

# Inspiration Barbecue



# Contenu

Pistolet au levain	p. 4
Focaccia	p. 6
Pain Turc	p. 8
Baguette tradition	p. 10
Fougasse	p. 12
Ciabatta Multigrains	p. 14
Croque Vita+ Céréales Complètes	p. 16
Brioche traditionnelle	p. 18
Brioche végétale	p. 16
Brioche Easy Luxe 25%	p. 19
Astuces & Conseils	p. 20
Produits à l'honneur	p. 22



Le pain joue un rôle étonnamment important dans le barbecue.

Des petits pains et baguettes à la ciabatta et focaccia, le choix est infini. Les petits pains pré-préparés avec différentes garnitures sont populaires. Ils sont faciles à griller et parfaits à l'apéritif ou en accompagnement.

Ou pourquoi ne pas simplement griller le pain, l'arroser d'huile d'olive et y ajouter des herbes ? Simple et délicieux !

Le pain est également souvent servi avec une gamme de sauces et de tapenades. Pour notre délicieuse tapenade originale, rendez-vous à la page 12.

En bref, le pain n'est pas seulement accompagnement, mais un élément essentiel de l'expérience du barbecue. Il relie les saveurs et les gens, et offre une expérience culinaire polyvalente.

Faites savoir à vos clients qu'ils peuvent venir chez vous pendant la saison des barbecues pour déguster de délicieux pains. Inspirez-les avec les recettes que vous trouverez dans ce livret et découvrez des **conseils** aux pages 20 et 21.

**Bon amusement !**

Votre équipe Puratos Belux



## Pistolet au levain

### 1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine de blé 11,5/680	900	90
Farine de seigle	100	10
Eau +/-	550	55
Levure fraîche	30	3
Sel	18	1,8
Puratos S500 Acti-Plus	20	2
Puratos Soft'R Brown Acti-Plus	20	2
Puratos Sapore Oracolo	200	20

### Mode opératoire

<b>Pétrissage</b>	8 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 4 min. en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
<b>Température de la pâte</b>	25°C
<b>Fermentation en masse</b>	5 min.
<b>Façonnage</b>	Étalez le pâton sur une épaisseur de 8,2 mm. Abaissez la pâte 2 fois à cette épaisseur. Placez ensuite au congélateur jusqu'à ce que la pâte soit à moitié dure, puis divisez la en carrés de 8 x 8 cm (90 g).
<b>Manipulation avant l'apprêt</b>	Appliquez la pâte de tigre (2) sur les carrés et farinez de farine de seigle. Placez ensuite sur des plaques de cuisson.
<b>Apprêt</b>	16 heures; 4°C; 80% H.R.

#### Décoration avant la cuisson

Farinez avec de la farine de seigle.

#### Cuisson

<b>Type de four</b>	Four à convection
<b>Température</b>	240°C en haut, 250°C en bas
<b>Vapeur</b>	2,5 litres
<b>Durée</b>	21 min.

#### Étapes de cuisson

Étape	Durée	Température en haut	Température en bas	Clé
1	2 min.	240°C	250°C	
2	13 min.	210°C	205°C	
3	6 min.	225°C	220°C	Ouverte

