

# Softgrain Golden 6 CL

*Des saveurs uniques  
et une fraîcheur prolongée*

CLEAN  
LABEL



**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation

# SOFTGRAIN GOLDEN 6 CL



## *Des saveurs uniques et une fraîcheur prolongée*

Le Softgrain Golden 6 CL sans additif est un mélange savoureux de 6 céréales et graines pour faire le plein de goût, texture et bien-être : graines de tournesol, lin, avoine, millet, chia cuites et pré-trempées dans du sirop de blé et du levain liquide de blé dévitalisé.

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



### Les **caractéristiques** du produit :

- Sans additif
- Dosages flexibles pour des pains personnalisés, entre 10 et 50% du poids de pâte (recommandation 20% poids de pâte)
- Conditionné en seau de 5 kg
- Date de durabilité minimale de 8 mois



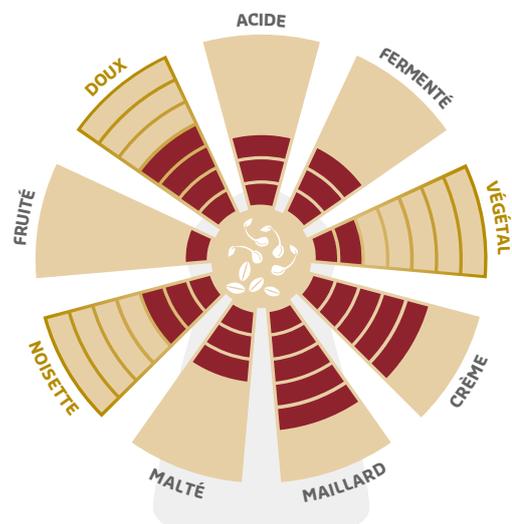
### Les **avantages** pour les consommateurs :

- Saveurs uniques et originales
- Moelleux et fraîcheur prolongés
- Réponse à la tendance Bien-être et Naturalité



### Les **bénéfices** pour vous :

- Meilleure conservation grâce au levain liquide dévitalisé
- Praticité, avec incorporation possible en début ou en fin de pétrissage en méthode 10 Pains 1 Pétrin, sur différentes bases de pâtes.
- Applications multiples : produits moelleux, riches et laminés (ex : brioche, panettone, bun's, croissant, .....).



- **Disponible en seau de 5 Kg**
- **Date de durabilité minimum : 8 mois**
- **Stockage à 4°C, à conserver maximum 96h après ouverture**

# Brioche tressée à 6 branches



## INGRÉDIENTS

Farine de Gruau	1000 g
Œufs (4°C)	600 g
Sel	20 g
Sucre	150 g
Puratos Levure Levante	60 g
Puratos Prima Madre	100 g
Puratos S500 Spécial CL	10 g
Puratos Softgrain Golden 6CL	395 g
Beurre doux	300 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse et 12 minutes en deuxième. Ensuite, ajouter le beurre pendant 5 minutes en première jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve et enfin les graines toujours en première vitesse.
Température de pâte	25-26°C
Pointage	30 minutes à température ambiante puis diviser 6 pâtons de 50 ou 100 g selon le poids final de la brioche. Façonner en boudin.
Mise en froid	1 nuit à 4°C
Façonnage	Façonner les boudins en format baguette et réaliser une tresse à 6 branches
Apprêt	1h30-2h à 28°C
Décor	Dorer à l'œuf
Cuisson four à sole	35 à 50 minutes à 150°C selon le poids de la brioche

# Pain Golden 6



## INGRÉDIENTS

Pâte blanche	1000 g
Puratos Golden 6 CL	200 g

## METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	1 minute en première vitesse puis 3 à 4 minutes en deuxième vitesse
Température de pâte	24°C - 25°C
Pointage	30 minutes en bac
Division/ mise en forme	400-600 g au choix, mise en forme légère
Détente	En boule ou pavé sur couche farinée
Mise en froid	4°C une nuit
Décor/coup de lame	Tourné à clair sur le tapis d'enfournement
Cuisson (four à sole)	5 minutes à 250°C puis 20 à 25 minutes à 230°C avec buée

# DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE GRAINES PRÉ-TREMPÉES DANS DU LEVAIN



MULTIGRAIN	ÉPEAUTRE	BLÉ GERMÉ	SEIGLE GERMÉ	GOLDEN 6 CL	ANCIEN
Dosage : 10-30%	Dosage : 10-30%	Dosage : 10-50%	Dosage : 10-50%	Dosage : 10-50%	Dosage : 10-50%
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélange de graines (seigle, tournesol, pavot, lin brun, lin jaune, blé, épeautre) pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines d'épeautre pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines de blé germées et fermentées pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines de seigle germées et fermentées pré-trempées dans un levain de seigle dévitalisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mélange de graines (tournesol, lin brun, avoine, millet, chia) pré-trempées dans un levain de blé dévitalisé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie brune</li> <li>Marquants importants grâce au pavot et autres graines et céréales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie au ton brun clair</li> <li>Parsemé de grains d'épeautre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie crème à caramel</li> <li>Parsemé de grains tendres et moelleux de blé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie aux teintes brunes</li> <li>Parsemé de grains tendres et moelleux de seigle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie aux teintes jaunes</li> <li>Marquants importants grâce aux différentes graines et céréales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mie couleur caramel parsemée de graines et céréales tendres et moelleuses</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Goût toasté</li> <li>Légère acidité du levain de seigle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goût légèrement fruité</li> <li>Légère acidité du levain de seigle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goût malté et fruité</li> <li>Légèrement sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Goût malté et fruité</li> <li>Naturellement sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes grillées toastées, assez doux, avec des notes sucrées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Notes caramélisées, végétales et crémeuses</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brioche</li> <li>Viennoiserie</li> <li>Pain</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brioche</li> <li>Viennoiserie</li> <li>Pain</li> </ul>



[www.puratos.fr](http://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](mailto:patisfrance@puratos.com)

**Puratos**  
Partenaire pour l'innovation