

# BAKING<sup>TM</sup> 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



• Uniformità della sezione



• Sviluppo



• Taglio



• Intensità del colore della crosta



• Omogeneità del colore della crosta

• 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



  
**inventis**<sup>®</sup>  
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.

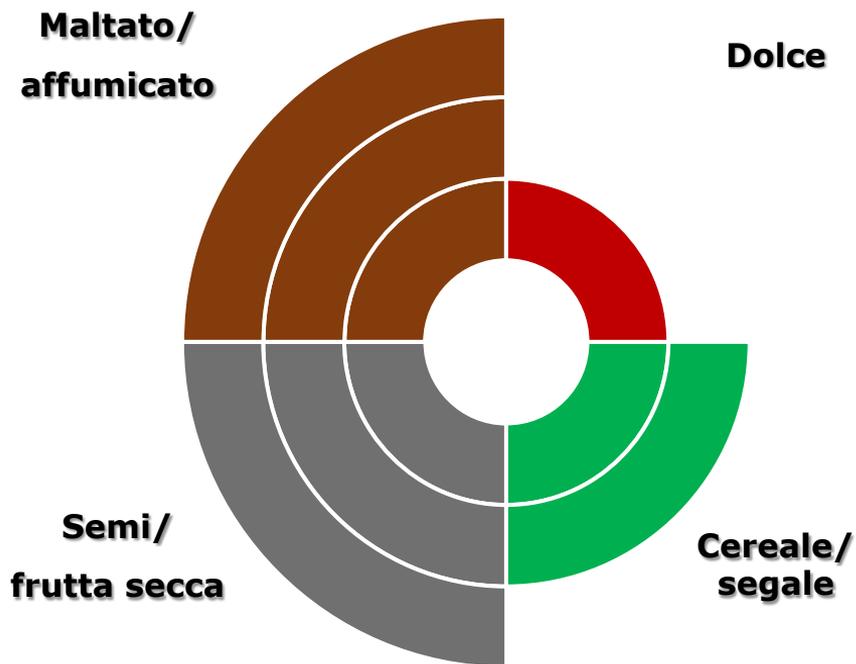
**CONFEZIONE** - Sacco da 25 kg: ingredienti 23 kg, decorazione 2 kg.

**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*

# 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.

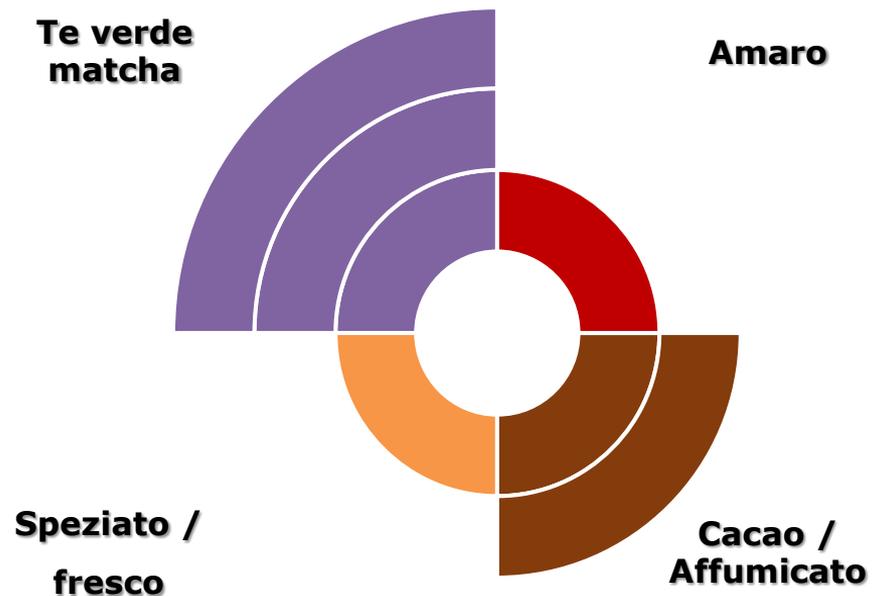
Può contenere soia, latte, sesamo, uova e noci.

