

Améliorants

*Traditionnel et biologique,
classique et fonctionnell*



Améliorants

*Traditionnel et biologique,
classique et fonctionnell*

Notre assortiment d'améliorants répond aux attentes de nos clients et à la diversité de leurs produits.

Si vous avez l'exigence de proposer à vos clients des produits boulangers de qualité irréprochable et constante, nous sommes là pour vous soutenir à tout point de vue.

98% de nos améliorants ne contiennent plus d'huile de palme. Nous testons nos recettes régulièrement et ne cessons d'adapter la qualité aux attentes de nos clients.



	Pain classique	Pain spécial	Petits pains	Petite boulangerie	Boulangerie fine	Directe	Fermentation contrôlée	Fermentation interrompue	Procédé Patt®	Sans huile de palme	IP-Suisse	Naturel	% du poids de la farine	Page
Améliorants														
Alevante					✓	✓				✓			3%	4
Garanta poudre	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			2-3%	5
Garanta pâte	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				3-4%	5
Garantamax	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1-2%	5
Garanta coagulé	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			2-3%	5
Garanta-Forte		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1-2%	5
Garanta-Supermax		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1-2%	5
Améliorants sans émulsifiant														
Agramaltin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			2-3%	6
B Verde foncé	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1%	6
Extramalt	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			10-20 g par litre	7
Agramalt	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1-2%	7
Améliorant PurEpeautre 2% SGA/IPS/Naturel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	2%	8
Multax	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			2-3%	8
Multafort MGS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			0,2%	9
Multafort Naturel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	0,2%	9
Panopan	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1-2%	10
Panopan S	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1-2%	10
Piomaxim	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1-2%	11
Piomaxim BM	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			2-3%	11
Piomaxim-Forte	✓	✓	✓	✓						✓			2-3%	11
Piomaxim Naturel	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓		✓	2-3%	11
Quitt	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			100 g par litre	12
Zenith	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1-2%	12
Améliorants stables à la congélation														
Agrafreeze BM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1-4%	13
Comil-Freeze		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				80-150 g par litre	13
Garanta-Freeze	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1-4%	14
Garantalong	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			3-4%	14
Piofreeze	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1-3%	15
Piofreeze Naturel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	2-3%	15
Piomaxim-Freeze-Forte	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			2-3%	16
Sibirin	✓	✓					✓	✓	✓	✓			2-3%	17
Xenia-Freeze					✓		✓	✓	✓	✓			17% / 300 g par litre	17
Améliorants sur base de lait														
Comil		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				80-150 g par litre	18
Milko		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			80-150 g par litre	19
Milko B		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			80-150 g par litre	19
Milko-Spray C (KP)		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			80-150 g par litre	19
Améliorants biologiques														
Bio Agrafreeze (Bourgeon)		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1-3%	20
Bio Agramalt (Bourgeon)	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1-1,5%	20
Bio Milko (Bourgeon)		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			80-150 g par litre	21

Améliorants

Alevante



Améliorant universel pour la confection rapide et simple de pâtes feuilletées. Convient tout aussi bien pour la méthode conventionnelle que pour la méthode hollandaise.

Avantages

- Gain de temps, le repos intermédiaire et durant la nuit étant superflus
- Economie de graisse à tourer
- Cuissons régulières
- Possibilité de retravailler les restes de pâte immédiatement
- Prolongement du temps de conservation des pâtes feuilletées

Dosage: 3% du poids de la farine

Recette de base

Farine blanche, type 550 1000 g
Eau 450-550 g
Alevante 30 g
Sel 20 g
Poids de la pâte 1500-1600 g
Température de la pâte aussi froide que possible
Pétrissage (spirale) 3-5 minutes
Ou méthode rapide* mélanger légèrement les ingrédients pendant 1-2 minutes en ajoutant la graisse à tourer (morceaux d'env. 4x4 cm) à la fin

Margarine pâte feuilletée (SG) Agrano
ou **Graisse pour pâte feuilletée Agrano SGA** 500-600 g

Tourage 4 tours doubles, sans repos intermédiaire
Laminage lors du tourage 10-12 mm
* Méthode hollandaise

Important

- Dosage de 3% du poids de la farine, en fonction des produits
- Détrempe de préférence ferme, mais doit être adaptée à la graisse à tourer
- Si la pâte n'est pas laminée directement, ne donner que 3 tours doubles, le quatrième étant donné avant utilisation
- Si la pâte est stockée (à 4° C) durant la nuit, ne donner que 3 tours doubles la veille et 1 tour double avant utilisation
- Avant la cuisson, il est nécessaire de laisser reposer les bouchées à la reine découpées sur une plaque, à température ambiante, pendant ½ heure au moins

○ Art. 00134050025.0 **Alevante**, sac de 25 kg

○ Art. 00620220010.0 **Margarine pâte feuilletée (SG) Agrano**, carton de 10 kg

○ Art. 00630220010.0 **Graisse pour pâte feuilletée Agrano SGA**, carton de 10 kg



Ligne Garanta

Améliorant universel pour pâtes à conduite directe, à base de farine blanche, mi-blanche, bise ou spéciale; améliore nettement la pousse, le volume et la structure.

Avantages

- Tolérance et une stabilité optimales à la fermentation
- Façonnage mécanique facile
- Meilleure conservation

Garanta poudre

Améliorant universel pour pâtes à conduite directe, quel que soit le type de farine.

Dosage: 2-3% du poids de la farine



Garanta pâte

Améliorant pour cuissons particulièrement riches en matière grasse.

Dosage: 3-4% du poids de la farine

Garantamax

Améliorant au pouvoir de pousse renforcé et accéléré par rapport à Poudre Garanta et Garanta pâte.

Dosage: 1-2% du poids de la farine



Garanta coagulé

Améliorant pour produits boulangers coagulés, à base de farine blanche ou spéciale.

