

BAKINGTM CENTER

LESAFFRE 

Incontro tecnico

Pane: l'analisi sensoriale



Cos'è

- **L'analisi sensoriale è una scienza per valutare le qualità organolettiche di un prodotto attraverso i sensi**
- **Servizio Lesaffre per i clienti**





La palette degli aromi



Pane in parole



Vocabolario dell'ESPERTO



• Regolarità della forma del pane

Malfatto

Giusto



• Uniformità della sezione

Asimmetrica

Simmetrica



• Sviluppo

Poco sviluppato

Ben sviluppato



• Taglio

Malfatto

Benfatto



• Intensità del colore della crosta

Pallido

Scuro



• Omogeneità del colore della crosta

Regolare

Irregolare

• Commenti spontanei degli esperti



Vocabolario del CONSUMATORE

• Di bell'aspetto, ben formato, presentazione gradevole

• Giusto (vari livelli)

• Schiacciato

• Ben formato, ampio

• Schiacciato / rotondo, ben lievitato, ben sviluppato, elastico, ben formato, voluminoso

• Di buona misura

• Aspetto industriale, cottura artigianale, tradizionale

• Cottura scarsa (poco cotto, troppo cotto, bruciato) / buona cottura (ben cotto, cotto alla perfezione)

• Pallido, marroncino, scuro, nero

• Colore gradevole, regolare

• Comune

• Pane rustico, campagnolo, come una volta, spolverato di farina

• Invitante, attraente, appetitoso

Cereal Gran Mix



The image shows several loaves of bread with a golden-brown crust and a porous interior, some topped with a mix of seeds. A small white bowl filled with the seed mix is also visible. The background features rolls of parchment paper.

inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ Impasto ricco ma leggero e soffice
- ✓ Estremamente gustoso
- ✓ Sfogliabile

Cereal Gran Mix

DOSAGGIO 100%

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Cereal Gran Mix" con acqua e lievito.

INGREDIENTI

Farina di frumento, glutine di frumento, semi di girasole (7%), semi di lino (6%), farina di frumento integrale, farina di segale, crusca di frumento, granella di soia, semola di mais estruso, farina di orzo maltato, sale, lievito madre di segale essiccato, emulsionante:

lecitina di soia; destrosio, zucchero, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

Può contenere latte, uova, semi di sesamo e noci.

INGREDIENTI DECORAZIONE - Granella di segale.

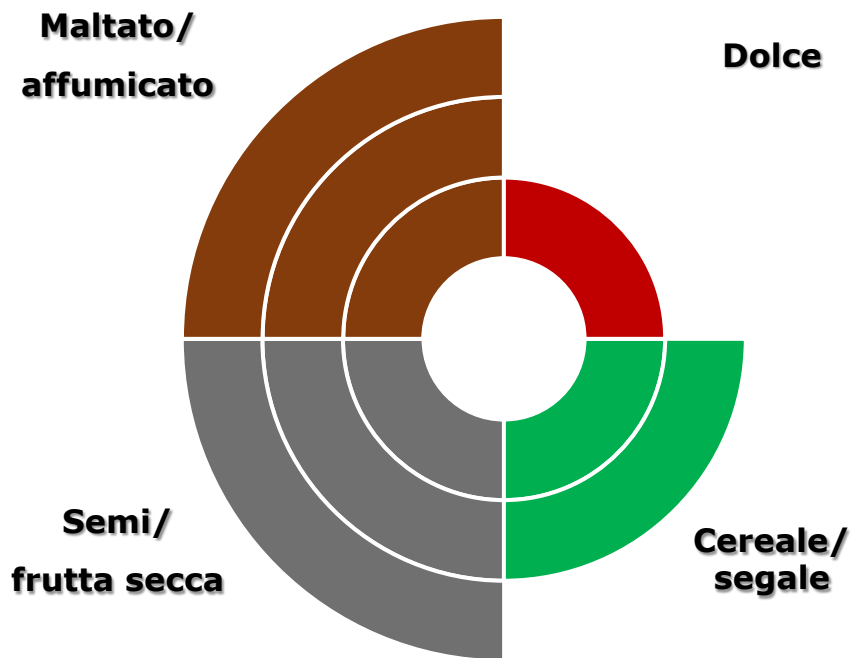
CONFEZIONE - Sacco da 25 kg: ingredienti 23 kg, decorazione 2 kg.

