

La croûte d'un pain ou d'un sandwich, c'est bien plus que la surface extérieure du produit. En effet, elle détermine l'aspect du "produit cuit", mais aussi la perception de son goût. La manière dont vous travaillerez la surface extérieure du pâton définit donc l'arôme et l'aspect du produit. Les produits de décoration pour la croûte vous permettent donc de flatter le palais et les yeux du consommateur.



### Décor semoule de blé :

pour ce produit, nous sélectionnons un passage spécial de la mouture. Les semoules blanches se colorent très peu à la cuisson que les rend très croustillantes et particulièrement délicieuses.

### Décor mélange de graines :

mélange de graines de tournesol, de lin, de sésame non décortiqué et millet jaune qui apporte une décoration très variée, tant pour les yeux (diverses graines et teintés) que pour le palais.

### Décor semoule de maïs :

taille et aspect pratiquement identiques à la semoule de blé, mais d'une couleur agréablement jaune qui se remarque très bien dans le magasin.

### Décor pavot bleu :

ces petites graines rondes bleu-nuit ont un excellent pouvoir d'adhérence. L'arôme du pain est subtilement et nettement rehaussé.

### Décor sésame décortiqué :

ces graines de sésame décortiquées ont un pouvoir d'adhérence supérieur à celui des graines non-décortiquées; elles sont également plus brillantes.

### Décor flocons d'avoine :

des flocons bien aplatis pour la décoration de la mie de vos pains et petits pains.

### Décor tigre :

vos produits de panification avec un aspect tigré. Il suffit d'appliquer un appareil de Décor Tigre sur vos pâtons. Un produit spécifique et facile à employer.

La préparation est très simple :	Décor Tigre	100%
	Eau (tiède)	175%

Bien mélanger et laisser gonfler pendant 1/4 heure.

Ensuite, l'appliquer sur les pâtons (verser par-dessus, appliquer à la main ou au pistolet).