

 **inventis**[®]

Fleurilège

saveur & goût



8 recettes

UNE MARQUE **LESAFFRE** 



Fleurilège 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 "goût Crackers" est disponible en version "Sémoule" et "Graines"



Fleurilège

saveur & goût

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.

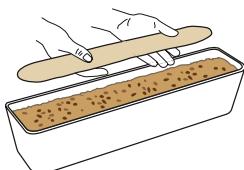
Les solutions INVENTIS Fleurilège reposent sur une combinaison d'ingrédients issus de la fermentation et produits céréaliers.

Une utilisation flexible

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

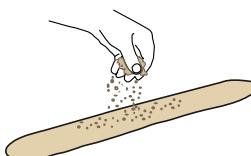
Méthode N° 1

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.

 inventis®

Fleurilege

saveur & goût

Goût
CRACKERS
GRAINES



La Baguette Feuilletée

FORMULE

INGREDIENTS	Poids (g)	(%)
Farine T55	1 000	100,0
Eau	670	67,0
Sel	20	2,0
Levure pressée	7	0,7
Fleurilège Crackers Graines	100	10,0
Beurre	250	25,0
TOTAL	2 047	

DIAGRAMME

Pétrissage	8 + 2 min
T° de pâte	25°C
Pointage	15 h / 4°C
Tourage	Mélanger le beurre pommade avec Fleurilège Graines 2 tours simple au rouleau
Détente	20 min / T° ambiante sous plastique
Division	Sur un rectangle de 30 x 30 cm
Façonnage	Découper des bandes de 3 cm d'épaisseur et les torsader
Apprêt	Sur plaque 45 min / 26°C
Cuisson	15 min / 250°C

MÉLANGE DE GRAINES ET EXTRAIT DE LEVURE

- ✓ Apporte goût et saveur
- ✓ Facile d'utilisation



 inventis®

Fleurilege

saveur & goût

Goût
CRACKERS
SEMouLE



Le Petit Pain de Table aux Fruits Secs

FORMULE

DIGRAMME

INGREDIENTS	Poids (g)	(%)
Farine T55	1 000	100,0
Eau	680	68,0
Sel	20	2,0
Levure pressée	7	0,7
Fruits secs : abricot / noisette	200	20,0
TOTAL	1 907	

Pétrissage	7 + 2 min
T° de pâte	25°C
Pointage	1 h / T° ambiante
Division + Boulage	100 g
Détente	20 min / T° ambiante sous plastique
Division	Sur un rectangle de 30 x 30 cm
Façonnage	Petit batard ou petite boule
Finition	Déposer Fleurilège Crackers Semoule à la surface des pâtons humidifiés
Apprêt	30 - 45 min / 26°C
Cuisson	15 min / 250°C

SEMOULE DE BLÉ DUR ET EXTRAIT DE LEVURE

- ✓ Apporte goût et saveur
- ✓ Facile d'utilisation



 inventis®

Fleurilege

saveur & goût

Goût
CRACKERS
GRAINES



Les Crackers aux Graines

	INGREDIENTS	Poids (g)	(%)
SPONGE			
Farine T55	650	56,5	
Eau	500	43,5	
Shortening	75	6,5	
Levure pressée	2	0,2	
FORMULE			
Farine T55	500	43,5	
Shortening	75	6,5	
Poudre à lever	4	0,35	
Sel	23	2	
TOTAL	1 829		
DIGRAMME			
Pétrissage	2 min		
T° de pâte	25°C		
Pointage	18 h / 30°C / H 85%		
Pétrissage	2 min 30 sec		
Pointage	2 h / 30°C / H 85%		
Laminage	1 tour double, 1 tour simple, réduire à 2 mm		
Finition	Déposer Fleurilège Crackers Graines à la surface des pâtons humidifiés		
Cuisson	5 min / 270°C puis séchage 10 min / 150°C		

MÉLANGE DE GRAINES ET EXTRAIT DE LEVURE

- ✓ Apporte goût et saveur
- ✓ Facile d'utilisation



 inventis®

Fleurilege

saveur & goût

Goût
CRACKERS
SEMouLE



Le Benoiton aux 2 olives

FORMULE

INGREDIENTS	Poids (g)	(%)
Farine T55	2 000	100,0
Eau	1 300	65,0
Sel	40	2,0
Levure pressée	16	0,8
Améliorant Volume & Tolérance	10	0,5
Olives vertes	300	15,0
Olives noire	300	15,0
TOTAL	3 966	

