



PAIN MINUTE FRESH CONCEPT du pain toujours à disposition

UN PRODUIT DE PANIFICATION INNOVATEUR

Pain Minute Fresh Concept est un produit de **panification innovateur**. Vous en faites vos recettes de pain quotidiennes. Le pain est sorti du four après environ 75% du temps de cuisson lorsqu'il a déjà sa couleur définitive. Après refroidissement, il se conserve à une température d'environ 4°C dans un emballage hermétique. Lorsque vous avez besoin du pain, vous le cuisez pendant 5 à 6 minutes dans un four préchauffé à 210°C. Après un temps de refroidissement d'environ 25 à 30 minutes, vous obtenez à nouveau **un pain frais avec une croûte fine et croustillante** qui peut être tranché immédiatement. Le pain se **conserve bien** pendant plusieurs jours.

AVANTAGES

- maintien de votre identité de produit
- simple d'utilisation dans tous vos pains
- à recuire selon les ventes dans votre boulangerie
- étiquetage favorable
- toujours du pain disponible dans le réfrigérateur pendant plusieurs jours
- cuisson rapide du pain
- **du pain prêt à trancher après 30 minutes**
- temps de cuisson réduit à 5-6 minutes
- plus grande efficacité de la production
- le pain se conserve plus longtemps tout en restant croustillant



EN PRATIQUE

Les applications

Pain Minute Fresh Concept permet une cuisson plus rapide de:

- Tous types de pain (250 g et plus), comme le pain blanc, le pain gris, le pain multicéréales, etc.



EN PRATIQUE

Utilisation

- Pulso Pain Minute Fresh se dose entre 4% et 5% du poids de la farine. Une dose de 4% convient plutôt pour un pain blanc et brun, une dose de 5% est conseillé pour le pain complet.
- Précuisez les pains pendant 75% du temps de cuisson normal.
- Résultat après la pré-cuisson et refroidissement: des pains avec une couleur et une qualité de la croûte définitives et un beau volume.
- Réfrigérez les pains et conservez-les à une température de +4°C dans un emballage hermétique.
- Vous pouvez recuire directement le pain réfrigéré: 5 à 6 minutes de cuisson.
- Le pain peut être tranché après 25 à 30 minutes.

ASTUCE: pour une saveur encore plus délicieuse, essayer un de nos levains.



Conservation

Pain Minute Fresh Concept conserve toutes ses propriétés lorsqu'il est stocké dans un endroit sec et frais (à une température maximale de 25°C).

Conditionnement

Sacs en papier de 20 kg net, doublure en polyéthylène étanche.

INGRÉDIENTS

Farine de blé, farine de malt de blé, enzymes, acide ascorbique.



ALGIST BRUGGEMAN. VOTRE EXPERT EN PAIN.

L'expertise indispensable d'un partenaire au service de votre pain.

- Avec la gamme complète de levures d'**Algist Bruggeman** vous découvrez pourquoi nous sommes la référence en matière de levure: fraîche; liquide ou pressée, instantanée, nos levures réalisent ceci à chaque coup.
- Avec **Croustilis et Pulso**, vous disposez de 2 marques vous offrant une gamme complète pour améliorer votre pain.
- Les **levains Livendo** vous permettent de varier les goûts et les arômes, tout en conservant une excellente qualité.
- Nos **mixes et prémixes** vous facilitent la vie plus que jamais : la voie rapide vers des résultats de panification optimaux.



www.algistbruggeman.be
✉ marketing@algistbrug.be
f www.facebook.com/Algistbruggeman

