



Version: 27.05.25

Brilliant

classics

C'est une farine (partiellement) intégrale de froment, idéale pour la préparation de pains savoureux et nourrissants. Elle peut également être mélangée à d'autres farines selon vos besoins pour obtenir des textures et saveurs variées

FARINE		VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)	
Ingrédients:	Farine de blé, Sons de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase),	Énergie kcal:	312
Structure:	Anti-oxydant : Acide ascorbique E300. Farine partiellement intégrale de froment 51% enrichie de parties concassées de froment	Énergie kJ:	1323
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame	Matières grasses:	1.6g
		Fibres alimentaires:	9.5g
		Hydrates de carbone:	61.8g
		Protéines (Nx6,25):	12.5g

PAIN

Mie: Moyennement aérée
Couleur: Légèrement gris

EMBALLAGE

25 kg

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

REMARQUES

Les farines «Classics» sont des farines (partiellement) intégrales de froment et peuvent être mélangées à d'autres farines si souhaité.

Ingrédients principaux

BRILLIANT:	10 kg
Eau*:	± 6,3 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g



RECETTE

Préparation

Mélanger la farine, l'eau et la levure en 1° vitesse.
Ajouter ensuite le sel en 2° vitesse.
Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

Pétrissage

Pétrin rapide	3'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	6'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	15'
Batteur - Mélangeur 1° vitesse	3'
2° vitesse	10'
Température de la pâte	26 °C - 28 °C

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.