DIGRAMME

Pétrissage	3 + 5 + (1) min
T° de pâte	24°C
Pointage	1 h / T° ambiante
Façonnage	Abaïsser en formant un carré 2cm
Détente	60 min / 1°C
Apprêt	15 h / 8°C
Finition	Humidifier le pâton si nécessaire, puis déposer Fleurilège Crackers Semoule avant de découper au couteau.
Cuisson	15 min / 240°C

SEMOULE DE BLÉ DUR ET EXTRAIT DE LEVURE

- ✓ Apporte goût et saveur
- ✓ Facile d'utilisation



 inventis®

Fleurilege

saveur & goût

Goût
CRACKERS
GRAINES



Le Bun's Bretzel

FORMULE

INGREDIENTS	Poids (g)	(%)
Farine T55	1 000	100,0
Lait	500	50,0
Oeuf	100	10,0
Sel	20	2,0
Levure pressée	40	4,0
Beurre	100	10,0
Améliorant Volume & Tolérance	5	0,5
Sucre	25	2,5
TOTAL	1 790	

DIAGRAMME

Pétrissage	3 + 8 min
T° de pâte	24°C
Pointage	5 min / T° ambiante
Façonnage	Boule
Détente	45 min / T° ambiante (sous plastique)
Apprêt	45 min / 4°C (sous plastique)
Finition	Tremper les pâtons dans de la soude alimentaire, puis déposer Fleurilège Crackers Graines avant de lamer.
Cuisson	10 min / 240°C

MÉLANGE DE GRAINES ET EXTRAIT DE LEVURE

- ✓ Apporte goût et saveur
- ✓ Facile d'utilisation



 inventis®

Fleurilege

saveur & goût

Goût
CRACKERS
GRAINES



Le Méteil

Pain au Seigle

INGREDIENTS	Poids (g)	(%)
Farine T55	800	80,0
Farine de Seigle T85	200	20,0
Eau	680	68,0
Sel	18	1,8
Levure pressée	7	0,7
TOTAL	1 705	

DIGRAMME	Pétrissage	7 + 3 min
	T° de pâte	25°C
	Pointage	1 h 30 min / T° ambiante
	Division + Boulage	100 g
	Détente	15 min / T° ambiante (sous plastique)
	Façonnage	Petit Batard ou petite Boule
	Finition	Déposer Fleurilège Crackers Graines à la surface des pâtons humidifiés
	Apprêt	75 min / 26°C
	Cuisson	15 min / 250°C

MÉLANGE DE GRAINES ET EXTRAIT DE LEVURE

- ✓ Apporte goût et saveur
- ✓ Facile d'utilisation




inventis®

Fleurilege

saveur & goût

Goût
CRACKERS
SEMouLE



Le Matlou à la Sémoule

FORMULE

INGREDIENTS	Poids (g)	(%)
Farine T55	2 000	100,0
Eau	1 500	75,0
Sel	25	1,25
Levure pressée	18	0,9
Sucre	20	1,0
Améliorant Volume & Tolérance	16	0,8
TOTAL	3 579	

DIGRAMME

Pétrissage	3 + 2 min
T° de pâte	25°C
Division + Boulage	80 g
Détente	10 min / T° ambiante
Façonnage	-
Finition	Déposer Fleurilège Crackers Sémoule à la surface des pâtons humidifiés
Apprêt	1 h / 28°C
Cuisson	10 min / 260°C