### 2. Pâte de tigre

Ingrédients	g
Eau +/-	180
Puratos Tijgerpapmix	100

### Mode opératoire

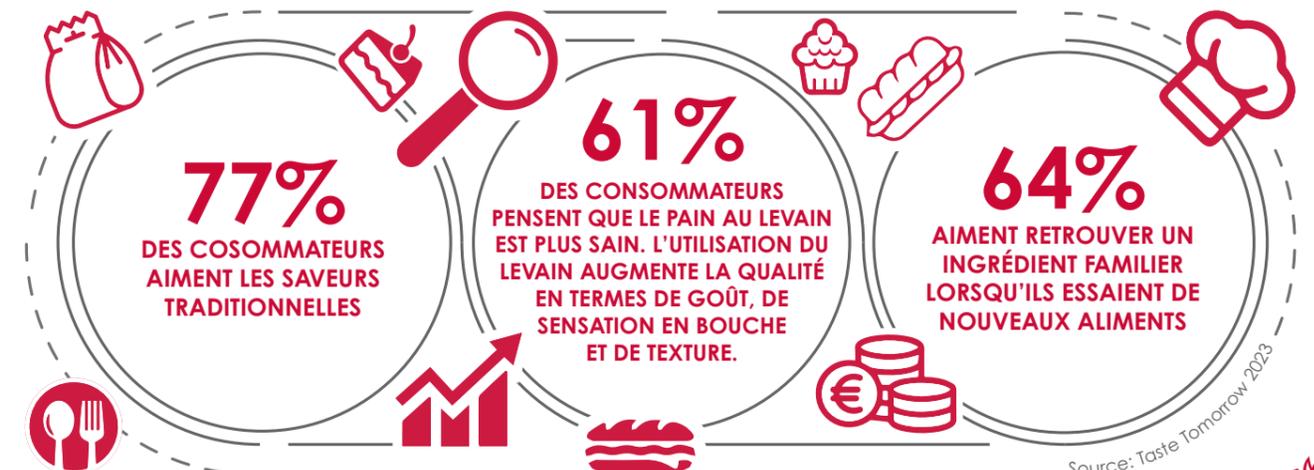
Mélangez l'eau et le Tijgerpapmix 30 min. avant utilisation.

### 3. Garniture

Ingrédients	g
Hamburger	100
Laitue	15
Tomates	20
Cheddar	15
Moutarde	10
Ketchup	10

### Mode opératoire

Faites griller le hamburger sur le barbecue et garnissez-le de laitue, de tomate et de cheddar. Terminez avec de la moutarde et du ketchup.





## Focaccia

### 1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine de blé 11,5/680	1000	100
Eau +/-	620	62
Levure fraîche	20	2
Sel	17	1,7
Puratos S500 Acti-Plus	20	2
Puratos Softgrain Sprouted Rye CL	300	30

### Mode opératoire

<b>Pétrissage</b>	6 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse. Ajoutez le <b>Softgrain Sprouted Rye CL</b> et ensuite 5 min. en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
<b>Température de la pâte</b>	24°C
<b>Fermentation en masse</b>	30 min.
<b>Manipulation après fermentation</b>	Couvrez d'un film alimentaire et conservez à température ambiante.
<b>Pesée</b>	200 g
<b>Opération après pesée</b>	Badigeonnez le plan de travail d'huile d'olive. Boulez les pâtons et badigeonnez les ensuite d'huile d'olive.
<b>2<sup>ème</sup> fermentation</b>	1 h 10 min.
<b>Façonnage</b>	Badigeonnez les pâtons d'huile d'olive et pressez avec les doigts. Pressez la pâte jusqu'à obtenir un diamètre de +/- 18 cm.
<b>Apprêt</b>	Laissez fermenter pendant 15 min. à température ambiante.

#### Décoration avant la cuisson

Saupoudrez les pâtons de **Puratos Grainesdesign Black and White** et badigeonnez d'eau et d'huile d'olive.

#### Cuisson

<b>Type de four</b>	Four à convection
<b>Température</b>	245°C en haut, 235°C en bas
<b>Vapeur</b>	0,3 litres
<b>Durée</b>	9 min.

#### Étapes de cuisson

Étape	Durée	Température en haut	Température en bas
1	9 min.	245°C	235°C

### 2. Garniture

Ingrédients	g
Tapenade de tomates	80
Courgette jaune	50
Concombre	20
Fenouil	20
Radicchio	10
Huile d'olive	5
Vinaigre balsamique	3

### Mode opératoire

Faites griller les courgettes jaunes sur le barbecue. Étalez la tapenade de tomates sur la focaccia et déposez les courgettes grillées dessus. Garnissez-les de fines tranches de concombre, de fenouil et de morceaux de radicchio cru. Terminez avec de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique.



## Pain turc

### 1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine de blé 11,5/680	1000	100
Eau +/-	620	62
Sel	17	1,7
<b>Puratos O-tentic Durum*</b>	40	4
Eau*	80	8

#### \*Puratos O-tentic Chef

L'O-tentic Chef se prépare avec 80 g d'eau (37°C) et 40 g de **Puratos O-tentic Durum** (par kg de farine). Laissez reposer ce mélange pendant au moins 15 min. avant de l'ajouter à votre recette.

