



Envie d'un arôme naturel
pour apporter des
saveurs gourmandes ?

Découvrez nos recettes !



Ennolys

LESAFFRE FINE BIOTECHNOLOGIES



Ennallin

NATURAL VANILLIN

Vous cherchez une note vanillée
en ayant un étiquetage
arôme naturel ?



Ennallin
NATURAL VANILLIN

Ennolys a la solution avec Ennallin,
sa **vanilline naturelle**

La **vanilline naturelle** d'Ennolys, obtenue par **fermentation** à partir d'acide férulique, se caractérise par une note vanillée idéale pour les **applications agroalimentaires**.

Ennallin se présente sous forme de cristaux blancs avec un **profil organoleptique intense** et unique.



Vous cherchez à réduire
la matière grasse et
à diminuer le sucre tout
en restant gourmand ?



Ennallin
SOLUTIONS & MIXES

Ennolys vous propose ses **Mixes Ennallin**

Pour répondre aux besoins spécifiques des industriels, Ennolys a développé différents mélanges avec sa **vanilline naturelle** pour créer la gamme **Ennallin solutions & mixes**. Cette nouvelle gamme offre des solutions pour renforcer une **note beurrée** et augmenter la **sensation sucrée**.

Tester cette nouvelle gamme qui allie **intensité du goût** et naturalité en permettant un étiquetage : **arôme naturel**.



**Mix
Ennallin**

Pour augmenter
la sensation sucrée



**Mix Ennallin
Butter**

Pour renforcer
la note beurrée



**Mix
Creamy**

Pour plus d'onctuosité
sans rajout de
matière grasse

Des mixes en toute **simplicité**
sur un **support adapté**

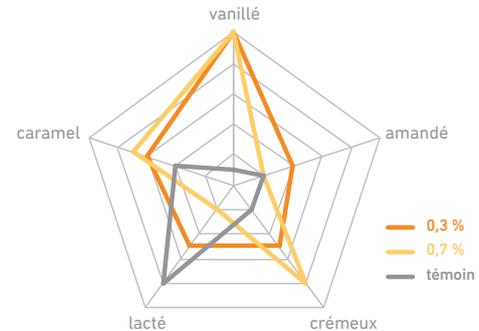
Glace

Mix Ennallin Butter

INGRÉDIENTS

POURCENTAGE

- Lait entier 64,5 %
- Crème à 35 % de MG 6,8 %
- Jaunes d'œufs 6,1 %
- Sucre 15,1 %
- Sirop de glucose deshydraté DE 40 6,5 %
- Émulsifiants 0,7 %
- **Mix Ennallin Butter** **0,3 %**



Envie de glace avec moins de matière grasse ? 

Tester **Mix Ennallin** & **Mix Ennallin Butter**

Le mix Ennallin Butter apporte une **sensation crémeuse** sans rajouter de matière grasse.

Note caramel plus intense avec **Mix Ennallin Butter**

Mix Ennallin à tester aussi dans vos yaourts 

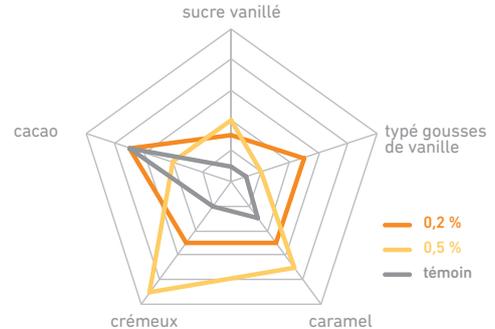
Chocolat au lait 38%

Mix Ennallin Butter

INGRÉDIENTS

POURCENTAGE

- Pâte de cacao Côte d'Ivoire 12 %
- Beurre de cacao 26 %
- Sucre cristal 38,1 %
- Poudre de lait 26 % M.G. 23 %
- Lécithine (tournesol ou soja) 0,4 %
- **Mix Ennallin Butter** **0,5 %**



Mix Ennallin Butter apporte des notes caramel et crémeuses

Envie de chocolat fondant et gourmand ? 

Tester Mix Ennallin & Mix Ennallin Butter

Tester **Mix Ennallin** dans vos chocolats noirs pour diminuer l'amertume et exhauster les notes subtiles du cacao



Sablés

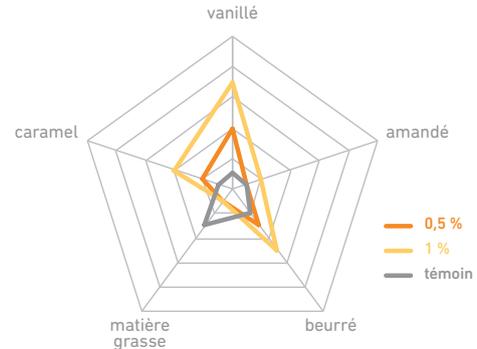
Mix Ennallin Butter

INGRÉDIENTS

POURCENTAGE

- Farine de blé 37,9 %
- Beurre 82 % 20,5 %
- Œuf entier liquide 4,88 %
- Sucre semoule 28 %
- Poudre d'amande 7 %
- Sel 0,37 %
- Poudre à lever 0,35 %
- **Mix Ennallin Butter 1 %**

Mix Ennallin Butter apporte de la gourmandise à vos biscuits



Envie de sablés
vanillés plus légers ?