**CONFEZIONE** - Sacco da 10 kg.

**SHELF LIFE** - 12 mesi dalla data di produzione.



Se hai delle domande utilizza la chat

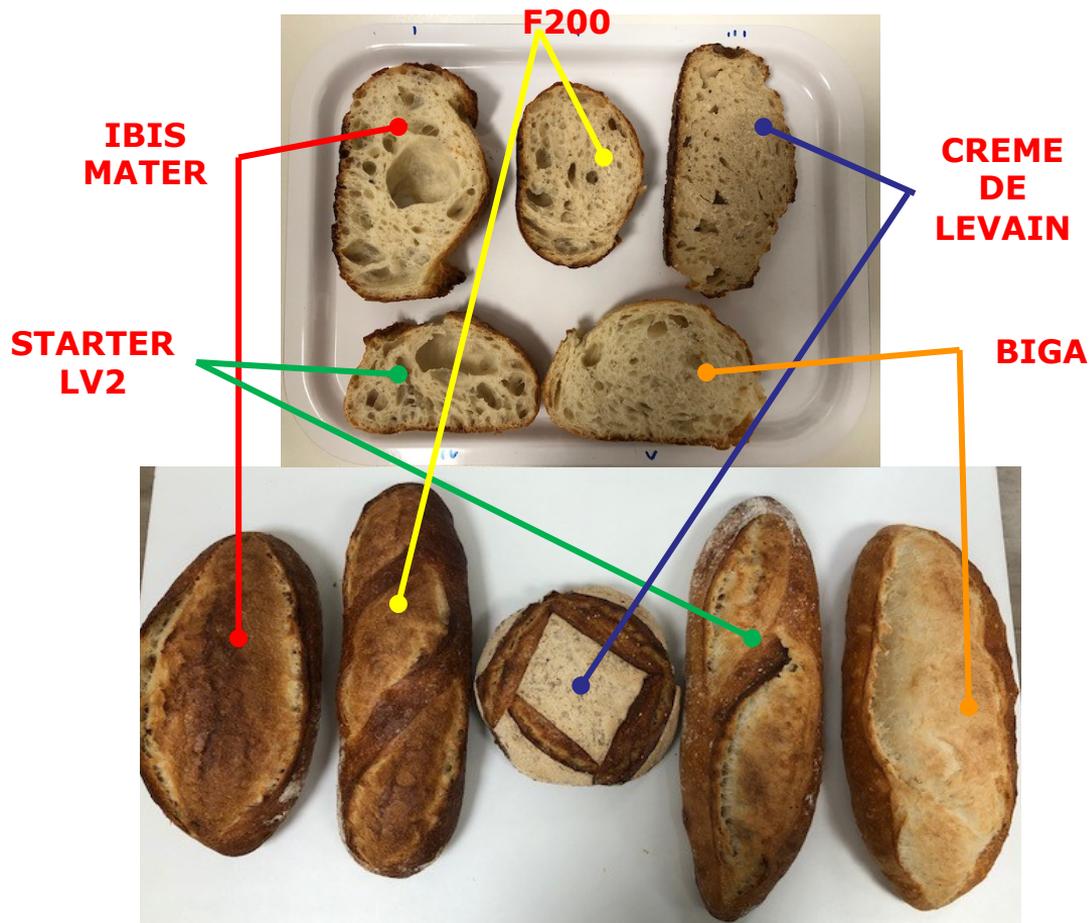


# Comparativo Lieviti Madre vs Biga

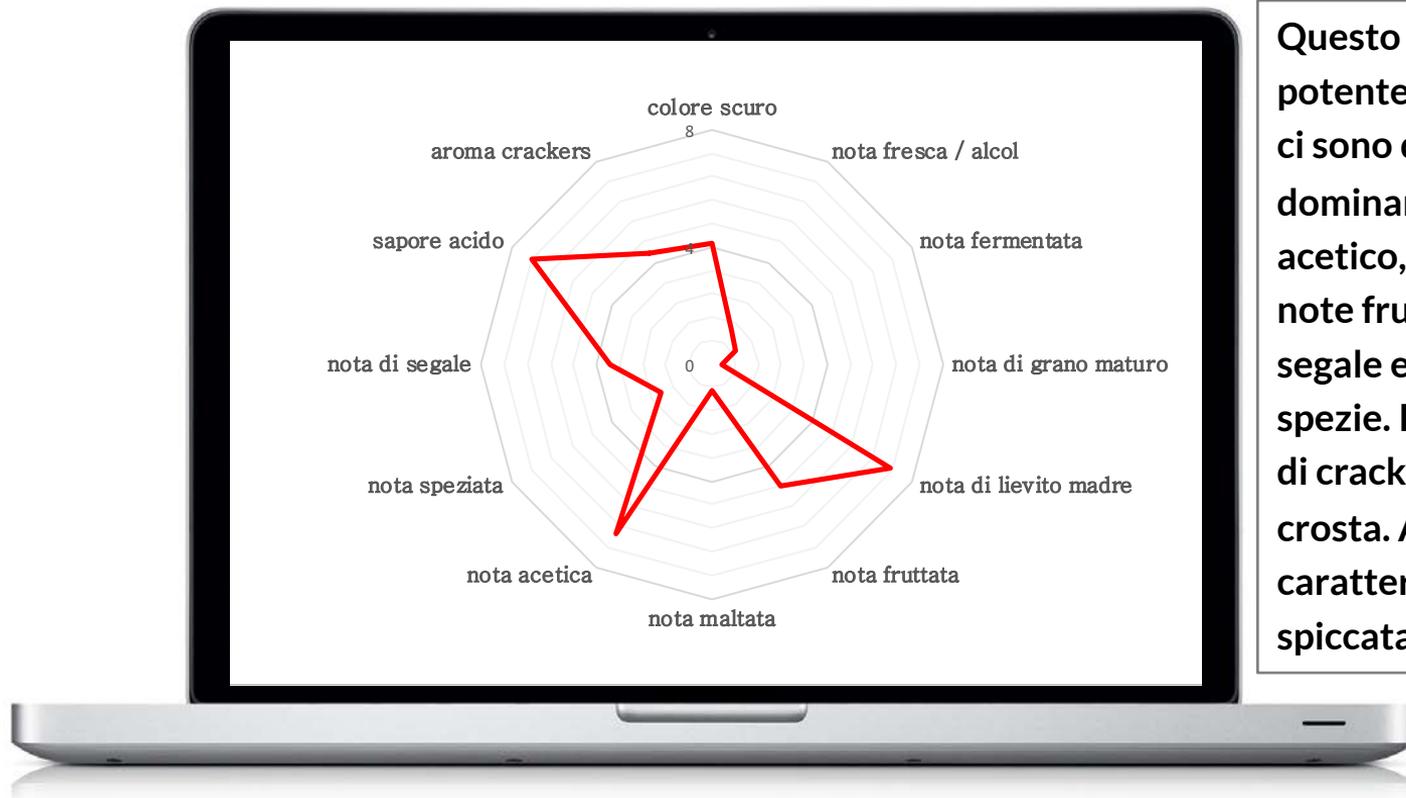
