

CRÉA'PLUS SAVEURS TOASTÉES



CRÉA'PLUS SAVEURS TOASTÉES

Un pain quotidien de caractère.

Créa'Plus Saveurs Toastées est une solution en poudre à base de farine de seigle toasté, de malts et de graines.

Pour créer des pains authentiques et différenciants :

- Au goût **malté et toasté** , avec une croûte grillée et de caractère.
- Une liste d'ingrédients **courte et sans additif** .
- Facilité d'utilisation et **flexibilité des dosages** d'incorporations pour des **pains personnalisés** de caractère.
- Source de **fibres** et de **protéines** .



CONSEILS D'UTILISATION :

À incorporer entre 10% et 25% sur pâte blanche.

STOCKAGE ET CONSERVATION :

A conserver dans un local frais et sec (5 à 25°C).
Bien refermer le sac après utilisation.
DDM : 12 mois.

CONDITIONNEMENT :

Sac de 10 kg.

INGRÉDIENTS :

Graines de tournesol, graines de lin, farine de SEIGLE, levain en poudre dévitalisé de SEIGLE, graines de SOJA concassées, malt de SEIGLE (fermenté), farine de malt (ORGE), graines de SÉSAME, sel.



Le pain Honoré

Hachement bon !

INGRÉDIENTS :

Mélange Saveurs Toastées

Puratos Créa'Plus Saveurs Toastées **170 g**

Puratos Sapore Olympie CRC® 102 g

Ingrédients Pain

Farine de tradition 1000 g

Eau (TB: 58) 600 g

Sel 18 g

Levure 5 g

Bassinage 70 g

Mélange Saveurs Toastées **272 g**

TOTAL 2065 g

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Autolyse

Faire une autolyse avec la farine et l'eau et mélanger 4 minutes en 1^{ère} vitesse.

Pétrissage (spirale)

Ajouter le sel et la levure puis pétrir 8 minutes en 1^{ère} vitesse et 4 minutes en 2^{ème} vitesse puis ajouter le mélange **Créa'Plus Saveurs Toastées** et le mélanger environ 2 minutes en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte

24°C.

Pointage

30 minutes à température ambiante puis faire un rabat, laisser à nouveau 15 minutes puis diviser.

Division

1000g.

Repos

40 minutes à température ambiante.

Façonnage

En pavé.

Apprêt

12h à 7°C.

Décors / Coup de lame

Placer le pochoir au centre, fariner puis lamer autour de celui-ci.

Cuisson

Enlever le pochoir puis cuire 35 minutes à 250°C puis 15 minutes à 220°C au four à sole.





La baguette toastée

Façon 10 Pains

1 Pétrin

INGRÉDIENTS :

Mélange Saveurs Toastées

Puratos Créa'Plus Saveurs Toastées 200 g

Eau 120 g

Ingrédients Pain

Farine T65 1000 g

Eau 650 g

Sel 18 g

Levure 8 g

Bassinage 30 g

Mélange Saveurs Toastées 320 g

TOTAL 2026 g

COMMENTAIRES :

Faire le mélange **Créa'Plus Saveurs Toastées** et eau au préalable.

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Autolyse

Faire une autolyse avec la farine et l'eau puis laisser 45 minutes.

Pétrissage (spirale)

Pétrir tous les ingrédients 10 minutes en 1^{ère} vitesse puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte

24°C.

Pointage

20 minutes à température ambiante puis faire un rabat et mettre à 4°C jusqu'au lendemain.

Division

330g.

Repos

40 min à température ambiante.

Façonnage

En baguette.

Apprêt

Entre 1h et 1h30 à température ambiante.

Décors / Coup de lame

5 coups de lame.

Cuisson

Environ 20 minutes à 250°C au four à sole.



Le Pain de Mie

Saveurs Toastées

INGRÉDIENTS :

Mélange Saveurs Toastées

Puratos Créa'Plus Saveurs Toastées	190 g
Eau	90 g

Ingrédients Pain

Farine de gruau rouge PatisFrance	1000 g
Mélange Saveurs Toastées	280 g
Eau	300 g
Lait	300 g
Sel	18 g
Sucre	80 g
Levure	50 g
Puratos Prima Madre	70 g
Puratos Mimetic Essentiel Bloc	150 g
TOTAL	2248 g

COMMENTAIRES :

Faire le mélange **Créa'Plus Saveurs Toastées** et eau au préalable.

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Pétrissage (spirale)

Pétrir tous les ingrédients 5 minutes en 1^{ère} vitesse et 8 minutes en 2^{ème} vitesse avec tous les ingrédients dans la cuve.

Température de pâte

25°C.

Pointage

30 minutes à température ambiante puis à 4°C jusqu'au lendemain.

Division

1900g en boule.

Repos

20 minutes à température ambiante.

Façonnage

Bâtard puis disposer dans un moule de 12cm x 12cm x 40cm graissé.

Apprêt

2h30 à 28°C.

Avant cuisson

Fermer le moule à pain de mie.

Cuisson

45 minutes à 220°C au four à sole (92°C minimum à cœur).

COMMENTAIRES :

Pour une meilleure conservation du produit il est possible de l'emballer lorsqu'il est entre 35°C et 25°C à cœur.



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
E : patisfrance@puratos.com




puratos
Food Innovation for Good