



Version: 27.05.25

Tibet

classics

La farine Tibet fait partie de la gamme Classiques. Il s'agit d'une farine partiellement complète, qui se distingue par sa mie claire et sa couleur brune caractéristique. Polyvalente, elle peut être utilisée seule ou mélangée aux autres farines de la gamme pour créer des pains authentiques, équilibrés et savoureux.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, son de blé, gluten de blé, malt torréfié, émulsifiants E471 et E472e, farine de blé maltée, enzymes : amylase (blé), xylanase (blé), lipase (blé), acide ascorbique E300

Structure: Poudre avec sons

Allergènes: Céréales contenant du gluten (blé, malt)
Peut contenir des traces de soja et de sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal : 327
Énergie kJ : 1382
Lipides : 2.1g
Fibres alimentaires : 11.5g
Glucides : 56.6g
Protéines (Nx6,25) : 14.7g

PAIN

Mie: Léger
Couleur: Marron

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

REMARQUES

Les farines « Classics » sont une gamme de farines de blé entier ou partiellement entières (100 %, 75 %, 51 %, 25 %).

Ingrédients principaux

TIBET	10 kg
Eau* (70 %)	7 l
Levure (2,5 %)	250 g
Sel (1,7 %)	170 g

Pétrissage

Siprale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	7'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	12'

Température de la pâte 26 °C - 27 °C

Temps de levage

Repos :	15'
Faire un rabat	
2epos :	15'
Peser et façonner	
3repos :	15'
Façonner ou bouler (bâtard, carré ou rond)	

Pousse finale : ± 1 heure

Cuisson

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

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

