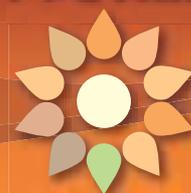


10 PAINS
1 PETRIN



Zoom sur le Créa'plus Saveurs Nordic.

Le Créa'plus Saveurs Nordic vous permet de réaliser un pain malté au bon goût de céréales. L'alliance entre la mie moelleuse et le décor croquant séduira vos consommateurs en quête de nouveauté.

Le Créa'plus Saveurs Nordic est une préparation en poudre à base de graines (tournesol, lin jaune, lin brun et sésame) et de céréales avec du levain de seigle dévitalisé.

INGREDIENTS

Pâte blanche	1000
Créa'plus Saveurs Nordic	Entre 250 et 300
Eau de bassinage	125

EN G

MODE OPERATOIRE

Pétrissage	5 min en 2 ^{ème} vitesse
Température de pâte	25°C
Pointage	15 min
Division / Mise en forme	400 g
Repos	10 min
Façonnage	En bâtard
Décor / Coups de lame	Mouiller puis rouler dans le Mélange de graines Puravita Petit Déjeuner ou dans le décor maïs soufflé
Apprêt	90 min à 26°C
Cuisson	25 min à 240°C en moule à pain de mie.

Retrouvez toute une déclinaison de recettes à base de Créa'plus Saveurs Nordic dans le nouveau cahier recettes. Il vous permettra de mettre en avant ce produit et séduira vos consommateurs.

N'hésitez pas à le demander à votre représentant PatisFrance-Puratos.



Application règlement INCO :
Allergènes présents à déclarer (*) : céréales (blé, orge, seigle) et sésame




Puratos
Partenaire pour l'innovation