

Craft Malz

CUVÉE DE 4 MALTS

PRODUCTION NATURELLE ET ARTISANALE

BLÉ | SEIGLE | ÉPEAUTRE | ORGE




IREKS

Craft Malz

CRAFT-MALZ - ARTISANAL - NON CONVENTIONNEL - AVEC LE CŒUR ET L'ÂME

Dans le marché de la bière, la tendance à la «bière artisanale» a sensiblement augmenté au cours des dernières années. Craft est synonyme d'artisanat, couplé à la créativité et l'innovation. Ce sont des approches intéressantes qui sont facilement applicables aux boulangeries artisanales. Notre dernière cuvée de malt, CRAFT-MALZ est une composition de malts spéciaux de haute qualité provenant de notre propre production IREKS aromatisé avec de l'huile de houblon. C'est un produit qui laisse beaucoup de place à la créativité et l'expérimentation. Profitez d'un profil de goût parfaitement équilibré et dorotez vos clients avec des produits artisanaux non conventionnels, fabriqués avec cœur et âme.

COMPOSITION DE MALT SPÉCIAL DE HAUTE QUALITÉ DE NOTRE PROPRE

MALTERIE, ARÔMATISÉE AVEC L'HUILE DE HOUBLON AROMATIQUE

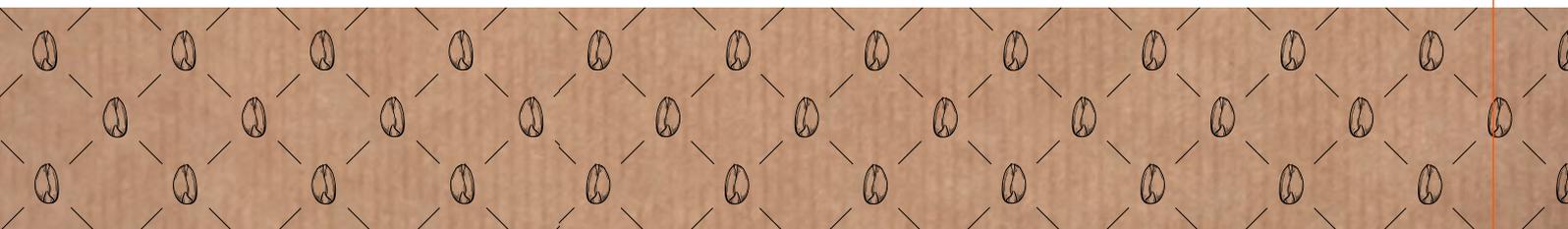
- Arôme malté, fin et arrondi
- Une gamme qu'il est possible d'appliquer à l'artisanat
- Dosage simple
- Clean label (si l'utilisation d'autres numéros E dans la recette est évitée)

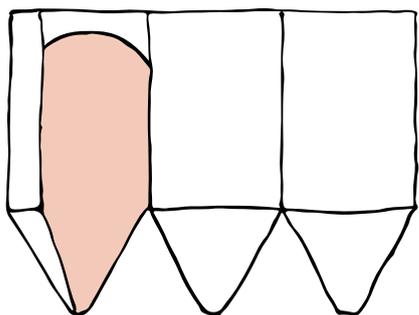
POSSIBILITÉS FLEXIBLES D'APPLICATION

- Peut être combiné avec tous les améliorants conventionnels (sans sel)
- Utilisation de votre propre levain
- Application universelle pour biscuits, pains et pâtisseries
- La base idéale pour des collations délicieuses et artisanales

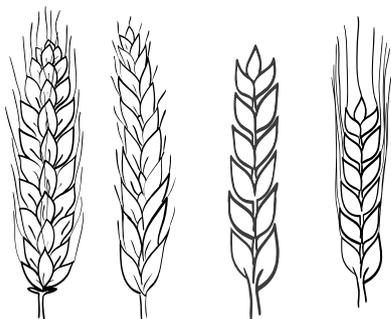
FRAÎCHEUR ET PLAISIR LONGUE DURÉE

- Mie à la structure savoureuse et moelleuse
- Croûte appétissante avec une belle coloration
- Garde son croustillant longtemps