## Comparazione pane con

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



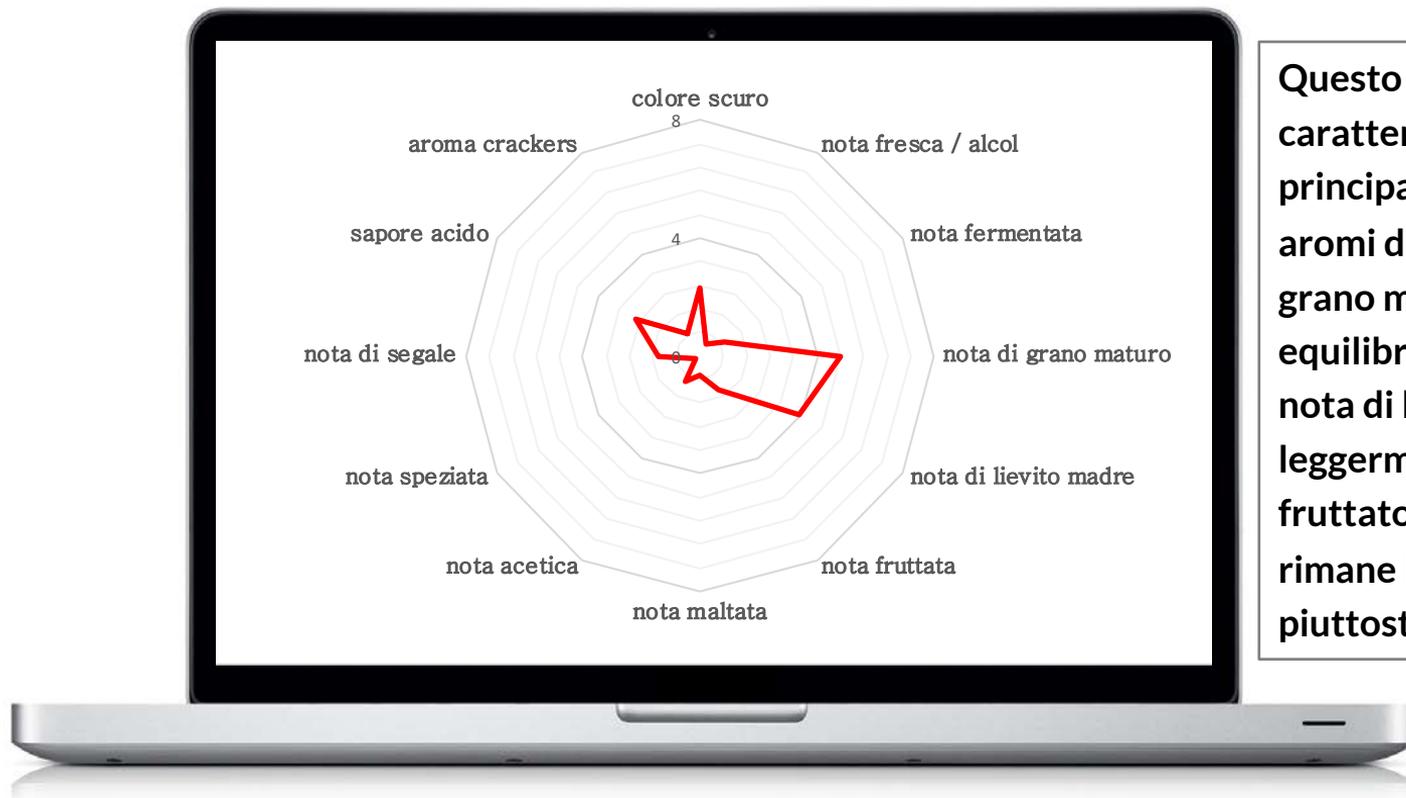


# Creme de Levain



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

