

*Pain
Paillasse®*

Original

**BLI SERTIFISERT
BAKER**



**HÅNDLAGET
FRA DIN BAKER**

Pain Paillasse® i Norge

Pain Paillasse er et sakte-hevende robust bondebrød med en aromatisk duft og en sprø gylden overflate. Dette brødet har blitt veldig populært i bakerier over hele Europa. På samme måte som baguetten og franske bakekunster inntok Norge, og da foccaciaen landet på våre kjøkkenbenker, er Pain Paillasse en spennende og velkommen nyhet. Brødet har sin opprinnelse i Sveits, og bakes med langsom fermentering og et håndverk du som baker må lære deg. Før du vet ordet av det havner Pain Paillasse på øverste hylle i bakeriet. Og hos alle dine brødelskere.

Vi er glade for å kunne introdusere dette spesielle brødet til deg og dine kunder.



BLI SERTIFISERT BAKER

Lær deg håndverket bak Pain Paillasse og bli en sertifisert baker. Å bake og selge Pain Paillasse krever opplæring – og er samtidig en mulighet til å videreutvikle ferdighetene og øke bakekunnskapene dine.

Pain Paillasse er et morsomt og enkelt brød å bake – når man har lært seg det tradisjonsrike håndverket bak brødet. Bakeprosessen avsluttes med en karakteristisk vri når man former brødet. Alt dette lærer du deg på kurset, og du lærer deg også den spesielle tilberedningen, og om den langsomme hevingen som gir brødet sin unike aroma og struktur.

Sertifiseringen gjelder for hele bakeriet og gir dere grunnlag for å bake og selge Pain Paillasse.

Du og dine kollegaer er hjertelig velkomne til å melde dere på sertifiseringskurset. Vi ser frem til å treffe dere!



DEN UNIKE LANGTIDS- HEVENDE OPPSKRIFTEN

År med forskning, tradisjon og raffinering ligger bak oppskriften på Pain Paillasse.

I bakeriet har man testet og testet, for å komme frem til melet og den riktige prosessen som i dag er hemmeligheten bak dette rustikke brødet.



Deigen lages til med en 100 % naturlig blanding proteinberiket hvetemel av høyeste kvalitet, salt, gjær og friskt vann. Brødets spesielle aromatiske honning-smak kommer av den langsomme fermenteringsprosessen som frigjør dyp aroma og naturlig sødme. Brødet får en karamellisert og sprø skorpe med en kremet, luftig innside.

Pain Paillasse holder høy fuktighet noe som gjør brødet saftig og godt lenger. Men ikke bare det. Du trenger ikke å bruke like mye mel som i vanlige brød, og du får derfor mer brød ut av en liten mengde deig.

ET AV VERDENS BESTE BRØD

Pain Paillasse er kjent for sitt prisvinnende mel og sin prisvinnende baketeknikk.

Brødet har høstet anerkjennelse og vunnet flere priser i internasjonale konkurranser.

Blant hundrevis av bakervarer tok Pain Paillasse i 2016 to gull og fikk sammenlagt 8 medaljer i The Swiss Bakery Trophy – den mest anerkjente konkurransen innen bakehåndverk i Sveits. Da juryen bestående av kokker og sommelierer i den berømte konkurransen ITQI (International taste and quality institute) utropte verdens ledende produkter i 2016, fikk vårt hvite brød hele to gullmedaljer for sin smak og originalitet.

På tide å la en vinner også bli en vinner i ditt bakeri?



Så enkelt Å BAKE

Det overraskende med Pain Paillasse er at det til tross for sin avanserte smak og struktur, er så enkelt å bake, og dermed perfekt for et bakeri. Med sin høye fuktighet får du mye brød ut av deigen, og et saftig resultat som holder seg ferskt lenge. Det eneste du trenger er den unike melblandingen, gjær, vann, salt og tid. Den spesielle baketeknikken innebærer en langsom fermentering som gir brødet en dyp og intens smak. Du kan forberede deigen kvelden før, og la den hvile over natten.

