



## Solestar

specials

La farine Solestar est une farine saine et équilibrée, naturellement riche en fibres et faible en matières grasses. Elle constitue également une source intéressante de protéines, idéale pour des préparations nutritives et légères. Polyvalente et facile à utiliser, elle permet de créer des pains et pâtisseries à la fois savoureux et bénéfiques pour la santé.

### FARINE

**Ingrediénts:** Farine de blé, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Graines de sésame, Graines de millet, Graines de chia, Soja grits, Gluten de blé, Farine de blé malté, Emulsifiants E471, E472e, E481, Anti-oxydant : Acide ascorbique E300, Enzymes : Amylase (blé), Hemicellulase (blé)

**Structure:** Poudre avec graines

**Allergènes:** Céréales contenant du gluten (Blé, Malt) Soja et Sésame

### VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	312
Énergie kJ:	1305
Hydrates de carbone:	33.2g
Matières grasses:	12,4g
Protéines (Nx6,25):	14.1g
Fibres alimentaires:	8,4g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

### PAIN

**Odeur:** Agréable grâce aux graines  
**Couleur:** Blanche, enrichie avec des graines  
**Mie:** Une mie régulière et légère



### EMBALLAGE

25 kg

### RECETTE

#### Ingrediénts principaux

SOLESTAR	1kg
Eau*	0.54l
Levure	25g
Sel	17g

#### Ingrediénts principaux

SOLESTAR	5kg
Eau*	±2.7l
Levure	250g
Sel	85g
Améliorant pour pistolets	150g

#### Ingrediénts principaux

SOLESTAR	5kg
Eau*	±2.7l
Levure	125g
Sel	85g

#### Pétrissage

Spirale: 1° vitesse	3'
2° vitesse	5'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

#### Pétrissage

Spirale: 1° vitesse	4'
2° vitesse	5'
Diosna: 1° vitesse	6'
2° vitesse	8'

#### Pétrissage

Spirale: 1° vitesse	4'
2° vitesse	5'
Diosna: 1° vitesse	6'
2° vitesse	8'

#### Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	720g
Bouler	
2° repos	15'
Bouler et mettre sur les tapis	
Apprêt	±50'
Inciser avant la cuisson	

#### Temps de repos et de levage

Pointage	15'
Peser	1.8kg/30 pcs
Bouler	
2° repos	15'
Portionner et mettre sur une plaque ou sur le tapis fariné	
Apprêt	±50'

#### Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	350g
Allonger	
2° repos	20'
Allonger et laisser reposer dans des filets de cuisson ou entre des toiles de couche	
Apprêt	±50'

#### Cuisson

Température de cuisson:	220 °C
Temps de cuisson:	± 35'

#### Cuisson

Température de cuisson:	220 °C
Temps de cuisson:	± 18'

Rotatif: inciser et enfourner  
Four à sole: poser les baguettes levées entre des toiles de couche sur des tapis d'enfournement et inciser avant la cuisson

#### Cuisson

Température de cuisson:	230 °C
Temps de cuisson:	± 23'