

# Mimetic

## La nouvelle génération de matières grasses

La maîtrise de la technologie de cristallisation et une sélection d'ingrédients approfondie ont permis à **Puratos de créer Mimetic**.



### LES CARACTÉRISTIQUES

La gamme Mimetic permet d'obtenir des produits de qualité supérieure, et à la fraîcheur prolongée pour des utilisations en produits laminés ou en incorporation.

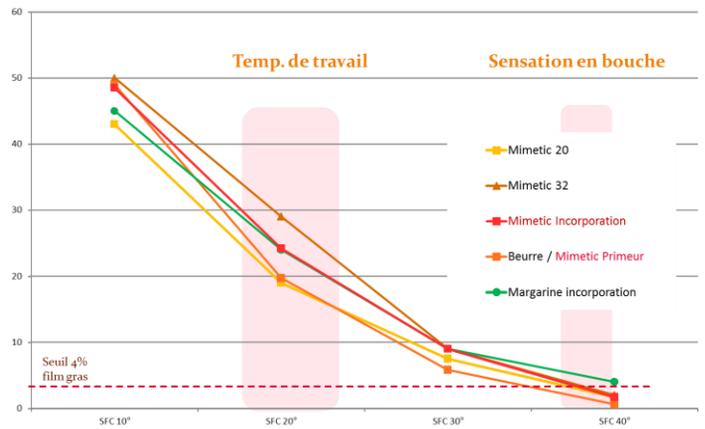


### LES AVANTAGES EN FABRICATION

- Fraîcheur prolongée
- Maîtrise du coût vs le beurre
- Sans changer votre recette (Dosage 1 pour 1)
- Excellente maniabilité
- Praticité de stockage entre 4°-20°C

### Plasticité et fonte :

Courbe SFC (% de matière grasse solide à une température donnée)



### LES BÉNÉFICES CONSOMMATEURS

- Des produits de qualité supérieure
- Fraîcheur prolongée
- Contient du levain, pour un arôme unique
- Absence de film gras à la dégustation (cf courbe de plasticité)



# Gamme Mimetic



## INCORPORATION

### Mimetic Incorporation



#### LES CARACTÉRISTIQUES

Spécialement conçu pour l'utilisation en incorporation :  
pâtes briochées, pâte à choux, feuilletage inversé,  
pâtes à foncer / biscuits.  
Egalement idéal en application **crème d'amande**.

Disponible en carton de 4 x 2,5 kg en bloc.  
Date de durabilité minimale de 6 mois.



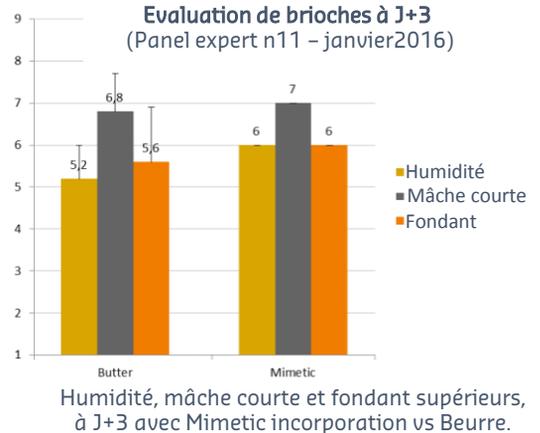
#### LES AVANTAGES EN FABRICATION

- Incorporation facilitée par rapport au beurre
- Pâte à choux : meilleur développement
- Pâte à foncer / biscuits : Temps de repos de pâte réduit (1/2h au froid suffit)



#### LES BÉNÉFICES CONSOMMATEURS

- Brioches plus moelleuses, plus fondantes, avec une mâche courte même après 3 jours (cf graphique)
- Pâte à foncer / biscuits : Reste plus clair tout en étant cuit (colore moins que le beurre)



## LAMINATION

### Mimetic 20 – Mimetic 32



#### LES CARACTÉRISTIQUES

Spécialement Conçu pour la production de **feuilletages** faits maisons de qualité supérieure : **Viennoiserie, Galette, Traiteur,...**

Disponible Disponibles en carton de 5 x 2 kg en plaque.  
Date de durabilité minimale de 6 mois.



#### LES AVANTAGES EN FABRICATION

- Mimetic 20 ou 32, deux produits pour répondre à vos conditions de travail (température du fournil)
- Excellente plasticité
- Praticité de mise en œuvre : utilisation à température ambiante



#### LES BÉNÉFICES CONSOMMATEURS

- Un goût crémeux et une mâche courte
- Un excellent fondant
- Une texture croustillante comparable à des produits fabriqués au beurre.

### Mimetic Primeur 10% RSPO SG

Matière grasse composée contenant 10% de beurre de beurre concentré

- ✓ Arôme naturel
- ✓ Palme RSPO Segregated