

*Nous partageons
votre passion*

**margo**



CONSEILS ET ASTUCES POUR CONFECTIONNER DES PRODUITS À BASE D'AMIDONNIER, D'ENGRAIN ET D'ÉPEAUTRE

Confectionner des produits à base de céréales anciennes demande une certaine habileté manuelle. Les céréales anciennes possèdent certes une teneur élevée en protéines brutes, mais le gluten, en particulier celui de l'engrain et de l'amidonnier, est de faible qualité et sensible au pétrissage. Il est donc très difficile de confectionner des pains sans moule à base de pure farine d'amidonnier ou d'engrain et la qualité boulangère limitée entraîne une réduction du volume des produits cuits.

CÉRÉALES ANCIENNES

UNE VRAIE HISTOIRE,
UNE VRAIE SAVEUR



RECETTE

- Utiliser du levain-chef.
- Amidonnier, engrain: remplacer une partie de la farine par de la farine d'épeautre ou de la farine de blé, afin d'obtenir une meilleure qualité boulangère.
- Réduire légèrement l'ajout d'eau dans la recette > les céréales anciennes absorbent moins d'eau que le blé.
- Miser sur des recettes ou des prémélanges qui ont fait leurs preuves.

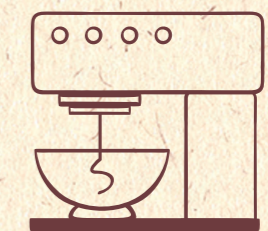
LEVAIN DE PÂTE

- Utiliser des levains de pâte, tels que des mélanges pré-gonflés ou des gruaux de céréales ébouillantés pour obtenir plus d'humidité dans le produit final.



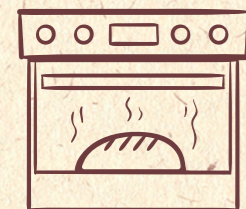
DÉGUSTATION

- Les pains de longue conduite sont particulièrement digestes.
- L'utilisation de farine complète de céréales anciennes fournit de précieuses substances nutritives au pain.
- Les céréales anciennes donnent un arôme particulier au pain et assurent de la variété dans les rayons de pains.
- Les arômes après des céréales anciennes peuvent être affinés en ajoutant des légumes racines, tels que du panais ou de la patate douce. En outre, les légumes confèrent une bonne conservation au pain.



CONFECTION DE LA PÂTE

- Pétrir délicatement, terminer le pétrissage avec précaution et ne pas sur-pétrir > Les céréales anciennes ont une faible structure de gluten.
- Veiller à avoir une température de pâte froide: la température idéale est d'env. 24 °C.
- Les pâtes plutôt fermes donnent des pâtes plus stables.



CUISSON

- Cuire brièvement dans un four chaud empêche le dessèchement.



APPRÊT

- Un apprêt court permet d'obtenir une belle formation de déchirure.



FAÇONNAGE

- Pains à base d'épeautre et pains mixtes: choisir des moules adaptés, car les pains ont tendance à s'étaler.
- Pains pur amidonnier ou pur engrain: cuire dans des moules.



POINTAGE EN CUVE

- Durant le pointage en cuve, replier la pâte 1 à 2 fois, pour stabiliser le gluten.
- Un pointage en cuve plus long a un effet positif sur la durée de conservation et sur l'arôme.

NOTRE ASSORTIMENT

Ces produits à base de céréales anciennes sont la base parfaite pour votre savoir-faire artisanal créatif et pour de multiples applications. Qu'il s'agisse de pains, de petits produits de boulangerie ou d'affinages de qualité supérieure – découvrez nos produits.



CREAFARINE AMIDONNIER- ENGRAIN 60%

N° d'article Pistor 18879 | 25 kg

CARACTÉRISTIQUES

Épicé, légèrement âpre et de noisettes

CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSES

Amidonnier, engrain, épeautre



CREAFARINE PURÉPEAUTRE 20%

N° d'article Pistor 18357 | 25 kg

CARACTÉRISTIQUES

Intense goût de noisette et de grillé, avec une finale douce et maltée

CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSES

PurÉpeautre (certifié)



MIX PETIT PAIN À L'ÉPEAUTRE 100%

N° d'article Pistor 18825 | 25 kg

CARACTÉRISTIQUES

De noix, avec une délicieuse et agréable note de levain

CÉRÉALES INCLUSES

Épeautre



PAIN AUX 6 CÉRÉALES ANCIENNES 30-50%

N° d'article Pistor 18465 | 25 kg

CARACTÉRISTIQUES

De grillé, vaste spectre d'acidité, épicé, unique

CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSES

Engrain, amidonnier, seigle pérenne, khorasan, orge impériale de Fiss, épeautre



COMBICORN PAIN DU VIEUX-MOULIN 30%

N° d'article Pistor 3779 | 25 kg

CARACTÉRISTIQUES

Rustique, croustillant, de grillé, malté et terreux

CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSES

Engrain, amidonnier, épeautre



SEIGLE ANCIEN NATURELE 10-30%

N° d'article Pistor 18464 | 25 kg

CARACTÉRISTIQUES

Notes puissantes de levain avec une finale de grillé et maltée

CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSES

Seigle pérenne (seigle arbustif forestier)



DÉCOR AUX CÉRÉALES ANCIENNES

N° d'article Pistor 18518 | 10 kg

CARACTÉRISTIQUES

De gros grains et noble

CÉRÉALES ANCIENNES INCLUSES

Engrain, amidonnier, khorasan