SHELF LIFE -12 mesi dalla data di produzione.



Se hai delle domande utilizza la chat

Cereal Gran Mix



Ja Pan



inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ *Gusto nuovo e sorprendente*
- ✓ *Con pregiato tè Matcha del Giappone*
- ✓ *Ideale per preparazioni dal grande impatto estetico*



Se hai delle domande utilizza la chat

Ja Pan

DOSAGGIO 100%

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Ja Pan" con acqua e lievito.

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 1, semi di papavero, sale, tè Matcha in polvere (1,5%), bacche di aronia in polvere, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

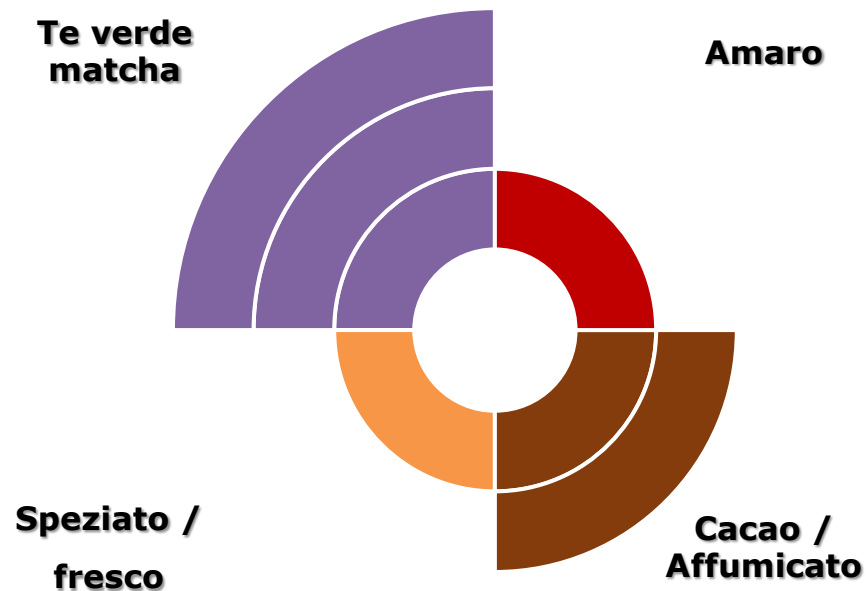
Può contenere soia, latte, sesamo, uova e noci.

CONFEZIONE - Sacco da 10 kg.

SHELF LIFE - 12 mesi dalla data di produzione.



Se hai delle domande utilizza la chat

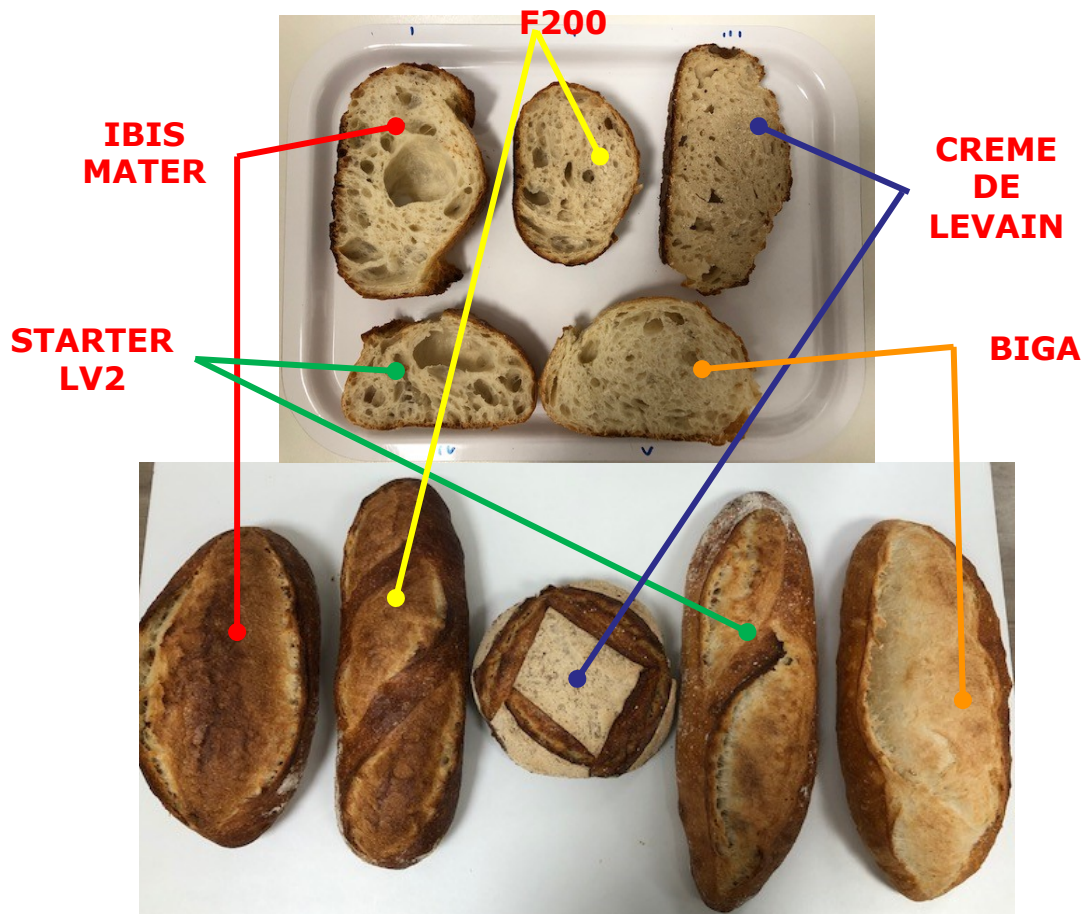


Comparativo Lieviti Madre vs Biga

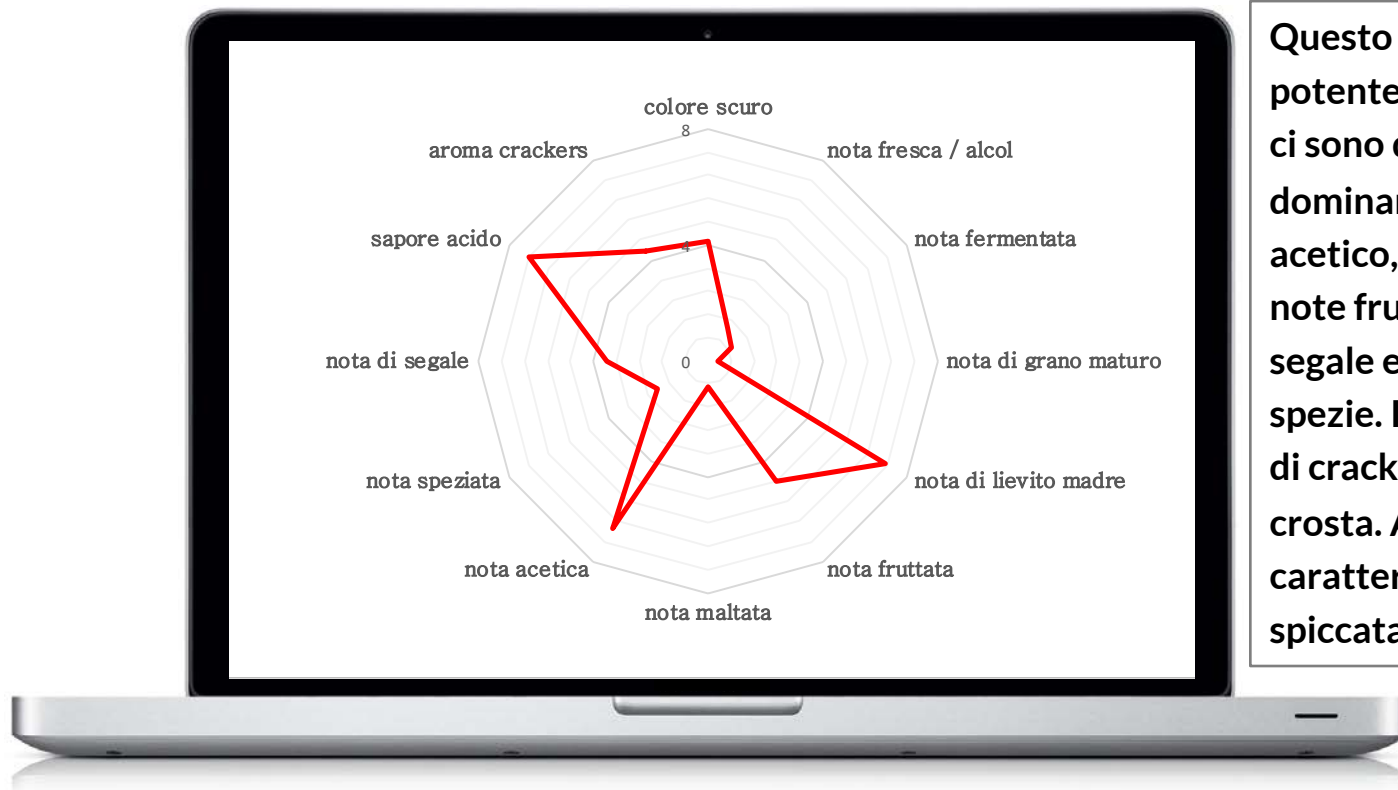
Comparazione pane con

- CREME DE LEVAIN
- STARTER LV2
- IBIS MATER
- LIVENDO F200
- BIGA



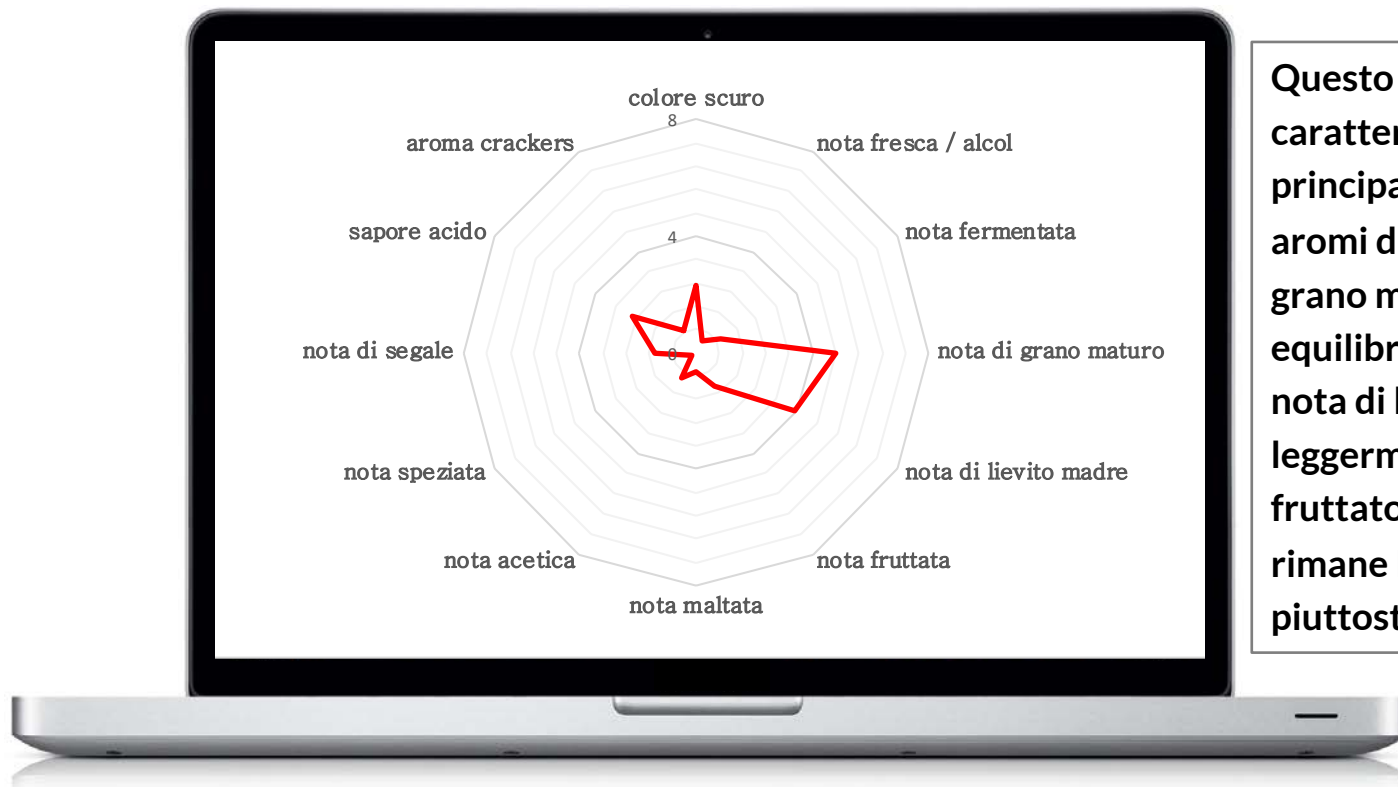


Creme de Levain



Questo pane è molto potente e complesso: ci sono degli aromi dominanti di lievito acetico, ma anche note fruttate, di segale e un pizzico di spezie. Infine aromi di cracker nella crosta. Al palato è caratterizzato da una spiccata acidità.

Starter LV2



Questo pane è caratterizzato principalmente da aromi di cereali di grano maturo, equilibrati con la nota di lievito madre, leggermente fruttato. L'acidità rimane leggera e piuttosto lattica.

Ibis Mater



Questo pane è caratterizzato principalmente da aromi di cereali di grano maturo e da una leggera nota di fermentazione.

Livendo F200

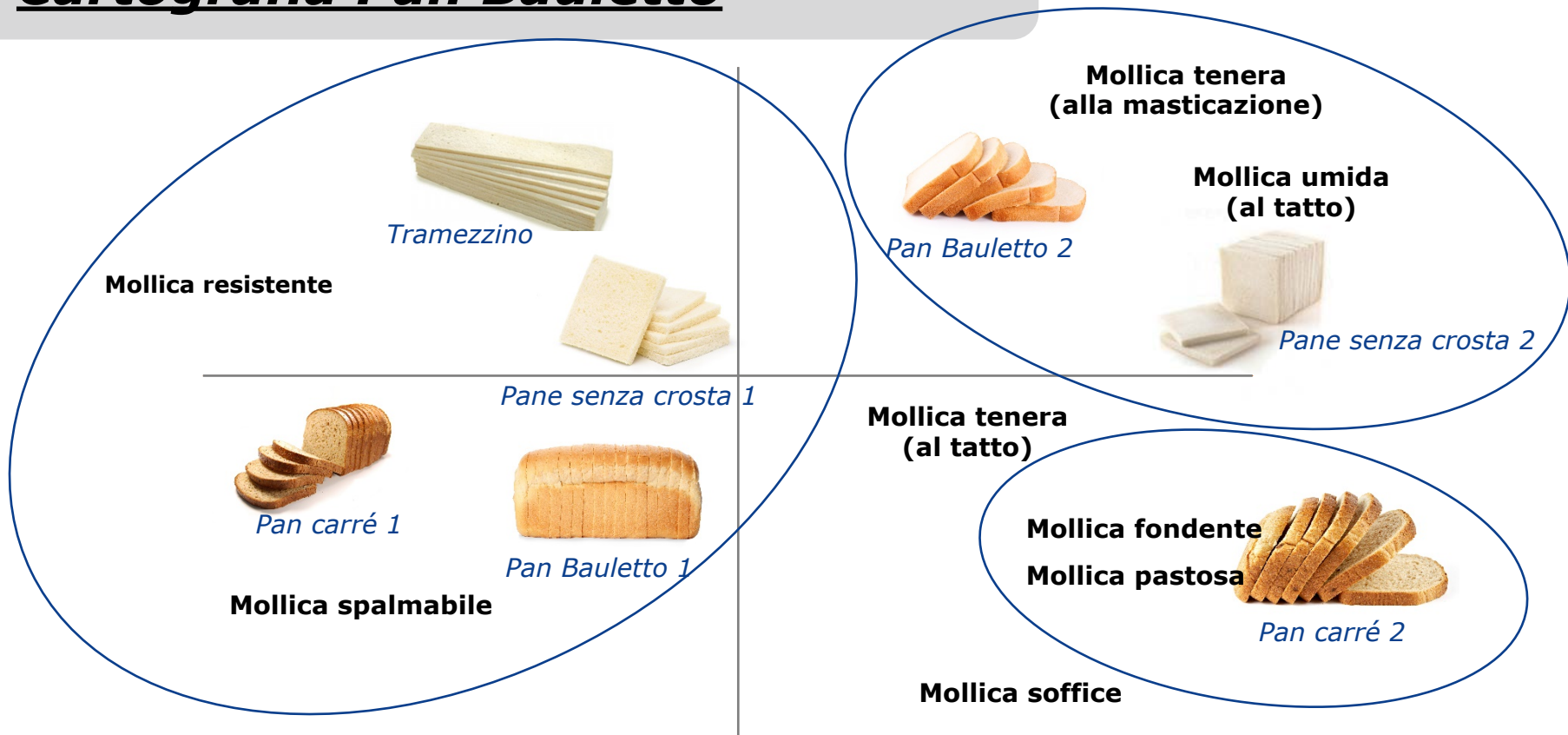


Questo pane con la mollica più scura è descritto nel panel come notevolmente maltato e cracker, con aromi secondari di grano maturo e lievito madre. Un tocco di