

CÉRÉALES PLUS 50%

BOULANGERIE

CÉRÉALES PLUS

Préparation pour pain multigrains, idéale pour une alimentation équilibrée et saine. Associant farines complètes et graines, elle enrichit votre alimentation quotidienne en nutriments essentiels, en phase avec les dernières tendances. Facile d'utilisation, elle garantit des résultats constants et préserve la qualité du pain fait maison. Concentrée à 50 %, elle vous permet de personnaliser votre pâte en y ajoutant farines et autres ingrédients, pour satisfaire les palais les plus exigeants.



MODALITÀ D'USO



Pane



Grissini



Biscotti

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080102

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Graines

Cross-contaminations



Lait



Moutarde



Lupino

INFO

Claims

Avec levain séché issu de la fermentation naturelle, Riche en fibres, huiles polyinsaturées et minérales

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Préparation pour la fabrication de pain multicéréales, qui combine le besoin d'une alimentation équilibrée et orientée vers le bien-être. Grâce à la combinaison de farines complètes et de graines, il enrichit l'alimentation en nutriments précieux pour l'organisme, conformément aux dernières tendances du marché. Facile d'utilisation pour des résultats garantis dans le temps, sans renoncer au caractère typique du pain artisanal. Concentré à 50 %, il permet de personnaliser la pâte avec l'ajout de farines et d'ingrédients capables de satisfaire les goûts des palais les plus exigeants.

Description

préparation concentrée pour pains multicéréales et multigrains.

Denomination

Produit semi-fini pour la production de pain aux céréales et aux graines (blé, seigle, maïs, avoine, millet, orge, soja, sésame, lin).

Directions for use

CEREAL PLUS 50 % _____ 5 kg

farine de blé (1) _____ 5 kg

eau _____ 5,5 kg

huile d'olive _____ 400 g

levure _____ 300 g

(1) avec d'excellentes caractéristiques de panification

température de la pâte : 26-27°C

temps de pétrissage : 4 minutes en 1ère vitesse

8-10 minutes en 2ème vitesse

pointage : 15-20 minutes à 22-24°C

Division : pièces de 70 à 500 g

Levée : 45-50 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% Cuisson : 20 minutes à 220-230°C (pour des pièces de 70 g)

50 minutes à 220-230°C (pour des pièces de 500 g)

Les produits fabriqués avec la recette fournie peuvent se vanter d'être une source de fibres et une source de protéines (Rég. UE 1924/2006)



**Extraordinary
made simple.**