Softgrain Seigle Germé

Puratos a développé Softgrain Seigle Germé, issu d'un process de production unique et maîtrisé qui allie la germination de graines de seigle et une fermentation longue, qui contribue à exalter le goût unique des grains germés.



Un process unique pour un goût plus intense, des graines plus mœlleuses et une amélioration de la fraîcheur des pains.

Préparation en pâte : mélange de graines de seigle germées et fermentées, infusées dans du levain. Contient 54% de graines de seigle germées.

Avantages:

- Une mie aux teintes brunes, aux notes maltées et fruitées avec une légère acidité du levain liquide de seigle, et parsemée de graines tendres.
- Un goût naturellement sucré issu du processus de germination et de la transformation de glucides complexes en sucres simples.
- Des graines plus faciles à digérer, grâce à la dégradation naturelle des molécules complexes initiée par les enzymes des graines lors de la germination.
- Meilleure conservation du pain grâce au levain liquide.
- Dosages flexibles pour des pains personnalisés, entre 10 et 50% du poids de pâte.
- Praticité, avec incorporation possible en début ou fin de pétrissage en méthode 10 Pains 1 Pétrin, sur différentes bases de pâte.

Disponible en seau de 12 kg. Date de durabilité minimale de 9 mois.







NOUVEAUTÉS

SOFTGRAIN SEIGLE GERMÉ

Les graines germées : le retour d'une pratique « bien-être » venue d'ailleurs.

L'utilisation des graines germées dans l'alimentation ne date pas d'hier. Par exemple, les navigateurs chinois qui partaient pour longtemps, faisaient déjà germer du soja en mer : une solution d'apport en vitamine C pour éviter le Scorbut. La germination de l'avoine était quant à elle utilisée par les Russes pour leurs porridges pour les rendre plus digestes.

Cette pratique oubliée revient au goût du jour, avec l'envie des consommateurs de découvrir de nouveaux concepts et des idées novatrices, tout en se basant sur des saveurs ou concepts connus. Avec Softgrain Seigle Germé , intégrez une référence innovante dans la catégorie des pains aux graines et céréales, familière à vos clients.

En ajoutant le seigle germé à votre offre en céréales et graines, vous répondez également au souhait des consommateurs français de choisir une **alimentation équilibrée sans compromis sur le goût**.



Le saviez vous?

70% des consommateurs considèrent que les céréales et graines germées ont un impact positif sur la santé.

Etude mondiale - Datamonitor's 2015 ingredient survey - n=24500



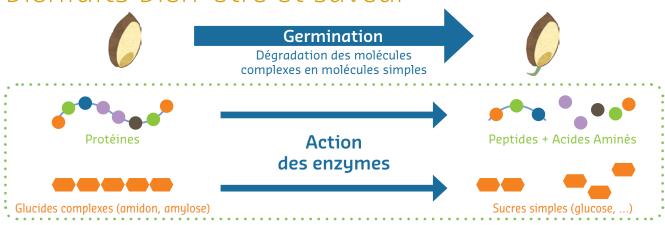
Softgrain Seigle Germé permet de répondre à 3 méga-tendances de consommation identifiées par l'étude Taste Tomorrow menée par Puratos en 2015.







La germination, un procédé naturel pour des bienfaits bien-être et saveur



La phase de trempage des graines à une température donnée, permet de stimuler la levée de dormance et de "réveiller" la graine et déclencher l'activation des enzymes. L'action des enzymes va entrainer la transformation des molécules complexes en molécules plus simples, ce qui rend l'absorption des nutriments plus facile, ou encore développe le goût sucré par la présence des sucres simples. Cela contribue aussi à augmenter la présence des vitamines et minéraux.

Source : « Les graines germées », docteur Christian Tal Schaller, édition Lanore poche

Softgrain

l'alliance de levain et de graines, pour des pains spéciaux au goût unique.

