



# Borodinsky

COMPLÉMENT DE PANIFICATION  
POUR SPÉCIALITÉS RUSSES

La recette de ce pain a été proposée pendant la campagne militaire de 1812. Une des plus grandes batailles de cette guerre, celle de Borodino a donné le nom à ce pain. Il a été conçu pour nourrir les soldats de l'armée et pour être à la fois bon, nourrissant et pas cher (à cette époque, la farine de seigle coûtait moins cher que la farine de blé). Aujourd'hui ce pain est présent, sous différentes formes, dans n'importe quelle boulangerie russe.

✓ **Pratique à l'emploi : petit conditionnement carton 5 kg (10 sachets de 500 g)**

- facile à stocker, et à conserver,
- sachets mono dose pour des fournées optimales (2,5 kg de farine),
- moins de gaspillage, moins de pertes.

✓ **Favorise l'élargissement de l'offre en produits de qualité**

- des pains originaux aux goûts et textures authentiques,
- en adéquation avec les tendances de consommation,
- réalisables sur tous schémas de panification.

✓ **Plusieurs déclinaisons possibles**

- en grosses pièces, en moule,
- en petites pièces et en sandwiches.





# Borodinsky

## COMPLÉMENT DE PANIFICATION POUR SPÉCIALITÉS RUSSES



### DOSE D'UTILISATION

20 % du poids de la farine  
(500 g pour 2,5 kg de farine)

### MODE D'EMPLOI

Ajouter directement le contenu du sachet, la levure et l'eau à la farine avant pétrissage.

### STOCKAGE

Conserver dans un endroit sec et frais (25°C max.).

### CONDITIONNEMENT

Carton de 5 kg (10 sachets de 500g)

### CONSERVATION

12 mois à compter de la date de production.

### INGRÉDIENTS

Farine de blé ; Sucre ; Sel ; Farine d'orge malté ; Farine de seigle malté ; Levure désactivée ; Acidifiant : acide citrique ; Emulsifiant : esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras ; Extrait de malt ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Enzymes : alpha-amylase, amyloglucosidase, glucose-oxydase, xylanase.

*Fabriqué sur un site de production utilisant du gluten, soja et lait.*



### ✓ Un concept novateur et exclusif

- Un complément de panification simple et efficace.
- Spécialement conçu pour la préparation de spécialités russes.
- Adapté à tous les schémas de panification (direct, pousse lente, pousse contrôlée, surgélation).

### ✓ La juste dose en sel déjà incluse dans le sachet

- 18 g de sel pour 1 kg de farine.
- Ce produit suivi les recommandations de la CSFL (Chambre Syndicale Française de la levure).

**18g**  
DE SEL POUR  
1KG DE FARINE

## De boulangers à boulangers

Tous les ans près de 200 techniciens boulangers issus de 30 Baking Center™ Lesaffre parcourent les 5 continents, à la rencontre de professionnels du monde entier. Grâce à ce réseau international exclusif, ils ont acquis une culture des pains d'une richesse unique qu'ils sont heureux de vous faire partager.



**Le Bagel**  
ÉTATS-UNIS



**Le Borodinsky**  
RUSSIE



**Le Choriático**  
GRÈCE



**Le Matlou3**  
MAGHREB



**Le 'Seigle & Céréales'**  
HOLLANDE



**Le Shokupan**  
JAPON

*Lesaffre fait voyager les boulangers français avec « les Fournées du Monde »*