

Pains bis

Pâte

FRESCA BRUN est l'améliorant parfait pour le pain bis traditionnel et met l'accent sur la conservation longue durée de la fraîcheur. Fresca Brun donne un volume un peu plus limité, un croquant agréable et une coloration minimale. Cet améliorant contient du malt torréfié, ce qui donne une couleur de mie un peu plus sombre et un arôme nettement plus riche; la couleur de la mie de votre pain est cependant quasiment entièrement déterminée par le type de farine utilisée.

Poudre

CLASSICO BRUN donne un résultat extrêmement homogène et uniforme. La croûte ne se détache pas de la mie. Classico Brun est un améliorant en poudre qui assure une très bonne panification (pâtes sèches et pourtant souples), tant manuellement que de manière automatisée. La pâte pétrie est bien lisse et la mie reste nettement plus fraîche.

RAPIDO BRUN assure un développement actif de la pâte et un bon volume du pain. Elle est également recommandée pour les applications lors de pousse contrôlée, ainsi que pour un soutien supplémentaire et un meilleur volume dans les recettes pour pain à caractère intégral. Combinée à un pétrissage intensif, Rapido Brun se prête parfaitement à une recette rapide via une préfermentation courte ainsi que pour une préfermentation en boule prolongée.

POUDRE POUR PAIN BIS donne aux pâtes un développement suffisamment consistant pour pouvoir les travailler rapidement. Combiné à un pétrissage intensif, il convient parfaitement à une panification rapide via une courte préfermentation. La mie est avec la poudre pour pain bis encore un peu plus moelleux. Le soya n'est pas d'origine OGM.

TINTO ne contient pas d'émulsifiants classiques et est de ce fait intéressant pour celui qui veut travailler de façon authentique. Il permet d'obtenir un beau volume et une excellente conservation de la fraîcheur. Tinto contient une belle dose de malt torréfié et de levain, ce qui donne au pain une odeur délicieuse et à sa mie une jolie couleur. On peut également l'utiliser pour obtenir un effet croquant, mais avec un volume un peu plus réduit que celui des améliorants classiques. Ils sont donc surtout utilisés pour les "kaiserbrötchen", les petits pains allemands, les ciabattas, les faluches, etc.

BRUNOVA POEDER se distingue cependant par une dose très généreuse de malt torréfié et de levain acide en poudre. La couleur de la mie en devient nettement plus sombre et on retrouve clairement un peu de l'acidité du levain dans l'odeur du pain. Brunova donne à la pâte beaucoup de force, ce qui résulte en une augmentation du volume. Elle garantit en outre une excellente conservation !

MOSAIC BROWN contient des germes de blé toastés. Le résultat est un goût agréable et douce de la mie. Les germes de blé sont aussi au point de vue nutritionnelle très intéressants.

Recette par 1000 g de farine

Améliorant	Eau	Levure	Sel
20 - 30 g	560 - 600 g	30 g	17 g (B) - 22 g (F)
Pétrissage spirale			
Lent		Vite	
2 - 3 min.		5 - 6 min.	

Améliorant	Eau	Levure	Sel
20 - 30 g	550 g	20 g	17 g (B) - 22 g (F)
Pétrissage spirale			
Lent		Vite	
2 min.		6 - 8 min.	

Améliorant	Eau	Levure	Sel
30 g	600 g	20 g	17 g (B) - 22 g (F)
Pétrissage spirale			
Lent		Vite	
2 min.		6 - 9 min.	

Améliorant	Eau	Levure	Sel
30 g	550 g	25 g	17 g (B) - 22 g (F)
Pétrissage spirale			
Lent		Vite	
2 min.		7 - 9 min.	

Améliorant	Eau	Levure	Sel
30 g	550 g	25 g	17 g (B) - 22 g (F)
Pétrissage spirale			
Lent		Vite	
2 min.		5 - 6 min.	

Améliorant	Eau	Levure	Sel
20 - 30 g	560 - 600 g	25 - 30 g	17 g (B) - 22 g (F)
Pétrissage spirale			
Lent		Vite	
2 - 3 min.		5 - 6 min.	

Améliorant	Eau	Levure	Sel
20 - 30 g	560 - 600 g	25 - 30 g	17 g (B) - 22 g (F)
Pétrissage spirale			
Lent		Vite	
2 - 3 min.		5 - 6 min.	