



Version: 27.05.25

Cerestine Gris

specials

La farine CERESTINE GRIS est un mélange multicéréales clair, facile à digérer. Elle possède une odeur neutre, une couleur claire et une mie aérée, idéale pour des pains légers et savoureux.

FARINE

Ingrédients:	Farine de blé, Son de blé, Farine de blé intégrale, Farine de seigle, Farine d'épeautre, Gluten de blé, Levain de blé, Malt toasté, Emulsifiant E471, E472e, E481, Germes de blé, Farine de blé malté
Structure:	Poudre fine
Integralité:	25 %
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Epeautre, Seigle, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	341
Énergie kJ:	1443
Hydrates de carbone:	63,8 g
Matières grasses:	2,0 g
Protéines (Nx6,25):	13,1 g
Fibres alimentaires:	8,0 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur:	Neutre
Couleur:	Claire
Mie:	Aérée



EMBALLAGE

25 kg

Ingrédients principaux

CT CERESTINE GRIS	10 kg
Eau*	± 6,6 l
Levure	300 g
Sel:	170 g

RECETTE

Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80 %

Pétrissage

Normal	20'
Spirale: 1° vitesse	4'
2° vitesse	5'
Pétrin rapide	2'30"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

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.

