

Mélanges et masses à cuire





Tout pour adoucir la tâche du pâtissier

Il n'est pas question de remplacer le savoir-faire, le talent, l'orgueil et la passion des douceurs qui animent l'art des pâtisseries et des confiseurs, simplement d'épauler; avec des produits qui favorisent la créativité, raccourcissent certains procédés et garantissent des réponses optimales dans certains domaines critiques, tels que la conservation, l'hygiène, ou le temps d'utilisation. Mais au final, nos produits, recettes ou propositions de solutions ne seront jugés que sur une seule chose, essentielle: la satisfaction des clients de nos clients.

Ce que vous pouvez toujours attendre de nous

- Un assortiment complet, des produits de base aux produits thématiques, saisonniers, de niche, jusqu'aux solutions personnalisées
- Utilisation de matières premières d'excellente qualité
- Des produits sûrs et faciles à utiliser
- Service de première qualité et personnalisé
- Qualité suisse et assurance de sécurité



Mélanges et masses à cuire

Mélanges à cuire pour masses battues et sablés

CAKEMIX (FRUCHTSAND)	7
MELLA-DÉLICE	9
MAMBO-YAOURT-CAKEMIX	11
ÉPEAUTRE COMPLET	13
MUFFIN	15
FINANCIER	17
BRAUNIES	19

Mélanges à cuire pour masses à biscuits

SVELL GENOISE RAPIDE	21
SVELL-BISCUIT	21
SVELL-BISCUIT SPÉCIAL	21
SVELL-BISCUIT CHOCO	21
BISQUICK MÉLANGE POUR BISCUITS	21

Mélanges à cuire pour pâte à chou

MÉLANGE POUR PÂTE À CHOUX	25
----------------------------------------	----

Mélanges à cuire pour pâtes brisées

MÉLANGE SABLÉ VÉGÉTAL	27
------------------------------------	----

Mélanges à cuire pour pâtes levées sucrées

BOULE DE BERLIN 100%	29
BOULE DE BERLIN SPÉCIALE 20%	29
BOULFIN 50%	29

Mélanges à cuire pour masses au séré

MIX POUR SÉRÉ LOURD	33
MIX POUR SÉRÉ LÉGER	35

Autres mélanges à cuire

COCONELLA	37
MAKRONELLA	39
GAUFRE/CRÊPE	41
BOULETTES AU SÉRÉ	43
BIENEX	45

Masses à cuire prêtes à l'emploi

AMARETTI	47
BRUNSLI DE BÂLE	49
ÉTOILE À LA CANNELLE	51

Cakemix (FruchtSand)



Cakemix (FruchtSand)

Mélange à cuire pour la confection d'une masse sablée selon le procédé all-in

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de cakes, kouglofs, gâteaux aux fruits, fonds de tartes et de tranches ainsi que gâteaux du week-end.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'huile alimentaire, de l'œuf entier et de l'eau. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Il est possible d'ajouter à la masse des ingrédients tels que fruits, raisins secs, pépites de chocolat, amandes, noix, pistaches, etc.
- Facile à étaler et donc à travailler

Avantages des cuissons

- Mie fine et aérée, délicatement sablée à la belle coloration dorée
- Saveur incomparable
- Bonne stabilité des masses à fourrer (fruits, crèmes) à la cuisson
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Cakemix (FruchtSand)	1000 g
Huile alimentaire	400 g
Œuf entier	300 g
Eau	100-130 g
Poids de la masse	1800-1830 g

Confection

Mélanger les ingrédients (température ambiante) à la feuille ou au fouet large selon le procédé all-in à vitesse moyenne pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à obtenir une masse homogène. Travailler de manière habituelle.

Température de cuisson (doux)	env. 190° C
Cuisson	env. 55 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

CAKEMIX (FRUCHTSAND)

Art. 86497260015.0

Livraison en sacs de 15 kg

INGRÉDIENTS

Farine de blé, sucre, amidon de maïs, lactose, émulsifiants (E 481, E 471), agents levants (E 450, E 500), arôme, épaississant (E 415)

Mella-Délice



Mella-Délice

Mélange à cuire pour la confection d'une masse battue selon le procédé all-in

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de cakes, kouglofs, gâteaux aux fruits, fonds de tartes et tranches, ainsi que de gâteaux du week-end.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter du beurre ou de la margarine, de l'œuf entier et de l'eau. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide et du beurre
- Il est possible de remplacer le beurre par de la margarine
- Il est possible d'ajouter à la masse des ingrédients tels que fruits, raisins secs, pépites de chocolat, amandes, noix, pistaches, etc.
- Facile à étaler et donc à travailler

Avantages des cuissons

- Mie finement poreuse, moelleuse, aérée; croûte tendre et de belle coloration dorée
- Saveur incomparable
- Bonne stabilité des masses à fourrer (fruits, crèmes) à la cuisson
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Mella-Délice	1000 g
Eau	400 g
Beurre (ou margarine)	400 g
Poids de la masse	1800 g

Confection

Mélanger les ingrédients (température ambiante) à la feuille ou au fouet large selon le procédé all-in à vitesse moyenne pendant 3 à 5 minutes, jusqu'à obtenir une masse homogène. Travailler de manière habituelle.

Température de cuisson (doux) env. 200° C, décroissante
Cuisson env. 45 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

MELLA-DÉLICE

Art. 00302050025.0

Livraison en sacs de 25 kg

INGRÉDIENTS

Farine de blé, sucre, œuf entier en poudre*, amidon de blé, lactose, agents levants (E 450, E 500), sel de cuisine, arôme

* Issu de poules élevées au sol

Mambo-Yaourt-Cakemix



Mambo-Yaourt-Cakemix

Mélange à cuire pour la confection d'une masse battue au goût frais de yaourt selon le procédé all-in

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de cakes, kouglofs, gâteaux aux fruits, fonds de tartes et tranches, ainsi que de gâteaux du week-end, au goût frais de yaourt.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau et de l'huile alimentaire. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide et de l'huile alimentaire
- Il est possible d'ajouter à la masse des ingrédients tels que fruits, raisins secs, pépites de chocolat, amandes, noix, pistaches, etc.
- Facile à étaler et donc à travailler

Avantages des cuissons

- Mie finement poreuse, moelleuse, aérée; croûte tendre et de belle coloration dorée
- Saveur exceptionnelle rehaussée par une touche fraîche de yaourt
- Bonne stabilité des masses à fourrer (fruits, crèmes) à la cuisson
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Mambo-Yaourt-Cakemix	1000 g
Eau.....	500 g
Huile alimentaire.....	400 g
Poids de la masse	1900 g

Confection

Mélanger les ingrédients (température ambiante) à la feuille ou au fouet large selon le procédé all-in à vitesse moyenne pendant 3 minutes env., jusqu'à obtenir une masse homogène. Travailler de manière habituelle.