### Mode opératoire

<b>Pétrissage</b>	6 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 5 min. en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
<b>Température de la pâte</b>	24°C
<b>Fermentation en masse</b>	20 min.
<b>Manipulation après fermentation</b>	Couvrez de film alimentaire et conservez à température ambiante.
<b>Pesée</b>	450 g
<b>Opération après pesée</b>	Boulez légèrement et placez sur le plan de travail préalablement fariné de blé dur ou de gruau.
<b>2<sup>ème</sup> fermentation</b>	1 h 10 min.
<b>Façonnage</b>	Badigeonnez les pâtons d'un mélange de <b>Puratos Sunset Glaze Xflr</b> et d'eau (1/1). Appuyez sur la pâte à l'aide de 4 doigts, à 1 cm du bord.
<b>Apprêt</b>	Laissez fermenter pendant 15 min. à température ambiante.

#### Décoration avant la cuisson

Retirez la pâte du plan de travail avec les deux mains, étirez-la légèrement et placez-la sur un tapis. Saupoudrez de **Puratos Grainesdesign Black and White**.

#### Cuisson

<b>Type de four</b>	Four à convection
<b>Température</b>	235°C en haut, 225°C en bas
<b>Vapeur</b>	0,3 litres
<b>Durée</b>	17 min.

#### Étapes de cuisson

Étape	Durée	Température en haut	Température en bas
1	1 min.	235°C	225°C
2	16 min.	230°C	220°C

### 2. Tapenades

	g
Tapenade d'olives	100
Tapenade de poivrons rouges	100
Houmous de betterave	100
Houmous de citrouille	100





## Baguette Tradition

### 1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine Tradition Française	1000	100
Eau +/-	570	57
Sel	17	1,7
Levure fraîche	10	1
<b>Puratos S500 CL</b>	<b>15</b>	<b>1,5</b>
<b>Puratos Sapore Oracolo</b>	<b>100</b>	<b>10</b>
<b>Puratos Sapore Carmen 50</b>	<b>50</b>	<b>5</b>

### Mode opératoire

<b>Autolyse</b>	Mélangez l'eau, la farine Tradition Française, le <b>Sapore Carmen 50</b> et le <b>Sapore Oracolo</b> pendant 2 min. et laissez reposer ensuite pendant 20 min.
<b>Pétrissage</b>	10 min. en 1ère vitesse et 2 min. en 2ème vitesse.
<b>Température de la pâte</b>	25°C
<b>Fermentation en masse</b>	45 min.
<b>Manipulation après fermentation</b>	Couvrez de film alimentaire et conservez à température ambiante. Rabattez la pâte au milieu de la fermentation.
<b>Pesée</b>	350 g
<b>Opération après pesée</b>	Étirez légèrement et couvrez de film alimentaire à température ambiante.
<b>2ème fermentation</b>	30 min.
<b>Façonnage</b>	Étirez la pâte jusqu'à 50 - 55 cm et placez-la entre des torchons.
<b>Apprêt</b>	16 heures; 4°C; 80% H.R.
<b>Manipulation après l'apprêt</b>	Déposez les baguettes sur le tapis enfourneur à l'aide d'une planche.

#### Décoration avant la cuisson

Farinez légèrement et incisez 3-4 fois.

#### Cuisson

<b>Type de four</b>	Four à convection
<b>Température</b>	255°C en haut, 250°C en bas
<b>Vapeur</b>	2 litres
<b>Durée</b>	26 min.

#### Étapes de cuisson

Étape	Durée	Température en haut	Température en bas	Clé
1	3 min.	255°C	250°C	
2	16 min.	215°C	210°C	
3	7 min.	235°C	230°C	Ouverte

### 2. Garniture

Ingrédients	g
Bœuf effiloché	150
Oignon grillé	50
Cheddar	60
Mayonnaise	30
Moutarde	30

### Mode opératoire

Garnissez la baguette de bœuf effiloché, d'oignon grillé et de cheddar. Placez sur le barbecue pendant un moment pour que le fromage fonde. Terminez par la mayonnaise et la moutarde.



