



Version: 27.05.25

Atlantic

classics

La farine ATLANTIC, à la composition équilibrée, associe la farine de blé malté et des enzymes naturelles pour une pâte souple et homogène. Avec un taux de protéines de 11,5% et une excellente capacité d'absorption, elle est idéale pour les pains traditionnels, assurant un développement parfait et une mie légère. Sa couleur blanche à crème et son odeur neutre en font une base de choix pour des pains au goût authentique et à la texture moelleuse.

FARINE

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

Protéines: 11,5

Taux de cendres: 680

Absorption: + 60 l

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal: 337

Energy kJ: 1431

Matières grasses: 1,1 g

Fibres alimentaires: 2,5 g

Hydrates de carbone: 70,7 g

Protéines (Nx6,25): 11,1 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre

Couleur: Blanc ou légèrement crème

EMBALLAGE

25 kg



Ingrédients principaux

ATLANTIC: 10 kg

Eau*: ± 6 l

Levure: 500 g

Sel: 170 g

Pétrissage

Normal: 20'

Spirale: 1° vitesse 3'

2° vitesse 6'

Température de la pâte: 25 °C - 27 °C

RECETTE

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.