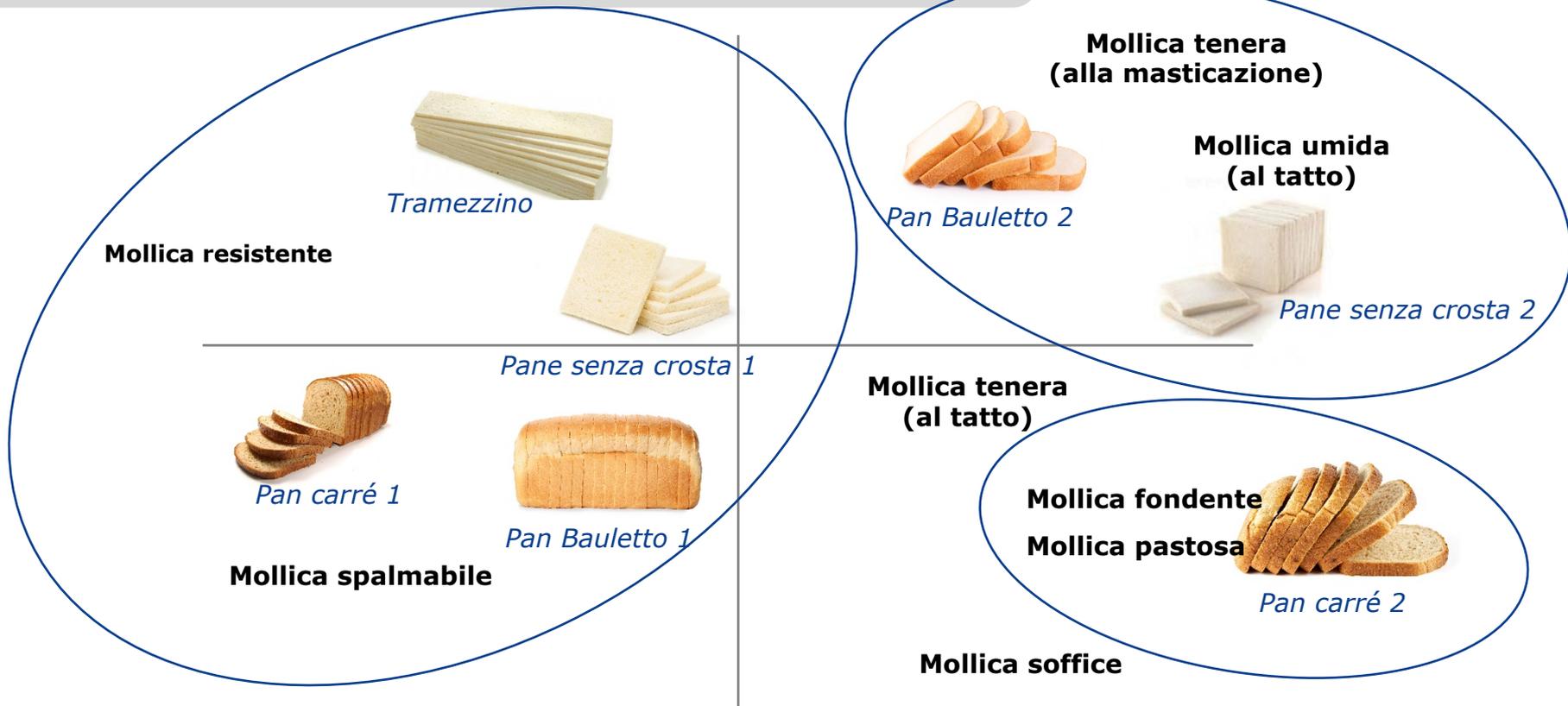


Questo pane con la mollica più scura è descritto nel panel come notevolmente maltato e cracker, con aromi secondari di grano maturo e lievito madre. Un tocco di acidità prolunga la percezione in bocca.

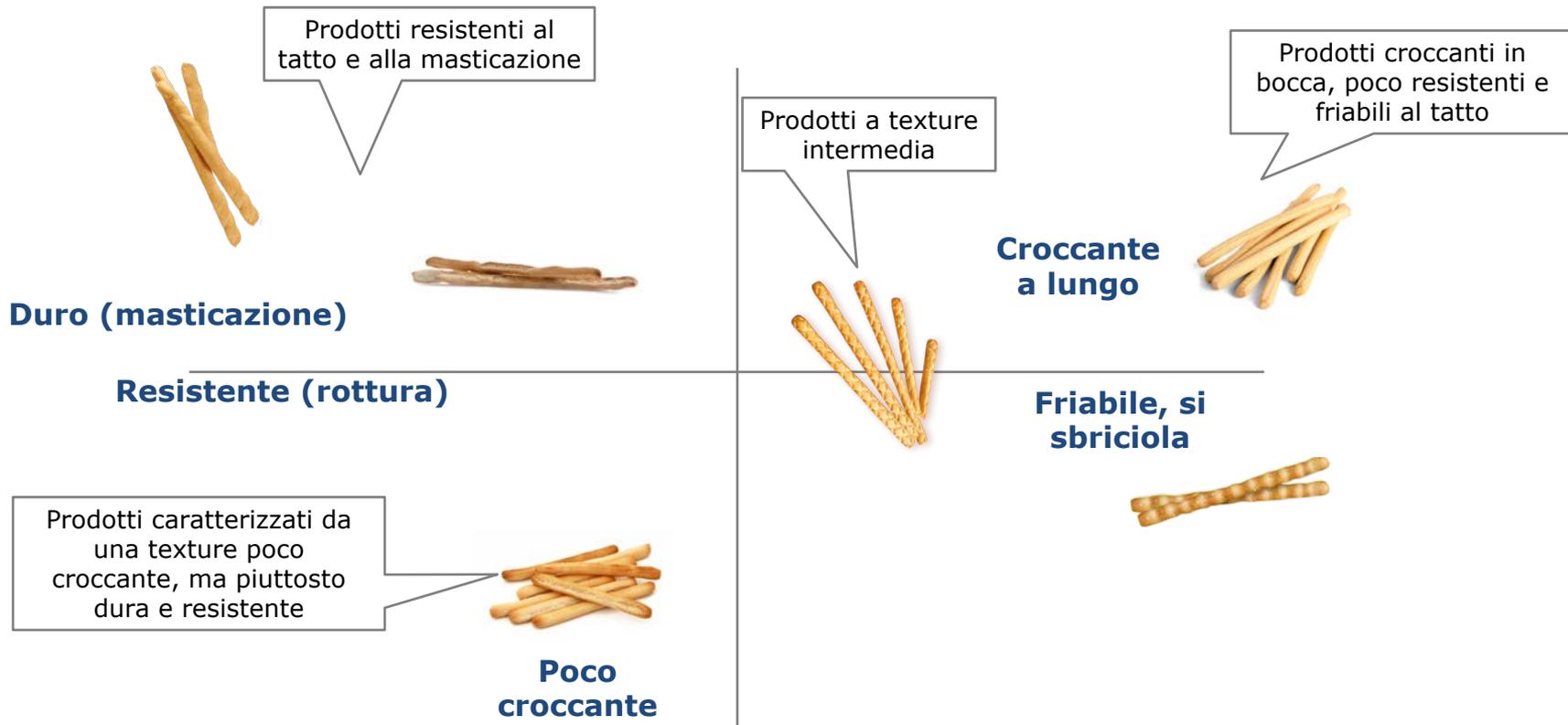


Questo pane è caratterizzato principalmente da aromi di cereali di grano maturo, una nota fresca, alcolica e leggermente fermentata.