## Fougasse

### 1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine Tradition Française	1000	100
Eau +/-	500	50
Sel	17	1,7
Levure fraîche	10	1
<b>Puratos S500 CL</b>	<b>15</b>	<b>1,5</b>
<b>Puratos Sapore Oracolo</b>	<b>100</b>	<b>10</b>
<b>Puratos Sapore Carmen 50</b>	<b>50</b>	<b>5</b>
Tapenade au choix (aux olives, au poivron, à la tomate)	320	32

### Mode opératoire

<b>Autolyse</b>	Mélangez l'eau, la farine Tradition Française, le <b>Sapore Carmen 50</b> et le <b>Sapore Oracolo</b> pendant 2 min. et laissez reposer ensuite pendant 20 min.
<b>Pétrissage</b>	10 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 2 min. en 2 <sup>ème</sup> vitesse. Ajoutez la tapenade à la fin du pétrissage.
<b>Température de la pâte</b>	25°C
<b>Fermentation en masse</b>	45 min.
<b>Manipulation après fermentation</b>	Couvrez de film alimentaire et conservez à température ambiante. Donnez un rabbat au milieu de la fermentation.
<b>Pesée</b>	350 g
<b>Opération après pesée</b>	Étirez légèrement, couvrez de film alimentaire et conservez à température ambiante.
<b>2<sup>ème</sup> fermentation</b>	30 min.
<b>Façonnage</b>	Étirez la pâte jusqu'à 40 - 45 cm et placez-la entre des torchons.
<b>Apprêt</b>	16 heures; 4°C; 80% H.R.
<b>Manipulation après l'apprêt</b>	Déposez les baguettes sur le tapis enfouneur à l'aide d'une planche.

#### Décoration avant la cuisson

Incisez 5 fois à l'aide d'un coupe-pâte et écartez les incisions.

#### Cuisson

<b>Type de four</b>	Four à convection
<b>Température</b>	255°C en haut, 250°C en bas
<b>Vapeur</b>	2 litres
<b>Durée</b>	26 min.

#### Étapes de cuisson

Étape	Durée	Température en haut	Température en bas	Clé
1	3 min.	255°C	250°C	
2	16 min.	215°C	210°C	
3	7 min.	235°C	230°C	Ouverte

### 2. Tapenade

Ingrédients	g
Pâte de sésame noir	100
Eau	80
Jus de citron	20
Pâte d'ail	5

### Mode opératoire

Mélangez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant et assaisonnez de sel et de poivre.



## Ciabatta multigrains

### 1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine de blé 11,5/680	1000	100
Eau +/-	620	62
Sel	17	1,7
Puratos Softgrain 5 CL	300	30
Puratos O-tentic Durum*	40	4
Eau*	80	8

#### \*Puratos O-tentic Chef

L'O-tentic Chef se prépare avec 80 g d'eau (37°C) et 40 g de Puratos O-tentic Durum (par kg de farine). Laissez reposer ce mélange pendant au moins 15 min. avant de l'ajouter à votre recette.

### Mode opératoire

<b>Pétrissage</b>	5 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 10-12 min. en 2 <sup>ème</sup> vitesse. Gardez 10% de l'eau de côté et ajoutez-la à la fin du pétrissage.
<b>Température de la pâte</b>	24°C
<b>Fermentation en masse</b>	Conservez pendant 1 heure, couvert, à température ambiante dans un récipient en plastique graissé.
<b>Pesée</b>	250 g
<b>Façonnage</b>	Placez la pâte sur un plan de travail préalablement saupoudré de Puratos G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes. Étalez la jusqu'à une épaisseur d'environ 10 cm. Divisez en morceaux selon le poids souhaité et disposez les sur des plaques farinées, côté coupé vers le haut.
<b>Apprêt</b>	Laissez fermenter pendant 30 min. à température ambiante.
<b>Manipulation après l'apprêt</b>	Retournez avant d'enfourner.

#### Cuisson

<b>Type de four</b>	Four à convection
<b>Température</b>	240°C en haut, 240°C en bas
<b>Vapeur</b>	1,2 litres
<b>Durée</b>	23 min.

#### Étapes de cuisson

Étape	Durée	Température en haut	Température en bas
1	5 min.	240°C	240°C
2	16 min.	230°C	230°C

### 2. Garniture

Ingrédients	g
Poivron rouge	30
Poivron vert	30
Poivron jaune	30
Courgette	30
Aubergine	30
Roquette	15
Huile d'olive	10
Vinaigre de vin rouge	5

### Mode opératoire

Coupez les poivrons rouges, verts et jaunes, les courgettes et les aubergines en tranches et faites-les griller sur le barbecue. Garnissez votre ciabatta de légumes grillés et d'un peu de roquette et terminez avec de l'huile d'olive et du vinaigre de vin rouge.





