

Nous partageons
votre passion



CREAFARINE

creatif
& polyvalent

10-20 %



CREAFARINE 10-20 %

CreaFarine 10-20 %, l'origine des prémélanges de panification créatifs de Margo, est un concentré à base de blé, à la coloration maltée et foncée et à l'arôme de grillé. CreaFarine 10-20 % se distingue par son dosage en petites quantités et la fabrication de recettes polyvalentes. Grâce à son utilisation très flexible, ce prémélange convient à merveille pour des pains de saison et un assortiment varié de pains.

- Emploi polyvalent
- Dosage flexible et en petites quantités
- Pousse sûre via ralentissement de fermentation, interruption de fermentation ou congélation
- Convient à des pousses courtes ou longues
- Ne contient pas de sel dans le mélange
- Longue fraîcheur des pâtisseries finies
- L'utilisation d'agents de cuisson supplémentaires n'est pas nécessaire
- Peut être utilisé toute l'année avec concept et recettes saisonniers
- Sans huile de palme
- Convient pour les végans



Informations du produit

Désignation	N° d'article Margo	N° d'article Pistor	Dosage	
CreaFarine 10-20 %	8292	18188	10-20 %	 25 kg

Ingrédients: FARINE DE BLÉ; FARINE D'AVOINE ENTIER PRÉGELATINISÉ; FARINE DE BLÉ MALTÉ PRÉGELATINISÉ ET PARTIELLEMENT RÔTI; FARINE DE SEIGLE; FARINE DE BLÉ MALTÉ; FARINE DE BLÉ COMPLÈTE PRÉGELATINISÉE; GLUTEN DE BLÉ; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Vous trouverez les informations complètes sur les ingrédients dans la spécification de produit actuellement en vigueur sur www.margo.ch.

PAIN MAISON AVEC CREAFARINE



Profil gustatif



épicé / âpre



acide / fruité



terreux / amer



Le polyvalent, qui avec son arôme équilibré complète parfaitement les garnitures douces et sucrées, mais aussi les fortes et les salées.



de noisette / de graines

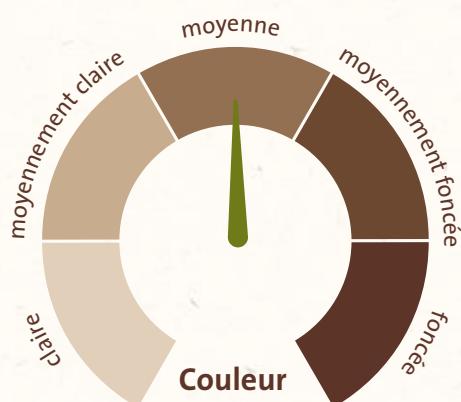


arôme torréfié



sucré / laiteux / malté
miel / caramel

Propriétés de la mie



Caractéristiques

tendre /
léger

moyen /
malléable

ferme /
lourd

Sensation en bouche

farineux
(non granuleux)

légèrement
granuleux

très
granuleux

Profil sensoriel détaillé

Profil gustatif

Le CreaFarine 10-20 % a une odeur significativement maltée, qui est accompagnée d'une délicate note de noisette. L'acidité douce et légèrement fruitée complète harmonieusement l'aspect général du pain.

Consistance / structure / couleur

Le pain maison CreaFarine se distingue par sa déchirure visuellement agréable. La mie juteuse de texture fine et de couleur marron est optimale en matière de solubilité et confère au pain un aspect général robuste.

LE BLÉ, LE ROI DES GRAINS

Le blé tendre, également appelé blé panifiable ou froment, est associé à la famille des Poacée (graminées) Triticum (blé). Le blé tendre est aujourd’hui considéré comme la variété de blé la plus importante au monde sur le plan économique. Le blé tendre d’aujourd’hui a été développé par des croisements et des sélections ciblés, afin d’optimiser le rendement, la résistance aux maladies, la qualité et l’adaptation à l’environnement.

La céréale se distingue par les propriétés physico-chimiques du gluten et offre de ce fait une énorme variété de possibilités d’utilisation. Ces dernières comprennent tout l’assortiment de pains et de pâtisseries, des produits céréaliers extrudés et l’extraction de matières premières telles que le gluten et l’amidon. En plus de son utilisation comme denrée alimentaire, le blé tendre est également utilisé comme fourrage.



A savoir

- Céréale nue > le grain de la céréale n'est pas entouré d'une glume
- Excellente qualité de gluten > les pâtes sont extensibles, élastiques et possèdent une bonne capacité de rétention des gaz
- Épis courts > 0,5-1,0 mètre
- Deux périodes de semis > blé d'été, blé d'hiver
- Moins de protéines brutes que les céréales anciennes > moyenne de 11,2 %
- Les variétés de blé tendre sont classées selon leur qualité de panification > top, I, II, biscuit, fourrage

Culture et quantités

- Surface de culture du blé panifiable CH (2021): env. 72'000 ha*
- Quantité de récolte de céréales panifiables CH (2020): 385'000 t*
- Quantité de céréales panifiables importées CH (2020): 80'000 t*
- Le plus grand producteur de blé au monde: Chine 136'946 kt**

Sources: *Swissgranol; **US Department of Agriculture TF