



inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY



Fleurilège

savéur & goût

Goût
CRACKERS
3 GRAINES

Mélange de 3 graines et extrait de levure

Fleurilège "3 Graines – goût Crackers" est un produit du goût à déposer à la surface des pâtons avant cuisson pour apporter des notes de crackers à vos produits finis.

Fleurilège est le premier concept de solutions aromatiques pour personnaliser vos pains à partir d'une même pétrissée.

En un geste simple et rapide, la dépose de Fleurilège s'effectue au moment du façonnage ou après. Le boulanger s'affranchit ainsi de plusieurs pétrissées. Tout en respectant les gestes du boulanger et ses schémas de fabrication, les pains obtenus développent des notes aromatiques de crackers.

Les solutions INVENTIS Fleurilège reposent sur une combinaison d'ingrédients issus de la fermentation et produits céréaliers.

Le dosage dépend de l'application et de la taille du produit panifié. A titre d'exemple, pour une baguette, nous recommandons un dosage de 15g de Fleurilège graines en surface d'un pâton de 350g de pâte.

Ingrédients : Mélange de 3 graines (lin brun, millet, sarrasin), semoules de blé dur et de maïs, extrait de levure.

Peut contenir : blé (gluten), oeufs, lait, soja, noix, graines de sésame.

Conservation : A conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec. **Bien refermer l'emballage après chaque utilisation.** A utiliser avant la date indiquée sur l'emballage.

Conditionnement : Seau de 5,5 kg.

Une utilisation flexible

Fleurilège s'utilise idéalement après l'étape de façonnage avant cuisson :

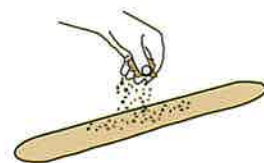
Méthode N° 1

Déposer le pâton dans un bac contenant Fleurilège.



Méthode N° 2

Déposer Fleurilège sur la surface du pâton.



Astuces

La pulvérisation d'eau à la surface du pâton peut être nécessaire pour bien faire adhérer les graines.

Le temps et/ou la température de cuisson doivent être surveillés pour atteindre l'intensité aromatique recherchée.

Bien refermer l'emballage après chaque utilisation.

Fleurilège graines peut aussi s'utiliser directement au pétrin.



LESAFFRE PANIFICATION FRANCE
103 Rue Jean Jaurès - 94700 Maisons-Alfort
www.lesaffre.fr

UNE MARQUE LESAFFRE 