PRODUCTION IREKS



COMPOSITION DE 4 MALTS

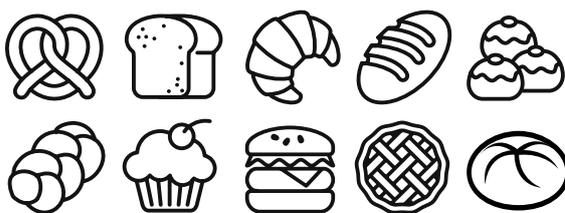
SPÉCIAUX DE HAUTE QUALITÉ

BLÉ, SEIGLE, ÉPEAUTRE, ORGE



ARÔMATISÉ AVEC DE

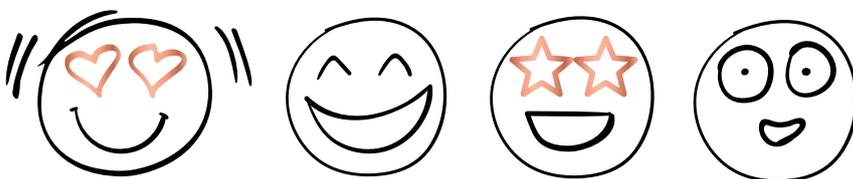
L'HUILE DE HOUBLON



UN PRODUIT QUI LAISSE

LA PLACE À LA CRÉATIVITÉ

ET L'EXPÉRIMENTATION



DORLOTEZ VOS CLIENTS AVEC DES PRODUITS ARTISANAUX

NON CONVENTIONNELS



IREKS a plus de 160 ans d'expérience dans la boulangerie et le brassage. Ce savoir-faire unique en combinaison avec l'utilisation des dernières et meilleures technologies fait d'IREKS le spécialiste des malts naturels.

UN PEU PLUS SUR LE MALT...

La production de malt est un processus 100% naturel. Le «maltage» permet aux graines de germer dans des conditions contrôlées. Le malt se manifeste grâce à la germination et grâce à des ingrédients naturels: l'eau, la chaleur, l'air et le temps.

Le malt peut avoir différents profils aromatiques et gustatifs, tout comme le café, et différentes couleurs selon la torréfaction. On pense souvent que le malt n'est utilisé que pour colorer le pain mais il n'en est rien.

Il existe différents types de malt, chacun avec ses propres caractéristiques. Ces malts peuvent être divisés en différents groupes:

- Malts diastatiques, p.ex. pour les farines à faible activité enzymatique
- Malts non diastatiques: pour le goût et l'arôme
- Malts torréfiés, donnent de la couleur en plus de goût
- Des extraits de malt

Le malt est non seulement utilisé comme produit de base dans la boulangerie mais également comme matière première importante en général (pour la fabrication de la bière mais aussi de la réglisse, de la nourriture pour bébé ou encore des biscuits).

En bref: le malt naturel est un ingrédient indispensable pour un goût et un arôme naturel.