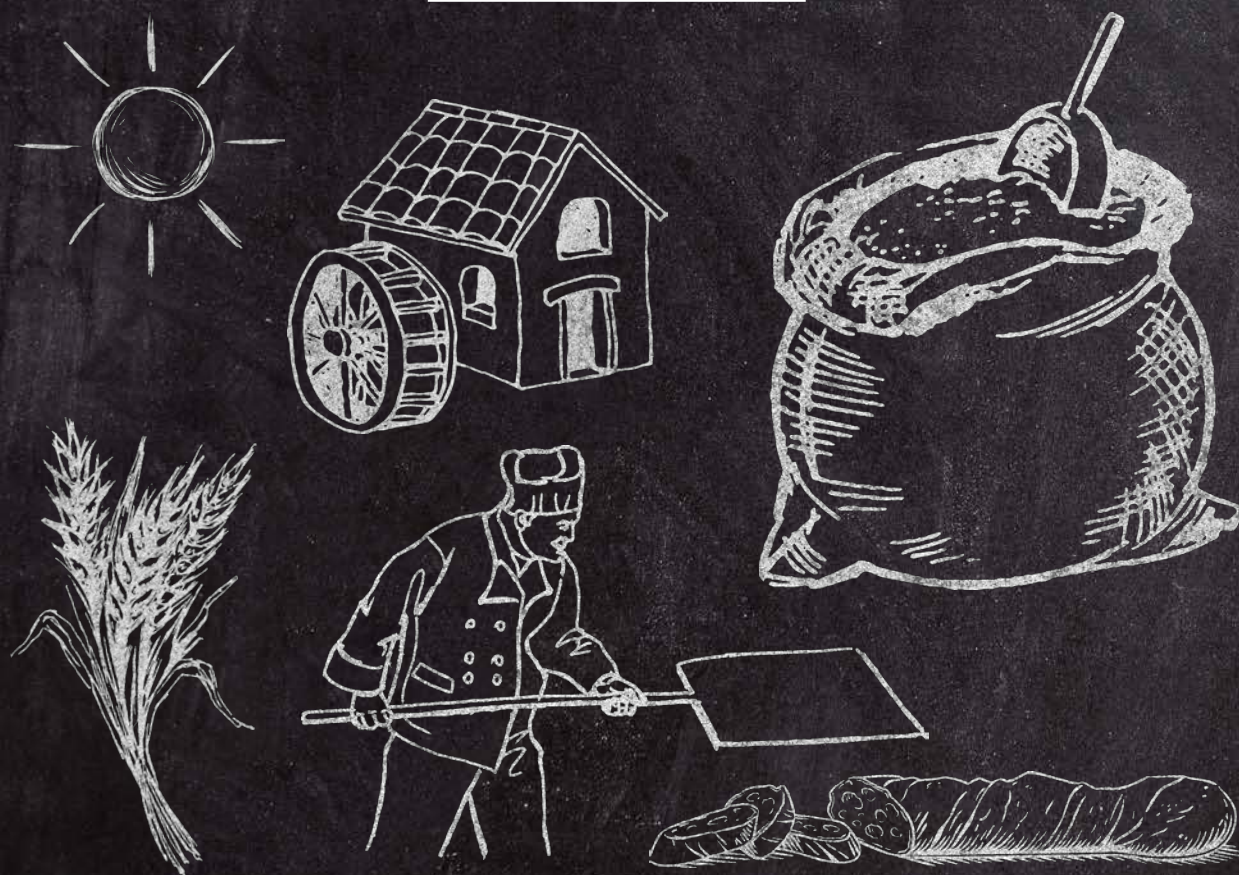
EN DEIG mange brød

Pain Paillasse-brødet kan varieres i det uendelige. Deigen gir deg mulighet til å lage mange egne varianter med ulik smak. Nøtter, gresskar, eple, rødbeter. La sesongen gjenspeiles i bakeriet og prøv deg frem. Ta utgangspunkt i melet for det lyse eller mørke brødet og lag smaker du vet kundene dine liker. Kanskje et deilig frukt- og nøttebrød kan passe i sortimentet, eller kanskje et brød fullt av urter kan friste?



HISTORIEN bak *Pain Paillasse*

For oss er Sveits kanskje mest kjent for ost og klokker, men rustikke surdeigsbrød er faktisk også en spesialitet i landet. Herfra, blant snøkledde fjell som strekker seg mot himmelen og blomstrende daler, kommer håndverket bak Pain Paillasse. Bakeren Aimé Pouly laget oppskriften på 1990-tallet i Genève. En lidenskapelig og visjonær baker som kan kunsten å blande gamle tradisjoner med nye idéer. Jakten på et rustikt brød med røtter i håndverkstradisjoner, ble til Pain Paillasse. Mange har forsøkt å etterligne brødet, men for å få til den ekte oppskriften bak det aromatiske og naturlig søte brødet, kreves den spesielle melblandingen som kun sertifiserte bakerier får tilgang til.



DU HAR OSS I RYGGEN

Som lisensiert baker får du og bakeriet ditt all støtte dere trenger for å både bake og selge brødet. Vi har tekniske rådgivere som støtter deg. De tar utgangspunkt i ditt bakeri, de unike egenskapene i vannet der du befinner deg, klima og andre faktorer som vil påvirker produksjonen av Pain Paillasse hos deg. Vi hjelper deg med å gjøre det beste ut av brødet ditt.

VI HJELPER DEG MED SALGET

Hvis du kjøper Pain Paillasse én gang, så kjøper du det garantert igjen. Det er lett å falle for brødet, og den naturlige søtheten og dybden av smaker kan ikke sammenlignes med noe annet brød. Så hvordan skal du få dine kunder til å falle pladask for første gang? Når du går i gang med å selge Pain Paillasse får du en markedspakke med materiell, slik at du kan skape oppmerksomhet rundt brødet i butikken eller i bakeriet ditt. Og vi vil hele tiden supplere med materiell for kampanjer og sesongtilbud. Bli med på lanseringen av Pain Paillasse i Norge, så er du og bakeriet ditt med på en viktig lansering for Regal. Og det er til deg kundene kommer for å kjøpe sitt første Pain Paillasse.





Et samarbeid mellom Regal og Pain Paillasse.

Kontakt oss så hjelper vi deg med sertifisering,
innkjøp og salg: 22 89 34 95 eller regal.no/bakeri

