

top

# Cerestine Gris



# Cerestine Gris



## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Son fin de blé, Farine intégrale de blé, Farine de seigle, Farine d'épeautre, Levain, Malt toasté, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Germes de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre fine

Intégralité : 25%

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

Peut contenir des traces de Soja et Sésame

### Pain

Mie : Aérée

Couleur : Claire

Odeur : Neutre

### Valeurs nutritives pain (par 100 g) :\*

Energie	323 kcal/1371 kJ
Hydrates de carbone	63,9 g
Matières grasses	2,1 g
Protéines (Nx6,25)	12,1 g
Fibres alimentaires	8,7 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

Multicéréales clair et facile à digérer.

## Recette

### Ingrédients principaux

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

### Pétrissage

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

### Temps de repos et de levage

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

### 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.