BLÉ



SEIGLE



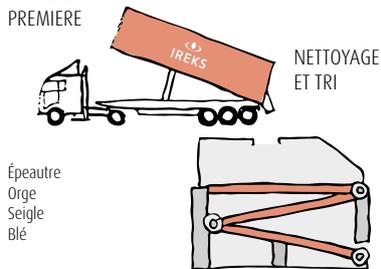
ÉPEAUTRE



ORGE

Méthode de fabrication du malt

RECEPTION DE LA
MATIERE
PREMIERE

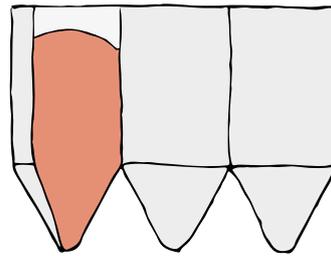


NETTOYAGE
ET TRI

Épeautre
Orge
Seigle
Blé

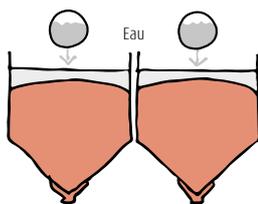
1

ENTREPOSAGE DANS LE SILO A GRAINS



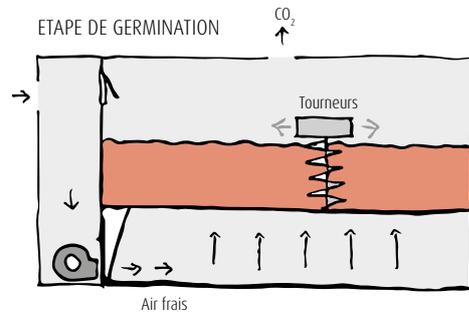
2

TREMPAGE



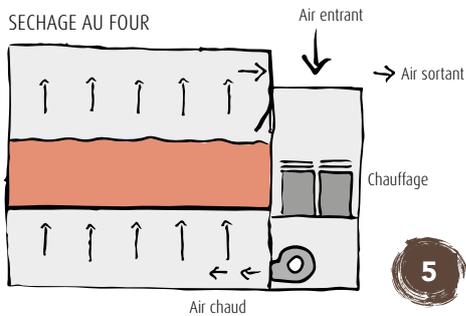
3

ETAPE DE GERMINATION



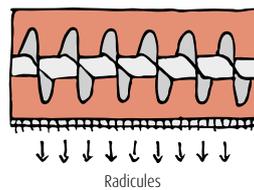
4

SECHAGE AU FOUR



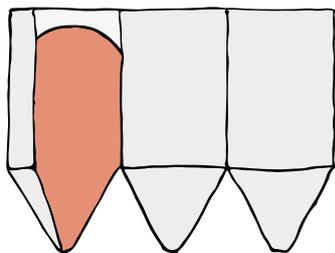
5

ELIMINER LE GERME



6

ENTREPOSAGE



7

TRAITEMENT ULTERIEUR
BRASSERIES / BOULANGERIES



8

Méthode de fabrication du malt

1

RECEPTION | NETTOYAGE | TRI

Les différents grains (blé, seigle, épeautre, orge) sont réceptionnés, nettoyés et triés.

2

STOCKAGE | ENTREPOSAGE DANS LE SILO A GRAINS

Les grains sont stockés jusqu'à nouvel usage.

3

TREMPAGE

Avant tout autre étape, les grains sont une nouvelle fois nettoyés et trempés dans l'eau. En faisant cela, la teneur en eau des grains augmente de plus ou moins 14% à plus ou moins 40%.

4

ETAPE DE GERMINATION

Durant le processus de germination, la température se situe entre 12 et 17 °C en utilisant de l'air froid. Au début de la germination, les enzymes, principalement des amylases, des protéases, des cellulases et des pentosanases se forment. Dans l'endosperme du grain, ils modifient partiellement les substances de réserve insolubles en composés solubles. En résultat de l'augmentation de l'activité métabolique, un germe se développe hors du grain. Après plus ou moins 6 jours, la graine germée donne un grain exploitable, le malt vert, elle a atteint l'activité optimale d'enzymes. Dépendant des conditions durant la germination (température - temps), les malts se développent avec différentes compositions, caractéristiques, couleurs et arômes.

5

SECHAGE AU FOUR

En augmentant la température de plus ou moins 60 - 90 °C, le processus de germination est arrêté. L'eau contenu tombe à plus ou moins 5%. Sécher à ces températures est appelé «séchage au four». Dépendant de la température utilisée pendant le séchage au four, les malts clairs à foncés se forment, ceci peut également différer grandement selon l'activité des enzymes.

6

ELIMINER LE GERME

Les racines sont maintenant retirées et le malt séché au four est prêt.

7

STOCKAGE | ENTREPOSAGE

Les grains de grains maltés ont été si bien séchés pendant le séchage au four qu'ils peuvent être entreposés sans aucun problème.

8

TRAITEMENT ULTERIEUR | BRASSERIES / BOULANGERIES

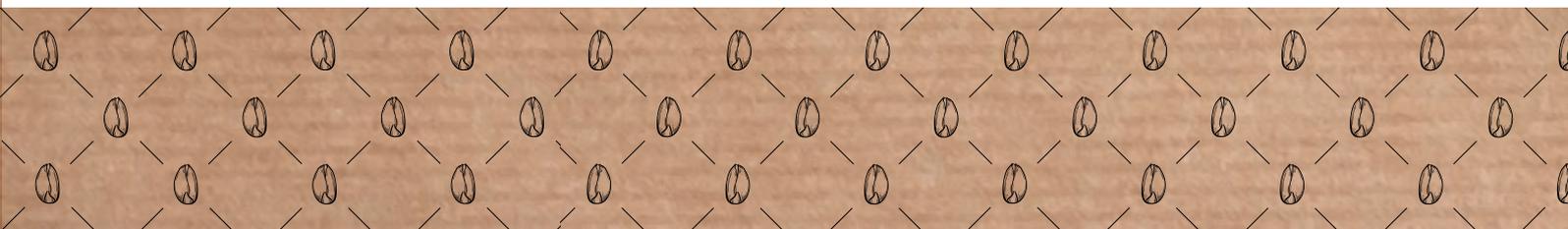
Les grains de malt demeurent à l'entrepôt jusqu'à un traitement ultérieur ou un envoi vers les brasseries ou les boulangeries.