Température de cuisson (doux).....	170-180° C
Cuisson.....	40-50 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

MAMBO-YAOURT-CAKEMIX

Art. 86510240005.0

Art. 86510260010.0

Livraison en cartons de 5 et sacs de 10 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, farine de blé, œuf entier en poudre*, yaourt en poudre, amidon de blé pré-gélatinisé, amidon de blé, émulsifiant (E 471), agents levants (E 450, E 500), blanc d'œuf en poudre*, sel de cuisine iodé, arôme.

* Issu de poules élevées au sol

Épeautre complet



Épeautre complet

Mélange à cuire pour la confection d'une masse battue pour cuissons à l'épeautre complet selon le procédé all-in

Mélange à l'épeautre complet, prêt à l'emploi, pour la confection de cakes, gugelhopf, gâteaux aux fruits, fonds de tartes et tranches, ainsi que de gâteaux du week-end.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau et de l'huile alimentaire. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide et de l'huile alimentaire
- Il est possible d'ajouter à la masse des ingrédients tels que fruits, raisins secs, pépites de chocolat, amandes, noix, pistaches, etc.
- Facile à étaler et donc à travailler

Avantages des cuissons

- Mie finement poreuse et aérée, de belle coloration orangée
- Saveur incomparable
- Bonne stabilité des masses à fourrer (fruits, crèmes) à la cuisson
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Épeautre complet 1000 g
Eau 400 g
Huile alimentaire 400 g
Poids de la masse 1800 g

Confection

Mélanger les ingrédients (température ambiante) à la feuille ou au fouet large selon le procédé all-in à vitesse moyenne pendant 2 minutes env., jusqu'à obtenir une masse homogène. Travailler de manière habituelle.

Température de cuisson (doux) 180-190° C
Cuisson 30-40 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

ÉPEAUTRE COMPLET

Art. 86625260015.0

Livraison en sacs de 15 kg

INGRÉDIENTS

Farine d'épeautre complet (51%), sucre, œuf entier en poudre, lactose, agents levants (E 500, E 450), émulsifiant (E 481), sel de cuisine, arôme, épaississant (E 415)

Muffin



Muffin

Mélange à cuire pour la confection d'une masse battue pour muffins selon le procédé all-in

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de muffins, selon une recette américaine authentique.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau et de l'huile alimentaire. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide et de l'huile alimentaire
- Il est possible d'ajouter à la masse des ingrédients tels que fruits, raisins secs, pépites de chocolat, amandes, noix, pistaches, etc.

Avantages des cuissons

- Mie finement poreuse et aérée, de belle coloration jaune pâle
- Saveur incomparable
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Muffin	1000 g
Eau, froide	360 g
Huile alimentaire.....	360 g
Poids de la masse.	1720 g

Confection

Mélanger les ingrédients à la feuille ou au fouet large selon le procédé all-in à vitesse moyenne pendant 3 minutes env., jusqu'à obtenir une masse homogène. Il est possible d'ajouter divers ingrédients à la fin. Tapiser les plaques de moules à muffins en papier Agrano, dresser la masse (90-100 g/moule) et cuire. Après 3 à 4 minutes de cuisson, injecter un peu de vapeur et terminer la cuisson.

Poids de la masse par muffin	90-100 g
Température de cuisson (doux), four à étage	env. 190° C
Température de cuisson (doux), four à chaleur tournante..... env. 170° C
Cuisson.....	env. 30 minutes

Variante

Il est possible d'ajouter une grande variété d'ingrédients à la masse: des fruits, raisins secs, amandes, noix, pistaches, etc. Ils peuvent être ajoutés à la masse ou simplement servir de décor. Si les ingrédients sont lourds, il est nécessaire d'avoir une masse un peu plus compacte. Un glaçage décoratif peut terminer le produit en beauté.

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.



MOULES À MUFFINS EN PAPIER
Art. 79140220001.1

Livraison en carton
(25 moules en papier cuisson à 12 muffins)
35x27 cm, 12 formes Ø7 cm, hauteur 3,3 cm

MUFFIN

Art. 00759050010.0

Livraison en sacs de 10 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, farine de blé, émulsifiant (E 471), œuf entier en poudre*, blanc d'œuf en poudre*, graisses végétales, lait écrémé en poudre, agents levants (E 450, E 500), épaississant (E 415), sel de cuisine, arôme, colorant (E 160a)

* Issus de poules élevées au sol

Financier



Financier

Mélange à cuire pour la confection d'une masse battue pour financiers selon le procédé all-in

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de produits aux amandes, tels que financiers, petits fours et petits cakes.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter du beurre et de l'eau. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau et du beurre
- Il est possible d'utiliser de la margarine à la place du beurre
- Contient déjà des amandes et du sucre
- Il est possible d'ajouter à la masse des ingrédients tels que fruits, arômes, etc.

Avantages des cuissons

- Produits aux amandes finement poreux, au bon goût de beurre
- Structure de la mie compacte de belle coloration dorée.
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Financier 1000 g
Beurre, fondu (tiède) 400 g
Eau 360 g
Poids de la masse 1760 g

Confection

Mélanger les ingrédients (beurre: fondu, tiède) à la feuille ou au fouet large selon le procédé all-in à vitesse faible pendant 2 minutes env. (ne doit pas mousser). Il est possible d'ajouter divers ingrédients à la fin. Travailler de manière habituelle.

Température de cuisson (doux) env. 180° C
Cuisson env. 30 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

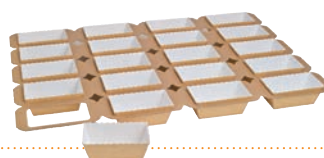
FINANCIER

Art. 00843050010.0

Livraison en sacs de 10 kg

INGRÉDIENTS

Farine de blé, sucre, amandes, œuf entier en poudre*, amidon de blé, lactose, agents levants (E 450, E 500), sel de cuisine, arôme
* Issu de poules élevées au sol



MOULES À MINICAKE EN PAPIER

Art. 79135220001.0

Livraison en cartons de 480 pièces
10×5,5×3,3 cm

Braunies



Braunies

Mélange à cuire pour la confection d'une masse battue pour brownies selon le procédé all-in

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de brownies.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau, de la crème et de l'œuf entier. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Il est possible d'ajouter à la masse toutes sortes de noix concassées, etc.
- Facile à étaler et donc à travailler

Avantages des cuissons

- Mie moelleuse, savoureuse et élastique
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base pour 1 plaque à pâtisserie (60×40 cm)

Braunies	2500 g
Eau.....	400 g
Crème liquide.....	200 g
Œuf entier.....	200 g
Brisures de noix.....	250 g
Poids de la masse	3550 g

Confection

Mélanger les ingrédients au fouet large selon le procédé all-in à vitesse moyenne pendant 2 à 3 minutes env., jusqu'à obtenir une masse homogène (ne doit pas mousser). Étaler la masse sur une plaque préalablement recouverte de papier de cuisson et cuire.

