

— Malt — **CRAFT**



 **TRADITION & ARTISANAT**  **Héros du CRAFT**  **AVEC CŒUR**



Cuvée maltée aromatique pour des produits de boulangerie individuels au malt





— Malt — CRAFT

Malt craft: non conventionnel et réalisé avec le cœur

Depuis quelques années, la part de marché des bières craft tend à augmenter sur le marché brassicole. Une bière craft est associée à la notion d'artisanat, de créativité et d'innovation. Ces approches intéressantes peuvent très bien être transposées aux boulangeries artisanales.

Avec notre cuvée maltée équilibrée à l'huile de houblon aromatique, vous disposez d'un produit de base qui offre une grande marge de manœuvre en termes de créativité artisanale et de plaisir de l'expérimentation. Utilisez le profil gustatif parfaitement équilibré et choyez vos clients en leur proposant des produits de boulangerie artisanaux peu conventionnels réalisés avec cœur et passion.

Mélange de malts spéciaux haut de gamme relevés d'huile de houblon aromatique

- Goût aromatique de malt relevé de fines herbes
- Grande marge de manœuvre pour des idées de produits de boulangerie artisanales et créatives
- Dosage facile
- Désignation comme produits de pâtisserie maltés (la quantité de malt doit être indiquée en %)
- Aucun numéro E pour un maximum de plaisir (en cas d'utilisation d'autres ingrédients exempts de numéros E dans la recette)

Domaine d'utilisation flexible

- Produit pouvant être combiné avec tous les améliorants traditionnels (sans sel)
- Possibilité d'utiliser son propre levain et de le désigner
- Utilisation universelle, tant pour les pâtisseries que pour les pains ou les produits de boulangerie fine
- Base idéale pour des snacks artisanaux attractifs

Plaisir du goût et fraîcheur de consommation longue durée

- Structure de mie savoureuse et tendre
- Couleur appétissante de la croûte et de la mie
- Croustillance persistante



L'inspiration craft!

Affichez votre force d'innovation et votre passion pour l'artisanat!

Les origines américaines de la bière craft

Tout a commencé aux Etats-Unis dans les années 70. Si l'on a commencé à y brasser soi-même, c'était pour se démarquer des grands groupes brassicoles. Les meilleurs «brasseurs amateurs» sont devenus des «microbrasseurs» qui se sont mis à vendre leurs bières dans un périmètre proche. Ce hobby pratiqué par les bons pères de famille américains a déclenché un mouvement dans l'industrie des boissons. La révolution des bières craft était en marche. Cette tendance s'observe aussi en Suisse depuis plusieurs années.

Craft = artisanat

Craft désigne la notion d'artisanat ou de travail artisanal. Une traduction sommaire de «craft» pourrait être «bière artisanale» ou «bière de caractère». Bref, une bière qui se démarque des produits de masse et qui privilégie la qualité à la quantité. Pas un produit de masse donc, mais des saveurs uniques qui reflètent le cœur et la passion de leur créateur.

De la bière craft au pain craft

Les brasseurs de bières craft misent sur les ingrédients naturels et sur la fabrication artisanale. Ils assemblent différents types de malts, de houblons du monde entier et plusieurs souches de levures pour conférer à leur bière un caractère gustatif unique et équilibré. La bière et le pain contiennent les mêmes ingrédients de base. Historiquement, la bière était considérée comme du pain liquide ou comme une forme de conservation des céréales. La tradition de la bière et du pain est une histoire qu'il s'agit non seulement de préserver, mais aussi de développer et de perpétuer ensemble.

Le malt craft: la base du plaisir de l'expérimentation artisanale

Avec notre nouvelle cuvée maltée équilibrée à l'huile de houblon aromatique, vous disposez d'un produit de base qui offre une grande marge de manœuvre en termes de créativité artisanale. Les différents arômes et substances amères sont parfaitement coordonnés les uns aux autres et laissent entrevoir de nouveaux moments de plaisir exclusifs.

