



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

* 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 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.

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^o vitesse.
- Ajouter ensuite le sel en 2^o 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 ^o vitesse 4' |
| | 2 ^o vitesse 7' |
| Diosna | 1 ^o vitesse 5' |
| | 2 ^o vitesse 20' - 25' |
| Batteur - Mélangeur | |
| | 1 ^o vitesse 5' |
| | 2 ^o vitesse 12' |
| Température de la pâte | 26 °C - 28 °C |

