



Version: 27.05.25

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

Ingrédients: 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

Ingrédients principaux

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

Pétrissage

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

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	

Cuisson

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

Ingrédients principaux

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

Pétrissage

Spirale:	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Diosna:	1° vitesse	6'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte	25°C	

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'

Cuisson

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

Ingrédients principaux

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

Pétrissage

Spirale:	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Diosna:	1° vitesse	6'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte	24°C - 25°C	

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'

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'

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