Le malt craft, un gage de créativité

Le malt craft tranche clairement par son originalité. Il séduit les amateurs de créativité et d'expérimentation. Il permet d'explorer de nouvelles voies, de jouer avec les ingrédients, de créer des saveurs peu conventionnelles et, par conséquent, d'apporter de la diversité et de la variété. Il est caractérisé par de délicats arômes fumés et de café ainsi que par ses notes fruitées. Mais les conduites traditionnelles ou les recettes presque tombées dans l'oubli peuvent elles aussi être parfaitement équilibrées avec du malt craft. Les produits de boulangerie artisanaux doivent plaire de par leur goût, mais pas à tout un chacun. Le malt craft peut précisément être utilisé de multiples manières pour satisfaire aux goûts de chacun et renouveler sans cesse les expériences gustatives.



Héros du CRAFT

Le craft à la conquête du marché suisse

Profitez de ce marché en pleine croissance. Laissez-vous inspirer par l'univers du craft et exploitez le profil gustatif parfaitement équilibré du malt craft pour offrir à vos clients des produits de boulangerie artisanaux hors du commun.



- ✓ Craft, c'est l'artisanat suisse
- ✓ Craft, c'est le plaisir de l'expérimentation
- ✓ Craft, c'est le cœur et la passion
- ✓ Craft, c'est l'inspiration
- ✓ Craft, c'est la créativité



L'original

Pain de malt craft

Recette de base

Farine bise, type 1100	8000 g
Farine de seigle foncée, type 1050	2000 g
Eau	7000 g
Levure	330 g
Sel	220 g
Malt craft	850 g
Piomaxim BM	100 g
Poids de la pâte	18500 g

Confection

Mélanger	3 minutes
Pétrissage (spirale)	pétrir doucement
Température de la pâte	25-26° C
Pointage en cuve (température ambiante)	env. 30 minutes
Pâtons	480 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.)	30-40 minutes
Température de cuisson (très chaud)	250° C décroissante, pas moins de 210° C
Cuisson (Four à étages)	env. 40 minutes

- Art. 01133050025.0 Malt craft, sac de 25 kg
- Art. 00290050025.0 Piomaxim BM, sac de 25 kg



Early Bird

Pain de malt craft craquant

Recette de base

Farine bise, type 1100	7000 g
Farine complète, type 1700	2500 g
Farine de seigle foncée, type 1050	500 g
Eau	7000 g
Levure.....	330 g
Sel	220 g
Malt craft.....	500 g
Piomaxim BM	100 g
Poids de la pâte	18150 g

Confection

Mélanger	3 minutes
Pétrissage (spirale)	pétrir doucement
Température de la pâte	25-26° C
Pointage en cuve (température ambiante).....	env. 30 minutes
Pâtons	480 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	30-40 minutes
Température de cuisson (très chaud).....	250° C décroissante, pas moins de 210° C
Cuisson (Four à étages).....	env. 40 minutes

- Art. 01133050025.0 Malt craft, sac de 25 kg
- Art. 00290050025.0 Piomaxim BM, sac de 25 kg



Hoppy Malt

Baguette de malt craft

Recette de base

Farine fleur, type 550	8750 g
Semoule de blé dur	1250 g
Eau.....	8000 g
Levure.....	200 g
Sel	220 g
Malt craft.....	1500 g
Piomaxim BM	200 g
Poids de la pâte	20120 g

Confection

Mélanger	3 minutes
Pétrissage (spirale).....	pétrir homogène
Température de la pâte	25–26° C
Pointage en cuve (température ambiante).....	env. 30 minutes
Pâtons	350 g
Apprêt (température ambiante)	env. 20 minutes
Température de cuisson (très chaud).....	250° C décroissante, pas moins de 220° C
Cuisson (Four à étages).....	env. 25 minutes

- Art. 01133050025.0 Malt craft, sac de 25 kg
- Art. 00290050025.0 Piomaxim BM, sac de 25 kg



Malty Rose

Petits pains de malt craft

Recette de base

Farine fleur, type 550	10000 g
Eau	6900 g
Levure	300 g
Sel	200 g
Malt craft	1400 g
Piomaxim BM	400 g
Poids de la pâte	19330 g

Confection

Mélanger	3 minutes
Pétrissage (spirale)	pétrir homogène
Température de la pâte	25–26° C
Pointage en cuve (température ambiante)	10 minutes
Pâtons	100 g
Presse	2000 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.)	50–60 minutes
Température de cuisson (chaud)	env. 230° C
Cuisson (Four à étages ou à chariot rotatif)	env. 20 minutes

- Art. 01133050025.0 Malt craft, sac de 25 kg
- Art. 00290050025.0 Piomaxim BM, sac de 25 kg

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.