



Făină GRÂU ÎNTREG™

Descriere: făină obținută prin măcinarea integrală a bobului de grâu, după o curățire prealabilă, corectată enzimatic conform caracteristicilor specifice.

Avantaje:

- Este o făină integrală destinată obținerii produselor de panificație și patiserie;
- Aport caloric scăzut, bogată în vitamine, minerale și fibre;
- Obținută printr-o tehnologie specifică ȘAPTE SPICE*, conține miezul, învelișul și germenele bobului de grâu;
- Se poate folosi pentru pâine, chifle, patiserie integrală (croissant, foietaj, chec, cozonac, etc).

*brevet depus

www.saptespice.ro





Făină GRÂU ÎNTREG™

Aspect: pulbere fină de culoare cenușiu închis, conține particule fine de țărâță.

Ingrediente: făină integrală GRÂU ÎNTREG™, gluten din grâu.

Mod de ambalare: vrac, în saci de rafie sau de hârtie de 40kg.

Transport: se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. A se manipula cu grijă sacii.

Condiții de depozitare: în spații acoperite, curate, uscate, fără mirosuri străine sau pătrunzătoare, bine aerisite, deratizate, ferite de razele solare, la temperaturi între 5-25°C și umiditate relativă a aerului 40-75%. A se manipula cu grijă sacii. Închideți sacul după utilizare.

Data durabilității minime: pentru produsul vrac sau ambalat în sac de rafie 90 zile în timpul verii (01.05-30.09) și 120 zile în timpul iernii (01.10-30.04), pentru produsul ambalat în sac de hârtie: 180 de zile. Aceasta se referă la produsul depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației - cea specificată pe ambalaj.

Rețeta propusă: Chifle GRÂU ÎNTREG™

Ingrediente: • 100 kg făină GRÂU ÎNTREG™ • 2,8-3 kg drojdie • 1,8 kg sare • 2 kg gluten vital • 2 kg zahăr • 4 kg margarină/ulei palmier • 67-68 l apă

Mod de lucru:

1.



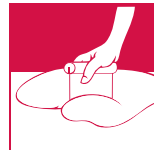
Se amestecă toate ingredientele în cuva malaxorului timp de 5 min la viteză lentă și 5 min la viteză rapidă.

2.



Aluatul obținut se lasă la relaxat în cuva malaxorului 15 min.

3.



Se divizează aluatul la gramajul dorit.

4.



Se dospește timp de 60-70 min la 30°C și 70% umiditate.

5.



Se coace la 240-260°C timp de 12 min.