Température de cuisson (doux).....	170-180° C
Cuisson.....	35-45 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

BRAUNIES

Art. 86620260015.0

Livraison en sacs de 15 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, farine de blé, cacao, huile et graisse végétales, œuf entier en poudre, lactose, agent humidifiant (sorbitol), émulsifiants (E 472b, E 475, E 471), arôme, sirop de glucose, sel de cuisine, lait écrémé en poudre, protéine de lait, agents levants (E 450, E 500)

Svell Genoise Rapide
Svell-Biscuit
Svell-Biscuit spécial
Svell-Biscuit choco
Bisquick mélange pour biscuits



Biscuit

Mélanges à cuire pour la confection de masses à biscuit selon le procédé all-in

Mélanges à cuire pour la confection de roulades, capsule, fonds de biscuit au cacao et aux noix. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Facile à étaler et donc à travailler
- Structure de la mie finement poreuse et aérée, de belle coloration dorée
- Goût naturel et bon pouvoir absorbant
- Bonne stabilité à la cuisson, les cuissons conservent leurs formes
- Cuissons stables à la congélation et décongélation

Svell Genoise Rapide

Mélange prêt à l'emploi pour la confection sûre de masses à biscuit spéciale roulade, selon le procédé all-in. Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau et de l'œuf entier.

Avantages

- Procédé all-in
- Utilisation simple et sûre, gain de temps
- Stockage simplifié (un seul produit)

Svell-Biscuit

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de masses à biscuits. D'utilisation facile et sûre, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau et des œufs entiers.

Avantages

- Utilisation multiple, facile et sûre
- Stockage simplifié (un seul produit)

Svell-Biscuit choco

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de masses à biscuits au chocolat. D'utilisation facile et sûre, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau et des œufs entiers.

Avantages

- Utilisation multiple, facile et sûre
- Stockage simplifié (un seul produit)

Svell-Biscuit spécial

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de masses à biscuits au volume particulièrement développé. D'utilisation facile et sûre, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau et des œufs entiers.

Avantages

- Utilisation multiple, facile et sûre
- Masse à biscuits au volume particulièrement développé
- Stockage simplifié (un seul produit)

Bisquick mélange pour biscuits

Concentré pour la confection de masses à biscuits.

Avantages

- Utilisation multiple
- Economique, puisque vous utilisez jusqu'à 50% de votre farine.

Recettes de base pour la confection de masses à biscuits

Recette de base	Roulade claire	Roulade foncée
Svell Genoise Rapide	1500 g	1500 g
Œuf entier	1050 g	1050 g
Eau, froide	450 g	470 g
Cacao en poudre		120 g
Poids de la masse	3000 g	3140 g
Poids par litre	400 g/l	580 g/l
Poids par plaque de cuisson 60×40×5 cm	650–700 g	
Température de cuisson	env. 240° C	env. 240° C
Cuisson	6 min, ouras fermés 2 min, ouras ouverts	6 min, ouras fermés 2 min, ouras ouverts

Recette de base	Roulade claire	Roulade foncée	Fond clair	Fond foncé	Fond aux noix
Svell-Biscuit ou Svell-Biscuit spécial	3000 g	3000 g	3000 g	3000 g	3000 g
Œuf entier (température ambiante)	2250 g	2250 g	2250 g	2250 g	2250 g
Eau, froide	450 g	450 g	300 g	300 g	300 g
Sucre en poudre et cacao en poudre (mélanger et tamiser)		150+150 g		200+200 g	
Noisette moulues*					600 g
Poids de la masse	5700 g	6000 g	5550 g	5950 g	6150 g
Poids par litre Svell-Biscuit	350-400 g/l	350-400 g/l	350-400 g/l	350-400 g/l	350-400 g/l
Poids par litre Svell-Biscuit spécial	350-400 g/l	350-400 g/l	350-400 g/l	350-400 g/l	350-400 g/l
Poids par plaque de cuisson 60×40×5 cm	650-700 g	650-700 g			
Poids par moule à gâteau Ø26×5 cm			600-650 g	600-650 g	env. 700 g
Température de cuisson	env. 240° C	env. 240° C	env. 200° C	env. 200° C	env. 200° C
Cuisson	4-5 minutes	4-5 minutes	25-30 minutes	25-30 minutes	30-35 minutes

* Ajouter au mélange à la fin

Recette de base	Roulade	Fond
Svell-Biscuit Choco	2600 g	2600 g
Œuf entier, froide (Réfrigérateur)	2000 g	2000 g
Eau, froide	500 g	400 g
Poids de la masse	5100 g	5000 g
Poids par litre Svell-Biscuit Choco	400-450 g/l	400-450 g/l
Poids par plaque de cuisson 60×40×5 cm	650-700 g	
Poids par moule à gâteau Ø26×5 cm		600–650 g
Température de cuisson	env. 240° C	env. 200° C
Cuisson	4-5 minutes	25-30 minutes

Recette de base	Roulade claire	Roulade foncée	Fond clair	Fond foncé	Fond aux noix
Bisquick mélange pour biscuits	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g
Œuf entier (température ambiante)	1900 g	1900 g	1700 g	1700 g	1700 g
Eau, froide	700 g	700 g	800 g	800 g	800 g
Sucre	1400 g	1400 g	1300 g	1300 g	1300 g
Farine blanche, type 550	900 g	900 g	1000 g	1000 g	1000 g
Sucre en poudre et cacao en poudre (mélanger et tamiser)		150+150 g		200+200 g	
Noisette moulues*					600 g
Poids de la masse	5900 g	6200 g	5800 g	6200 g	6400 g
Poids par litre	350-400 g/l	400-450 g/l	350-400 g/l	400-450 g/l	400-450 g/l
Poids par plaque de cuisson 60×40×5 cm	650-700 g	650-700 g			
Poids par moule à gâteau Ø26×5 cm			600-650 g	600-650 g	env. 700 g
Température de cuisson	env. 240° C	env. 240° C	env. 200° C	env. 200° C	env. 200° C
Cuisson	4-5 minutes	4-5 minutes	25-30 minutes	25-30 minutes	30-35 minutes

* Ajouter au mélange à la fin

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

SVELL GENOISE RAPIDE

Art. 00854050025.0

Livraison en sacs de 25 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, farine de **blé**, amidon de **blé**, émulsifiants (E 475), agents levants (E 450, E 500), colorant (E 160a)

SVELL-BISCUIT

Art. 00058050010.0

Art. 00058050025.0

Livraison en sacs de 10 et 25 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, farine de **blé**, amidon de **blé**, émulsifiants [E 475, E 472b (**lait** écrémé en poudre)], agents levants (E 450, E 500), colorant (E160a)

