

SAPORE ASCANIO CRC®



SAPORE ASCANIO CRC®

Sublimer vos pains du quotidien !



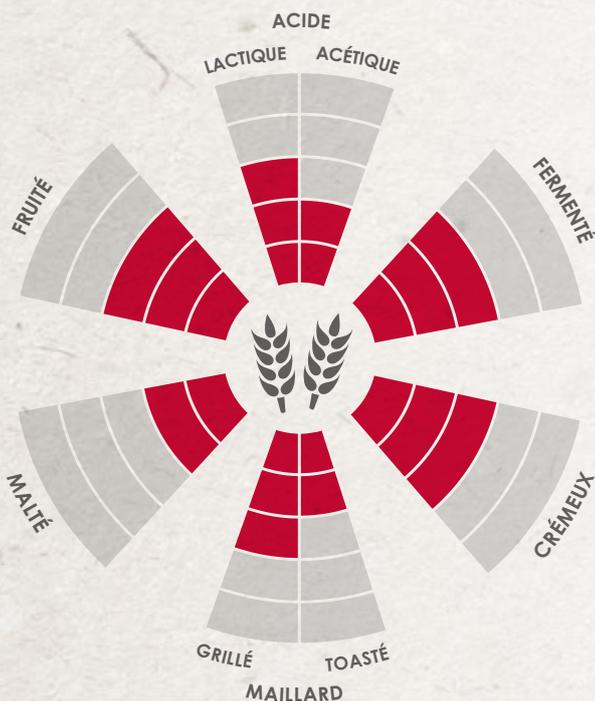
Développé avec de la farine Label Rouge à partir de blé CRC®, **Sapore Ascanio est un levain liquide actif avec pouvoir fermentaire.**

Son activité fermentaire et son pouvoir acidifiant permettent de développer des arômes intenses lors de la panification et donnent droit aux appellations « pain de tradition Française » et « pain au levain » selon la recette utilisée.



- Un levain vivant avec pouvoir fermentaire
- Appellations « pain au levain » et « pain de tradition Française »
- Fabriqué en France à Charmes
- Farine Label Rouge à partir de blé CRC®
- Prêt à l'emploi, facile d'utilisation
- Sans gomme de xanthane

Le goût restant le principal critère de choix, **Sapore Ascanio CRC® est l'harmonie parfaite de notes crémeuses, fermentées, fruitées et maltées avec une acidité modérée.** Sa saveur est originale et équilibrée.



CONSEILS D'UTILISATION

Sapore Ascanio est un levain actif sous forme liquide avec pouvoir fermentaire qui nécessite d'être remélangé avant utilisation.



Dose d'emploi : à partir de 5% du poids de farine selon la recette utilisée et le résultat souhaité.

STOCKAGE ET CONSERVATION

À conserver debout (bouchon vers le haut) dans un endroit sec entre 0 et 4°C.

CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 kg

INGRÉDIENTS

Farine Label Rouge à partir de blé CRC®, levures et bactéries du levain.



Baguette de tradition Ascanio

INGRÉDIENTS :

Farine de tradition	1 000 g
Eau (65°C)	600 g
Levain Sapore Ascanio CRC®	100 g
Sel	20 g
Levure	6 g
Eau de Bassinage	100 g

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Pétrissage (spirale)

Pétrir 10 minutes en 1ère vitesse et 2 minutes en 2ème.

Température de pâte

24°C

Pointage

30 minutes à température ambiante puis 12h à 4°C

Division

350 g

Repos

30 minutes

Apprêt

1h à 25°C

Cuisson (four à sole)

19 minutes à 255°C



Pain au levain Ascanio

INGRÉDIENTS :

Farine de tradition	1 000 g
Eau (65°C)	580 g
Levain Sapore Ascanio CRC®	200 g
Levure	2 g
Sel	20 g
Eau de Bassinage	100 g

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Pétrissage (spirale)

Pétrir 10 minutes en 1ère vitesse et 2 minutes en 2ème.

Température de pâte

24-25°C

Pointage

2h puis un rabat au bout d'une heure si besoin

Température

Mise au froid à 8°C pendant 12 à 14h

Division

Division en pavé suivant le poids désiré

Apprêt

30 minutes

Cuisson (four à sole)

250°C en fonction du poids



www.puratos.fr

PatisFrance-Puratos
Parc d'affaires Silic - 40 rue de Monlhéry
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83
E : patisfrance@puratos.com




puratos
Food Innovation for Good