



Version: 27.05.25

Cere 6 specials

La farine CERE 6 se distingue par sa couleur légèrement brune et sa texture régulière et moelleuse, qui garantissent une excellente qualité de pâte. Son odeur neutre permet de mettre en valeur les arômes naturels des préparations, sans interférer avec le goût final. Polyvalente, elle est parfaitement adaptée à la fabrication de pains et produits boulangers à la mie souple et équilibrée.

FARINE

Ingrédients:	Farine de blé, Blé broyé, Farine de seigle, Flocons de blé, Gluten de blé, Farine de sarrasin, Farine d'orge, Farine d'avoine, Farine de riz, Farine d'épeautre, Farine de blé malté, Émulsifiants E471, E472e, Farine d'orge maltée toastée, Enzymes: Amylase (blé), Hémicellulase (blé), Lipase (blé), Acide ascorbique E300
Structure:	Poudre avec morceaux
Integralité:	51%
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Epautre, Seigle, Avoine, Orge, Malt) Peut contenir de traces de Soja et Sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	335
Énergie kJ:	1420
Hydrates de carbone:	64.3g
Matières grasses:	1.7g
Protéines (Nx6,25):	11.9g
Fibres alimentaires:	7.6g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur:	Neutre
Couleur:	Légement brun
Mie:	Régulière et moelleuse

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

Ingrédients principaux

CT 6 CEREALS:	10 kg
Eau*:	± 5,6 l
Levure:	300 g
Sel:	170 g

Pétrissage

Normal	20'
Spirale:	1° vitesse 4'
	2° vitesse 6'
Pétrin rapide	2,5'
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos:	15'
2° repos:	15'
Apprêt:	45' - 60'
Température de levage:	32 °C
Humidité relative:	80%

Cuisson

Température de cuisson:	220 °C
Temps de cuisson:	35' - 45'

Remarques

Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

