

Pétrissez efficacement

6 PAINS
1 PETRIN



Softgrain est un assortiment de mélanges de graines pré-trempées dans un levain liquide. Cela apporte un goût délicieux et riche aux graines et garantit leur moelleux pendant et après la cuisson. Par ailleurs, les graines prolongent la fraîcheur du pain.

Cet assortiment se compose des produits suivants :

Softgrain Multi

Mélange de graines de seigle, de sésame, de tournesol, de lin brun et jaune, de froment, de pavot et d'épeautre.



Softgrain Epeautre

Délicieuses graines d'épeautre.



Softgrain Rye

Graines de seigle douces et pleines de goût.



NOS GRAINES GERMÉES

Les graines germées s'obtiennent grâce à un processus naturel et ancien. Il procure aux graines un goût riche, ce qui donne au pain le goût naturel et unique recherché. Après la germination, nos graines germées sont fermentées, ce qui leur donne un goût excellent et sucré. Ce procédé de fermentation est unique sur le marché. Finalement, les graines germées offrent plusieurs avantages nutritionnels.



Softgrain Sprouted Wheat

Graines de froment attendries et précuites, hydratées dans un levain naturel liquide.



Softgrain Sprouted Rye

Graines de seigle attendries et précuites, hydratées dans du levain naturel liquide.

Tous nos produits Softgrain sont :



Végétaux



Sans lactose

6 pains, 1 pétrin

6 pains, 1 pétrin est un concept unique développé afin de vous aider à organiser votre production de manière plus simple et plus efficace. Grâce à ce concept, vous créez un assortiment de pains unique et de qualité supérieure, en ligne avec les tendances et les souhaits du consommateur.

Les souhaits du consommateur

Vos clients aiment avoir un large choix et pouvoir varier les sortes de pains. Ils sont également de plus en plus nombreux à rechercher des aliments sains. Grâce au concept **'6 pains, 1 pétrin'**, vous pouvez parfaitement répondre à cette tendance et surprendre chaque jour vos clients.

Produire de manière plus efficace

Le concept **'6 pains, 1 pétrin'** répond aux besoins du boulanger innovant. Produire différents pains sur base d'une seule pâte vous permet donc d'économiser un temps et un travail conséquents.

Pain multi-céréales

Dosez selon vos goûts 15 à 35 % de **Softgrain Multi** du volume de pâte.



Pain aux graines d'épeautre

Dosez selon vos goûts 15 à 35 % de **Softgrain Épeautre** du volume de pâte.



Pain au levain

Dosez selon vos goûts 8 à 15 % de **Sapora Alcina**, **Sapora Oracolo** ou **Sapora Carmen** du volume de pâte. Ajouter 1,5 g de sel par kg de pâte.



Graines de froment germées

Dosez selon vos goûts 15 à 35 % de **Softgrain Sprouted Wheat** du volume de pâte.



Graines de seigle germées

Dosez selon vos goûts 15 à 35 % de **Softgrain Sprouted Rye** du volume de pâte.



Pain aux graines de seigle

Dosez selon vos goûts 15 à 35 % de **Softgrain Rye** du volume de pâte.

Comment ça marche ?

- 1 Préparez la pâte de base comme indiqué dans la recette
- 2 Divisez la pâte selon le nombre de sortes de pain que vous souhaitez cuire
- 3 Ajoutez-y les mélanges **Softgrains** et/ou levains selon vos envies
- 4 Façonnez les pâtes, laissez fermenter et placez-les dans le four.

Ingrédients	Pâte de base	
Farine	1000 g	100%
Eau (±)	500 g	50%
Levure	20 g	2%
Sel	15 g	1,5%
Puratos Soft'R White Acti-Plus ou Puratos Soft'R White CL	20 g	2%

Pétrissage (spirale) : 7 min. en 1^{ère} vitesse.

Divisez la pâte, ajoutez-y le mélange **Softgrain** et/ou le levain souhaité et pétrissez encore 3 min. en 2^{ème} vitesse en fonction de la quantité ajoutée.

Température de la pâte	26°C
Fermentation en masse	20 min.
Diviser	750 g
2^{ème} fermentation	20 min.
Façonnage	Au choix.
Apprêt	60 min., 30°C, 80 % H.R.

Décoration avant la cuisson : Au choix.

Température du four (à sole) : Enfournez à 240°C et diminuez immédiatement la température jusqu'à 220°C.

Cuisson : 40 à 45 min. avec vapeur. Ouvrez la clé 10 min. avant la fin de la cuisson.

Conseils et astuces

- Vous pouvez obtenir encore plus de goût grâce à la conservation ou la fermentation au frigo pendant la nuit. Adaptez la quantité de levure en fonction de la température du frigo.
- Vous pouvez décider quelle forme utiliser : une forme classique ou plutôt un style artisanal.