



Version: 27.05.25

Viva
specials

La farine Viva appartient à la gamme Specials. Conçue pour apporter une touche d'originalité et de caractère aux créations boulangères, elle offre une pâte souple et agréable à travailler. Sa mie régulière et sa saveur délicate permettent de réaliser des pains uniques, aussi bien adaptés à une consommation quotidienne qu'à des préparations plus créatives.

FARINE		VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)	
Ingrédients:	Farine de blé, Graines de potiron, Graines de lin brun, Graines de millet jaune, Graines de tournesol, Flocons de seigle malté, Maïs extrudé, Graines de millet rouge, Gluten de blé, Levain de seigle, Dextrose, Farine d'orge maltée toastée, Farine de blé malté, Émulsifiants E471, E472e, Enzymes : amylase (blé), xylanase (blé), lipase (blé), acide ascorbique	Énergie kcal:	378
		Énergie kJ:	1592
Structure:	Poudre avec graines	Hydrates de carbone:	60.6
		Matières grasses:	8.3g
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Orge)	Protéines (Nx6,25):	14.5g
		Fibres alimentaires:	5.4g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre
Couleur: Brun clair

EMBALLAGE

25 kg



Ingrédients principaux

VIVA:	10 kg
Eau*	± 5,6 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

Pétrissage

Spirale:	1° vitesse	4'
	2° vitesse	4'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C	

RECETTE

Temps de repos et de levage

1° repos	20'
Peser	720 g
Bouler ou étirer	
2° repos	15'
Bouler ou étirer	
Apprêt	50' - 60'
Finition selon votre inspiration	

Cuisson

Température de cuisson avec vapeur	215 °C
Temps de cuisson pour des pains de 720 g	35'

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