Dosage: 2-3% du poids de la farine



Garanta-Forte

Améliorant à usage multiple pour la production de boulangerie fine et petite boulangerie; pour fermentation contrôlée, interrompue ainsi que procédé Patt®.

Dosage: 1-2% du poids de la farine



Garanta-Supermax

Améliorant sous forme de poudre, à usage multiple. Il est idéal pour la production de petits pains et de pains spéciaux, quel que soit la fermentation, contrôlée, interrompue ou Patt®.

Dosage: 1-2% du poids de la farine



Recette de base pour pain parisien/petits pains

Farine blanche, type 550	17000 g
Eau	10000 g
Levure.....	700 g
Sel	400 g
Garanta poudre.....	340 g
Poids de la pâte	28440 g
Pétrissage (spirale)	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte	env. 26° C
Fermentation des boulés	pain parisien, 2x10 minutes petits pains, 20 minutes

Confection

Après le pétrissage, peser et diviser immédiatement en presses ou morceaux de pâte et laisser pointer. Travailler comme d'habitude et laisser fermenter à 30° C et 90% d'humidité relative. Inciser en fin d'apprêt et enfourner avec de la vapeur.

- Art. 00034050025.0 **Garanta poudre**, sac de 25 kg
- Art. 00030150025.0 **Garanta pâte**, sac de 25 kg
- Art. 00148050025.0 **Garantamax**, sac de 25 kg
- Art. 00403050025.0 **Garanta coagulé**, sac de 25 kg
- Art. 00845050025.0 **Garanta-Forte**, sac de 25 kg
- Art. 00494050025.0 **Garanta-Supermax**, sac de 25 kg



Améliorants sans émulsifiant

Agramaltin



Améliorant avec une douce saveur maltée et s'utilise tout particulièrement dans la confection de cuissons à la levure de toutes sortes, mais également de pâtes levées sucrées et de pâtes à tresses.

Avantages

- Inutile de rajouter du malt
- S'utilise aussi bien en conduite directe qu'en fermentation interrompue ou différée
- Les cuissons ont une saveur délicatement maltée
- Prodigue aux cuissons un beau volume
- Belle formation de la croûte (la croûte des pâtons surgelés ou mi-cuits ne s'écaille pas)
- Très bonne conservation du produit fini

Dosage: 2-3% du poids de la farine

Recette de base pour mutschli, petits pains ou petits pains empereur

Farine blanche, type 550	1650-1700 g
Eau	1000 g
Levure	80 g
Sel	40 g
Agramaltin	35-50 g
Huile alimentaire	35 g
Poids de la pâte	2840-2905 g
Pétrissage (spirale) bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température de la pâte	28-29° C
Pointage en cuve (ex. boulés)	env. 20 minutes
Pâtons (presse: 2400 g)	80 g
Apprêt (32° C/80% hum. rel.)	env. 40 minutes
Température de cuisson	env. 240° C, décroissante
Cuisson	env. 20 minutes

○ Art. 00406050025.0 **Agramaltin**, sac de 25 kg



B Verde foncé



Améliorant à effet colorant.

Avantages

- Transparence (quant à la déclaration)
- Réussite garantie
- Traditionnel

Dosage: 1% du poids de la farine

Recette de base pour pains

Farine bise	1400-1500 g
Eau	1000 g
Levure	40 g
Sel	35 g
B Verde foncé	15 g
Poids de la pâte	2490-2590 g
Pétrissage (spirale) bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température de la pâte	27° C
Pointage en cuve	env. 30 minutes
Pâtons	300 g
Apprêt (32° C/80% hum. rel.)	env. 40 minutes
Température de cuisson	env. 240° C, décroissante
Cuisson	env. 35-40 minutes

○ Art. 00704050025.0 **B Verde foncé**, sac de 25 kg

Extramalt



Améliorant liquide pour une saveur maltée prononcée.

Dosage: 10-20 g par litre

Recette de base pour pâte à pizza

Farine blanche, type 550	1200 g
Eau	1000 g
Semolina (finot de blé tendre)	500 g
Huile alimentaire	150 g
Levure*	50 g
Sel marin	35 g

Extramalt 20 g

Poids de la pâte 2955 g

Pétrissage (spirale) 3 minutes en vitesse 1
5 minutes en vitesse 2

Température de la pâte 26-28° C

Pointage en cuve..... 10 minutes au maximum

Apprêt (à 8° C) 12-14 heures

* Si le temps d'apprêt est plus long, réduire la quantité de levure

Confection

En fin d'apprêt, confectionner les fonds de pizza. Cuire les pizzas pendant 8-10 minutes à 280° C. Pour assurer une bonne répartition du produit, il est nécessaire de diluer Extramalt dans un peu d'eau de coulage.

○ Art. 00017150008.0 **Extramalt**, bidon de 8 kg

Agramalt



Produit malté diastasique sous forme de poudre, aux principes actifs sélectionnés, pour pains, petite boulangerie et boulangerie fine.

Stimule la pousse et facilite la conduite de la pâte. Le processus de cuisson favorise le développement de l'arôme et la coloration, deux qualités caractérisant les bons produits boulangers.

Avantages

- Saveur délicatement maltée
- Porosité régulière
- Croûte fine, belle grigne et beau développement
- Belle coloration brune très appétissante
- Bonne conservation

Dosage: 1-2% du poids de la farine

Recette de base pour pâte à pizza

Farine blanche, type 550	1200 g
Eau	1000 g
Semolina (finot de blé)	500 g
Huile alimentaire	150 g
Levure*	50 g
Sel marin	35 g

Agramalt 30 g

Poids de la pâte 2965 g

Pétrissage (spirale) 3 minutes en vitesse 1
5 minutes en vitesse 2

Température de la pâte 26-28° C

Pointage en cuve..... 10 minutes max.

Apprêt (à 8° C) 12-14 heures

* Si le temps d'apprêt est plus long, réduire la quantité de levure

En fin d'apprêt, confectionner les fonds de pizza. Cuire les pizzas pendant 8-10 minutes à 280° C.

