

## Pétrir et produire autrement en votre fournil

SAS Fournil Santé Saveur®

**L**es procédés Levantolyse sur les Aëromix permettent une importante évolution de toutes les productions des pâtes et crèmes fermentées avec une régulation possible de vos fabrications.

Le point de vue de Michel LOISELET, expert en pétrins fermenteurs et procédés Levantolyse brevetés s'exprime par les phases suivantes :

- Production/régénération d'un bon levain lactique pendant le temps d'arrêt du fournil
- Frassage de 3' sur levain chef valorisé par une combinaison des mouvements des bras en vitesse lente
- 1<sup>ère</sup> pousse en masse en cuve sur roulettes
- Pétrissage de 6' sur levure et sel à taux réduits, ou sur un 2<sup>ème</sup> levain
- Décuvage en bac pour diviseuse ou chambre avant une 2<sup>ème</sup> pousse en bacs ou en pâtons

Ainsi, avec un AEROMIX et votre savoir-faire, toutes vos productions avec gain de place seront hautement valorisées pour vous démarquer sur trois axes : Santé - Saveur - Conservation.

Pour plus d'informations voir le reportage approfondi du N°24 de septembre-octobre 2015 en pages 54-55.

PÉTRINS FERMENTEURS ET PROCÉDÉ BREVETÉS

## Aëromix fabrication Européenne



Pétrir et produire autrement

M. Loiselet  
30 années  
d'inventions  
Matériels  
et procédé  
brevetés

Renseignez-vous !

Gamme du 7,5 L au 160 L  
Roulements et mécanique renforcés



SAS FSS  
Le Causse  
E. 12 490 Montjoux

05 65 61 13 84  
06 13 98 43 66

www.fournil-sante-saveur.fr  
contact@fournil-sante-saveur.fr

+ d'infos sur : [www.latdcm.fr/aeromix-24](http://www.latdcm.fr/aeromix-24)



Ce pain fabriqué selon les process décrits avec un Aëromix sur 70s.

## COMMUNIQUÉ

### La fête du pain ! Un rendez-vous unique et incontournable

**D**epuis plus de vingt ans, chaque année, la Fête du Pain met à l'honneur une profession. Pendant une semaine, les boulangers sortent de leur fournil pour faire découvrir leur métier au grand public. Pour cette édition 2016, la Fête du Pain se tiendra du lundi 23 au dimanche 29 mai dans toutes les régions de France.

#### UNE NOUVELLE ÉDITION D'UNE RICHESSE EXCEPTIONNELLE !

Cette année, ce n'est pas seulement LE pain mais tous LES pains qui sont à l'honneur : ceux du quotidien, du terroir, régionaux, d'hier et d'aujourd'hui, les recettes historiques ou créations originales, locales... Selon un sondage réalisé auprès des boulangers\*, 62 % des personnes interrogées apprécient le pain pour « sa variété ». A la farine de blé, de seigle, d'épeautre, avec des céréales, des fruits frais, des fruits confits, des amandes, des noisettes, du miel, des agrumes... Le pain présente une multitude de saveurs et d'arômes, une infinie variété de recettes qui fait son succès. Des secrets

de fabrication, jalousement défendus et gardés, que le monde entier nous envie ! Une richesse hors norme pour un produit du quotidien à découvrir et redécouvrir absolument.

Plus que jamais, la Fête du Pain est une formidable occasion d'apprécier le savoir-faire des boulangers et de rappeler la diversité de cette profession. C'est la Fête des Pains, variez les plaisirs !

#### LA FÊTE DU PAIN ! UN ÉVÈNEMENT DE PARTAGE ET DE FÊTE

Pendant une semaine, dans une atmosphère joyeuse et conviviale, des animations auront lieu dans les boulangeries, les écoles, sur les places des villes et des villages. Au programme : fournils géants, expositions, rencontres, découvertes et dégustations...

+ d'infos sur : [www.latdcm.fr/coucou-26](http://www.latdcm.fr/coucou-26)