Baguettes

BAGUETTES AVEC DU PREMIUM BAGUETTE ET DU CRAFT-MALZ

Farine de blé	9.000 g	Pétrissage:	lentement 6 min. rapidement 5 min.
PREMIUM BAGUETTE	1.000 g	Température de la pâte:	25 °C
CRAFT-MALZ	1.000 g	Peser:	3.000 à 3.700 g
Sel	200 g		Façonner dans le petit bac
Levure	50 à 150 g	Premier repos:	30 min.
Eau	± 7.000 g	Deuxième repos:	30 min.
		Repos dans le frigo pendant une nuit:	Min. 16 h



Pistolets

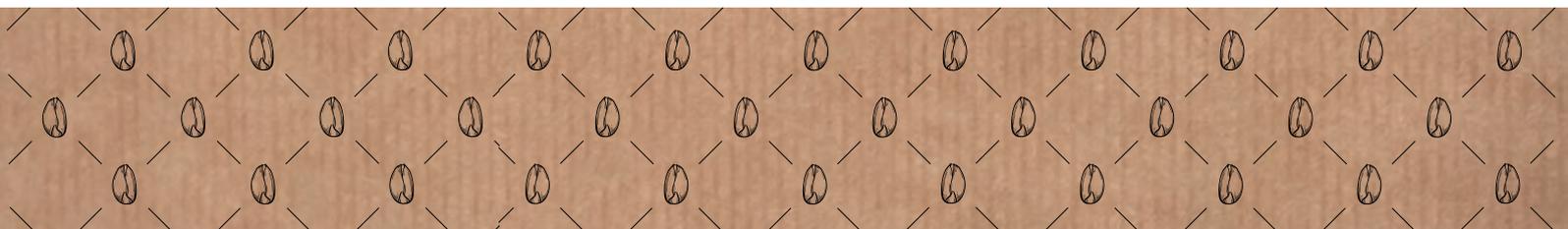
PISTOLETS AVEC DU CRAFT-MALZ

Farine de blé	8.000 g	Pétrissage:	lentement 6 min. rapidement 5 min.
Blé dur	1.000 g	Température de la pâte:	25 °C
CRAFT-MALZ	1.000 g	Peser:	1.650 à 1.800 g
AROMABACK	300 g	Repos:	5 min. Bouler
NATULEVAIN DURUM	300 g	Apprêt sur 28 °C et 80% d'humidité:	75 à 80 min.
Sel	170 g	Cuisson:	Programme pistolets
Levure	300 g		
Eau	± 6.000 g		

Pain complet

PAIN COMPLET AVEC DU CRAFT-MALZ

Flocons de blé (laisser tremper au moins 2 heures)	6.000 g	Pétrissage:	lentement 20 min. rapidement 5 min.
Farine de blé	3.000 g	Température de la pâte:	26 °C
CRAFT-MALZ	1.000 g	Peser:	450 g ou 920 g
PROTOFARIN ou PREMIUM INTEGRAL	600 g	Repos:	20 min. Bouler ou former Décorer à votre goût
Sel	170 g	Apprêt:	75 à 90 min.
Levure	200 g	Température du four:	235 °C
Eau	± 6.200 g	Cuire avec de la vapeur:	45 min.



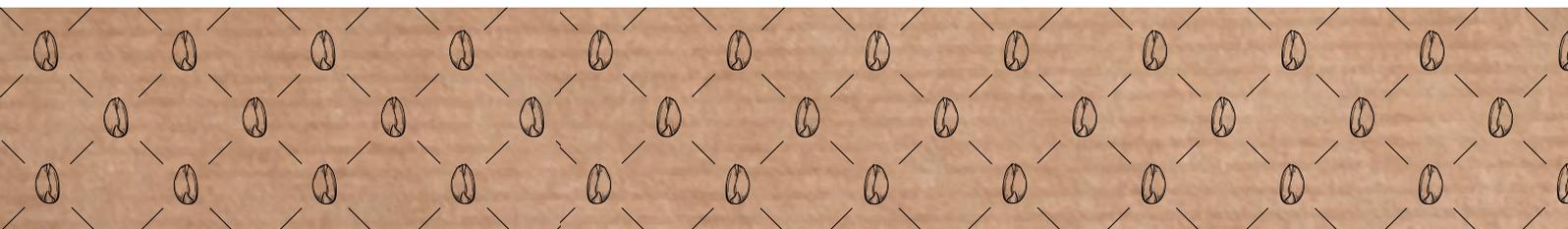


Soft buns

SOFT BUNS AVEC DU CRAFT-MALZ

Farine de blé	10.000 g
GOLDEN LUXE PLUS	2.000 g
CRAFT-MALZ	1.000 g
Beurre	500 g
Sel	190 g
Levure	500 g
Eau	± 5.700 g

Pétrissage:	lentement 3 min. rapidement 7 min.
Température de la pâte:	26 °C
Peser (30 pièces):	1.800 g
Repos:	5 min. Bouler Dorer et décorer avec du sésame
Apprêt sur 28 °C et 80% d'humidité:	90 min.
Température du four:	235 °C
Cuire:	± 9 à 10 min.





N.V. IREKS BELGIUM S.A.
Europalaan 66
1932 Zaventem
BELGIE | BELGIQUE
Tel.: +32 2 7672029
Fax: +32 2 7682600
info@ireks.be
www.ireks.be

08.18 | 500 | 6211374 B (F)