



Version: 27.05.25

Astra classics

La farine ASTRA, la plus forte de la gamme, se distingue par sa haute teneur en protéines et son excellente capacité d'absorption. Sa composition, enrichie en gluten de blé et en enzymes naturelles, garantit une pâte souple et aérée, offrant un développement optimal pour les petits produits de boulangerie. Sa couleur blanche à légèrement crème et son odeur neutre en font un ingrédient polyvalent, parfaitement adapté aux exigences des recettes professionnelles.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes(hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Taux de cendres: 680

Absorption: + 60 l

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal: 336

Energy kJ: 1425

Matières grasses: 1,1 g

Fibres alimentaires: 2,5 g

Hydrates de carbone: 67,7 g

Protéines (Nx6,25): 13,7 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre

Couleur: Blanc ou légèrement crème

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

REMARQUES

La plus forte de la gamme, permet des petits produits très développés.

Ingrédients principaux

ASTRA: 10 kg

Eau*: ± 6 l

Levure: 500 g

Sel: 170 g

Améliorant: 250 g

Pétrissage

Normal: 18'

Spirale: 1^o vitesse 4'

2^o vitesse 6'

Température de la pâte: 24 °C - 25 °C

Temps de repos et de levage

1^o repos: 10'

2^o repos*: 10'

Apprêt**: ± 60'

Température de levage: 32 °C

Humidité relative: 80%

Cuisson

Température de cuisson: 220 °C

Temps de cuisson: ±18' avec vapeur

Remarques

Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

* Peser: p. ex. 1800 g/30 pièces.

* Bouler avec la machine, mettre sur les plaques ou allonger pour faire des piccolos.