SVELL-BISCUIT SPÉCIAL

Art. 00512050010.0

Art. 00512050025.0

Livraison en sacs de 10 et 25 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, amidon de **blé**, farine de **blé**, émulsifiants [E 475, E 472b (**lait** écrémé en poudre)], agents levants (E 450, E 500), colorant (E 160a)

SVELL-BISCUIT CHOCO

Art. 00887050010.0

Livraison en sacs de 10 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, farine de **blé**, amidon de **blé**, cacao en poudre, émulsifiants [E 475, E 472b, (**lait** écrémé en poudre)], agents levants (E 450, E 500)

BISQUICK MÉLANGE POUR BISCUITS

Art. 86444220010.0

Livraison en sacs de 10 kg

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs, amidon de **blé**, émulsifiants (E 472b, E 475, E 471), amidon de riz, **lait** écrémé en poudre, acidifiant (E 450), sirop de glucose, sel de cuisine, agent levants (E 500), agent humidifiant (E 420), arôme

Mélange pour pâte à choux



Mélange pour pâte à choux

Mélange à cuire pour la confection d'une masse à choux selon le procédé all-in

Mélange à cuire pour la confection de choux, éclairs, profiteroles, saint-honoré, fonds de biscuit en pâte à choux et décorations.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Contient déjà de l'œuf et de la graisse
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Fluide et donc facile à travailler

Avantages des cuissons

- Beau volume
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Mélange pour pâte à choux 1000 g
Eau, env. 60° C 1500 g
Poids de la masse 2500 g

Confection

Mélanger au fouet large les ingrédients (eau à 60° C env.) selon le procédé all-in pendant 3 à 5 minutes à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène (ne doit pas mousser). Travailler comme d'habitude.

Température de cuisson (chaud) env. 230° C, décroissante
Cuisson env. 25 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

MÉLANGE POUR PÂTE À CHOUX

Art. 86420220010.0

Livraison en sacs de 10 kg

INGRÉDIENTS

Farine de blé, graisse végétale hydrogénée, œuf entier en poudre, amidon de maïs, sel de cuisine, agents levants (E 500, E 450)

Mélange sablé végétal



Mélange sablé végétal

Mélange à cuire pour la confection de pâte sablée selon le procédé all-in

Mélange à cuire pour la confection de cuissons à base de pâte sablée.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter du beurre et de l'œuf entier. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Mélange sablé végétal vous permet de confectionner des pâtes sablées, pâtes Linz et pâte pour milanais.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Pour les pâtes sablées, il suffit d'ajouter du beurre et de l'œuf entier
- Au choix, on peut également utiliser de la margarine
- Le mélange s'associe à toutes sortes de noix moulues, chips de chocolat, cacao en poudre, etc.
- Les pâtes se travaillent directement (sans temps de repos)

Avantages des cuissons

- Texture tendre et saveur incomparable
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base	Pâte sablée	Pâte milanais	Pâte Linz	Pâte sablée	Streusel
Mélange sablé végétal	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g
Beurre ramolli (ou margarine)	350 g	300 g	500 g	400 g	450 g
Œuf entier	125 g	100 g	100 g		
Blanc d'œuf		100 g		50 g	
Linzella 20%		80 g			
Noisettes moulues			250 g		
Schrap			250 g		
Arôme liquide citron		10 g	30 g		
Arôme liquide vanille		10 g		15 g	
Cannelle			15 g		
Poids de la masse	1475 g	1600 g	2145 g	1465 g	1450 g

Confection pâte

Pétrir les ingrédients (beurre/margarine à température ambiante) jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Les pâtes se travaillent directement, sans temps de repos. Il est possible d'utiliser les restes de découpe, la pâte ne se dessèche pas et ne forme pas de pellicule.

Confection du Streusel

Confectionner une pâte lisse et homogène puis la frotter à travers un tamis.

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

Art. 23100100012.5 Linzella 20%
Art. 71300120001.0 Arôme liquide citron
Art. 71660120001.0 Arôme liquide vanille
Art. 00527100010.0 Senna Mélange-Universal

MÉLANGE SABLÉ VÉGÉTAL

Art. 86210260010.0

Art. 86210260025.0

Livraison en sacs de 10 et 25 kg

INGRÉDIENTS

Farine de blé, sucre, amidon de blé, agents levants (E 450, E 500), émulsifiant (E 471), arôme, enzymes

Boule de Berlin 100%
Boule de Berlin spéciale 20%
Boulfin 50%



Pâtes levées sucrées

Mélanges à cuire pour la confection de pâtes levées sucrées

Boule de Berlin 100%

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de pâte levée sucrée pour boules de Berlin. Sûr et facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau, de la levure et de l'œuf. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages

- Utilisation des plus faciles
- Evite les variations de qualité et de farine
- Stockage simplifié (un seul produit)
- Joli col blanc bien apparent
- Longue conservation
- Faible absorption de graisse
- Aucun affaissement de la surface

Boule de Berlin spéciale 20%

Concentré pour la confection de pâte levée sucrée pour boules de Berlin. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages

- Prix de revient très avantageux, puisque vous utilisez 80% de votre propre farine
- Joli col blanc bien apparent
- Bonne conservation grâce à une absorption faible de graisse
- Faible absorption de graisse
- Aucun affaissement de la surface

Bouffin 50%

Prémélange pour la confection de pâtes levées sucrées pour boules de Berlin, donuts, nid d'abeilles, plunder danois, tresse à brioche, kouglof en pâte levée, pain aux raisins etc. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages

- Prix de revient avantageux, puisque vous utilisez 50% de votre propre farine
- Formation classique du col
- Mie savoureuse
- Très bonne conservation
- Absorption normale de graisse

Art. 00609150010.0 [Graisse boulangère Agrano](#)
Art. 00530100010.0 [Senna Milla fritter](#)

Avantages

- Confection simple, rationnelle et rapide
- Pour tous types de conduite
- Excellente stabilité à la fermentation
- Possède de bonnes propriétés de pétrissage et se travaille bien en machine
- Economique grâce à une température peu élevée de la graisse
- Boules de Berlin stables à la congélation (possibilité de constituer un stock)

BOULE DE BERLIN 100%

Art. 00853050025.0

Livraison en sacs de 25 kg

INGRÉDIENTS

Farine de blé, graisses végétales*, lactosérum en poudre, sucre, émulsifiants (E 471, E 472e), farine de blé pré-gélatinisée, gluten de blé, sel de cuisine iodé, blanc d'œuf en poudre**, arôme, enzymes, agent de traitement de la farine (acide ascorbique)

