



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 (CaCO ₃) 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

RECETTE

Temps de repos et de levage

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

Pétrissage

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

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.

