



Proceso de elaboración totalmente artesanal.

Para amantes del pan 100% integral.

100% INTEGRAL Ref.: 63620

MEDIA 100% INTEGRAL Ref.: 63610

Esta variedad Saint Honoré nos concede el placer de degustar, por fin, el auténtico pan integral. Su miga húmeda y tierna se equilibra perfectamente con los aportes de su corteza, fruto de la cocción en horno de piedra.

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

www.painsainthonore.com

100% INTEGRAL Ref.: 63620

MEDIA 100% INTEGRAL Ref.: 63610



SAINT HONORÉ

by Pere Gallés



NOVEDADES SEPTIEMBRE 2017

SAINT HONORÉ

by Pere Gallés

El pan con alma

El trabajo manual, clave y alma del proceso.

Boleado o heñido manual de las piezas, mediante el cual no simplemente damos forma, sino que se da la tensión necesaria a la masa para que ésta adquiera cuerpo y estructura.

Al efectuarlo a mano, nuestros panaderos pueden detectar la necesidad de la masa y ajustarse a ella consiguiendo piezas óptimas.

Entablado manual. Colocamos cada pieza, una por una, en el lugar preciso de la tabla, en la forma correcta.

Volteado manual de los panes. Con la máxima suavidad, evitamos golpes que desgasifiquen las piezas y mermen el resultado.

Corte manual, en el cual la experiencia de nuestros panaderos resulta imprescindible para adecuar la profundidad, la inclinación y el corte a cada pieza para conseguir el resultado deseado.

El corte, la futura greña, es la que permite que el pan no se desgarre y mantenga la forma.

Todo el tiempo que necesita, todo el tiempo que merece.

El *tiempo* es el ingrediente primordial e insustituible.

Los panes Saint Honoré reciben tiempo; les damos aquello que históricamente el artesano, el panadero, le daba al pan: tiempo, que eran horas y que podían ser las que iban de un día a otro.

Tiempo para la elaboración de la masa madre, de los refrescos de la misma, de los reposos en bloque, del amasado suave y no intensivo que permite altas hidrataciones que aportarán durabilidad y ternura.

Tiempo que se traducirá en sabor, aroma, textura y color.

El horno de piedra, el horno por excelencia.

La cocción en horno de piedra es imprescindible para lograr la excelente calidad de Saint Honoré. El horno de piedra es la referencia máxima, sin aire, solo con el calor que se desprende del techo y la solera sobre la cual se coloca el pan. Esta cocción nos permite cortezas con una mejor caramelización, migas más tiernas pero cocidas, cortezas brillantes, masas enérgicas y vivas.

La salud, siempre primordial.

En algunos panes utilizamos harinas BÍO, productos naturales.

Innovación y tradición.

Algunos panes están elaborados con ingredientes anteriormente apenas conocidos (quinoa), propios de otras zonas (trigo sarraceno) o plenamente modernos (rebozado con semillas de calabaza, sésamo y girasol de la Barra Visé).

Para todos y cada uno de los amantes del pan.

Cada pan de la familia Saint Honoré tiene una masa madre propia, creada, alimentada y cuidada para ese pan en concreto, logrando sabores y aromas propios.



Proceso artesano tradicional de larga duración y alta hidratación.

Las semillas de su receta combinan de forma magnífica con la masa.

Pan con suela recia, determinada por su cocción en horno de piedra.

MEDIA ESPELTA Ref.: 68190

Su corteza marrón-rojiza, con sutiles vetas de harina, presenta una textura marcada por los cereales que alberga en su interior, así como por la masa madre, que le proporciona una apariencia, a la par, cristalina y robusta. Como nota de cata señalaremos que realmente se trata de una corteza delicada, una fascinante continuación crujiente de la miga.



Una excelente selección de cereales ancestrales.

Proceso de elaboración totalmente artesanal.

HOGAZA WHOLE GRAIN Ref.: 65850

Para obtener la harina con que elaboramos la Hogaza Whole Grain Saint Honoré molem el grano entre dos piedras durante un lento y sabio proceso que preserva la silvestre naturaleza de la semilla de trigo.

Fragante aroma, singular y vigorosa textura, miga repleta de matices y notas gustativas.



Proceso de elaboración totalmente artesanal.

Pan con suela recia.

TORTUGA Ref.: 68140

Delicado panecillo de forma alargada y extremos redondeados. Su corteza es fina y muy crujiente, moteada con la harina restante del reposo en tableros, mientras dos cortes verticales paralelos nos recuerdan la imagen que ha inspirado el nombre al producto. La miga húmeda y tierna, de tonos cremosos y un ligero alveolado, recibe el aporte del aceite de oliva y la masa madre.



Muy buena durabilidad.

Proceso de elaboración totalmente artesanal.

SABIO Ref.: 68150

Panecillo redondeado sin ser redondo, con una greña que muestra el empuje y la energía de la masa, con harina pegada a la corteza y de suave color dorado. Su atractiva forma se complementa con una miga delicada y blanca que en boca contrasta con la óptima corteza.



Pan con suela recia, determinada por su cocción en horno de piedra.

Proceso artesano tradicional de larga duración y alta hidratación.

MEDIO REDONDO OBRADOR Ref.: 61720

En su superficie descubrimos la greña natural, que no ha necesitado de la ayuda del corte experto del panadero, y percibimos en sus vetas blancas y doradas el torbellino que se formó en el heñido manual de cada pan. La miga, una estructura de alveolos irregulares que es el resultado de todo el cuidado proceso, es blanca, suelta, casi floral, pero será en la boca donde culminaremos la experiencia que es el Medio Redondo Obrador, un pan de payés adecuado para el consumo individual.