- * Graisse de palme de production durable
- ** Issu de poules élevées au sol

BOULE DE BERLIN SPÉCIALE 20%

Art. 00475050025.0

Livraison en sacs de 25 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, petit-lait en poudre, émulsifiants (E 471, E 472e), farine de blé, lait entier en poudre, farine de blé pré-gélatinisée, sel de cuisine iodé, blanc d'œuf en poudre*, gluten de blé, arôme, enzymes (blé), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

- * issus de poules élevées au sol

BOUFFIN 50%

Art. 00201100015.0

Livraison en carton de 15 kg

INGRÉDIENTS

Farine de blé, graisses végétales*, sucre, farine de blé pré-gélatinisée, sel de cuisine iodé, gluten de blé, émulsifiants (E 471, E 472e), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), arômes, enzymes

- * Avec graisse de palme de production durable

Recettes de base pour boule de Berlin

Avec Boule de Berlin 100%

Boule de Berlin 100%	2000 g
Eau, froide	450 g
Œuf entier pasteurisé	400 g
Levure, fraîche*	150 g
Poids de la pâte	3000 g

Avec Boule de Berlin spéciale 20%

Boule de Berlin spéciale 20%	400 g
Farine blanche, type 550	1600 g
Eau, froide	530 g
Œuf entier pasteurisé	500 g
Graisse boulangère Agrano	100 g
Levure, fraîche*	150 g
Poids de la pâte	3280 g

Avec Bouffin 50%

Bouffin 50%	1500 g
Farine blanche, type 550	1500 g
Eau, froide	1000 g
Œuf entier pasteurisé	500 g
Levure, fraîche*	150 g
Poids de la pâte	4650 g

* La quantité de levure varie en fonction du procédé de fabrication (directe, réfrigérée, congélation, etc.)

Confection

Pétrir, peser des pâtons, couvrir et mettre en fermentation pendant 10 minutes. Diviser à la presse, travailler en rond, poser sur des planches à enfourner et laisser fermenter. L'apprêt optimal se situe à 32° C avec un taux d'humidité relative de 70%. Pour obtenir un joli col blanc, il est important d'entreposer les boules de Berlin au réfrigérateur pendant 10 à 15 minutes.

Pétrissage (spirale) ... bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température idéale de la pâte	22-24° C
Pointage en cuve.....	10 minutes
Poids des pâtons.....	45 g
Apprêt (32° C/60-70% hum. rel.).....	60 minutes
Repos (au réfrigérateur).....	10-15 minutes
Température de la graisse.....	160-170° C
Friture	7-8 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.



Recettes de base avec Bouffin 50%

	Boules de Berlin	Donuts	Nid d'abeilles	Plunder danois	Tresse à brioche	Pain aux raisins	Kouglof en pâte levée	Miniboules de Berlin
Bouffin 50%	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g
Farine blanche, type 550	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g	1500 g
Eau	1000 g	1000 g	1300 g	1000 g	1100 g	1500 g	1000 g	800 g
Œuf entier pasteurisé	500 g	400 g	200 g	300 g	200 g	200 g	300 g	500 g
Levure, fraîche	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	150 g	200 g	100 g
Margarine de tourage				1000 g				
Beurre					400 g		200 g	
Raisins secs						800 g	1300 g	
Rhum							150 g	
Tours				3 simples à 8-10 mm				
Poids de la pâte	4650 g	4550 g	4650 g	4450 g	4850 g	5650 g	6150 g	4400 g
Pétrissage (spirale)	bien pétrir en une pâte lisse et homogène							
Température de la pâte	22–24° C							

Boules de Berlin

Pétrir, peser des pâtons, couvrir et mettre en fermentation pendant 10 minutes. Diviser à la presse, travailler en rond, poser sur des planches à enfourner et laisser fermenter. L'apprêt optimal se situe à 32° C avec un taux d'humidité relative de 70%. Pour obtenir un joli col blanc, il est important d'entreposer les boules de Berlin au réfrigérateur pendant 10 à 15 minutes.

Donuts

Laisser reposer la pâte entre 10 et 20 minutes, puis l'abaisser à l'épaisseur souhaitée (env. 12 à 15 mm) et découper les donuts à l'emporte-pièce. Déposer sur des grilles et mettre en fermentation. Fermentation finale entre 40 et 90 minutes à 32° C et une humidité relative de 70%, selon le dosage de la levure. Pour obtenir un cercle clair et régulier, il est nécessaire de laisser reposer les donuts dans le réfrigérateur avant la cuisson. Faire frire à 170° C. Temps de cuisson 8 minutes pour des pâtons de 45 g. Tourner les donuts à deux ou trois reprises durant la cuisson. Saupoudrer avec de poudre à décor sucrée **Bianca**, ou glacer avec du **Fondant blanc, moyen**.

Nid d'abeilles

Peser et diviser la pâte levée sucrée selon le poids souhaité, façonner les morceaux en rond, puis les abaisser. Disposer la pâte dans des moules adéquats. Après une fermentation moyenne, laisser reposer un peu, humecter avec de l'eau et saupoudrer de **Bienex**. Conseil: pour réaliser une tarte fleurie, saupoudrer avec des streusel au beurre au lieu de **Bienex**. Cuisson sans vapeur à température modérée (env. 200° C). Après le refroidissement, couper en deux et fourrer de crème **Nova K**. Saupoudrer avec de poudre à décor sucrée **Bianca**.

Plunder danois

Abaisser la pâte à 2,5 mm environ et la découper en carrés de 10×10 cm. Étendre un peu de **Masse aux amandes 1:1**, au milieu. Replier les quatre coins au centre, bien appuyer et poser l'abricot. Déposer sur des plaques et laisser fermenter. Après la fermentation finale, cuire à température moyenne (env. 200° C) avec beaucoup de vapeur. Abricoter et glacer à chaud. Au lieu de la masse aux amandes et de l'abricot, étendre une rosette de crème **Nova stable à la cuisson**.

Tresse à brioche

Diviser la pâte à brioche en morceaux de 100 à 200 g, les rouler en longueur, puis former une tresse à trois brins que l'on déposera en fermentation sur une grille. Badigeonner d'œuf et laisser fermenter. Parsemer de sucre grossier et/ou d'amandes effilées. Cuire à température modérée, le tirage ouvert.

Pain aux raisins

Après la fermentation, diviser la pâte, bouler puis disposer dans des moules à cake en aluminium ou sur une plaque à bords pincés (40×60 cm), aplatir légèrement, badigeonner d'œuf et déposer en fermentation. Après la fermentation finale, badigeonner d'œuf une deuxième fois, parsemer d'amandes ou d'éclats d'amandes, laisser sécher brièvement. Cuisson à température modérée décroissante (env. 200° C).

