

# 10 PAINS 1 PÉTRIN

*La solution pour proposer une gamme  
de pains spéciaux variée  
en toute simplicité*

10 PAINS  
1 PÉTRIN



  
**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

# 10 PAINS 1 PÉTRIN



## Gagnez du temps en boulangerie en diversifiant votre offre

Face à des problématiques de manque de personnel, de difficulté à trouver des profils qualifiés ou de manque de temps vous êtes contraint de réduire votre offre en boutique à seulement quelques recettes de pains et vous n'arrivez pas à proposer à vos clients un choix varié.

Souvent, ces difficultés constituent aussi un frein pour diversifier votre offre snacking, alors que les consommateurs se penchent de plus en plus sur les ventes à emporter et les options de repas rapides.

La bonne nouvelle est que notre concept 10 pains 1 pétrin vous permet de réaliser une large palette de recettes en partant d'une même pâte blanche, grâce à une dizaine de solutions faciles à mettre en œuvre.

Ainsi, vous comblez les envies de vos clients en animant votre offre tout au long de l'année selon les moments de consommation, les saisons ou les dates marquantes du calendrier.



## 10 Pains 1 Pétrin : comment ça fonctionne ?

1. Réalisez une pâte à pain blanc
2. Prélevez un peu de pâte
3. Ajoutez un ou des ingrédient(s) de votre choix
4. Remélangez pour obtenir de nouveaux pains spéciaux à ajouter à votre offre.



## Quels sont les avantages ?

- Des produits faciles à utiliser
- Gain de temps et limitation du nombre de pétrissages
- Limitation des pertes grâce à une meilleure gestion du stock et de la demande
- Pas de changement dans votre méthode de production
- Flexibilité des dosages pour des pains personnalisés
- Diversité en boutique

**10 PAINS  
1 PÉTRIN**



# LES SOLUTIONS 10 PAINS 1 PÉTRIN

## Les levains

Convaincu que le levain est l'avenir du pain, que ce soit pour le goût, l'amélioration de la texture ou les profils nutritionnels, Puratos vous accompagne pour trouver votre signature aromatique qui fera toute la différence !



### Sapore Alcina

Levain de blé liquide actif, à l'arôme légèrement fruité et à l'acidité modérée.

**Notes :** noix et crème

**Saveurs :** légèrement acétique et fruité



### Sapore Salomé

Levain liquide sur base seigle et malt d'orge, aux notes maltées et toastées.

**Notes :** bière brune, céréales

**Saveurs :** acétique, toastée



### Sapore Oracolo

Levain de seigle liquide actif, aux notes acétiques et maltées.

**Notes :** bières, pomme et raisin

**Saveurs :** acétique, seigle et malt



### Sapore Oberto

Levain de seigle dévitalisé en poudre, aux notes maltées/grillées.

**Notes :** céréales, grillées

**Saveurs :** maltées, atténue l'amertume des pains de seigle

**Dosages :** entre 0,5% et 25% du poids de pâte.

## Les softgrain

Nos spécialités Sapore Softgrain, mélanges de graines ou de céréales pré-trempées dans du levain, s'incorporent en fin de pétrissage avec un dosage flexible.

### Softgrain Ancient

Mélange de graines (blé, épeautre, orge, millet, avoine, sarrasin, quinoa, sorgho, amarante, teff) pré-trempées dans du levain de seigle et de blé.

### Softgrain Golden 6 CL

Mélange savoureux de 6 céréales et graines pour faire le plein de goût, texture et bien-être : graines de tournesol, lin, avoine, millet et chia cuites et pré-trempées dans du sirop de blé et du levain liquide de blé dévitalisé.

### Softgrain Multigrains Sesame free

Mélange de graines et céréales (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé et épeautre) pré-trempées dans du levain de seigle liquide dévitalisé.

### Softgrain Epeautre

Mélange à base de graines d'épeautre pré-trempées dans un levain de seigle liquide Sapore.

### Softgrain Blé Germé

Mélange à base de graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans du levain de blé.

### Softgrain Seigle Germé

Mélange à base de graines de seigle germé, pré-trempées dans du levain de seigle dévitalisé Sapore.

**Dosages :** entre 10% à 30% du poids de pâte.

# LES SOLUTIONS 10 PAINS 1 PÉTRIN

## Les créa'plus et créa'pâte

Des solutions originales pour la fabrication de pains spéciaux.

### Créa'Plus Fruits

Mélange de fruits secs (amandes, noisettes, pistaches) et fruits séchés (cranberries et raisins) avec des flocons d'avoine le tout enrobé dans des levains dévitalisés de blé et de seigle.

**Dosage :** 10-30%.

### Créa'Plus Muesli

Mélange original à base de fruits séchés, flocons, graines et levain de blé dur.

**Dosage :** 10-30%.

### Créa'Plus Fuego

Mélange à base de poivrons et d'épices (paprika, piment) et de levain de seigle dévitalisé.

**Dosage :** 2-6%

### Créa'Plus Pesto

Mélange à base de pesto et levain de seigle dévitalisé.

**Dosage :** 2-6%.

### Créa'Plus Saveurs d'Automne

Mélange à base de figues séchées, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.

**Dosage :** 10-30%.

### Créa'Plus Saveurs Nordic

Préparation à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun, sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.

**Dosage :** 10-30%.

### Créa'pâte mie

Préparation en pâte à remélanger à de la pâte blanche pour fabriquer des pains moelleux et baguettes viennoises.

**Dosage :** 15%.



*Et maintenant,  
laissez-vous inspirer par nos recettes  
10 pains 1 pétrin  
disponibles sur notre site internet*

**10 PAINS  
1 PÉTRIN**



[www.puratos.fr](http://www.puratos.fr)

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France  
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : [patisfrance@puratos.com](mailto:patisfrance@puratos.com)

**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation