

Délipure.

C'est tout simplement bon.



Simplement Bon.

Un label de qualité sans chichis.



La pure expérience du pain.

Ensemble, nous travaillons jour et nuit pour créer un monde dans lequel le pain ne sera plus seulement un produit, mais une expérience. Et c'est précisément ce que promet notre concept "Simplement Bon". Sous ce label de qualité, vous trouverez une variété de mélanges pour pain qui non seulement offrent une saveur authentique et artisanale, mais qui simplifient également la cuisson. Vous pourrez ainsi vous concentrer sur ce que vous faites le mieux : créer des œuvres d'art.

Avec "Simplement Bon", nous faisons entrer l'essence de l'artisanat traditionnel dans votre boulangerie. Nos mélanges pour pains sont composés avec soin pour offrir à vos clients une expérience gustative inégalée. En même temps, nous avons veillé à ce qu'ils soient faciles à utiliser.

L'art de la simplicité.

Dans un monde débordant d'allégations relatives aux vitamines et à la santé, "Simplement Bon" apporte l'équilibre et la tranquillité d'esprit dont nous avons tant besoin. Parce que c'est juste bien d'être "simple". Les louanges récoltées par cette catégorie de pain sont générées par deux affirmations simples authentiques : simple et bon. Les mélanges pour pains portant le label de qualité sont garants du bon goût du pain belge, sans chichis.



Scannez-moi et découvrez comment faire votre gamme **"Simplement Bon"**.



Délipure.

Des variations infinies avec un mélange pour pain au naturel.

Délipure est un mélange à 50 % pour la préparation de diverses applications. Le mélange a été développé en accordant une grande attention à plaire aux standards gustatifs belges et au goût authentique de la boulangerie artisanale. C'est ainsi que vous créez toujours sur une base très appréciée des consommateurs.

Délipure doit son goût de pain traditionnel et délicieux à l'utilisation de matières premières 100 % naturelles telles que le levain naturel, le blé tendre et le malt d'orge. Nous utilisons également du malt d'épeautre, de seigle et de blé.

Applications.

Pain de marque Délipure
Petit pain
Pistolets
Baguettes

Avantages.

Délipure satisfait aux recommandations internationales pour une alimentation plus saine avec moins de graisses saturées, de sucres et de sel. Sa composition équilibrée en céréales et en graines est une source de longue durée en énergie et en vitalité.

Astuce du Chef.

Lorsque vous faites cuire ce pain, attendez environ 30 secondes avant de le cuire à la vapeur. Il sera parfait à sa sortie du four. Bon appétit !

Recette & Préparation.

Ingrédients	Dosage
DÉLIPURE	50%
Farine	50%
Eau	50%
Levure	2%

Méthode de travail.

Pétrir la pâte pendant 8 min en première vitesse et 2 min en deuxième vitesse.
Température de la pâte : 26 °C
Pointage : 10 min
Peser 680 g et prébouler, laisser reposer pendant 30 min.
Façonnage final, puis déposer sur la clé sur un tapis saupoudré de semoule ou dans un banneton saupoudré de farine de seigle. Laisser lever pendant 60 min.
Retourner juste avant d'enfourner et laisser cuire pendant 40 min avec la clé vers le haut.
Cuisson : +/- 35 min à 230 °C et baisser la température sur 220 °C.

Pain de Base Délipure.

Pâte

DÉLIPURE	10000 g
Farine	10000 g
Eau	10000 g
Levure	400 g

Façonnage final, puis déposer sur la clé sur un tapis saupoudré de semoule ou dans un banneton saupoudré de farine de seigle.

Apprêt : 60 min

Juste avant d'enfourner, retourner le pain avec la clé vers le haut.

Cuisson : +/- 35 min à 230 °C et baisser la température sur 220 °C.

Méthode de travail

Pâte

Pétrir la pâte pendant 8 min en première vitesse et 2 min en deuxième vitesse.

Température de la pâte : 26 °C

Pointage : 10 min

Peser 680 g et prébouler, laisser reposer pendant 30 min.



Pain aux Fruits Délipure.

Pâte		Garniture		Méthode de travail
DÉLIPURE	10000 g	Raisins	4000 g	Avec tous les ingrédients, pétrir une pâte lisse et homogène.
Farine	10000 g	Abricots secs	4000 g	Immédiatement après le pétrissage, incorporer la garniture.
Eau	9600 g	Canneberges	4000 g	Pointage : 10 min
Levure	400 g			Poids : 350 g
MAESTRO LUXE	1400 g			Temps de pousse préboulé : 30 min
				Façonner les miches allongées et placer 3 x 4 morceaux sur la plaque de cuisson.
				Apprêt : 60 min
				Saupoudrer légèrement de farine de seigle et inciser dans la longueur.
				Cuisson : +/- 30 min à 190 °C.



Pistolets Fermiers Délipure.

Pâte		Méthode de travail		
DÉLIPURE	1500 g	Pâte		le haut sur un cadre de 40/60
Farine	1500 g	Avec tous les ingrédients, pétrir		ou sur une plaque de cuisson de
Levure	150 g	une pâte lisse et homogène.		40/60 à bords hauts.
Eau	1500 g	Poids : 1600 g		De cette manière, les pistolets
MAESTRO CROQUANT	60 g	Pointage : 20 min		montent et cuisent les uns contre
		Découper la pâte et former des		les autres et vous obtiendrez des
		boules.		pistolets plus rustiques.
		Placer les boules avec la clé vers		Saupoudrer légèrement de farine
				de seigle. Cuisson : +/- 22 min à
				230 °C avec 3 secondes de vapeur.





Zeelandia nv

Nijverheidsstraat 58-60,
Wommelgem, Anvers - 2160,
Belgium

tél. +32 3 354 20 68
info@zeelandia.be
zeelandia.be



Zeelandia