



Version: 27.05.25

Azur

classics

La farine AZUR fait partie de la gamme Classics. C'est une farine de froment partiellement intégrale, qui allie authenticité et équilibre nutritionnel. Grâce à sa mouture spécifique, elle conserve une partie des éléments du grain de blé, offrant ainsi une richesse naturelle en fibres et un goût caractéristique. Idéale pour la fabrication de pains savoureux à la mie colorée et légèrement rustique, elle répond aux attentes des artisans boulangers soucieux de conjuguer tradition et qualité.

FARINE

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

Structure: Farine partiellement intégrale de froment 51% enrichie de parties concassées de froment

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal: 320
Énergie kJ: 1359
Matières grasses: 1.5g
Fibres alimentaires: 7.6g
Hydrates de carbone: 63.1g
Protéines (Nx6,25): 13.6g

PAIN

Odeur: Aérée et volumineuse
Couleur: Légèrement gris

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

REMARQUES

Les farines 'Classics' constituent une gamme de farines intégrales ou partiellement intégrales de froment

Ingrédients principaux

AZUR: 10kg
Eau*: ±6.4l
Levure: 250g
Sel: 170g

Préparation

Mélanger la farine, l'eau et la levure en 1^o vitesse.

Ajouter ensuite le sel en 2^o vitesse.

Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

Pétrissage

Pétrin rapide

Siprale 1^o vitesse
2^o vitesse

Diosna 1^o vitesse
2^o vitesse

Batteur - Mélangeur
1^o vitesse
2^o vitesse

Température de la pâte

Temps de levage

Pointage: 1) 15' 2) 15'
Repos: 15'
Apprêt: 45' - 60'
Température de levage: 32 °C - 34 °C
Humidité relative: 75% - 85%

Cuisson

Température de cuisson: 220 °C
Temps de cuisson: 45'

Remarques

En fonction du volume et de la structure souhaitée, on peut supprimer un pointage.

L'ajout de 2% d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.

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

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

