

Synergie[®] Pistolet

NOUVEAU!



Synergie
Pistolet



Les avantages pour vous en tant que boulanger

- Chiffre d'affaires supplémentaire grâce à une alternative au pistolet ordinaire
- La qualité continue de SYNERGIE avec une approche innovante
- D'innombrables possibilités (pistolets, baguettes, bagels, ...)
- Maniabilité accrue
- Sécurité de production élevée
- Idéal comme base pour des sandwichs garnis

Les avantages pour le consommateur

- Ingrédients équilibrés
- Un délicieux goût d'épeautre
- Croûte appétissante
- Déguster et profiter de manière consciente
- Sera apprécié par chaque membre de la famille

SYNERGIE PISTOLET contient les meilleurs ingrédients entre autres une farine d'épeautre de qualité supérieure, de savoureuses graines de potiron et graines de tournesol, des graines de chia, des graines de lin et pour parfaire le goût, du levain déshydraté et du malt.

Pistolets

Recette:

SYNERGIE PISTOLET	10.000 g
Huile (p.ex. huile d'olive)	200 g
Levure	300 g
Eau	5.500 g

Procédé de fabrication:

Pétrissage (spirale)	10 min.
Température de la pâte	25 °C
Repos de la pâte	5 min.
Peser (par 30 pièces)	1.800 g
Façonner	carré ou rond
Décorer avec DECOSYN	
Apprêt sur 28 °C et 80 % d'humidité ou une nuit dans le frigo à 4 °C	60 à 80 min.
Température du four descendante jusqu'à 210 °C	230 °C
Enfourner avec vapeur	
Temps de cuisson	20 à 22 min.

Demandez des recettes supplémentaires à votre conseiller technique en panification !



Baguettes

Recette:

SYNERGIE PISTOLET	10.000 g
Huile (p.ex. huile d'olive)	200 g
Levure	200 g
Eau	6.000 g

Procédé de fabrication:

Pétrissage (spirale)	10 min.
Température de la pâte	25 °C
Repos de la pâte	15 min.
Peser	150 g à 300 g
Façonner	Baguette
Décorer avec DECOSYN	
Apprêt sur 28 °C et 80 % d'humidité ou une nuit dans le frigo à 4 °C	60 à 80 min.
Température du four descendante jusqu'à 210 °C	230 °C
Enfourner avec vapeur	
Temps de cuisson	22 à 25 min.



"SYNERGIE: plus que de l'énergie!"
Goûtez-les tous!