○ Art. 00015050010.0 **Agramalt**, sac de 10 kg

○ Art. 00015050025.0 **Agramalt**, sac de 25 kg

Améliorants sans émulsifiant

Améliorant PurEpeautre 2% SGA/IPS/Naturel



Améliorants de déclaration transparente pour la confection de pains à l'épeautre ou PurEpeautre de qualité IP-Suisse/Naturel.

Avantages

- Bonne pousse et bonne stabilité
- Travail sûr
- Résultat garanti

Dosage: 2% du poids de la farine

Recette de base

Farine d'épeautre, type 550 ou farine PurEpeautre IPS.....4000 g
Eau.....2700 g
Farine d'épeautre complète
ou farine complète PurEpeautre IPS.....1000 g
Levure.....200 g
Sel.....110 g
Améliorant PurEpeautre 2% SGA/IPS/Naturel..... 100 g
Poids de la pâte..... 8110 g
Pétrissage (spirale)..... 5 min en vitesse 1, 1 min en vitesse 2
Température de la pâte..... 28-30° C
Pointage en cuve.....30 minutes
Pâtons, pain/petit pain..... 450 g/90 g
Apprêt (32° C/80% hum. rel.)..... env. 40 minutes
Température de cuisson..... 240° C, décroissante à 200° C
Cuisson, pain/petit pain..... 35 minutes/20 minutes

Confection

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les façonner en rond et les déposer sur les planches à enfourner. En fin d'apprêt, saupoudrer de farine. Il est également possible de saupoudrer de flocons ou de graines. Enfourner avec de la vapeur et cuire croustillant.

○ Art. 01088050010.0 Améliorant PurEpeautre 2% SGA/IPS/Naturel, sac de 10 kg



Multax



Améliorant pour pâtes à conduite courte. Multax améliore la qualité des pains blancs, mi-blancs et bis ainsi que de tous les pains spéciaux (sauf pain pur seigle).

Avantages

- Accélère la pousse et augmente le pouvoir de rétention du gaz
- Augmentation du volume et amélioration de la croûte, de la texture et de la saveur
- Bonne conservation
- Résistance accrue à la maladie du pain
- La pâte se prête particulièrement bien au façonnage mécanique

Dosage: 2-3% du poids de la farine

Recette de base	Pain mi-blanc	Pain bis
Farine mi-blanche, type 680.....	1600 g	
Farine bise.....		1400 g
Eau.....	1000 g	1000 g
Levure.....	40-80 g	40-80 g
Sel.....	35 g	35 g
Multax.....	30 g	30 g
Poids de la pâte.....	2705-2745 g	2505-2545 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte homogène.....	bien pétrir en une pâte homogène.....
Température de la pâte.....	26-28° C	26-28° C
Pointage en cuve.....	30-40 minutes	30-40 minutes
Pâtons.....	450 g	450 g
Apprêt (32° C/80% h.r.).....	40 minutes	40 minutes
Température de cuisson.....	240° C, décroissante.....	240° C, décroissante.....
Cuisson.....	45 minutes	45 minutes

○ Art. 00004050025.0 Multax, sac de 25 kg

Ligne Multafort



La longue fermentation peut présenter des inconvénients: la pâte s'affaiblit, le volume s'amointrit, la pousse est insuffisante. Les gaz s'échappent et peuvent conduire à la formation de cloques à la surface de la croûte. Multafort MGS et Multafort Naturel permettent de confectionner des pains et de la petite boulangerie selon le procédé de fermentation dirigée et qui répondront aux exigences les plus élevées quant à la saveur et à l'aspect. Ils renforcent les pâtons et favorisent la retenue des gaz en formant des alvéoles étanches.

Avantages

- Elasticité et plasticité optimale des pâtons
- Renforce la structure du gluten
- Stimule le pouvoir de rétention d'eau du gluten
- Saveur développée
- Qualité de pain hors pairs

Multafort MGS

Dosage: 0,2% du poids de la farine

Multafort Naturel

Dosage: 0,2% du poids de la farine



Recette de base

Farine mi-blanche, type 680	3000 g
Eau	2000 g
Sel66 g
Levure.....	.60 g
Multafort, Multafort MGS ou Multafort Naturel	6 g
Poids de la pâte	5132 g
Pétrissage (spirale)	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte	24-26° C
Pointage en cuve.....	15-20 minutes
Pâtons	comme d'habitude
Apprêt40 minutes
Température de cuisson.....	230° C, décroissante
Cuisson.....	varie en fonction des pâtons

Confection

Pétrir la pâte vigoureusement. Après le pétrissage, la température de la pâte doit avoisiner les 24-26° C. Le pointage en cuve ne doit pas être trop long; il dépend de la quantité de levure utilisée; 40-50 g de levure par litre d'eau de coulage, pour les gros pains et pains spéciaux (pâtons de 400 à 1200 g); 70-80 g de levure par litre d'eau de coulage pour la petite boulangerie, avec un pointage en cuve de 15-20 minutes. Déposer les pâtons formés dans la chambre de pousse et cela sans pointage intermédiaire.

○ Art. 00002050010.0 **Multafort MGS**, sac de 10 kg

○ Art. 00002050025.0 **Multafort MGS**, sac de 25 kg

○ Art. 00751050025.0 **Multafort Naturel**, sac de 25 kg

Améliorants sans émulsifiant

Ligne Panopan



Panopan et Panopan S ont été élaborés pour les pâtes à conduite courte, quel que soit le type de farine.

L'activité diastasique a été déterminée de telle façon qu'elle vous permet d'obtenir des pains de froment, de seigle ou des pains spéciaux de première qualité.

Avantages

- Renforce la farine, active la fermentation, augmente le volume et le goût
- Le pain cuit dégage une odeur pure, intense et typique
- Ralentit le processus d'assèchement de la mie et le pain conserve sa fraîcheur sur plusieurs jours

Panopan

Améliorant pour pâtes à conduite courte, saveur renforcée.

