

Tegral Satin Creme Cake CL

*Préparation en poudre pour l'élaboration
de cake, muffins, gâteau moelleux*

CLEAN(ER)
LABEL




Puratos
Partenaire pour l'innovation

Puratos Tegral Satin Creme Cake CL

Préparation en poudre pour l'élaboration de cake, muffins, gâteau moelleux.

Le Cleaner Label n'est plus une tendance, c'est le nouveau standard !

D'après l'étude Taste Tomorrow, les consommateurs semblent de plus en plus préoccupés par leur alimentation et cherchent à mieux consommer. Ils craignent que leur alimentation soit moins naturelle dans les années à venir. Restaurer la confiance passe avant tout par une transparence sur la composition des produits. Voilà tout l'enjeu du Clean(er) Label.



L'une des missions de Puratos est d'offrir des produits le plus naturel possible, tout en préservant leurs caractéristiques techniques.

Nous avons amélioré la liste d'ingrédients du Tegral Satin Creme Cake tout en gardant sa texture et son goût identique.



Sucre, farine de BLE, huile de colza, amidon modifié, poudre de LACTOSERUM, poudre à lever (diphosphate disodique (E450i), bicarbonate de sodium (E500ii)), sel, gluten de BLE, émulsifiants (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472b), mono et diglycérides d'acide gras (E471), stéaroyl-2-lactylate de sodium (E481)), épaississants (carboxyméthylcellulose (E466), gomme xanthane (E415), gomme guar (E412)).

**LA FORMULE
PASSE DE
8 À 2
ADDITIFS**



Sucre, farine de BLE, amidons [BLE], lactosérum [LAIT] en poudre, poudre à lever (tartrate de monopotassique (E36i), bicarbonate de sodium (E500ii)), gluten de BLÉ, sel, enzymes (amylases, lipases, xylanases).



Les caractéristiques du produit :

- Un goût excellent et raffiné
- Une texture très moelleuse et humide
- Contient la technologie ACTI-FRESH qui permet :
 - d'améliorer la texture (moelleux, humidité, élasticité)
 - de maintenir la fraîcheur du produit plus longtemps
- Sans arôme et sans colorant artificiel (NAFNAC)
- Fabriqué en France, dans notre usine à Charmes



- Disponible en sac de 15 kg.
- Date de durabilité minimale de 12 mois.
- Stockage dans un endroit frais et sec (5-25°C - HR=65% maxi)



Les bénéfices pour vous :

- Une mise en œuvre simple et efficace en 4 pesées
- Qualité constante avec un bon volume
- Possibilité d'ajouter différents arômes, fruits, fourrages ...
- Longue conservation du produit cuit
- Applications principales : cakes, muffins et gâteau moelleux



Les avantages pour les consommateurs :

- La promesse d'une texture agréable en bouche
- Un produit qui contribue à retrouver la confiance dans leur alimentation grâce à une liste d'ingrédients courte.

Recette :

| | |
|-----------------------------|--------|
| Puratos Tegral Chiffon Cake | 1000 g |
| Œufs | 350 g |
| Huile | 300 g |
| Eau | 220 g |

Mode d'emploi :

Mélanger tous les ingrédients dans le batteur pendant 1 minute à vitesse lente puis 3 minutes à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Déposer la pâte dans des moules et cuire pendant 25-40 minutes à 180-200°C.

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

Partenaire pour l'innovation