

QU'ENTEND-ON PAR AMÉLIORANTS DE PANIFICATION ?

Pour préparer un pain aussi délicieux que pur, vous n'avez besoin que de quelques **ingrédients de base** : de la farine de qualité, de l'eau, de la levure, du sel, du temps et de l'amour.

Mais il y a aussi **d'autres matières premières 'inutiles'** et parmi celles-ci les améliorants de panification. Comme par exemple des composants laitiers, du beurre, du gluten, de la farine de soja ou du malt. Mais aussi des sucres, des émulsifiants (qui apportent plus de tenue et de souplesse à la pâte et plus de volume au produit fini) et des enzymes (qui accélèrent certains processus).

Certains de ces produits sont synthétiques et portent dès lors un **numéro E**. Ce qui signifie que l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) a analysé ces substances pour en déterminer l'utilité et la sécurité. Et qu'elles ne sont aptes à la consommation qu'en quantités déterminées.

POURQUOI UNE PANIFICATION SANS AMÉLIORANTS ?

La nouvelle tendance s'appelle Slow : tout doit aller moins vite, on demande des sensations plus pures que l'on savoure consciemment. Celui qui prépare ses produits avec patience et amour est récompensé. Ce qui est également valable pour les boulangers.

Le temps est le meilleur des améliorants de panification, le plus naturel aussi.

Plus vous donnez de temps à votre pâte pour lever et pour fermenter, plus elle développe de saveurs et d'arômes. Voilà pourquoi certains boulangers et consommateurs optent résolument pour un pain pur, basique et naturel.

De plus, certains additifs ou numéros E contiennent des éléments d'origine animale, empêchant les **végans** de manger votre pain. Un pain de base, ne contenant que de la farine, de l'eau, de la levure et du sel par contre est tout à fait toléré par les végans.

TROIS CONSEILS EN OR POUR UNE PANIFICATION PURE

1. **Pétrissez et battez longuement la pâte** pendant sa préparation, pour plus de tenue et une mie plus tendre.
2. **Respectez les temps de levage** pendant la préparation pour
 - un beau volume final ;
 - une mie aérée ;
 - une palette gustative ample.
3. **Utilisez du levain** pour
 - une délicieuse odeur et saveur ;
 - une pâte qui a plus de tenue ;
 - un pain qui reste plus longtemps frais.

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS, COMMANDER OU APPRENDRE TOUTES LES FICELLES D'UNE PANIFICATION 'PURE' AUPRÈS D'UN BOULANGER-CONSEIL CERES ?

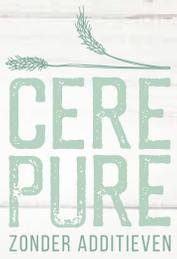
Contactez votre agent commercial pour plus d'infos ou envoyez votre commande par mail à commandebestelling@ceres.be.

www.ceres.be

CERE
PURE
SANS ADDITIFS

PUR ET NATUREL





PAIN CEREPURE, PUR PLAISIR

Vous aimez panifier des produits purs – avec de la farine sans additif, améliorant ou numéro E ? Alors nos farines qui portent le label CEREPURE sont taillées sur mesure pour vous. Nous vous en proposons un assortiment complet : de la blanche à la grise en passant par la complète, la multicéréales et la bio.



FARINES CEREPURE BLANCHES



MBD



MBZ

FARINES CEREPURE GRISES



BROYAGE



FLORAPLUS

FARINES BIO



BIO EPEAUTRE CRÈME T80



BIO COMPLÈTE T150



MBH



FLEUR DE SEIGLE



PURE INTÉGRALE



ROGGE ST-VITH



BIO SEIGLE T85



FLEUR ÉPEAUTRE



UNO



FLOCONS



ARENAL



BIO BLANCHE T65



BIO MS T65