Dosage: 1-2% du poids de la farine

Panopan S

Améliorant pour pâtes à conduite courte, saveur renforcée.

Dosage: 1-2% du poids de la farine

Recette de base pour pain de Lucerne

Farine mi-blanche, type 680	1500 g
Eau	1000 g
Mouture de seigle, fine.....	100 g
Levure.....	60 g
Sel	35 g
Panopan S.....	30 g
Poids de la pâte.....	2715 g
Pétrissage (spirale)	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Pointage en cuve (plier une fois).....	2×30 minutes
Fermentation intermédiaire.....	15 minutes
Apprêt	laisser bien fermenter

Confection

Après le pointage en cuve, peser, façonner en long, déposer en fermentation intermédiaire pendant 15 minutes, fendre et déposer en fermentation. En fin d'apprêt, enfourner dans un four chaud avec de la vapeur. A un tiers de cuisson, ouvrir les ouras et cuire croustillant.

○ Art. 00008050025.0 Panopan, sac de 25 kg

○ Art. 00090050025.0 Panopan S, sac de 25 kg



Ligne Piomaxim



Améliorants pour produits boulangers à l'eau, au lait ou à la graisse, pour pains blancs, mi-blancs, bis, seigle et spéciaux, pour tresses et produits à base de pâte levée sucrée.

Avantages

- Peut s'utiliser dans la confection de pains classiques grâce à sa composition naturelle
- Ceci est un progrès indéniable pour les pains et produits boulangers préemballés
- Prodigue aux pâtes une meilleure stabilité à la fermentation
- Améliore la mie, la croûte et la croustillance de tous les produits boulangers
- Prévient le dessèchement prématuré et double la durée de fraîcheur
- Favorise le déploiement d'une saveur pure et naturelle
- Assure d'excellents résultats en fermentation dirigée

Piomaxim

Améliorant pour pains variés, petite boulangerie et boulangerie fine.

Dosage: 1-2% du poids de la farine

Piomaxim BM

Améliorant pour pains variés, petite boulangerie et boulangerie fine.

Dosage: 2-3% du poids de la farine

Piomaxim-Forte

Améliorant universel pour conduite directe, différée et congélation de courte durée.

Dosage: 2-3% du poids de la farine

Piomaxim Naturel

Améliorant universel sans émulsifiant, idéal pour toutes les variétés de pains petite boulangerie et boulangerie fine.

Dosage: 2-3% du poids de la farine



Recette de base pour mutschli, petits pains et petits pains empeureur

Farine blanche, type 550.....	1650-1700 g
Eau.....	1000 g
Levure.....	.80 g
Sel.....	40 g
Piomaxim, Piomaxim BM ou Piomaxim Naturel.....	35 g
Huile alimentaire.....	35 g
Poids de la pâte.....	2840-2890 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte.....	28-29° C
Pointage en cuve (ex. boulés).....	env. 20 minutes
Pâtons (presse: 2400 g).....	.80 g
Apprêt (32° C/80% hum. rel.).....	env. 40 minutes
Température de cuisson.....	env. 240° C, décroissante
Cuisson.....	env. 20 minutes

○ Art. 00151050025.0 **Piomaxim**, sac de 25 kg

○ Art. 00290050025.0 **Piomaxim BM**, sac de 25 kg

○ Art. 00877050025.0 **Piomaxim-Forte**, sac de 25 kg

○ Art. 00672050025.0 **Piomaxim Naturel**, sac de 25 kg



Améliorants sans émulsifiant

Quitt



Améliorant pour farine pauvre en gluten. Il prodigue aux pains à base de blé égrugé ou de moutures grossières maintien, volume et stabilité à la coupe.

Quitt est un produit naturel issu de céréales. Il raffermi la mie des pains de moutures grossières (Graham, multicéréales, blé égrugé, etc.) et leur confère volume et stabilité à la coupe.

Avantages

- Belle pâte et bonne rétention de l'eau de coulage
- Retenue optimale des gaz de fermentation
- Pain de beau volume et de belle porosité
- Mie stable à la coupe, qui ne s'émiette pas

Dosage: 100 g par litre

Recette de base	Pain Graham	Pain aux 5 céréales	Pain Seeland
Blé égrugé			1250 g
Farine Graham	1250 g		
Farine 5 ou 6 céréales		1250 g	
Eau	1000 g	1000 g	1000 g
Quitt	100 g	100 g	100 g
Levure	60 g	50 g	60 g
Sel	35 g	35 g	35 g
Piomaxim	20 g	20 g	20 g
Teiggewicht	2465 g	2455 g	2465 g
Pétrissage	10+5 min	10+5 min	10+5 min
Température de la pâte	25 °C	26 °C	25-27 °C
Pointage en cuve	40 min	30 min	30 min
Apprêt	50-60 min	30-50 min	40-50 min

Confection de pain Graham et 5 céréales

Pétrir vigoureusement la farine Graham ou de 5/6 céréales et l'eau de coulage. Incorporer les autres ingrédients. Après le pointage en cuve, peser les pâtons au poids souhaité et les façonner. Après fermentation complète, enfourner à chaleur moyenne avec de la vapeur. Cuire ouras ouverts.

Confection pain Seeland (spécialité hollandaise)

Semblable à la confection du pain Graham ou aux 5/6 céréales. Si le blé égrugé est très grossier, il est recommandé de le laisser macérer pendant 2-3 heures dans l'eau de coulage. Après le pointage en cuve, peser des pâtons de 450 g, les bouler, les badigeonner d'eau et les saupoudrer de flocons de blé. En fin d'apprêt, enfourner à 250° C dans un four préchauffé et injecté de vapeur.