Kouglof en pâte levée

A la fin du pétrissage, incorporer les raisins secs, puis laisser reposer environ 60 minutes. Déposer les morceaux de pâte après les avoir pesés dans des moules bien graissés. Après une bonne fermentation (la pâte atteint le bord supérieur du moule), enfourner à température modérée (env. 200° C décroissant) sans vapeur. Après le démoulage des gâteaux, saupoudrer avec de poudre à décor sucrée **Bianca**, ou glacer avec **Apricotfix original**.

Miniboules de Berlin

Abaisser la pâte sans fermentation préalable, la déposer ensuite sur des planches légèrement saupoudrées de farine. Laisser refroidir au réfrigérateur. Découper ensuite en petits dés, puis les déposer en fermentation sur des grilles à boules de Berlin (toiles pour pâtisseries frites). Laisser fermenter, puis faire cuire avant la fin de la fermentation à 170° C durant 3 à 4 minutes environ dans **Senna Milla fritter**, tourner à plusieurs reprises.

Art. 00526100010.0 **Senna Zieh-Platte**

Art. 31140100015.0 **Fondant blanc, moyen**

Art. 86440200000.6 **Bienex**

Art. 23600100010.0 **Masse aux amandes 1:1**

Art. 00478050025.1 **Nova stable à la cuisson**

Art. 00061050025.0 **Nova K**

Art. 00366100010.0 **Bianca**

Art. 11100100013.0 **Apricotfix original**

Art. 00530100010.0 **Senna Milla fritter**

Mix pour séré lourd



Mix pour séré lourd

Mélange à cuire pour la confection d'une masse au séré selon le procédé all-in

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de tourtes plates et tranches au séré ainsi que de produits fourrés au séré.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau, du séré et de l'œuf entier. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Il est possible d'ajouter des arômes à la masse

Avantages des cuissons

- Saveur incomparable
- Masse à fourrer compacte, finement poreuse et stable à la coupe
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base pour tourtes plates et tranches au séré

Mix pour séré lourd	800 g
Séré, frais.....	2000 g
Eau (ou lait).....	1400 g
Œuf entier.....	600 g
Poids de la masse	4800 g

Confection

Mélanger au fouet large les ingrédients selon le procédé all-in pendant 2 minutes env. à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène (ne doit pas mousser). Travailler comme d'habitude.

Température de cuisson (doux).....	env. 200° C
Cuisson.....	env. 50 minutes

Recette de base pour masse à fourrer au séré, stable à la cuisson

Mix pour séré lourd	1000 g
Séré frais.....	2000 g
Eau (ou lait).....	1000 g
Œuf entier.....	500 g
Poids de la masse	4500 g

Confection

Mélanger au fouet large les ingrédients selon le procédé all-in pendant 2 minutes env. à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène (ne doit pas mousser). Travailler comme d'habitude.

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

MIX POUR SÉRÉ LOURD

Art. 86531260015.0

Livraison en sacs de 15 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, amidon modifié, lactose, amidon de blé, sel de cuisine, émulsifiants (E 472a, E 472b), arôme, épaississants (E 412, E 415), sirop de glucose, lait écrémé en poudre, acidifiants (E 330, E 450)

Mix pour séré léger



Mix pour séré léger

Mélange à cuire pour la confection d'une masse au séré selon le procédé all-in

Mélange à cuire pour la confection de délicieuses tourtes et tranches au séré ainsi que de cuissons au séré caramélisés.

Utilisation facile et sûre. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Il est possible d'ajouter des arômes à la masse

Avantages des cuissons

- Saveur incomparable
- Masse à fourrer compacte, finement poreuse et stable à la coupe
- Aucun affaissement de la surface lors de la cuisson
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base pour tourtes au séré

Mix pour séré léger	600 g
Séré, frais.....	2000 g
Eau.....	700 g
Sucre.....	300 g
Œuf entier.....	500 g
Crème battue, non sucrée.....	700 g
Poids de la masse	4800 g

Confection

Mélanger rapidement tous les ingrédients selon le procédé all-in jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Rajouter la crème battue. Cuire légèrement la pâte brisée et poser un cercle. Verser la masse au séré et cuire à 220°C. Dès que les tourtes sont enfournées réduire la température à 190°C. Après 20 minutes de cuisson, décoller les bords à l'aide d'un couteau et cuire 20 minutes supplémentaires. Interrompre le temps de cuisson jusqu'à ce que la tourte s'affaisse à hauteur du cercle (env. 15 minutes) et cuire 15 minutes supplémentaires.

A la fin de la cuisson, laisser reposer les tourtes.

Recette de base pour tourtes au séré caramélisée

Mix pour séré léger	1000 g
Séré, frais.....	1700 g
Eau.....	2000 g
Blanc d'œuf.....	600 g
Sucre.....	300 g
Poids de la masse	5600 g

Confection

Chauffer l'eau, incorporer le mélange tout en remuant, ajouter le séré et mélanger jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène. Battre le blanc d'œuf et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient crémeux et ajouter délicatement. Poser le cercle sur la pâte brisée légèrement cuite, verser la masse au séré et lisser. Pour permettre à la pellicule de se former, laisser reposer 15 minutes env. puis badigeonner de dorure à l'œuf.

Chauffer le four à 250°C, chaleur de la voûte. Poser sur la grille du bas et laisser caraméliser pendant 12 minutes env. Laisser refroidir avant de débiter.

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

MIX POUR SÉRÉ LÉGER

Art. 86532220010.0

Livraison en cartons de 10 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, amidon de blé, lait écrémé en poudre, huiles végétales, amidon modifié, gélatine alimentaire, sirop de glucose, arôme (composantes du lait), sel de cuisine, protéine de lait, stabilisateur (E 451), colorant (E 160a)

Art. 84300200000.5 Poudre neige (blanc d'œuf)

Coconella



Coconella

Masse à cuire pour la confection d'une masse coco selon le procédé all-in

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de macarons à la noix de coco, garnitures, masses à fourrer et petits gâteaux secs.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit de l'eau. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Contient déjà tous les ingrédients
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide

Avantages des cuissons

- Saveur incomparable
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Coconella..... 1000 g

Eau, froide*250-280 g

Poids de la masse..... 1250-1280 g

* Selon présentation (déchirure) et hauteur désirée du produit

Confection

Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Dresser la masse sur une plaque préalablement recouverte de papier de cuisson et cuire.

Température de cuisson (doux)env. 190-200 °C

Cuisson (sans vapeur)20-25 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

COCONELLA

Art. 85300260010.0

Livraison en sacs de 10 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, noix de coco râpée (32%), blanc d'œuf en poudre*, fibres de blé, épaississant (E 415).

* Issu de poules élevées au sol

Makronella



Makronella

Mélange à cuire pour la confection d'une masse noisette selon le procédé all-in

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de macarons à la noisette, de nids d'oiseaux et de petits gâteaux secs.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit de l'eau. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Contient déjà tous les ingrédients
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide

Avantages des cuissons

- Saveur incomparable
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Makronella 1000 g
Eau, froide 200 g
Poids de la masse..... 1200 g

Confection

Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Dresser la masse sur une plaque préalablement recouverte de papier de cuisson, saupoudrer de sucre cristal et cuire.