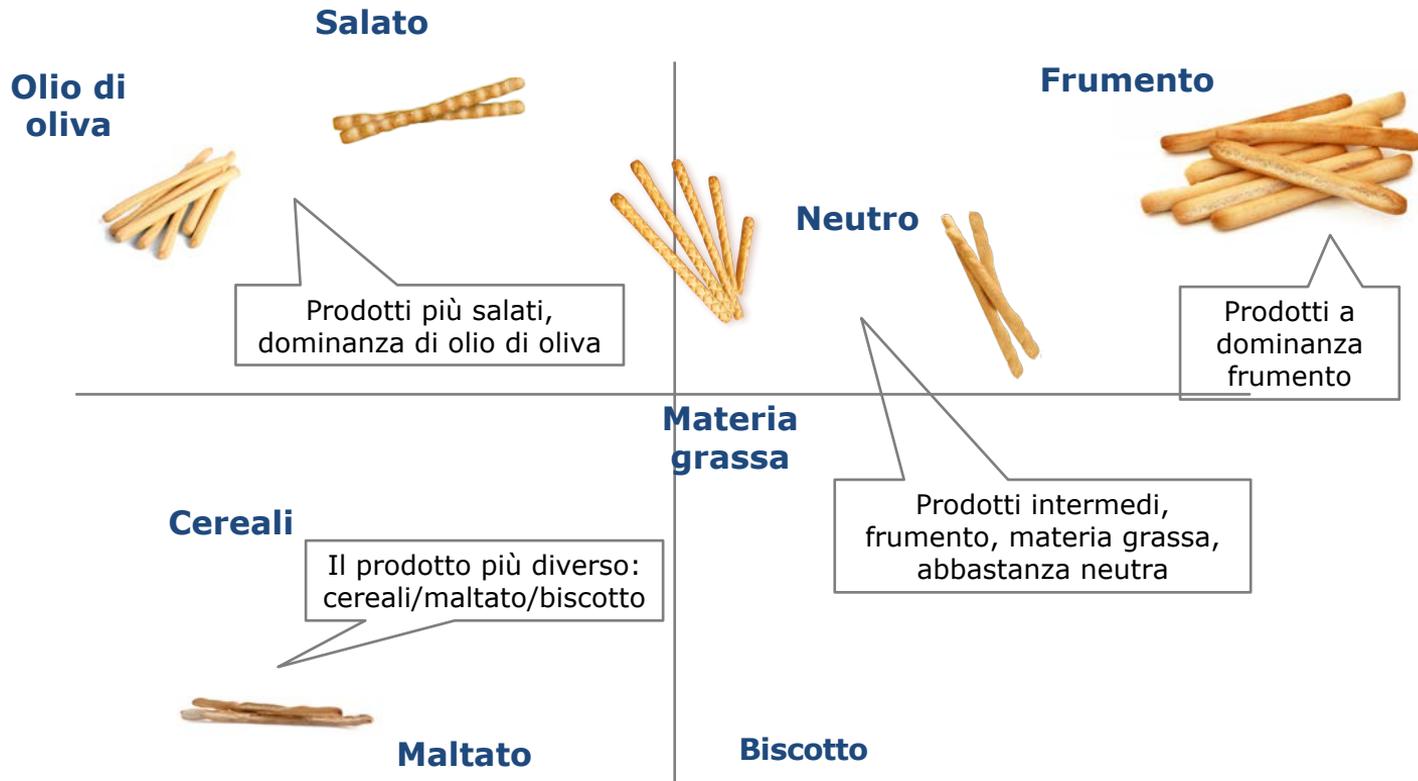
# Cartografia Pan Bauletto



# Cartografia Grissini - Texture



# Cartografia Grissini - Gusto



# Domande e risposte

# BAKING<sup>TM</sup> CENTER

---

LESAFFRE 

***Grazie della vostra attenzione***