



Version: 27.05.25

Platine

classics

La farine Platine appartient à la gamme «Classics». Cette farine (partiellement) intégrale de froment apporte saveur et qualité à vos pains. Elle se prête également au mélange avec d'autres farines pour créer des textures et arômes variés.

FARINE

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

Structure: Farine partiellement intégrale de froment 75%

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

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal: 290
Énergie kJ: 1228
Matières grasses: 2.0g
Fibres alimentaires: 15.0g
Hydrates de carbone: 52.9g
Protéines (Nx6,25): 14.9g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Mie: Structure moyenne
Couleur: Foncé

EMBALLAGE

25 kg

REMARQUES

Les farines 'Classics' constituent une gamme de farines intégrales ou partiellement intégrales de froment .
Si vous le désirez, les farines 'Classics' peuvent toujours être mélangées avec d'autres farines.



RECETTE

Ingrédients principaux

Platine: 10 kg
Eau*: ± 6,5 l
Levure: 250 g
Sel: 170 g

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	3'
Spirale 1 ^o vitesse	4'
2 ^o vitesse	6'
Diosna 1 ^o vitesse	5'
2 ^o vitesse	
Batteur - Mélangeur	12'
1 ^o vitesse	3'
2 ^o vitesse	12
Température de la pâte	26 °C - 28 °C

Temps de repos et 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.