## Croque Vita+ Céréales Complètes

### 1. Pâte

Ingrédients	g	%
Eau +/-	550-580	55-58
Levure fraîche	25	2,5
<b>Puratos Tegral Vita+ Céréales Complètes</b>	<b>1000</b>	<b>100</b>

### Mode opératoire

<b>Astuce</b>	Laissez tremper le <b>Tegral Vita+ Céréales Complètes</b> dans 55% d'eau pendant 20 min. Ajoutez ensuite la levure et finalement le reste d'eau en deuxième vitesse.
<b>Pétrissage</b>	6 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 6 min. en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
<b>Température de la pâte</b>	26°C
<b>Fermentation en masse</b>	2 x 10 min. avec un rabattage.
<b>Pesée</b>	720 g
<b>Opération après pesée</b>	Boulez et couvrez de film alimentaire à température ambiante.
<b>2<sup>ème</sup> fermentation</b>	10 min.
<b>Façonnage</b>	Boulez et placez sur plaque ou tapis.
<b>Apprêt</b>	50-55 min.; 28°C; 80% H.R.

#### Décoration avant la cuisson

Farinez de farine de seigle et incisez.

#### Cuisson

<b>Type de four</b>	Four à convection
<b>Température</b>	240°C en haut, 250°C en bas
<b>Vapeur</b>	3 litres
<b>Durée</b>	40 min.

#### Étapes de cuisson

Étape	Durée	Température en haut	Température en bas	Clé
1	5 min.	240°C	250°C	
2	27 min.	210°C	220°C	Fermée
3	8 min.	225°C	230°C	Ouverte

### 2. Garniture

Ingrédients	g
Kimchi	60
Shiitakes	30
Cheddar	30

### Mode opératoire

Garnissez une tartine Vita+ de kimchi, de shiitakes grillés et de cheddar. Déposez la 2<sup>ème</sup> tartine par dessus et faites griller sur le barbecue.



## Brioche Traditionnelle

### 1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine de blé 11,5/680	1000	100
Œufs	150	15
Eau +/-	220	22
Sel	17	1,7
Sucre	100	10
Levure fraîche	50	5
Crème fraîche 40% m.g.	50	5
<b>Puratos Soff'R Cashmere Acti-Plus</b>	<b>100</b>	<b>10</b>
<b>Puratos Sapore Carmen 50</b>	<b>50</b>	<b>5</b>
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b> ou beurre	<b>300</b>	<b>30</b>

### Mode opératoire

<b>Pétrissage</b>	10 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 8 min. en 2 <sup>ème</sup> vitesse. Ajoutez le <b>Mimetic Incorporation</b> en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
<b>Température de la pâte</b>	26°C
<b>Fermentation en masse</b>	5 min.
<b>Manipulation après fermentation</b>	Pour 1 pièce : 5 x 100 g
<b>Pesée</b>	500 g
<b>2<sup>ème</sup> fermentation</b>	10 min.
<b>Façonnage</b>	Façonnez les pâtons en boudins et disposez les par 5 dans un moule à pain.
<b>Apprêt</b>	1h 45 min.; 28°C; 80% H.R.

#### Décoration avant la cuisson

Dorez 2 fois avec le **Puratos Sunset Glaze Xtlr.**

#### Cuisson

<b>Type de four</b>	Four à convection
<b>Température</b>	210°C en haut, 210°C en bas
<b>Durée</b>	40 min.

#### Étapes de cuisson

Étape	Durée	Température en haut	Température en bas
1	40 min.	180°C	185°C

### 2. Garniture

Ingrédients	g
Scampis	100
Mayonnaise	40
Épices Old Bay	5
Zeste de citron	1
Jus de citron	5
Céleri	10

### Mode opératoire

Faites griller les scampis sur le barbecue et laissez-les refroidir. Mélangez la mayonnaise avec les épices, le jus de citron et le zeste de citron. Taillez le céleri en brunoise et ajoutez-le au mélange. Ajoutez maintenant les scampis. Coupez le dessus de la brioche grillée au barbecue et garnissez-la de préparation aux scampis.

