



Version: 27.05.25

Cere 7

specials

La farine CERE 7 se distingue par son odeur neutre et sa couleur légèrement brune. Elle permet d’obtenir une mie serrée et régulière, adaptée à la réalisation de pains à la structure compacte et homogène.

FARINE		VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)	
Ingrédients:	Farine de blé, Farine de seigle intégrale, Son de blé, Farine de sarrasin, Farine d'orge, Farine d'avoine, Farine de riz, Gluten de blé, Farine d'épeautre, Émulsifiants E471, E472e, Farine de blé malté, Farine d'orge maltée toastée, Colorant E150c, Extrait de malt d'orge, Acidifiant E270, Enzymes: Amylase (blé), Hémicellulase (blé), Lipase (blé), Anti-oxydant: Acide ascorbique E300	Énergie kcal:	335
Structure:	Poudre avec morceaux	Énergie kJ:	1420
Integralité:	51%	Hydrates de carbone:	64.3
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (BLé, Epeautre, Seigle, Avoine, Orge, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame	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:	Serrée



EMBALLAGE
25 kg

Ingrédients principaux		RECETTE	Temps de repos et de levage	
CT 7-CEREALES:		10 kg	1° repos:	15'
Eau*:		± 6,3 l	2° repos:	15'
Levure:		300 g	Apprêt:	45' - 60'
Sel:		170 g	Température de levage:	32 °C
			Humidité relative:	80%
Pétrissage				
Normal		15'	Cuisson	
Spirale: 1° vitesse		5'	Température de cuisson:	220 °C
2° vitesse		4'	Temps de cuisson:	35' - 45'
Pétrin rapide		2'30''		
Température de la pâte		25 °C - 27 °C	Remarques	
			Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.	
* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.				