acidità prolunga la percezione in bocca.

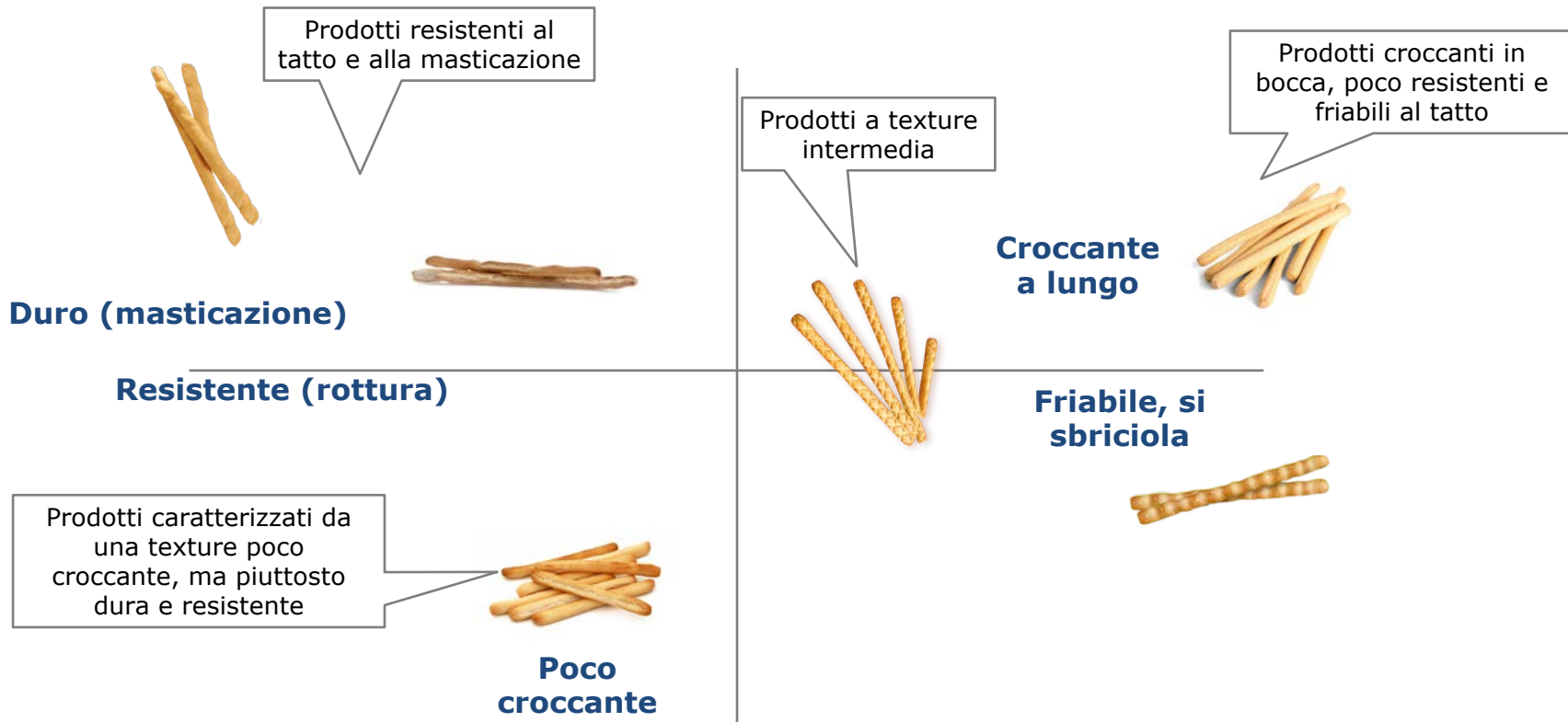


Questo pane è caratterizzato principalmente da aromi di cereali di grano maturo, una nota fresca, alcolica e leggermente fermentata.