○ Art. 00006050025.0 **Quitt**, sac de 25 kg

○ Art. 00151050025.0 **Piomaxim**, sac de 25 kg

Zenith



Améliorant pour pains à base de farine de blé et farine mélangée. Zenith favorise le façonnage mécanique des pâtes, rallonge la tolérance de fermentation et garantit croustillance, volume et développement de l'arôme.

Dosage: 1-2% du poids de la farine

Recette de base	Pain parisien	Pain mi-blanc
Farine blanche, type 550	1600-1700 g	
Farine mi-blanche, type 680		1500-1600 g
Eau	1000 g	1000 g
Levure	50-80 g	40-80 g
Sel	40 g	35-40 g
Ferplus	40 g	40 g
Zenith	30 g	15-20 g
Poids de la pâte	2760-2890 g	2630-2780 g
Température de la pâte	24-28° C	24-28° C
Pointage en cuve	15-30 minutes	15-30 minutes
Pâtons	300 g	450 g
Apprêt (32° C/80% h.r.)	40-50 minutes	40-50 minutes
Température de cuisson	230° C	230-240° C
Cuisson	30 minutes	40 minutes

Recette de base	Pain bis	Mélanges spéciaux
Farine mi-blanche, type 680		450 g
Farine bise	1400-1500 g	
Farine de seigle		1050 g
Eau	1000 g	1000 g
Levure	40-80 g	50-60 g
Ferplus	60 g	60 g
Sel	35 g	35 g
Zenith	15 g	15 g
Poids de la pâte	2550-2690 g	2660-2670 g
Température de la pâte	24-28° C	24-28° C
Pointage en cuve	15-30 minutes	15-30 minutes
Pâtons	450 g	450 g
Apprêt (32° C/80% h.r.)	40-50 minutes	40-50 minutes
Température de cuisson	230-240° C	230-240° C
Cuisson	45 minutes	45 minutes

○ Art. 00019050025.0 **Zenith**, sac de 25 kg

○ Art. 00328050025.0 **Ferplus**, sac de 25 kg

Améliorants stables à la congélation

Agrafreeze BM



Améliorant spécial congélation, pour boulangers modernes et sensibles à la qualité.

Avantages

- Dosage simple et propre
- Transparence (déclaration)

Dosage: 1-4 % du poids de la farine

Recette de base pour petits pain à congeler (congelés/non levés)

Farine blanche, type 550.....	1900 g
Eau.....	1000 g
Beurre.....	150 g
Levure.....	100 g
Milko.....	100 g
Agrafreeze BM.....	60 g
Sel.....	40 g
Poids de la pâte.....	3350 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte.....	20-22° C
Pointage en cuve.....	env. 10 minutes
Pâtons (presse: 1500 g).....	50 g
Fermentation.....	fendre après 5 minutes, badigeonner à l'œuf et congeler
Décongélation.....	30-45 minutes à température ambiante, puis mettre en fermentation pendant 40 minutes env.
Température de cuisson.....	230° C, décroissante
Cuisson.....	env. 10 minutes

○ Art. 00374050025.0 **Agrafreeze BM**, sac de 25 kg

○ Art. 00044050025.0 **Milko**, sac de 25 kg

Comil-Freeze



Améliorant à base de lait, spécial congélation, pour petits pains, tresses, sandwiches et pains spéciaux. Solubilité facile et rapide.

Avantages

- Dosage simple et propre

Dosage: 80-150 g par litre

Recette de base pour petits pains

Farine blanche, type 550.....	1850 g
Eau.....	1000 g
Beurre ou margarine.....	200 g
Comil-Freeze.....	100 g
Levure.....	100 g
Sel.....	40 g
Sucre.....	40 g
Poids de la pâte.....	3330 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte.....	24-26° C
Pointage en cuve.....	env. 15 minutes
Pâtons (presse: 1500 g).....	50 g
Fermentation.....	fendre après 10 minutes et badigeonner à l'œuf
Apprêt.....	30-40 minutes
Température de cuisson.....	220° C
Cuisson.....	10-12 minutes

○ Art. 00322050025.0 **Comil-Freeze**, sac de 25 kg

Améliorants stables à la congélation

Garanta-Freeze



Améliorant universel spécial congélation sans huile de palme, renforçant nettement la structure, le volume et la fermentation.

Avantages

- Réussite garantie
- Grigne bien nette

Dosage: 1-4% du poids de la farine

Recette de base pain parisien/petits pains

Farine blanche, type 550	17000 g
Eau	10000 g
Levure.....	700 g
Sel	400 g
Garanta-Freeze.....	340 g
Poids de la pâte	28440 g
Pétrissage (spirale)	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte	env. 26° C
Fermentation des boulés	pains parisiens 2x10 minutes petits pains 20 minutes

Confection

Pétrir puis peser immédiatement des presses ou morceaux de pâtes. Façonner les boulés et les laisser pointer. Travailler comme d'habitude et laisser fermenter à 30° C et 90% d'humidité relative. En fin d'apprêt, inciser et enfourner avec de la vapeur.

○ Art. 00250050025.0 **Garanta-Freeze**, sac de 25 kg

Garantalong



Améliorant universel spécial congélation sans huile de palme; protège les pâtons, fermentés ou non.

Avantages

- Préserve lors du processus de congélation choc
- Conservation optimale au congélateur, même sur plusieurs mois
- La fermentation peut être recommencée après la congélation
- La pâte reste lisse et homogène
- Beau volume après cuisson. Bonne conservation du pain
- Prévient l'endommagement des cellules par les cristaux de glace

Dosage: 3-4% du poids de la farine

○ Art. 00908050025.0 **Garantalong**, sac de 25 kg



Ligne Piofreeze



Piofreeze et Piofreeze Naturel sont les améliorants les plus efficaces pour protéger les pâtons congelés.

Exempts de tout émulsifiant, ils permettent la transparence de la déclaration et conviennent aux pâtes contenant du beurre. En tant qu'améliorants universels dans le domaine de la congélation, Piofreeze et Piofreeze Naturel protègent efficacement tous les pâtons, qu'ils soient levés ou non.

