



Version: 27.05.25

## Cereform specials

La farine CEREFORM est un mélange savoureux de 7 céréales et de 6 graines, enrichi de flocons de blé et de seigle toastés. Elle donne au pain une mie serrée et une couleur brune caractéristique, idéale pour des produits rustiques et riches en goût.

### FARINE

**Ingrédients:** Farine de blé, Farine de blé intégrale, Flocons de blé malté, Flocons de soja, Gluten de blé, Graines de lin brun, Graines de tournesol, Maïs extrudé, Malt toasté, Émulsifiants E471, E472e et E481, Enzymes: Amylase (blé) et Hémicellulase (blé), Farine de blé malté, Acide ascorbique E300, enrichi en sels minéraux (CaCO3) E170

**Structure:** Poudre avec graines

**Integralité:** 51%

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

### VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal: 363  
Energy kJ: 1531  
Hydrates de carbone: 53.1g  
Matières grasses: 7.0g  
Protéines (Nx6,25): 17.6g  
Fibres alimentaires: 8.8g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

### PAIN

Mie: Serrée  
Couleur: Brun

### EMBALLAGE

25 kg



### Ingrédients principaux

CT CEREFORM: 10 kg  
Eau\* : ± 6 l  
Levure: 300 g  
Sel: 170 g

### Pétrissage

Normal 25'  
Spirale: 1° vitesse 7'  
2° vitesse 6'  
Pétrin rapide 3'30"  
Température de la pâte 25 °C - 27 °C

### RECETTE

#### 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.