Température de cuisson (doux)..... 180° C
Cuisson..... 20-25 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

MAKRONELLA

Art. 85250260010.0

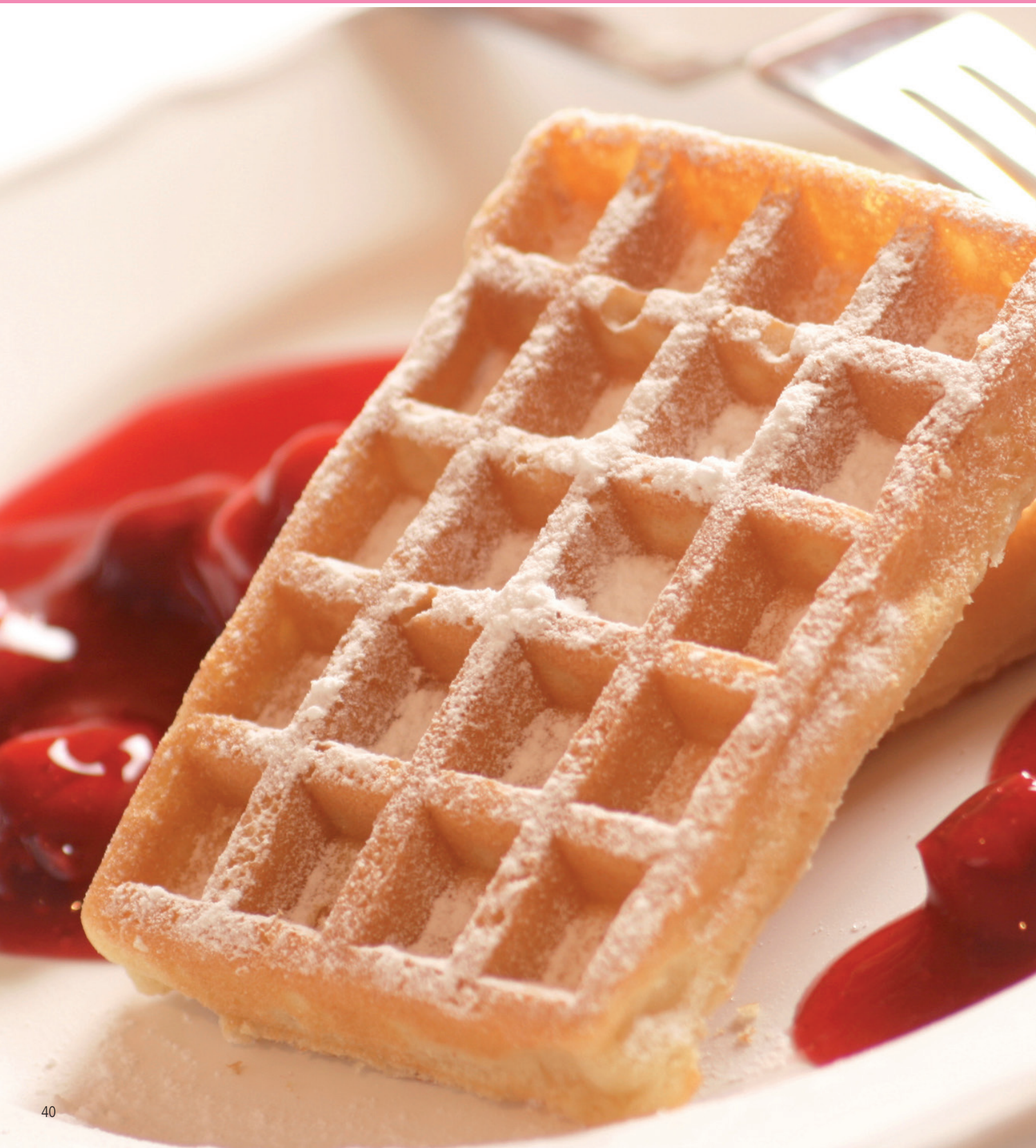
Livraison en sacs de 10 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, noisettes (32%), blanc d'œuf en poudre*, lait écrémé en poudre, fibres de blé.

* Issu de poules élevées au sol

Gaufre/Crêpe



Gaufre/Crêpe

Masse à cuire pour la confection de masses à gaufres et crêpes selon le procédé all-in

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de gaufres molles façon bruxelloise et de crêpes françaises.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau, ou de l'eau et de l'œuf entier. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garantis de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Pour les gaufres, il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Pour les crêpes, vous devez ajouter de l'eau froide et de l'œuf entier
- Il est possible d'ajouter des arômes à la masse
- Fluide et donc facile à travailler

Avantages des cuissons

- Saveur incomparable
- Stable à la congélation et à la décongélation

Poudre à décor sucrée

Art. 00366100010.0 Bianca

Toppings

Art. 67910120001.3 Topping fraise

Art. 67915120001.3 Topping framboise

Art. 67905120001.2 Topping caramel

Art. 67920120001.3 Topping chocolat

Masses à fourrer aux fruits

Art. 14120100005.0 Cherita, masse aux griottes

Art. 14400100004.0 Masse aux cerises 60%

Art. 14500740002.8 MB Fruit-Pomme 85%

Recette de base pour gaufre

Gaufre/Crêpe 1000 g

Eau, froide 750-900 g

Poids de la masse 1750-1900 g

Confection

A l'aide d'un mixeur mélanger les ingrédients selon le procédé all-in pendant 3 minutes jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène. Laisser reposer puis travailler comme d'habitude.

Température de cuisson 200-220° C

Cuisson env. 2 minutes

Recette de base pour crêpe

Gaufre/Crêpe 1000 g

Eau, froide 1740 g

Œuf entier 220 g

Poids de la masse 2960 g

Confection

A l'aide d'un mixeur mélanger les ingrédients selon le procédé all-in pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène. Laisser reposer puis travailler comme d'habitude.

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

GAUFRE/CRÊPE

Art. 00760050010.0

Livraison en sacs de 10 kg

INGRÉDIENTS

Farine de blé, graisses et huiles végétales, sucre, œuf entier en poudre*, sirop de glucose, émulsifiants (E 472b, E 475), agents levants (E 450, E 500), lait écrémé en poudre, régulateur d'acidité (E 451), sel de cuisine, épaississants (E 412, E 415), arôme.

* Issu de poules élevées au sol

Boulettes au séré



Boulettes au séré

Mélange à cuire pour la confection d'une masse au séré selon le procédé all-in

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de boulettes au séré et de beignets pommes et séré.