Avantages

- Evite l'endommagement des cellules par les cristaux de glace
- Les pâtons décongelés conservent leur élasticité et leur capacité de rétention des gaz de fermentation
- Le risque de dégradation enzymatique incontrôlable est éliminé, même après une longue période de congélation
- Le résultat final est concluant: beau volume, coloration appétissante, aspect de fraîcheur, saveur pure et bonne conservation

Piofreeze

Dosage: 1-3% du poids de la farine

Piofreeze Naturel

Dosage: 2-3% du poids de la farine



Recette de base: Pâtons congelés non levés

Eau	57-59%
Levure.....	6-8%
Piofreeze	1-3% du poids de la farine
ou Piofreeze Naturel	2-3% du poids de la farine
Ajout de la levure	pendant le frasage
Ajout de sel	à la fin du frasage
Pétrissage (spirale).....	court et intense après un frasage long
Température de la pâte	26-28° C
Pointage en cuve	env. 10 minutes
Apprêt	aucun

Conservation des pâtons

Congélation choc	30 minutes à -28° C
Pointage en cuve	de -18 à -20° C
	emballer hermétiquement dans des sacs en plastique

Décongélation (progressive)

Il est indispensable de décongeler les pâtons à température ambiante ou dans l'étuve, à faible température, afin d'éviter la formation d'eau de condensation. 40-60 minutes à température ambiante ou 20-40 minutes dans l'étuve, selon l'apport de levure et le poids des pâtons.

Recette de base: Pâtons congelés levés

Eau	comme pour les pâtes fraîches
Levure.....	4-8%
Piofreeze	1-3% du poids de la farine
ou Piofreeze Naturel	2-3% du poids de la farine
Ajout de la levure	pendant le frasage
Ajout de sel	à la fin du frasage
Pétrissage (spirale).....	court et intense après un frasage long
Température de la pâte	26-28° C
Pointage en cuve	env. 20 minutes
Apprêt	60-70% de la fermentation finale
	(inciser avant de congeler)

Conservation des pâtons

Congélation choc	30 minutes à -28° C
Pointage en cuve	de -18 à -20° C
	emballer hermétiquement dans des sacs en plastique

Décongélation (progressive)

Il est indispensable de décongeler les pâtons à température ambiante ou dans l'étuve, à faible température, afin d'éviter la formation d'eau de condensation. Four rotatif: cuire surgelés ou légèrement décongelés (après 20 minutes de repos à température ambiante). Four à sole: décongeler 20-40 minutes avant d'enfourner.

○ Art. 00236050025.0 **Piofreeze**, sac de 25 kg

○ Art. 00752050025.0 **Piofreeze Naturel**, sac de 25 kg

Améliorants stables à la congélation

Piomaxim-Freeze-Forte



Améliorant universel sans émulsifiant spécial congélation, pour méthode de refroidissement et conduites longues. Pour toutes les sortes de pains, petits pains et boulangerie fine.

Avantages

- De composition naturelle, il peut être utilisé pour la confection de pains classiques, ce qui constitue un véritable progrès pour les pains et produits boulangers préemballés
- Prodigue aux pâtes une meilleure stabilité à la fermentation
- Améliore la mie, la croûte et la croustillance de tous les produits boulangers
- Préviend le dessèchement prématuré et double la durée de fraîcheur
- Favorise le déploiement d'une saveur pure et naturelle
- Assure d'excellents résultats en fermentation dirigée

Dosage: 2-3% du poids de la farine

Recette de base pour mutschli, petits pains ou petits pains empereur

Farine blanche, type 550.....	1650-1700 g
Eau.....	1000 g
Levure.....	80 g
Sel.....	40 g
Piomaxim-Freeze-Forte.....	35-50 g
Huile alimentaire.....	35 g
Poids de la pâte.....	2840-2905 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène (3 minutes)
Température de la pâte.....	28-29° C
Pointage en cuve.....	env. 20 minutes
Aprêt.....	60-70% de la fermentation finale (inciser avant de congeler)

Conservation des pâtons

Congélation choc.....	30 minutes à -28° C
Pointage en cuve.....	de -18 à -20° C
	emballer hermétiquement dans des sacs en plastique

Décongélation (progressive)

Il est indispensable de décongeler les pâtons à température ambiante ou dans l'étuve, à faible température, afin d'éviter la formation d'eau de condensation.

Four rotatif: cuire surgelés ou légèrement décongelés (après 20 minutes de repos à température ambiante).

Four à sole: décongeler 20-40 minutes avant d'enfourner.

○ Art. 00878050025.0 **Piomaxim-Freeze-Forte**, sac de 25 kg



Sibirin



Améliorant spécial congélation pour gros pains.

Avantages

– Convient tout particulièrement aux recettes à base de farine foncée

Dosage

2-3% du poids de la farine (le dosage ne doit pas être moindre pour les pains au seigle ou aux mélanges à base de seigle).

Recette de base pour pain bris

Farine mi-blanche, type 680.....	1100 g
Eau.....	1000 g
Mouture de seigle, fine.....	150 g
Farine de seigle.....	150 g
Levure.....	80 g
Sel.....	35 g
Sibirin.....	40 g
Poids de la pâte.....	2555 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte.....	env. 28° C
Pointage en cuve.....	20 minutes au maximum
Pâtons.....	300 g
Apprêt (32° C/80% hum. rel.).....	env. 30 minutes
Température de cuisson.....	260° C, décroissante
Cuisson.....	35-40 minutes

○ Art. 00084050025.0 **Sibirin**, sac de 25 kg

Xenia-Freeze



Améliorant spécial congélation, parfaitement dosé, renfermant tous les ingrédients essentiels.
Pour croissants.