Ces dernières années, nous sommes entrés dans **« l'ère de l'abondance »**. C'est ce que l'étude menée par Puratos **Taste Tomorrow**, a mis en évidence. Cela signifie que les consommateurs sont en attente de toujours **plus de choix, plus d'innovations**, et **plus de praticité** dans leur consommation quotidienne.

La gamme Softgrain est une réponse idéale à cette observation, pour développer toute une diversité de produits.



Vos avantages au fournil:

- Praticité de mise en œuvre : s'incorpore aussi en méthode 10 Pains 1 Pétrin en fin de pétrissage
- Incorporation possible sur différentes bases de pâte : compatible avec Sapore, O-tentic ou farines composées
- Combinaisons possibles avec d'autres références du concept 10 Pains 1 Pétrin (ex : Créa'pâte Mie)
- Un dosage flexible
- Déclinable sur différents types d'applications : pains spéciaux, bun's, pains de mie, fougasses, ...

Bénéfices pour vos consommateurs :

- Attractivité de la nouveauté
- Goût et odeur agréables : malté, fruité, légèrement acide et légèrement sucré
- Visuel appétissant avec une mie de couleur caramel, parsemée de graines
- Des graines qui restent tendres et moelleuses
- Image bien-être liée aux céréales, graines et levain
- Meilleure fraîcheur et conservation des pains, grâce au levain



Softgrain Seigle Germé

Préparation en pâte de seigle germé infusé dans du levain de seigle dévitalisé. (54% de graines)

Seau de 12,5 kg - DDM de 9 mois



Softgrain Epeautre

Préparation en pâte de graines d'épeautre pré-trempées dans du levain de seigle dévitalisé. (35% de graines)

Seau de 12,5 kg - DDM de 12 mois



Softgrain Multigrain

Préparation en pâte de 7 céréales et graines pré-trempées dans du levain de seigle dévitalisé.

(35% de graines et céréales)

Seau de 11 kg - DDM de 12 mois









Pain au seigle germé

Ingrédients	en g
Farine de Tradition	1000
Eau (T ^o de base 54 ^o C)	680
Puratos Softgrain Seigle Germé	400

Autolyse 30 minutes

Sel	20
Puratos O-tentic Adagio	40
Eau de bassinaae	20

Commentaire

Adapter la quantité de Softgrain Seigle Germé en fonction du résultat désiré : 10 à 30% sur poids de pâte équivaut environ à 17,5 à 52,5% sur poids de farine.

Incorporation jusqu'à 50% du poids de pâte pour des pains type nordique.

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) 12 minutes en première vitesse.

2-3 minutes en deuxième.

Température de pâte Entre 24-25°C

Pointage 10 minutes de pointage en bac Division 500 g, mise en forme légère

Détente10 minutes de détente puis façonnageMise en froidDéposer les pâtons clé retournée dans des

bannetons. Mise en froid à 3°C puis

10 heures à 10°C.

Coup de lame au choix

Cuisson Four à sole, 245°C pendant 5 minutes puis

entre 30 et 35 minutes environ à 230°C

avec buée.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer* : gluten (blé - seigle)

O-tentic Adagio

Avec son pouvoir fermentaire adapté à la fermentation en bac, sur Panéotrad® ou diviseusesformeuses, O-tentic Adagio est l'ingrédient indispensable pour produire des pains de qualité, à la mie crème, grasse et alvéolée, à la croûte fine et croustillante, et qui se conservent dans le temps.

AVANTAGES:

- Parfaitement adapté au travail sur Panéotrad® et diviseuses-formeuses
- Goût unique de longue fermentation
- Permet une hydratation supérieure de la pâte
- Idéal pour la fabrication de pains en précuit (pour fournir la restauration par exemple)

Disponible en sac de 10 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois (sac non ouvert), 3 semaines à 4°C une fois le sac ouvert

LE SAVIEZ- VOUS ?

Le pouvoir fermentaire d'O-tentic Adagio est équivalent à 0,8 à 1% de levure fraîche.

