

SOFTGRAIN 5 BIO CL

Un mélange unique de graines issues de l'agriculture biologique pré-trempées dans du levain pour des saveurs exceptionnelles !

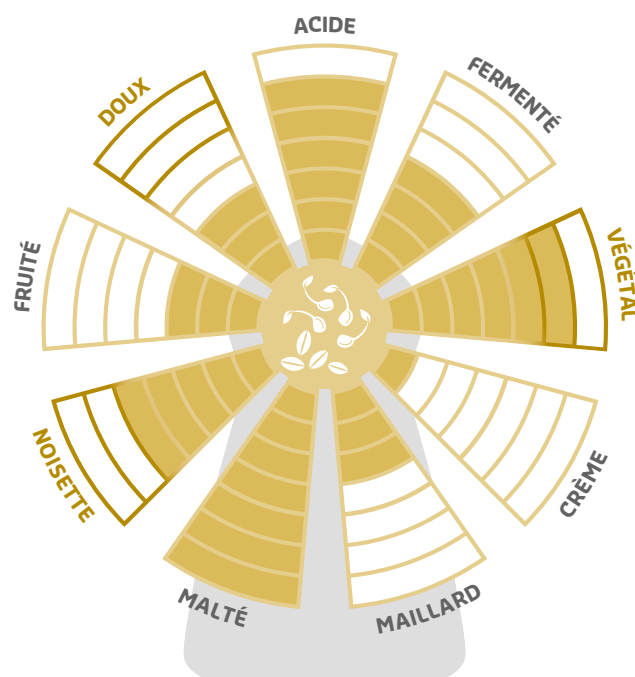


SOFTGRAIN 5 BIO CL

83% des consommateurs français considèrent que les graines et céréales complètes sont des ingrédients sains et savoureux.* Source: Etude Taste Tomorrow 2019

Le Softgrain 5 Bio CL est un mélange savoureux de 6 céréales et graines (**lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre et tournesol**) issues de l'agriculture biologique pour faire le plein de goût.

Il donnera à tous vos produits une **touche maltée et végétale unique** et prolongera la fraîcheur et le moelleux.



Les caractéristiques du produit :

- **Dosages flexibles** pour des pains personnalisés, entre 10 et 30% sur poids de pâte.
- Notes aromatiques : **malté et végétale**.
- Conditionné en : seau de 5 Kg.
- Date de durabilité : **5 mois**.



Les avantages pour les consommateurs :

- Répond à la **tendance Bien-être et Naturalité**.
- **Saveur unique** et originale.
- Une mie brune.
- **Graines et céréales tendres et moelleuses**.
- Fraîcheur prolongée.



Les bénéfices pour vous :

- **Praticité**, avec incorporation possible en début ou en fin de pétrissage en **méthode 10 Pains 1 Pétrin**, sur différentes bases de pâtes.
- Applications : **pain et baguettes (de type Tradition aussi)**.
- **Meilleure conservation du pain**.



Pain Softgrain 5 Bio



INGRÉDIENTS

Farine courante T65	1000 g
Eau	650 g
Sel	20 g
Levure	10 g
Puratos Softgrain 5 Bio CL	340 g
Eau de bassinage	75g

Faire une autolyse farine et eau minimum 30 mn

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	12 Minutes en 1 ^{ère} et 3 minutes en 2 ^{ème} vitesse avec bassinage
Température de pâte	25°C
Pointage	45 minutes à 1h à T°C ambiante et 12h à 3°C
Division / Mise en forme	400 g
Repos	30 minutes
Façonnage	Selon commande
Apprêt	1h30 à T°C ambiante
Cuisson four à sole	10 minutes à 240°C et 15 minutes à 210°C

Baguette Softgrain 5 Bio



INGRÉDIENTS

Farine de Tradition Française	1000 g
Sel	18 g
Eau TB 68 -70	680 g
Eau de bassinage	20 - 40 g
Levure	8 g
Puratos Softgrain 5 Bio CL	425 g

Autolyse 30 minutes avec la farine, l'eau et la levure. Ajouter le sel, l'eau de bassinage et le Softgrain dans un second temps

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	10 minutes en 1 ^{ère} et 4 minutes en 2 ^{ème} vitesse
Température de pâte	24°C
Pointage	30 à 45 minutes avec un rabat si besoin
Division / Mise en forme	350g forme navette
Repos	30 minutes
Façonnage	Baguette type tradition
Apprêt	45 minutes à 26°C puis mise au froid 2°C 20 minutes
Décor/coup de lame	Farinée un coup de lame
Cuisson four à sole	20 à 22 minutes à 260°C



DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE GRAINES PRÉ-TREMPÉES DANS DU LEVAIN

MULTIGRAIN	ÉPEAUTRE	BLÉ GERMÉ CL	SEIGLE GERMÉ CL	GOLDEN 6 CL	ANCIENT	SOFTGRAIN 5 BIO CL
Dosage : 10-30%	Dosage : 10-30%	Dosage : 10-30%	Dosage : 10-30%	Dosage : 10-30%	Dosage : 10-30%	Dosage : 10-30%
<ul style="list-style-type: none"> Préparation à base d'un mélange de graines (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé, épeautre) pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> Préparation à base de graines d'épeautre pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> Préparation à base de graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> Préparation à base de graines de seigle germées et fermentées pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> Préparation à base d'un mélange de graines (tournesol, lin brun, avoine, millet, chia) pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> Préparation à base d'un mélange de graines (blé, épeautre, orge, avoine, quinoa, millet, amarante, teff, sorgho et sarrasin) pré-trempées dans un levain de seigle et de blé dévitalisé 	<ul style="list-style-type: none"> Préparation à base d'un mélange de graines biologiques (lin brun, lin jaune, seigle, blé, épeautre, tournesol) pré-trempées dans un levain d'épeautre biologique dévitalisé et de seigle biologique dévitalisé
<ul style="list-style-type: none"> Mie brune Marquants importants grâce au pavot et autres graines et céréales 	<ul style="list-style-type: none"> Mie au ton brun clair Parsemé de grains d'épeautre 	<ul style="list-style-type: none"> Mie crème à caramel Parsemé de grains tendres et moelleux de blé 	<ul style="list-style-type: none"> Mie aux teintes brunes Parsemé de grains tendres et moelleux de seigle 	<ul style="list-style-type: none"> Mie aux teintes jaunes Marquants importants grâce aux différentes graines et céréales 	<ul style="list-style-type: none"> Mie couleur caramel parsemée de graines et céréales tendres et moelleuses 	<ul style="list-style-type: none"> Mie aux teintes brunes
<ul style="list-style-type: none"> Goût toasté Légère acidité du levain de seigle 	<ul style="list-style-type: none"> Goût légèrement végétal Légère acidité du levain de seigle 	<ul style="list-style-type: none"> Goût malté et végétal Légèrement sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Goût malté et végétal Naturellement sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Notes grillées toastées, assez doux, avec des notes sucrées 	<ul style="list-style-type: none"> Notes caramélisées, végétales et crémeuses 	<ul style="list-style-type: none"> Notes maltées et végétales
<ul style="list-style-type: none"> Pain 	<ul style="list-style-type: none"> Pain 	<ul style="list-style-type: none"> Pain 	<ul style="list-style-type: none"> Pain 	<ul style="list-style-type: none"> Brioche Viennoiserie Pain 	<ul style="list-style-type: none"> Brioche Viennoiserie Pain 	<ul style="list-style-type: none"> Pain



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

Puratos
Partenaire pour l'innovation