Avantages

- Aucune erreur dans les mélanges
- Qualité constante
- 1 seul améliorant pour vos croissants
- Pour confection traditionnelle

Dosage: 17%/300 g par litre

Recette de base	Croissants parisiens	Croissants au beurre
Farine blanche, type 550.....	2550 g.....	2550 g
Eau, froide.....	1400 g.....	1400 g
Xenia-Freeze.....	430 g.....	430 g
Levure.....	70-110 g.....	110-140 g
Margarine.....	140 g	
Beurre.....		140 g
Poids de la pâte.....	4590-4630 g.....	4630-4660 g
Pétrissage (spirale).....	3 min/vit.1.....	3 min/vit.1
	2 min/vit.2.....	2 min/vit.2
Température de la pâte.....	14-20° C.....	14-20° C
Repos de la pâte (congélateur).....	20-30 min.....	20-30 min
Margarine pour croissants		
30%(SG) Agrano.....	1000 g.....	1000 g
Nombre de tours.....	3 simples.....	2 simples

○ Art. 00268050025.0 **Xenia-Freeze**, sac de 25 kg

○ Art. 00610220010.0 **Margarine pour croissants 30%(SG) Agrano**, carton de 10 kg

Améliorants sur base de lait

Comil

Améliorant au lait, à base de graisse végétale, pour petits pains, tresses, sandwiches et pains spéciaux.

Comil se dissout aisément et rapidement, et améliore la qualité du pain.

Dosage: 80-150 g par litre

Recette de base pour petits pains

Farine blanche, type 550.....	1850 g
Eau.....	1000 g
Beurre ou margarine.....	200 g
Comil.....	100 g
Levure.....	100 g
Sel.....	40 g
Sucre.....	40 g
Poids de la pâte.....	3330 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte.....	24-26° C
Pointage en cuve.....	env. 15 minutes
Pâtons (presse: 1500 g).....	50 g
Fermentation ... fendre après 10 minutes et badigeonner à l'œuf	
Apprêt.....	30-40 minutes
Température de cuisson.....	220° C
Cuisson.....	10-12 minutes

○ Art. 00069050025.0 Comil, sac de 25 kg



Ligne Milko



Améliorants au lait, pour petits pains, tresses, sandwiches et pains au lait.

Avantages

- Les cuissons au beurre confectionnées avec Milko peuvent être déclarées comme telles
- Durée de conservation prolongée par rapport au lait frais
- Frais de stockage diminués (pas de réfrigération)
- Dosage simple et sûr
- Sans huile de palme

Milko

Améliorant au lait pour petits pains, tresses, sandwiches et pains au lait d'excellente qualité.

Dosage: 80-150 g par litre

Milko B

Améliorant au lait pour de délicieux petits pains, tresses, sandwiches et pains au lait.

Dosage: 80-150 g par litre

Milko-Spray C (KP)

Améliorant fluide au lait pour des cuissons au beurre de très grande qualité.

Dosage: 80-150 g par litre

Recette de base pour petits pains

Farine blanche, type 550.....	1850 g
Eau.....	1000 g
Beurre ou margarine.....	200 g
Milko, Milko B ou Milko-Spray C (KP).....	100 g
Levure.....	100 g
Sel.....	40 g
Sucre.....	40 g
Poids de la pâte.....	3330 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte.....	24-26° C
Pointage en cuve.....	env. 15 minutes
Pâtons (presse: 1500 g).....	50 g
Fermentation ... fendre après 10 minutes et badigeonner à l'œuf	
Apprêt.....	30-40 minutes
Température de cuisson (chaud).....	220° C
Cuisson.....	10-12 minutes

Confection

Mélanger délicatement Milko, Milko B ou Milko-Spray C à la farine puis pétrir avec tous les autres ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Travailler comme d'habitude en fonction du pointage en cuve.

○ Art. 00044050025.0 **Milko**, sac de 25 kg

○ Art. 00457050025.0 **Milko B**, sac de 25 kg

○ Art. 04310050025.0 **Milko-Spray C (KP)**, sac de 25 kg

Améliorants biologiques

Bio Agrafreeze



Bio Agrafreeze est un améliorant biologique universel. Il convient à tous types de pâtes levées, pour conduite directe ou dirigée et congélation.

Utilisation

Bio Agrafreeze s'utilise dans les pains, petites boulangeries, pains spéciaux, petits pains, croissants, tresses, etc.

Avantages

- Améliorant biologique universel
- Evite la formation de cristaux de glace qui endommagent la structure du gluten
- Les pâtons décongelés gardent leur élasticité, leur pouvoir de rétention de gaz et de développement
- Pas de baisse enzymatique incontrôlée pendant le processus de congélation
- Cuisson de beau volume, coloration appétissante, aspect frais et appétissant, goût pur
- Bonne conservation

Dosage

- Pâtons congelés: 3% du poids de la farine
- Fermentation dirigée: 2% du poids de la farine
- Conduite directe: 1-2% du poids de la farine

Recette de base pour petits pains (surgelés/non levés)

Farine blanche bio, type 550	1900 g
Eau	1000 g
Beurre bio	150 g
Bioreal levure fraîche (Bourgeon)	100 g
Bio Milko (Bourgeon)	100 g
Bio Agrafreeze (Bourgeon)	60 g
Sel marin	40 g
Poids de la pâte	3350 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température de la pâte	20-22° C
Pointage en cuve	env. 10 minutes
Pâtons (presse: 1500 g)	50 g
Fermentation	fendre après 5 minutes, badigeonner à l'œuf et congeler
Décongélation	30-45 minutes à température ambiante, puis mettre en fermentation pendant 40 minutes env.
Température de cuisson	230° C, décroissante
Cuisson	env. 10 minutes

○ Art. 00338050025.0 Bio Agrafreeze (Bourgeon), sac de 25 kg

Bio Agramalt



Bio Agramalt est un améliorant biologique à base de malt. Il s'utilise dans les pains, la petite boulangerie et la boulangerie fine.

Utilisation

Bio Agramalt s'utilise dans les pains, la petite boulangerie, les pains spéciaux, petits pains, croissants, tresses, etc.