## Brioche végétale

### 1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine de blé 11,5/680	1000	100
Eau +/-	260	26
Sel	17	1,7
Sucre	100	10
Levure fraîche	50	5
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>100</b>	<b>10</b>
<b>Puratos Soff'R Cashmere Acti-Plus</b>	<b>150</b>	<b>15</b>
<b>Puratos Sapore Carmen 50</b>	<b>300</b>	<b>30</b>
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>250</b>	<b>25</b>

## Brioche Easy Luxe 25%

### 1. Pâte

Ingrédients	g	%
Farine de blé 11,5/680	750	75
Eau +/-	370	37
Levure fraîche	50	5
Beurre	100	10
<b>Puratos Easy Luxe 25%</b>	<b>250</b>	<b>25</b>
<b>Puratos Mimetic Incorporation</b>	<b>100</b>	<b>10</b>

### Mode opératoire

<b>Pétrissage</b>	10 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 5 min. en 2 <sup>ème</sup> vitesse. Ajoutez le <b>Mimetic Incorporation</b> en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
<b>Température de la pâte</b>	26°C
<b>Fermentation en masse</b>	5 min.
<b>Manipulation après fermentation</b>	Pour 1 pièce : 5 x 100 g
<b>Pesée</b>	500 g
<b>2<sup>ème</sup> fermentation</b>	10 min.
<b>Façonnage</b>	Façonnez les pâtons en boudins et disposez les par 5 dans un moule à pain.
<b>Apprêt</b>	1h 10 min.; 28°C; 80% H.R.

#### Décoration avant la cuisson

Dorez 2 fois avec le **Puratos Sunset Glaze Xtlr.**

#### Cuisson

<b>Type de four</b>	Four à convection
<b>Température</b>	210°C en haut, 210°C en bas
<b>Durée</b>	40 min.

#### Étapes de cuisson

Étape	Durée	Température en haut	Température en bas
1	40 min.	180°C	185°C



# Astuces & Conseils

## UNE PRÉPARATION EFFICACE

Travaillez **efficacement** et adaptez-vous ainsi à la météo belge capricieuse.

Tous les pains peuvent être parfaitement **préparés à l'avance** et conservés pendant une longue période au **congélateur**. Vous décidez quand les mettre en magasin !



Scannez le code **POUR PLUS DE CONSEILS SUR LE PAIN PRÉCUIT**

## APPORTEZ LE BARBECUE DANS VOTRE MAGASIN ET ...

1

Attendez patiemment **LES PREMIERS JOURS DE SOLEIL**



2

Donnez à votre gamme barbecue **UNE PLACE SPÉCIFIQUE** dans vos rayons et rendez-la bien visible pour vos clients



3

Créez une **SECTION SÉPARÉE** sur votre boutique en ligne



4

Optez pour des **OFFRES/PROMOTIONS SPÉCIALES** sur la gamme BBQ



5

Utilisez **NOS PHOTOS SUR ÉCRAN TÉLÉ**, elles mettront l'eau à la bouche de vos clients



## ... SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX!

1

**COMMUNIQUEZ EN TEMPS OPPORTUN** sur votre gamme barbecue sur vos réseaux sociaux et votre site web



Téléchargez ici **LE KIT POUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**

2

Utilisez nos **IMAGES POUR LES RÉSEAUX SOCIAUX** en fonction des pains que vous proposez dans votre magasin



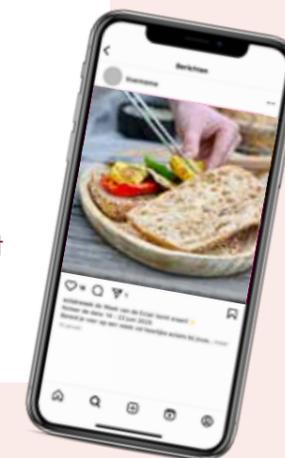
3

**PERSONNALISEZ VOTRE CONTENU** avec des photos de vous et de votre équipe au travail, les consommateurs adorent voir ce qui se passe en coulisses



4

**PARTAGEZ LES RECETTES** de nos idées de garnitures sur vos réseaux sociaux et votre site web afin d'inspirer vos clients avec des recettes prêtes à l'emploi



# Produits à l'honneur



## Améliorants

### S500 Acti-Plus

Améliorant en poudre multifonctionnel à haute performance pour produits croquants. Il apporte encore plus de tolérance à vos pâtes. Il prévient aussi la formation de pustules lors de l'utilisation de la méthode de pousse contrôlée.

