : ± 65 l

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt)

Pain

Couleur : Blanc

Odeur : Neutre

Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Energie	349 kcal/1481 kJ
Hydrates de carbone	71,0 g
Matières grasses	1,4 g
Protéines (Nx6,25)	13,1 g
Fibres alimentaires	2,7 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Remarques

Longue conservation, bon goût, haute absorption, grande tolérance.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

DINASUPER	10 kg
Eau*	± 6,5 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 cuisson	32 °C
Temps de cuisson	80 %

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45'

Remarques

- Si des matières grasses et/ou d'autres additifs sont utilisés, l'absorption d'eau peut diminuer en fonction de la quantité.
- Pour le pain spécial : 2 % de matières grasses. Si un agent améliorant actif est utilisé, c'est 1 % de matières grasses et 1 % d'un autre agent améliorant actif (pour le pain).
- Pour les pistolets, les sandwiches et d'autres produits, on conserve la recette habituelle et on augmente uniquement l'adjonction d'eau.

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



FARINES CERES BY
Castle Ingredients®
Probably the Best Food Ingredients

+ 32 87 33 45 19
www.castle-group.eu
info@castle-ingredients.com

