



Version: 27.05.25

## Saphyr classics

La farine Saphyre est un froment (partiellement) intégral qui allie naturalité et performance boulangère. Son équilibre unique apporte du caractère à vos pains tout en garantissant une mie savoureuse et une texture harmonieuse. Polyvalente, elle s'utilise seule ou en mélange pour révéler toute la créativité de vos recettes.

### FARINE

Ingrédients: Broyage, Farine de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300  
Structure: Farine partiellement intégrale de froment 51% complétée par des sons  
Intégralité: 51%  
Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)  
Peut contenir des traces de Soja et Sésame

### VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	320
Énergie kJ:	1358
Matières grasses:	1.5g
Fibres alimentaires:	7.3g
Hydrates de carbone:	64.3
Protéines (Nx6,25):	12.4

### PAIN

Mie: Grossière et compacte  
Couleur: Légèrement gris

### PACKAGING

25 kg



### RECETTE

#### Ingrédients principaux

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

#### Préparation

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en 1<sup>o</sup> vitesse.
- Ajouter ensuite le sel en 2<sup>o</sup> vitesse.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

#### Pétrissage

Pétrin rapide	3'15"
Spirale	1 <sup>o</sup> vitesse 4' 2 <sup>o</sup> vitesse 7'
Diosna	1 <sup>o</sup> vitesse 5' 2 <sup>o</sup> vitesse 20' - 25'

#### Batteur - Mélangeur

1 <sup>o</sup> vitesse	5'
2 <sup>o</sup> vitesse	12'

Température de la pâte 26 °C - 28 °C

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

### NOTES

Les farines 'Classics' constituent une gamme de farines intégrales ou partiellement intégrales de froment.  
Si vous le désirez, les farines 'Classics' peuvent toujours être mélangées avec d'autres farines.

#### Temps de levage

Pointage:	1) 15' 2) 15'
Repos :	15'
Apprêt :	45' - 60'
Température de levage:	32 °C - 34 °C
Humidité relative:	75% - 85%

#### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	45'

#### Remarques

- En fonction du volume et de la structure souhaitée, on peut supprimer un pointage.
- L'ajout de 2% d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.
- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

