



Version: 27.05.25

Arctic

classics

La farine ARCTIC offre une composition robuste alliant farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté et enzymes naturelles pour un résultat parfaitement équilibré. Grâce à une absorption élevée, elle garantit une pâte souple et élastique, adaptée aux pâtes à pain les plus exigeantes.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes: Amylase(blé), Xylanase (blé) Acide ascorbique E300, Gluten de blé.

Absorption: + 61 l

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé)

PAIN

Odeur: Neutre

Couleur: Blanc ou légèrement crème

REMARQUES

Plus tolérante et meilleur rendement que l'Atlantic.

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

Ingrédients principaux

ARCTIC:	10 kg
Eau*:	± 6,1 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

Pétrissage

Normal:	20'
Spirale:	1° vitesse 3'
	2° vitesse 6'
Température de la pâte:	25 °C - 27 °C

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	344
Energy kJ:	1459
Hydrates de carbone:	70,7 g
Sucres	1,8 g
Matières grasses:	1,5 g
Acides gras saturés:	0,15 g
Protéines (Nx6,25):	11,4 g
Fibres alimentaires:	3,1 g
Sel:	10,1 mg
Cendres:	0,53 g
Humidité:	13,8 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Temps de repos et de levage

1° repos:	20'
2° repos*:	20'
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.

