



WALDKORN[®]

THE ORIGINAL

Waldkorn[®]
Seigle ancien

Renouez
avec des **saveurs**
douces et **subtiles**



Waldkorn[®], le temps révèle son goût.



Waldkorn® Seigle Ancien

Retrouvez toute l'authenticité du Seigle Pérenne qui se distingue par son goût unique aux saveurs douces et subtiles. Cette céréale ancienne développe des arômes remarquables et apporte à vos pains une note légèrement sucrée.

Waldkorn®, le temps révèle son goût.



WALDKORN[®]

THE ORIGINAL

Des avantages uniques

- Trois applications avec une seule recette
- Simplicité de mise en œuvre
- Façonnage facilité
- Excellente tolérance à l'hydratation

mie serrée de couleur grise intense,
caractéristique au seigle

croûte dorée au bon
goût de seigle

saveur authentique
avec une note
légèrement sucrée

Waldkorn[®], le temps révèle son goût.



Une recette pour trois types de pains

Waldkorn® Seigle Ancien permet de réaliser 3 types de pains spéciaux : pain de seigle, pain au seigle et pain de campagne.

Le goût unique des céréales anciennes

Waldkorn® Seigle Ancien restitue le goût et la saveur unique du Seigle Pérenne. Cette variété de seigle est la plus ancienne. Précurseur du seigle contemporain, il se cultive depuis près de 7 000 ans.

Le vrai plaisir du Seigle Pérenne

Le Seigle Pérenne donne au pain une couleur plus foncée et une saveur terreuse et douce. Lors de la cuisson, cette céréale ancienne développe un arôme remarquable et apporte à vos pains une note légèrement sucrée pour un goût authentique et équilibré.

De hautes qualités nutritionnelles

Elaboré à partir de farine de Seigle Pérenne, cette recette sans additif se distingue par sa teneur en protéines très élevée (supérieure à 10%), sa richesse en oligo-éléments (potassium, magnésium, fer et zinc) et sa forte contenance en vitamine B. Riche en fibres, il est également plus digeste : une bonne alternative pour les consommateurs intolérants au blé.

Une agriculture exclusive

De part de son faible rendement, le Seigle Pérenne avait presque entièrement disparu. Grâce au système unique d'agriculture exclusive, Waldkorn® permet de renouer avec cette culture d'autrefois et de contrôler la qualité des céréales sélectionnées.

Pain de seigle : mise en œuvre en fermentation directe

DOSAGE À 100%



INGRÉDIENTS

Waldkorn® Seigle Ancien	1000 g
Levure	25 g
Eau	700 g
Poids total	1725 g

MISE EN ŒUVRE

Taux d'hydratation	70%
Température de base batteur/pétrin à spiral	60°C
Type de pâte	bâtarde
Pétrissage	10 min en 1 ^{re} vitesse, puis 3 min en 2 ^e
Température de la pâte	25 à 26°C
Pointage en bac	30 min
Pesée des pâtons	350 g
Détente	10 min
Façonnage	au choix
Apprêt	1h à 1h15
Température de pousse	23 à 25°C
Hygrométrie	60 à 70%
Scarification	oui
Cuisson	30 à 35 min à 230°C, temps de buée moyen

Pain au seigle : mise en œuvre en fermentation directe

DOSAGE À 70%



INGRÉDIENTS

Waldkorn® Seigle Ancien	700 g
Farine T55 ou 65	300 g
Levure	25 g
Sel	5 g
Eau	700 g
Poids total	1730 g

MISE EN ŒUVRE

Taux d'hydratation	70%
Température de base batteur/pétrin à spiral	60°C
Type de pâte	bâtarde
Pétrissage	10 min en 1 ^{re} vitesse, puis 3 min en 2 ^e
Température de la pâte	25 à 26°C
Pointage en bac	30 min
Pesée des pâtons	350 g
Détente	10 min
Façonnage	au choix
Apprêt	1h à 1h15
Température de pousse	23 à 25°C
Hygrométrie	60 à 70%
Scarification	oui
Cuisson	30 à 35 min à 230°C, temps de buée moyen

Pain de campagne : mise en œuvre en fermentation directe

DOSAGE À 50%



INGRÉDIENTS

Waldkorn® Seigle Ancien	500 g
Farine T55 ou 65	500 g
Levure	25 g
Sel	9 g
Eau	680 g
Poids total	1714 g

MISE EN ŒUVRE

Taux d'hydratation	68%
Température de base batteur/pétrin à spiral	56°C
Type de pâte	bâtarde
Pétrissage	5 min en 1 ^{re} vitesse, puis 6 min en 2 ^e
Température de la pâte	24 à 25°C
Pointage en bac	30 min
Pesée des pâtons	350 g
Détente	10 min
Façonnage	au choix
Apprêt	1h à 1h15
Température de pousse	23 à 25°C
Hygrométrie	60 à 70%
Scarification	oui
Cuisson	25 à 30 min à 240°C, temps de buée moyen

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif, à adapter selon votre matériel.

CONSEIL

- Pour une fermentation lente ajuster la levure à 1% du poids de la farine et faire pousser 10 heures à 10°C.
- Fariner les pains avec de la farine de seigle pour mettre la scarification en valeur.



SCANNEZ-MOI !

RETROUVEZ NOS RECETTES
ORIGINALES SUR
[HTTPS://WWW.WALDKORN.COM/
FR-FR/RECETTES](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® Trispetti	Sac de 25 kg



WWW.WALDKORN.COM

CSM France

18 Rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

www.csmbakerysolutions.com

0 800 616 816

Service & appel gratuits



connecting the world of baking™