WALDKORN®

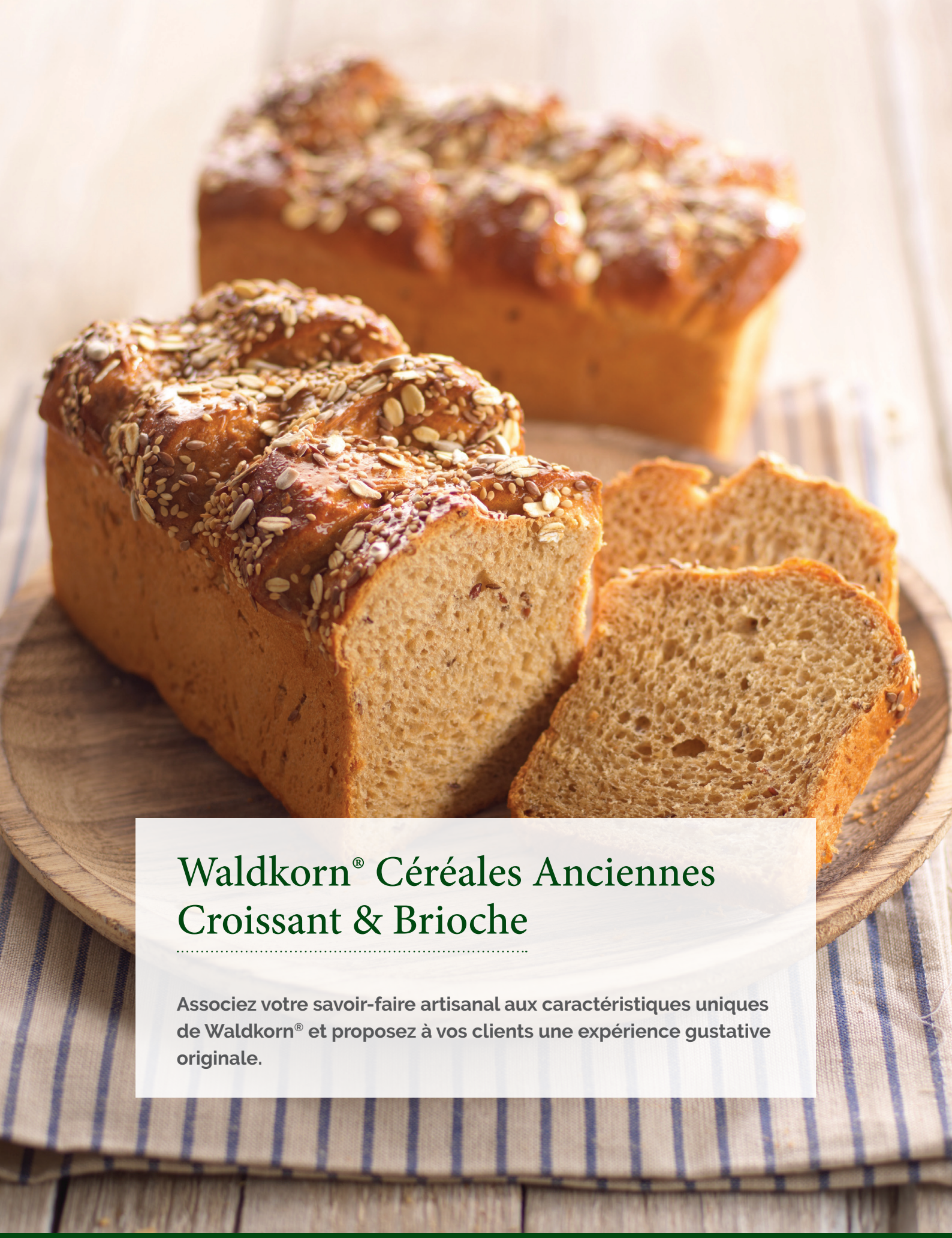
THE ORIGINAL

Waldkorn® Croissant & Brioche

Aux **origines**
de la **gourmandise**

WALDKORN® CÉRÉALES ANCIENNES

Waldkorn®, le temps révèle son goût.



Waldkorn® Céréales Anciennes Croissant & Brioche

Associez votre savoir-faire artisanal aux caractéristiques uniques de Waldkorn® et proposez à vos clients une expérience gustative originale.

Waldkorn®, le temps révèle son goût.

WALDKORN®

THE ORIGINAL

Des avantages uniques

- Une offre exclusive sur le marché
- Valorise votre savoir-faire artisanal et respecte la tradition
- Offre un grand confort de travail et une belle régularité
- Se décline en de nombreuses recettes sucrées et salées pour varier votre offre

L'ENGRAIN

Le "Grand-Père" de l'épeautre

C'est la première céréale domestiquée par l'homme. Elle ne possède qu'un seul grain et se digère facilement. Son léger goût de noisette est unique et reste inchangé depuis 10 000 ans.

