



FARINE DE CARACTÈRE

Parce que tout en elle parle de nos terroirs, notre FARINE DE CARACTÈRE vous permet d'exprimer votre savoir-faire et l'amour de votre métier en créant des baguettes originales au bon goût de chez vous.



Visuel non contractuel.



**8 MOULINS
en FRANCE**



**BLÉ ISSU DES
MEILLEURS TERROIRS
FRANÇAIS**



**ENGAGEMENT
QUALITÉ**



**SAVOIR-FAIRE
MEUNIER
HISTORIQUE**



**SOUTIEN
DES FILIÈRES
LOCALES**



**POUR DES PRODUITS
ARTISANS
AUTHENTIQUES**

• FARINES DE NOS RÉGIONS •



FARINE DE CARACTÈRE

Notre FARINE DE CARACTÈRE vous permettra de réaliser
de délicieuses baguettes typées à la mie ambrée
et aux notes de germe de maïs.

Préparation pour biscuits, gâteaux et/ou produits de panification.

INGRÉDIENTS : Farine de **blé** tendre - Farine de germe de maïs stabilisé - Gluten de **blé** - Farine de malt d'**orge** torréfié - [Agent de traitement de la farine] : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**) et amylase (**blé**).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

ALLERGÈNES : Céréales contenant du gluten (blé, orge).

CONDITIONNEMENT : Sac de 25 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	QUANTITÉ pour 100 g de pain
Valeurs énergétiques	1155 kJ / 272 kcal
Matières grasses	0,6 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	53 g
dont sucres	1,5 g
Fibres alimentaires	3,4 g
Protéines	11 g
Sel	1,3 g

NUTRI-SCORE



MODE D'EMPLOI				
REMISE EN ŒUVRE	Direct		Pousse contrôlée	
FARINE DE CARACTÈRE	1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau	650/680 g	65/68 %	650/680 g	65/68 %
Levure	15/20 g	1,5/2 %	15/20 g	1,5/2 %
Sel	18 g	1,8 %	18 g	1,8 %
Pâte fermentée	200/300 g	20/30 %	100/200 g	10/20 %
Mélior Améliorant Direct & Froid (facultatif)	-	-	3 g	0,3 %
DIAGRAMME				
Pétrissage**	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Axe oblique ou similaire	5 min	12/15 min	5 min	12/15 min
Spirale ou batteur	5 min	5/6 min	5 min	5/6 min
Température de pâte en fin de pétrissage	23/25°C		21/23°C	
Pointage	15 min		15 min	
Détente après division	20 min		45 min	
Façonnage	Baguette de 60/65 cm		Baguette de 60/65 cm	
Apprêt	90/120 min		Blocage au froid à 2°C. Réchauffe environ 5 h à 16/18°C	
Cuisson** (pour 300 g)	20/23 min à 240/250°C		20/23 min à 240/250°C	

** Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.



8 MOULINS
en FRANCE



BLÉ ISSU DES MEILLEURS
TERROIRS FRANÇAIS



SOUTIEN
DES FILIÈRES LOCALES