

SOFTGRAIN ANCIENT

*Retrouvez les bienfaits des graines anciennes
pour allier santé et gourmandise !*



DES GRAINES PRÉSERVÉES

Des graines authentiques

Plusieurs graines anciennes étaient vénérées et utilisées par de nombreuses civilisations anciennes, en allant des Aztèques aux Grecs et en passant par les Egyptiens.

Ces graines ont toujours participé à notre bien-être et ont survécu pendant des siècles sans que la main de l'Homme n'intervienne.

Une attente forte de bien-être et naturalité

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

Ils contribuent en effet à augmenter la consommation de fibres et parmi celles-ci les graines dites « anciennes » sont uniques de part leur profil nutritionnel et leur saveur unique.

Ces graines présentent des bienfaits nutritionnels intéressants :



QUINOA :

Riche en protéines, vitamines et minéraux.



MILLET :

Sans gluten, riche en antioxydants.



AMARANTE :

Source de protéines et phytostérols.



TEFF :

Excellente source de vitamine C et de fer.



SORGHO :

Bonne source de magnésium, phosphore et vitamine B3.



SARRASIN :

Bonne source de protéines, fibres et phosphore.



LE SOFTGRAIN ANCIEN QU'EST-CE QUE C'EST ?

Un mélange savoureux et unique de 10 graines dont 6 graines anciennes (quinoa, millet, amarante, teff, sorgho, sarrasin). Ces graines sont pré-trempées dans du levain liquide de blé et de seigle pour apporter moelleux et goût aux produits finis.



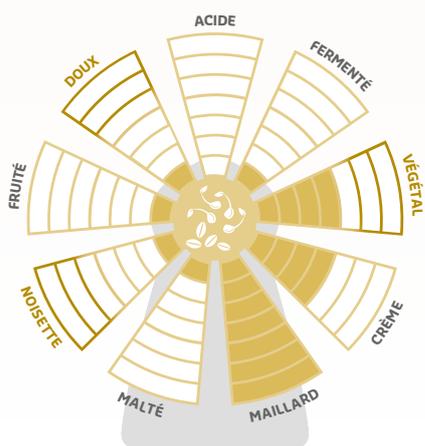
Les caractéristiques du produit :

- Dosages flexibles pour des pains personnalisés : Entre 10 et 30% du poids de pâte.
- Notes aromatiques : maillard (caramélisé), végétales et crémeuses.
- Conditionné en seau de 10 Kg.
- Date de durabilité : 6 mois.



Les avantages pour les consommateurs :

- Répond à la tendance Bien-être et Naturalité.
- Saveur unique et originale.
- Une mie couleur caramel parsemée de graines et céréales tendres et moelleuses.
- Une fraîcheur prolongée grâce au levain



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 : produits croustillants, moelleux et riches (ex : pain, brioche, panettone, bun's ...).
- Meilleure conservation du pain grâce au levain liquide dévitalisé.

Pain Softgrain Ancient



INGRÉDIENTS

Farine courante T65	1000 g
Eau	650 g
Sel	20 g
Levure	10 g
Puratos Softgrain Ancient	420 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 minutes en première vitesse et 7 minutes en deuxième. A la fin du pétrissage, ajouter le Softgrain et mélanger 30 secondes en première vitesse et 3 minutes en deuxième
Température de pâte	24°C
Pointage	20 minutes
Division / Mise en forme	450 g
Repos	30 minutes
Façonnage	Boule tournée à gris dans un banetton en osier rond
Aprêt	1h à 1h30 à 25°C
Décor/coup de lame	Fariné et coupé en croix
Cuisson four à sole	30 minutes à 250°C

Brioche Softgrain Ancient



INGRÉDIENTS

Farine de Tradition Française	300 g
Farine de Gruau	700 g
Puratos S500 Spécial	10 g
Puratos Prima Madre	70 g
Œuf	400 g
Lait	235 g
Sel	20 g
Sucre	150 g
Levure	40 g
Beurre	400 g
Puratos Softgrain Ancient	465 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Mettre tous les ingrédients sauf le beurre et le Softgrain Ancient. Pétrir 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 12 minutes en 2 ^{ème} . Ajouter le beurre puis finir de pétrir 5 minutes en 1 ^{ère} . A la fin du pétrissage ajouter le Softgrain 30 secondes en 1 ^{ère} et 3 minutes en 2 ^{ème} .
Température de pâte	26°C
Pointage	30 minutes à température ambiante, un rabat et 12 heures à 4°C
Division / Mise en forme	5 x 100 g par brioche
Repos	30 minutes
Façonnage	Boule en moule rectangle
Aprêt	1h30 à 2h à 28°C
Décor/coup de lame	Dorer et couper chaque boule au centre avec des ciseaux
Cuisson four à sole	30 minutes à 200°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