



Version: 27.05.25

Etna
classics

La farine ETNA fait partie de la gamme Classics, des farines de froment intégrales ou partiellement intégrales. Elle se caractérise par une mie à structure moyenne et une couleur foncée, idéale pour des pains authentiques et savoureux.

FARINE		VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)	
Ingrédients:	Farine de blé, Sons de blé, Gluten de blé,	Énergie kcal:	299
	Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha--amylase),	Énergie kJ:	1269
	Anti-oxydant : Acide ascorbique E300	Matières grasses:	1,8g
Structure:	Farine intégrale de froment 100%	Fibres alimentaires:	12,5g
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)	Hydrates de carbone:	57,4g
	Peut contenir des traces de Soja et Sésame	Protéines (Nx6,25):	13,2g

PAIN

Mie: Structure moyenne
Couleur: Foncé

EMBALLAGE

25 kg

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

REMARQUES

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



RECETTE

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.

Ingrédients principaux

ETNA	10 kg
Eau*	± 6,7 l
Levure	250 g
Sel	170 g

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'
Siprale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	7'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	18'
Batteur - Mélangeur		
	1° vitesse	5'
	2° vitesse	12'
Température de la pâte	26 °C - 28 °C	

