

FermeSon

Corsé

- ⇒ Croûte fine et craquante
- ⇒ Mie grasse et alvéolée
- ⇒ Fraicheur et conservation prolongées des produits après cuisson
- ⇒ Réduction du sel

PAINS DE TRADITION

*

PAINS TYPES

*

PAINS CORSÉS



FermeSon

Booster

- ⇒ Augmente le volume des viennoiseries de 30%
- ⇒ Rend le feuilletage plus aéré
- ⇒ Exhale les arômes de beurre
- ⇒ Réduction du sel

VIENNOISERIES FEUILLETÉES

*

PÂTES LEVÉES FEUILLETÉES



FermeSon

Gold

- ⇒ Rondeur en bouche
- ⇒ Mie soyeuse
- ⇒ Fraicheur et conservation plus importantes des produits après cuisson
- ⇒ Réduction du sel

BRIOCHES

*

BUNS

*

BAGUETTES VIENNOISES



Quelques idées de recettes ...

Une baguette à l'ancienne avec le Fermenson Corsé

EN FROID MASSE

- ⇒ 10kg de Farine de blé T65 Tradition Française
- ⇒ 6,8-7L d'Eau
- ⇒ 1kg de Pâte tradition de la veille (facultatif)
- ⇒ 400 à 500g de FERMENSON CORSE
- ⇒ 100 à 120g de Sel
- ⇒ 50g de Levure

EN DIRECT

- ⇒ 10 kg de Farine
- ⇒ 6,5 L d'Eau
- ⇒ 500g de FERMENSON CORSE
- ⇒ 100g de Sel
- ⇒ 100g de Levures

Un croissant pur beurre avec le Fermenson Booster

- ⇒ 10 kg de Farine de Gruau T55
- ⇒ 5-5,2 Litres d'Eau ou Lait entier froid
- ⇒ 1,2 kg de Sucre
- ⇒ 400 à 500g de Levure boulangère (0,4 en direct ; 0,5 en congélation)
- ⇒ 500g de Poudre de Lait (si Eau)
- ⇒ 200g de FERMENSON BOOSTER
- ⇒ 15 g de Sel
- ⇒ Tourage : 250 à 300g de Beurre / kg de pâte

« L'utilisation du FERMENSON CORSE permet d'obtenir plus de saveur tout en restant sur un process de tradition en direct ! »

Une brioche avec le Fermenson Gold

- ⇒ 10 Kg de Farine T55 (13%prot mini)
- ⇒ 3 Kg de Oeufs
- ⇒ 3 Kg de Beurre Frais
- ⇒ 2 à 2,3 Kg d'Eau (4 °c) - (selon votre hydratation habituelle et taux d'œuf)
- ⇒ 1,8 à 2 Kg de Sucre
- ⇒ 500g de Levure Fraîche
- ⇒ 500g de FERMENSON GOLD
- ⇒ 300g de Poudre de Lait entier (facultatif)
- ⇒ 0,1 Kg Sel
- ⇒ 0,1 Kg Améliorant (si congélation en pâton)

Des buns avec le Fermenson Gold

Suivez la recette de la brioche en remplaçant les œufs par de l'eau et le beurre par 500g de LiquiFlow Butter Taste ou de l'huile, puis diminuer le sucre par deux.

Contactez-nous pour recevoir votre
BIB de *FermenSon* GRATUIT !

fermenson@sonneveld.com



[FermenSon range - sonneveld.fr](https://www.fermenSon.com)

FermenSon

par  **Sonneveld**
inspiring bakery solutions