L'AMIDONNIER

Le "Père" de l'épeautre

Cette céréale ancienne possède deux grains et est agée de 5000 ans. Elle est très nutritive et particulièrement goûteuse.

Waldkorn®, le temps révèle son goût.

Une expérience gustative unique

Waldkorn® Céréales Anciennes Croissant & Brioche vous permet de réaliser des brioches savoureuses et moelleuses et de proposer à vos clients une expérience gustative unique et originale.

Des céréales anciennes pour une saveur originelle

L'harmonie des saveurs et des parfums émanant de l'alliance de l'épeautre, l'engrain, l'amidonnier et le levain, donne à vos pâtes levées des notes aromatiques caractéristiques. Les céréales anciennes utilisées apportent une délicate couleur bronze-dorée typique et originale à vos brioches.

La tradition du levain

Le levain a fait son apparition dans l'Egypte Antique, une tradition qui demande du temps et qui contribue comme nul autre ingrédient à l'arôme et à la fraîcheur de vos pâtes levées. Il y a de nombreuses années, nos maîtres boulangers ont mis au point le premier levain « Chef ». Depuis, sa recette se renouvelle en permanence avec passion et attention. Un travail qui demande beaucoup de patience et de soin pour conserver toutes ses qualités gustatives, car chez Waldkorn® nous donnons du temps au goût.

Un goût inimitable

Waldkorn® valorise le patrimoine de nos ancêtres et cultive avec soin, de manière durable, des céréales anciennes aux caractéristiques gustatives uniques. Grace à votre savoir-faire et nos ingrédients authentiques, faites vivre une expérience unique à vos clients. Utiliser Waldkorn® Mélange de graines pour apporter un aspect et un goût inimitable à vos brioches.

Mise en œuvre

DOSAGE À 100%

RECETTE POUR 5 BRIOCHES

INGRÉDIENTS

Waldkorn® Céréales Anciennes Croissant & Brioche	1000 g
Sucre	60 g
Levure	50 g
Oeufs	100 g
Eau	300 g
Ruban Brioche	200 g

Mise en oeuvre
Pétrir l'ensemble des ingrédients 3 min en 1re vitesse et +/- 12 min en 2e.
Laisser pointer 30 min.
Peser des pâtons de 300 g et bouler.
Laisser reposer 10 min.
Façonner en bâtard et déposer dans des moules à brioche Nanterre.
Apprêt : +/- 120 min à 28°C
Dorer, puis couper aux ciseaux.
Cuisson : en four à sole à 190°C pendant +/- 30 min

CONSEIL

- La pâte se décolle rapidement, mais continuer à pétrir selon le temps indiqué afin que celui-ci soit optimal.
- Pour une finition et un goût d'exception, décorer vos brioches avec **Waldkorn® Mélange de graines** avant cuisson.
- Utiliser des barquettes en bois pour la présentation des produits en magasin, pour un aspect authentique..

SCANNEZ-MOI !

RETROUVEZ NOS RECETTES ORIGINALES SUR HTTPS://WWW.WALDKORN.COM/FR-FR/RECETTES

WALDKORN®

THE ORIGINAL

Choisir Waldkorn®, c'est renouer avec les traditions d'antan, en mettant au goût du jour des méthodes de travail anciennes, où l'on donnait du temps à la terre pour pouvoir en récolter le meilleur. Cultivées et sélectionnées avec soin, les céréales Waldkorn® vous permettent de proposer des pains uniques au goût authentique.

Avec Waldkorn® retrouvez les bienfaits des céréales dans 2 variétés de pain : Multicéréales (blé, orge et épautre) et Céréales Anciennes. (amidonnier, engrain et seigle pérenne).

Offrez ainsi à vos clients des pains de qualité, nutritifs et riches en fibres alimentaires, répondant aux attentes et aux envies des consommateurs d'aujourd'hui.

Adaptés à toutes les méthodes de panification, les produits Waldkorn® vous offrent des résultats réguliers au quotidien. Bénéficiant d'une excellente tolérance et d'une facilité de façonnage, ils vous permettent de réaliser de nombreuses créations et de donner libre cours à votre inspiration.

Code article	Désignation	Conditionnement
24976	Waldkorn® Classic	Sac de 15 kg
32149	Waldkorn® Céréales Anciennes	Sac de 15 kg
24996	Waldkorn® Croquant	Sac de 15 kg
2117	Waldkorn® Seigle Ancien	Sac de 15 kg
20871	Waldkorn® Mélange de graines	Sac de 5 kg
2141	Waldkorn® Croissant & Brioche	Sac de 15 kg
3966	Waldkorn® Trispelti	Sac de 25 kg

WWW.WALDKORN.COM

Crédits photos : CSM France / Studio Pygmalion – **Code article 45134** – Conception graphique : wrik

CSM France
18 Rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex
www.csmbakerysolutions.com 0 800 616 816 Service & appel gratuits

CSM Bakery Solutions
connecting the world of baking™