



**MÉLANGES
POUR PAINS**

ASSORTIMENT COMPLET



AGRANO SA EN SUISSE

Agrano SA est depuis 1946 le fabricant et spécialiste suisse innovant pour la boulangerie et la pâtisserie.

En plus d'une préparation des plus simples, le haut degré de convenance de l'assortiment est le garant d'un succès assuré et de convives satisfaits. La vaste offre de produits semi-finis, surgelés et finis a de quoi satisfaire tous les désirs. Nous garantissons le «Made in Switzerland» avec une forte proportion d'ingrédients suisses et une production à Allschwil (BL), où nous fabriquons la majeure partie de nos produits.

Depuis 2006, Agrano SA Suisse fait partie intégrante du groupe Martin Braun qui, avec plus de 2500 collaborateurs à ce jour dans plus de 70 pays, développe et produit un assortiment complet et approvisionne tous les canaux importants des secteurs de la boulangerie, de l'industrie alimentaire et de la restauration.

NOS MARQUES PROPRES

 **AGRANO**

Les meilleurs ingrédients pour la fabrication de pains et de petits pains. Une offre variée pour la restauration.

 **BRAUN**

Les meilleurs ingrédients pour les pâtisseries sucrées et les desserts.



Purées de fruits haut de gamme.



Les meilleurs ingrédients pour les glaces.



Produits de boulangerie surgelés haut de gamme: viennoiseries, pâtisseries sucrées, snacks.



Spécialités de pains et de petits pains surgelés haut de gamme.



MÉLANGES PRÊT À L'EMPLOI 100 %

Nos mélanges prêts à l'emploi permettent une préparation des plus simples et des plus efficaces. Élargissez votre assortiment en un tournemain avec une variété de pains dont la saveur peut être aussi bien douce et délicate que puissante et aromatique.

à partir de la page 4



PRÉMÉLANGES 31 – 99 %

Nos prémélanges offrent le plus haut degré de qualité avec les meilleurs ingrédients. Ajoutez votre propre farine à nos mélanges et obtenez en quelques étapes des pains artisanaux avec une touche unique. Proposez à vos clients l'offre qui convient à tous les goûts.

à partir de la page 20



CONCENTRÉS 10 – 30 %

Nos concentrés vous aident à proposer un assortiment varié et attrayant. Les processus de production sont simplifiés et nos concentrés ont également un excellent effet sur le goût ainsi que sur les propriétés de cuisson et les propriétés des produits finis.

à partir de la page 42



CROISSANTS

Nos concentrés pour la confection des spécialités de croissants les plus raffinées vous apportent garantie de réussite et qualité optimale. Ces produits sont composés de matières premières de choix, garantissent une grande tolérance à la transformation et peuvent être utilisés de différentes manières.

à partir de la page 58





MÉLANGES PRÊT À L'EMPLOI 100 %

APERÇU DES PRODUITS

Bio Fibrapan	page 7
Bio Rustico	page 8
Dinkelberger.....	page 9
Integrano.....	page 10
Kamix	page 11
Krustimiel	page 12
Panegrano	page 13
Pane Pugliese.....	page 14
Pain aux graines SG.....	page 15
Singluplus SG	page 16
Brioche SG	page 17
PurEpautre.....	page 18
Pain THOMY.....	page 19

**DES EXPERTS DU
PAIN PASSIONNÉS
AUX RACINES
SUISSES.**





Composé de seigle, de blé et d'avoine, ce pain contient une proportion équilibrée de fibres alimentaires qui prolongent la sensation de satiété et favorisent la régulation de la digestion. Les meilleures graines de tournesol, de lin et de sésame apportent d'autres propriétés nutritionnelles importantes.

CONFECTION PAIN

Mélanger soigneusement les ingrédients et laisser macérer pendant 60 min environ, afin d'obtenir un résultat optimal. Pétrir vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène et effectuer un pointage en cuve d'une durée de 20 min. Après le pointage en cuve, former des pâtons, les façonner en ronds, leur donner la forme d'une quille et les déposer dans les moules en papier. Afin d'éviter que le pain ne colle aux parois, il est indispensable d'humidifier au préalable les pâtons et puis de les rouler dans du **Bio Fibrapan 100%** (Bourgeon).