SEMOULE DE BLÉ DUR ET EXTRAIT DE LEVURE

- ✓ Apporte goût et saveur
- ✓ Facile d'utilisation

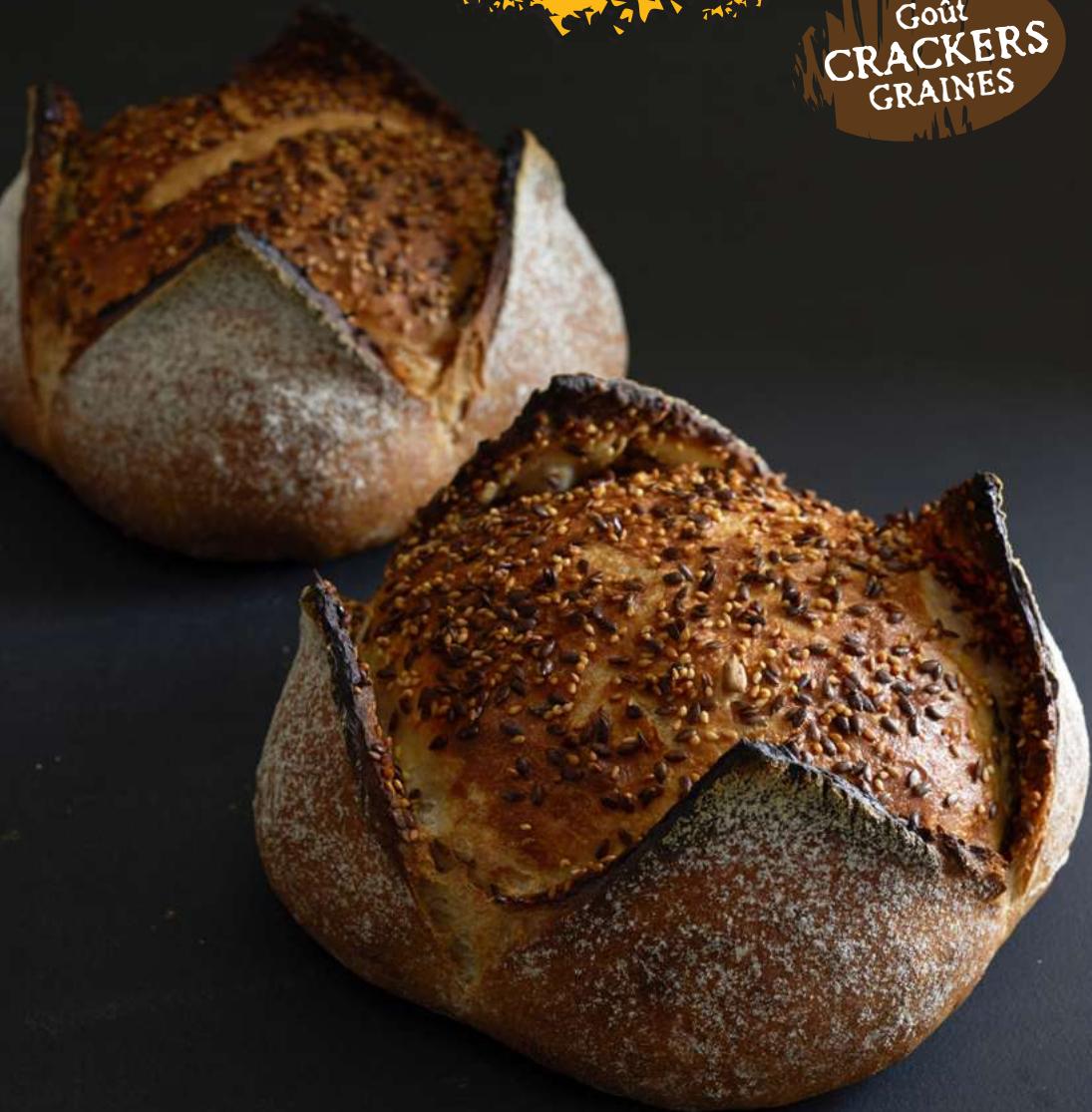


 inventis®

Fleurilege

saveur & goût

Goût
CRACKERS
GRAINES



Le Bourgeon

FORMULE

DIGRAMME

INGREDIENTS	Poids (g)	(%)
Farine T55	1 000	100,0
Eau	700	70,0
Sel	20	2,0
Levure pressée	7	0,7
Levain vivant (Livendo Buckwheat)	100	10,0
TOTAL	1 827	

Pétrissage	T° de Base 56°C Autolyse 30 min puis 10 + 2 min
T° de pâte	24°C
Division	3 x 350g + 3 x 200g
Boulage	Serrer
Détente	30 min / T° ambiante
Façonnage	Façonner les 3 boules puis laisser 15 min de détente. Étaler les chapeaux, huiler le centre et mettre de l'eau sur les contours. Tremper les boules dans l'eau puis dans le Fleurilège Crackers Graines. Souder les 2 parties, chapeau au dessus.
Apprêt	30 min / 23°C + 60 min / 3°C
Cuisson	Fariner, lamer puis cuire 30 min à 240°C (sole et voute et cuire à température dégressive 220°C.

MÉLANGE DE GRAINES ET EXTRAIT DE LEVURE

- ✓ Apporte goût et saveur
- ✓ Facile d'utilisation





inventis-lesaffre.com

LESAFFRE INTERNATIONAL
147, rue Gabriel Péri - 59700 Marcq-en-Barœul - France