Avantages

- Favorise la fermentation et facilite la conduite
- La coloration et l'arôme, typiques et indispensables à un pain biologique de qualité, se développent durant le processus de cuisson
- Dosage facile et propre
- Favorise la fermentation et facilite la conduite de la pâte
- Conserve sa consistance même en cas de forte humidité de l'air
- Cuisson se caractérisant par une bonne odeur maltée, une mie régulière, une croûte dorée et fine et une bonne conservation
- Belle coloration brune très appétissante

Dosage: 1-1,5% du poids de la farine

Recette de base

Farine blanche bio, type 550	3000 g
Eau	1800 g
Bioreal levure fraîche (Bourgeon)	90 g
Sel marin	.65 g
Bio Agramalt (Bourgeon)	30-45 g
Poids de la pâte	5000 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température de la pâte	env. 26° C
Pointage en cuve	comme d'habitude
Poids des pâtons	comme d'habitude
Apprêt	comme d'habitude
Température de cuisson	relative au poids des pâtons
Cuisson	relative au poids des pâtons

○ Art. 00369050025.0 Bio Agramalt (Bourgeon), sac de 25 kg



Bio Milko

Améliorant biologique pour petits pains, tresses, sandwiches et pains au lait d'excellente qualité.

Utilisation

Bio Milko s'utilise dans les pains spéciaux, petits pains, croissants, tresses, etc.

Avantages

- Les cuissons au beurre confectionnées avec Milko peuvent être déclarées comme telles.
- Durée de conservation prolongée par rapport au lait frais
- Frais de stockage diminués (pas de réfrigération)
- Dosage simple et sûr

Dosage: 80-150 g par litre

Recette de base

Farine blanche bio, type 550.....	1850 g
Eau.....	1000 g
Beurre bio.....	200 g
Sucre bio.....	180 g
Bioreal levure fraîche (Bourgeon).....	100 g
Bio Milko (Bourgeon).....	100 g
Sel marin.....	40 g
Poids de la pâte.....	3470 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte.....	env. 26° C
Pointage en cuve.....	15 minutes
Poids des pâtons.....	env. 70 g
Apprêt (32° C/80% hum. rel.).....	env. 50 minutes
Température de cuisson.....	env. 210° C, décroissante
Cuisson.....	env. 10-12 minutes

○ Art. 00409050025.0 **Bio Milko (Bourgeon)**, sac de 25 kg

Bioreal levure fraîche



Seule la Bioreal levure fraîche d'Agrano vous permet de confectionner un produit 100% biologique. En cas d'utilisation de levure conventionnelle, il est nécessaire de réduire d'environ un quart la quantité indiquée dans la recette.

○ Art. 00378100012.0 **Bioreal levure fraîche (Bourgeon)**

*Vous avez des questions?
Dans tous les cas, vous pouvez
compter sur notre soutien.*

Notre équipe est constituée de conseillers expérimentés et nous serions heureux de pouvoir être à vos côtés afin de vous faire profiter de notre savoir-faire. Un conseil technique personnalisé en toute circonstance, une logistique fiable, ainsi qu'un soutien publicitaire et une promotion des ventes professionnels en font également partie, tout comme des séminaires techniques passionnants.





John Berner

Responsable des ventes
Téléphone 079 354 67 52



Manfred Blum

Key Account Manager
Téléphone 079 898 82 17



Luc Brice

Boulangerie/Pâtisserie
Genève, Vaud, Valais
Téléphone 079 240 66 07



Reto Herger

Boulangerie/Pâtisserie
Bâle-Ville, Bâle-Campagne,
Haut-Valais, Tessin
Téléphone 079 600 96 74



Christoph Lüthi

Boulangerie/Pâtisserie
Glaris, Grisons, Schwyz,
St.-Gall, Uri, Zoug
Téléphone 079 406 46 01



Tony Zimmermann

Boulangerie/Pâtisserie
Berne et agglomération,
Fribourg, Jura, Neuchâtel, Soleure
Téléphone 079 579 79 97



Thomas Widmer

Boulangerie/Pâtisserie
Appenzell, Schaffhouse,
Thurgovie, Zurich
Téléphone 079 634 67 58



Urs Wyss

Boulangerie/Pâtisserie
Argovie, Berne, Lucerne,
Soleure, Suisse centrale
Téléphone 079 484 24 11



Pascal Bütler

Key Account Manager Gastronomie
Zurich, Suisse orientale
Téléphone 079 387 27 60



Ettore Salerno

Gastronomie
Argovie, Bâle-Ville,
Bâle-Campagne, Soleure
Téléphone 079 779 24 21



Roland Elmiger

Gastronomie
Suisse centrale, Berne,
Soleure, Argovie du Sud
Téléphone 079 500 42 72

Notre promesse pour vous

C'est avec une longue expérience, une grande motivation et beaucoup de passion pour notre métier que nous travaillons au quotidien pour nos clients.

✓ Individuel et diversifié

Tel est le service Agrano!

Il nous tient à cœur d'être votre interlocuteur et partenaire commercial dans n'importe quelle situation. C'est pourquoi nous privilégions le contact personnel avec vous et vous assistons à tout moment pour relever vos défis.

✓ Professionnelle et complète

Telle est l'expertise d'Agrano!

Nous ne vendons pas seulement des articles très prisés, nous vous épaulons aussi avec des spécialités et des solutions sur mesure.

✓ Fiable et rapide

Telle est la logistique Agrano!

Commande passée avant 14 heures — livraison le lendemain dans toute la Suisse.

✓ Artisanale et futuriste

Telle est la profession de foi professionnelle Agrano!

Nous promouvons l'artisanat et organisons de nombreux séminaires spécialisés et formations dans notre centre de formation à Allschwil. Avec le Young Star Event, nous investissons par ailleurs dans l'avenir de l'artisanat, en promouvant de jeunes talents et en leur offrant une plate-forme d'apprentissage interactive.