



Version: 27.05.25

Toubkal

classics

Membre de la gamme « Classics », la farine Toubkal est un froment (partiellement) intégral qui se distingue par sa puissance et sa richesse naturelle. Idéale pour des pains généreux et authentiques, elle offre une mie équilibrée et savoureuse. Grâce à sa polyvalence, elle peut s'utiliser seule ou se marier à d'autres farines pour sublimer vos créations boulangères.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Son de blé, Gluten de blé, Malt toasté, Emulsifiants E471, E472e, E481, Farine de blé malté, Enzymes : amylase (blé), hémicellulase (blé),
Anti-oxydant : acide ascorbique E300

Structure: Poudre avec son de blé

Allergènes: Blé, peut contenir des traces de Seigle, Orge, Avoine, Épeautre, Soja et Sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	327
Énergie kJ:	1382
Matières grasses:	2.1g
Fibres alimentaires:	11.5g
Hydrates de carbone:	56.6g
Protéines (Nx6,25):	14.7g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre
Couleur: Brun

EMBALLAGE

25 kg

Ingrédients principaux

TOUBKAL:	10 kg
Eau*:	± 7 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

Pétrissage

Spirale:	4' + 7'
Température de la pâte:	26 °C - 27 °C



RECETTE

Temps de de levage

Pointage	15'
Donner un rabat	
2° repos	15'
Peser	920g
Bouler ou étirer	
3° repos	10'
Bouler ou étirer	
Apprêt	± 60'

Cuisson

Temperature de cuisson:	220°C
Temps de cuisson avec vapeur:	± 45' (pour des pains de 920 g)

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