CONFECTION PETITS PAINS

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en long et les déposer sur les planches à enfourner. Après une bonne fermentation, retourner les pâtons et saupoudrer de farine. Enfourner avec de la vapeur et cuire croustillant, chaleur décroissante. Ouvrir le soupirail au bout de 10 min.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 27 - 28° C
- **Pointage en cuve** 20 min
- **Poids des pâtons** pain 500 g / petits pains 80 g
- **Apprêt** 30 min (température ambiante)
- **Temp. de cuisson** 220° C
- **Cuisson** pain 50 min / petits pains 25 min

Art. 00343050025.0, sac de 25 kg

BIO FIBRAPAN 100 % (BOURGEON)

Mélange biologique prêt à l'emploi pour la confection de pains spéciaux foncés avec des graines oléagineuses

AVANTAGES

- pâte se travaillant bien en machine
- longue conservation
- utilisation facile et sûre
- riche en fibres alimentaires
- simplification du stockage (un produit)

INGRÉDIENTS

PAIN / PETITS PAINS

..... 2.000 g	Bio Fibrapan 100 % (Bourgeon)
..... 1.500 g	Eau (env. 30° C)
..... 100 g	Bioreal levure fraîche (Bourgeon)

..... 3.600 g Poids total de la pâte

Art. 00342050025.0, sac de 25 kg

BIO RUSTICO 100 % (BOURGEON)

Mélange biologique prêt à l'emploi pour la confection de délicieux pains rustiques à l'arôme intense



Le mélange d'épices à base de cumin, coriandre, laurier et gingembre donne de la saveur au pain. Les graines de lin (acide gras oméga-3) et le son de soja (protéine) le rendent particulièrement riche et sain.

AVANTAGES

- ☛ pâte se travaillant bien en machine
- ☛ longue conservation
- ☛ utilisation facile et sûre
- ☛ simplification du stockage (un produit)

INGRÉDIENTS

PAIN / PETITS PAINS

..... 1.600 g	Bio Rustico 100 % (Bourgeon)
..... 70 g	Bioreal levure fraîche (Bourgeon)
..... 1.000 g	Eau
<hr/>	
..... 2.670 g	Poids total de la pâte

CONFECTION PAIN / PETITS PAINS

Mélanger les ingrédients et laisser reposer 60 min, afin d'obtenir un résultat optimal. Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les façonner en long et les entreposer sur les planches à enfourner. Après une bonne fermentation, saupoudrer de farine. Inciser les pâtons 2 fois, dans le sens de la longueur. Enfournier avec de la vapeur et cuire croustillant.

- ☛ **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- ☛ **Temp. de la pâte** 27 - 28° C
- ☛ **Pointage en cuve** 30 min
- ☛ **Poids des pâtons** pain 480 g / petits pains 80 g
- ☛ **Apprêt** 30 - 40 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- ☛ **Temp. de cuisson** env. 250° C, décroissante
- ☛ **Cuisson** pain 45 min / petits pains 25 min



Art. 00604050025.0, sac de 25 kg

DINKELBERGER 100 %

Mélange prêt à l'emploi pour un pain complet à l'épeautre. Il contient du son complet d'épeautre, de la farine complète d'épeautre, des flocons d'épeautre et des graines de tournesol



Actuellement, l'épeautre riche et savoureux est à nouveau au goût du jour, car il renferme un grand nombre de substances nutritionnelles précieuses, en plus des glucides, fibres de lest et protéines.

CONFECTION

Mélanger lentement tous les ingrédients au pétrin à spirale pendant 15 min. Huiler légèrement le bac plastique avec **Boeson-Trennwax® liquide active spray**, avant d'y déposer la pâte pour le pointage en cuve d'environ 30 min. Déposer les portions selon la taille souhaitée dans des moules appropriés.

- **Pétrissage (spirale)** 15 min 1^{re} vitesse
- **Temp. de la pâte** 28 - 29° C
- **Pointage en cuve** 30 min
- **Poids des pâtons** Moules à cake (21 × 8 × 5,5 cm):
1 × 800 g / 2 × 400 g
Moules à cake en alu (18 × 10 × 10 cm):
500 g
- **Apprêt** 30 - 40 min (32° C / 75 % hum. rel.)
ou 60 min à température ambiante
- **Temp. de cuisson** Four à étages: four moyen (décroissante)
Four à chariot: 210° C, décroissante à 160° C
- **Cuisson** Four à étages (avec de la vapeur):
50 - 60 min
Four à chariot: 60 - 70 min

AVANTAGES

- la désignation comme pain complet à l'épeautre
- utilisation facile et sûre
- un travail rationnel sans macération
- qualité constante
- léger goût de noix, délicatement sucré
- une mie humide et craquante grâce aux graines de tournesol
- facilité de stockage (un produit)

INGRÉDIENTS

PAIN

..... 10.000 g	Dinkelberger 100 %
..... 180 g	Levure
..... 7.000 g	Eau
<hr/>	
..... 17.180 g	Poids total de la pâte

Art. 00168050025.0, sac de 25 kg

INTEGRANO

100 %

Mélange prêt à l'emploi à base de farine moulue sur meules de pierre pour pains et petits pains complets, sains et savoureux



AVANTAGES

- utilisation simple
- préparation de la pâte sûre et rationnelle
- pâte lisse et homogène se travaillant bien en machine
- grande stabilité et tolérance à la fermentation
- niveau de qualité élevé et constant
- très beau développement du volume
- simplification du stockage (un produit)



Un mélange de céréales complètes, de flocons de pommes de terre et de sel marin pour la confection de pains et petits pains complets délicieusement naturels et authentiques. Comme autrefois, les céréales sont broyées en douceur sur des meules de pierre en plusieurs passages. Elles contiennent des fibres favorisant la digestion et des germes contenant des substances vitales.