Tester Mix Ennallin & Mix Ennallin Butter



Madeleine

Mix Ennallin

INGRÉDIENTS

POURCENTAGE

- Farine 24,6 %
- Sucre 19,1 %
- Sel 0,2 %
- Poudre à lever 0,9 %
- Œufs 26,9 %
- Beurre 23,3 %
- **Mix Ennallin** **0,5 %**

PERCEPTION SUCRÉE

Avec Mix Ennallin Sans Mix Ennallin 

Diminuer
le sucre
de 25% avec
Mix Ennallin

Envie d'une madeleine
vanillée peu sucrée ? 

Tester Mix Ennallin & Mix Ennallin Butter

Astuce du chef :
Penser à utiliser nos **Mix Ennallin** sur
support farine pour vos recettes





Envie d'une brioche
savoureuse et goûteuse ?



Tester Mix Ennallin & Mix Ennallin Butter

Tester avec
Mix Ennallin Butter
pour diminuer de
30% vos matières
grasses

Brioche

Brioche

Mix Ennallin ☞

INGRÉDIENTS

POURCENTAGE

- Farine 51,1 %
- Eau 11,3 %
- Œufs 12,8 %
- Sel 0,8 %
- Levure 2,1 %
- Sucre 4,3 %
- Sirop de glucose 7,2 %
- Beurre 10,3 %
- **Mix Ennallin** **0,2 %**

Mixeur	Spiral
Température	55°C
Temps de mélange	L3'/H8' + L3'/H4'
Température de pâte	25°C
Première fermentation	15'
Division	300 g
Seconde fermentation	3h à 30°C
Cuisson	22' à 180°C

Besoin d'aide pour vos recettes ?

Demandez nous !

Cette recette a été élaborée avec le Baking Center Lesaffre.

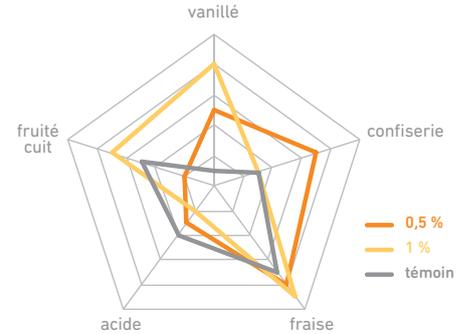
Confiture de fraises

Mix Ennallin

INGRÉDIENTS

POURCENTAGE

- Fraises (purée surgelée) 37 %
- Fraises entières surgelées 25 %
- Sucre 36,6 %
- Pectine 0,7 %
- Acide citrique 0,3 %
- Conservateur : sorbate 0,2 %
- **Mix Ennallin** **0,2 %**



Mix Ennallin intensifie les notes fruitées

Envie d'intensité dans le fruité ?



Tester Mix Ennallin & Mix Ennallin Butter



Tester Mix Ennallin Butter dans les fourrages aux fruits pour plus de gourmandise



Mix Ennallin diminue l'acidité



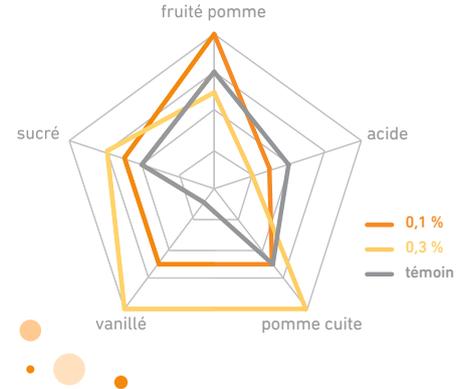
Envie d'innovation dans vos boissons ?



Tester Mix Ennallin & Mix Ennallin Butter

Jus de pomme

Mix Ennallin



PERCEPTION AMÈRE

Avec Mix Ennallin

Sans Mix Ennallin

Tester Mix Ennallin dans les boissons hyper protéinées comme agent masquant





Notes

PROXIMITÉ

NATURALITÉ

EXPERTISE

Besoin de précisions?
De fiches techniques?

Contactez nous !
ennallin@ennolys.fr



Mix
Ennallin



Mix Ennallin
Butter



Mix
Creamy



Ennolys

LESAFFRE FINE BIOTECHNOLOGIES



FERMENTATION
MADE IN FRANCE



Contact
ennallin@ennolys.fr
www.ennolys.com

A LESAFFRE  BUSINESS UNIT