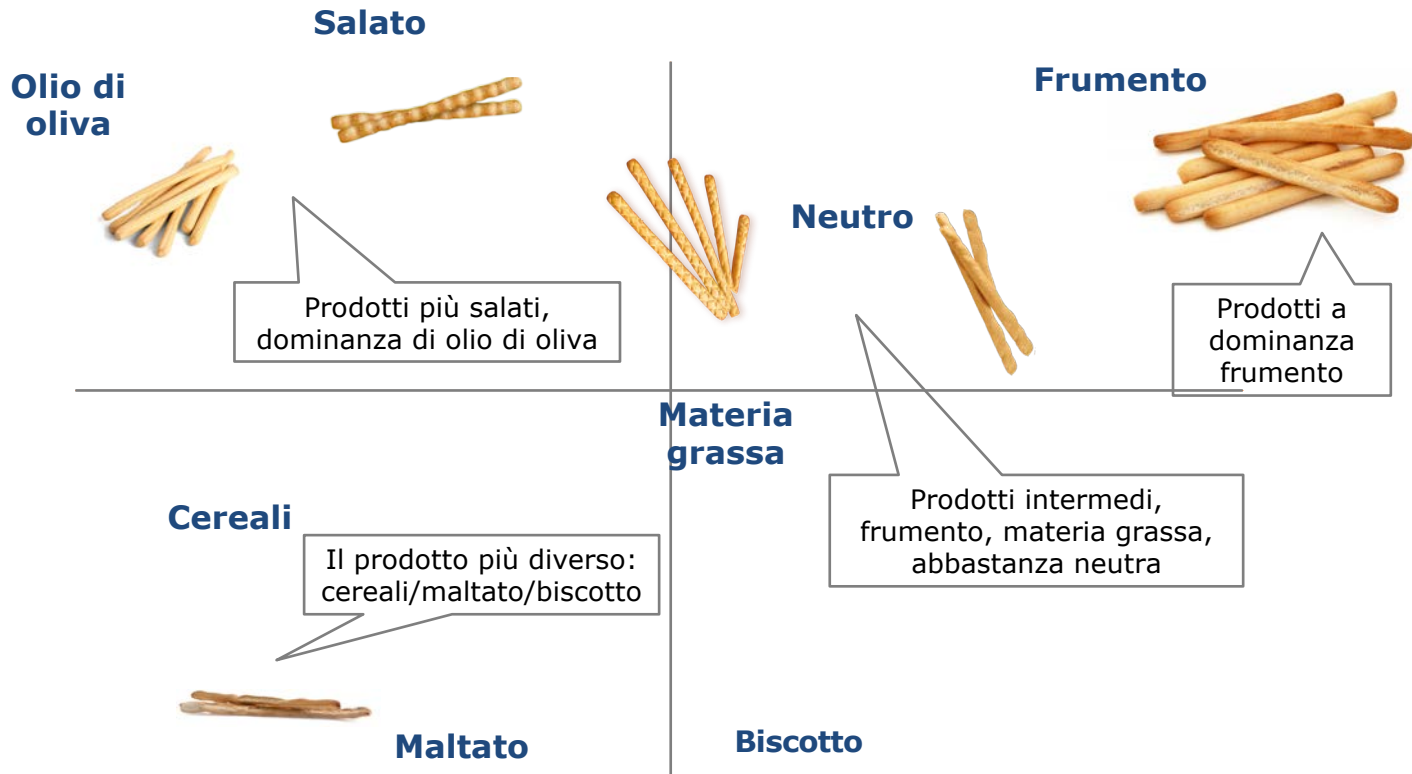
Cartografia Pan Bauletto



Cartografia Grissini - Texture



Cartografia Grissini - Gusto



Domande e risposte

BAKINGTM CENTER

LESAFFRE 

Grazie della vostra attenzione