### S500 CL

Améliorant en poudre multifonctionnel à haute performance pour produits croquants. Il apporte encore plus de tolérance à vos pâtes. Clean label.

### Soff'R Brown Acti-Plus

Améliorant haute performance pour les pains contenant jusqu'à 50% de farine complète ou jusqu'à 20% de flocons de blé, la nouvelle formule offre encore plus de fraîcheur à vos produits.

## Solutions pour produits de luxe

### Soff'R Cashmere Acti-Plus

Améliorant en pâte destiné à des produits à la texture moelleuse, offrant une fraîcheur remarquable et une amélioration de la mûche.

### Easy Luxe

Mélange en poudre à 25% qui vous permet de réaliser facilement de délicieux craquelins, cramiques, brioches et tartes. Il est également idéal pour les sandwiches. Il donnera à vos produits un goût exceptionnel, une mie agréable et moelleuse et prolongera leur fraîcheur. Il vous permet également d'améliorer les valeurs nutritionnelles de vos produits de luxe en réduisant leur teneur en matières grasses.

## Tegral Vita+ Céréales Complètes

Mélange complet en poudre pour un délicieux pain à base de 40% de céréales complètes (avoine, millet et froment), un levain naturel et des graines de tournesol. Riche en fibres et source de protéines, de fer et de magnésium. Clean label.

## O-tentic Durum

Ingrédient actif de boulangerie en poudre, à base de levain de blé dur, pour un goût typique de pain d'Altamura. Clean label.

## Levains Sapore

Sapore représente une gamme de produits de boulangerie naturels à base de fermentation qui sont prêts à l'emploi. Chaque Sapore a un goût et une origine uniques, adaptés à des applications spécifiques.

- **Sapore Oracolo** : levain de seigle actif liquide avec une touche fruitée.
- **Sapore Carmen 50** : levain de froment lactique pasteurisé pour produits de luxe et viennoiseries. Renforce les saveurs crémeuses et lactiques de vos produits et leur procure une mie plus fine.

## Softgrain

Softgrain est une gamme de mélanges de graines prétrempées dans un levain liquide. Cela apporte un goût délicieux et riche aux graines et garantit leur moelleux pendant et après la cuisson.

- **Softgrain 5 CL** : mélange de graines (seigle, graines de tournesol, de lin brun et de lin blond, froment et épeautre) précuites, moelleuses et pré-trempées dans un levain de seigle nature. Clean Label.
- **Softgrain Sprouted Rye CL** : graines de seigle germées, précuites, moelleuses et prétrempées dans un levain de seigle naturel. Clean Label.

## Sunset Glaze Xtlr

Dorure liquide, sans œufs et prête à l'emploi, qui apporte une belle couleur dorée à vos produits. À appliquer au pinceau ou au pulvérisateur. Peut être diluée jusqu'à 30 %.

## Décorations pour pains

- **Graindesign Black & White** : mélange de céréales à base de flocons de riz, de graines de sésame noir et de graines de cumin noir (Nigelle) pour la décoration des produits de boulangerie.
- **G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes** : graines et céréales 100 % pures à base de flocons de blé, flocons d'avoine, graines de lin blond et brun, graines de millet et graines de tournesol pour la décoration des produits de boulangerie.
- **Décor Tijgerpalmix (pain tigrés)** : mélange pour la décoration de pains tigrés, stable à la congélation.

## Mimetic Incorporation

Nouvelle génération de matière grasse à utiliser dans toutes vos pâtes à cake, pâtes à tarte et produits de luxe. Offre une qualité supérieure à tous vos produits avec un profil gustatif comparable à celui du beurre et une durée de conservation prolongée.

## Ambiante

Crème végétale, sucrée et onctueuse. Donne un volume et une stabilité remarquables.



**Pour toute question concernant les recettes,**  
n'hésitez pas à contacter nos conseillers techniques :



**Michaël Devillé**  
Démonstrateur  
Boulangerie  
mdeville@puratos.com  
Tél : 0499 55 04 59



**Stéphane Vandersteen**  
Démonstrateur  
Boulangerie  
svandersteen@puratos.com  
Tél : 0474 94 17 61