Facile à utiliser, puisqu'il suffit d'ajouter de l'eau. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Procédé all-in
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Il est possible d'ajouter des arômes à la masse
- Friture basse température et donc économique
- Aucun affaissement de la surface

Avantages des cuissons

- Saveur incomparable, touche délicate de séré
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Boulettes au séré 1000 g
Eau, env. 20° C 1300 g
Poids de la masse 2300 g

Confection

Mélanger (eau, 20° C) selon le procédé all-in au fouet large pendant 2 à 3 minutes en vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène (ne doit pas mousser). Laisser gonfler une dizaine de minutes. Portionner à l'aide d'une cuillère à glace et frire. Terminer en les roulant dans le sucre vanillé.

Poids par boulette env. 40 g
Température de la graisse env. 175° C
Friture env. 10 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

BOULETTES AU SÉRÉ

Art. 86545260015.0

Livraison en sacs de 15 kg

INGRÉDIENTS

Farine de blé, farine de blé pré-gélatinisée, œuf entier en poudre, sucre, séré allégé en poudre (5%), graisse végétale, sirop de glucose, agents levants (E 450, E 500), émulsifiants (E 472b, E 475), épaississant (E 412), sel de cuisine, lait écrémé en poudre

Bienex



Bienex

Mélange à cuire pour la confection de florentins

Mélange prêt à l'emploi pour la confection des garnitures des nids d'abeilles, de florentins, nussknackers, décors croustillants et garnitures.

Utilisation facile et sûre. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages du mélange

- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Contient déjà tous les ingrédients
- Pas besoin d'eau – verser simplement le mélange et faire cuire
- Il est possible d'ajouter au mélange toutes sortes de noix effilées, fruits secs hachés, céréales, etc.
- Ne coule pas lors de la cuisson

Avantages des cuissons

- Saveur incomparable
- Stable à la congélation et à la décongélation (selon les cuissons)

Recette de base

Bienex..... 1000 g
Amandes effilées..... 500 g
Poids de la masse..... 1500 g

Confection

Mélanger les ingrédients à sec. Saupoudrer de façon homogène sur une plaque préalablement recouverte de papier de cuisson.

Température de cuisson (doux)..... 190-200° C
Cuisson..... 8-10 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

BIENEX

Art. 8644020000.6

Livraison en cartons (6 sachets de 600 g)

INGRÉDIENTS

Sirop de glucose, sucre, graisse végétale, dextrose, lait entier en poudre, émulsifiant (lécithine de soja)

Amaretti



Amaretti

Masse à cuire pour amaretti, prête à l'emploi

Masse à cuire prête à l'emploi pour la confection d'amaretti.

Utilisation facile et sûre. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages de la masse à cuire

- Masse à cuire prête à l'emploi
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Contient déjà tous les ingrédients

Avantages des cuissons

- Saveur incomparable
- Mie moelleuse et savoureuse avec une croûte croquante et de belle coloration dorée
- Stable à la congélation et à la décongélation

Confection

A l'aide d'une poche à dresser munie d'une douille, dresser la masse sur une plaque préalablement recouverte de papier de cuisson. Laisser sécher de 10 à 12 heures. Marquer avec les doigts, de l'extérieur vers le centre. Saupoudrer de sucre glace et cuire.

Température de cuisson (moyennement chaud).....env. 210° C
Cuisson (selon le poids)..... 12-18 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

AMARETTI

Art. 23150100006.0

Art. 23150100012.5

Livraison en seau de 6 et 12,5 kg

INGRÉDIENTS

Sucre, amandes (21%), eau, amandes amères (2%), humidifiant (sorbitol), blanc d'œuf en poudre*, amidon de maïs, épaississant (E 412), conservateur (E 202).

* Issu de poules élevées au sol

Brunsli de Bâle



Brunсли de Bâle

Masse à cuire pour brunсли, prête à l'emploi

Masse à cuire prête à l'emploi pour la confection de brunсли de Bâle.

Utilisation facile et sûre. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages de la masse à cuire

- Masse à cuire prête à l'emploi
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Contient déjà tous les ingrédients

Avantages des cuissons

- Saveur incomparable
- Consistance moelleuse et humide de belle coloration chocolatée

Confection

Dérouler la masse sur une épaisseur d'environ 10 mm. Saupoudrer de sucre et terminer de dérouler à l'aide du rouleau cannelé, sur une épaisseur de 8 mm. Découper les brunсли à l'aide de l'emporte-pièce et les déposer sur une plaque préalablement recouverte de papier de cuisson. Laisser sécher durant la nuit, puis cuire.

Température de cuisson (chaud)env. 230° C
Cuisson..... 2-4 minutes

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

BRUNSLI DE BÂLE

Art. 23655220009.5

Livraison en cartons de 9,5 kg

INGRÉDIENTS

Amandes (40%), sucre, eau, sucre inverti, poudre de cacao, blanc d'œuf en poudre*, agent humidifiant (sorbitol), kirsch, cannelle, conservateur (E 202).

* Issu de poules élevées au sol

Etoile à la cannelle



Etoile à la cannelle

Masse à cuire pour étoiles à la cannelle, prête à l'emploi

Masse à cuire prête à l'emploi pour la confection d'étoiles à la cannelle.

Utilisation facile et sûre. Tous les ingrédients sont d'excellente qualité et sont garants de réussite et de saveur.

Avantages de la masse à cuire

- Masse à cuire prête à l'emploi
- Confection simple, rationnelle et rapide
- Niveau de qualité élevé et constant
- Contient déjà tous les ingrédients

Avantages des cuissons

- Saveur incomparable
- Consistance moelleuse et humide de belle coloration jaune orangée

Confection

Dérouler la masse sur une épaisseur de 10 mm. Napper finement d'un glaçage au blanc d'œuf, entreposer un moment au congélateur puis découper à l'emporte-pièce. Déposer les étoiles sur une plaque préalablement recouverte de papier de cuisson. Laisser sécher durant la nuit et cuire.

Température de cuisson (moyennement chaud).....env. 220° C
Cuisson..... 4-5 minutes

Recette de base glaçage au blanc d'œuf

Sucre glace tamisé 1000 g
Blanc d'œufenv. 200 g
Jus de citronenv. 5 g
Mélanger le sucre glace tamisé, le blanc d'œuf et le jus de citron à l'aide d'un fouet, jusqu'à l'obtention d'un glaçage soyeux et brillant.

Service recettes

Nos clients peuvent profiter d'un service recettes très complet. N'hésitez pas à contacter votre conseiller.

ÉTOILE À LA CANNELLE

Art. 23660220009.5

Livraison en cartons de 9,5 kg

INGRÉDIENTS

Amandes (42%), sucre, eau, agent humidifiant (sorbitol), cannelle, alcool, conservateur (E 202)

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 promovons 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.