CONFECTION PAIN

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les façonner en rond, les badigeonner avec de l'eau, les rouler dans le mélange **Integrano 100%** et les déposer sur les planches à enfourner, la clé vers le bas. En fin d'apprêt, inciser les pâtons. Enfourner avec beaucoup de vapeur. Evacuer la vapeur après 10 min de cuisson et cuire croustillant.

CONFECTION PETITS PAINS

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les façonner en rond, les badigeonner avec de l'eau, les rouler dans le mélange **Integrano 100%**. Rassembler les pâtons quatre à quatre et les déposer sur les planches à enfourner, la clé vers le bas. Enfourner avec beaucoup de vapeur. Evacuer la vapeur après 10 min de cuisson et cuire croustillant.

INGRÉDIENTS

PAIN / PETITS PAINS

.....	2.000 g	Integrano 100 %
.....	1.400 g	Eau
.....	80 g	Levure

..... 3.480 g Poids total de la pâte

VARIANTES

- Incorporer des noix, des lardons fumés ou des graines de tournesol (10% du poids de la pâte) en fin de pétrissage.
- Incorporer du yaourt ou du séré (10% du poids de la pâte) en fin de pétrissage (réduire l'eau de coulage à 1100 g).

CONSEIL Il est préférable d'enfourner des pâtons jeunes plutôt que trop matures.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 28 - 29° C
- **Pointage en cuve** 30 min
- **Poids des pâtons** pain 450 g / petits pains 80 g
- **Apprêt** 15 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 220° C
- **Cuisson** pain 50 min / petits pains 25 min



Art. 00141050025.0, sac de 25 kg

KAMIX

100 %

Mélange prêt à l'emploi pour la confection d'un pain aux pommes de terre délicieux et d'une excellente conservation



Les pommes de terre et le pain sont deux produits naturels précieux. De plus, le pain et les pommes de terre se complètent à merveille, tant sur le plan nutritif que sur celui de la saveur.

CONFECTION

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en rond ou en long, les rouler dans le **Kamix 100%** et les déposer sur les planches à enfourner. Inciser les pâtons à trois reprises dans le sens de la longueur. Enfourner avec beaucoup de vapeur. Ouvrir le soupirail à deux tiers de la cuisson et cuire croustillant.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 27 - 28° C
- **Pointage en cuve** 40 - 50 min
- **Poids des pâtons** 500 - 600 g
- **Apprêt** 20 min (32° C / 80% hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 200 - 210° C, décroissante
- **Cuisson** 50 - 60 min

AVANTAGES

- utilisation simple
- préparation de la pâte sûre et rationnelle
- pâte lisse et homogène se travaillant bien en machine
- grande stabilité et tolérance à la fermentation
- niveau de qualité élevé et constant
- très beau développement du volume
- simplification du stockage (un produit)

INGRÉDIENTS

PAIN

..... 2.000 g	Kamix 100 %
..... 1.300 g	Eau
..... 70 g	Levure

..... 3.370 g Poids total de la pâte

VARIANTES

- a) 300 g Noix
- b) 300 g Tranches de pomme

Incorporer en fin de pétrissage.

Kamix est également disponible en **concentré 30%** (Art. 00136050025.0).

Art. 00618050012.5, sac de 12,5 kg

KRUSTIMIEL

100 %

Mélange prêt à l'emploi pour pains et petits pains à l'épeautre et au miel



AVANTAGES

- utilisation simple
- préparation de la pâte sûre et rationnelle
- pâte lisse et homogène se travaillant bien en machine
- grande stabilité et tolérance à la fermentation
- niveau de qualité élevé et constant
- très beau développement du volume
- simplification du stockage (un produit)

INGRÉDIENTS

PAIN / PETITS PAINS

..... 10.000 g	Krustimiel 100 %
..... 5.200 g	Eau
..... 300 g	Levure
<hr/>	
..... 15.500 g	Poids total de la pâte



L'alliance d'ingrédients nobles, tels que farine d'épeautre, farine d'épeautre complète, gruau et flocons d'épeautre, et de graines de tournesol, gruau de lupin et sésame de haute qualité. Adoucie avec du miel, cette composition souligne le goût rustique de noisette des pains et petits pains à l'épeautre Krustimiel.

L'épeautre est un produit particulièrement demandé par les consommateurs. L'épeautre est riche en acides gras essentiels, protéines et glucides complexes ainsi qu'en vitamines (B1 et B2), minéraux (potassium, calcium, magnésium) et oligo-éléments (zinc, fer, cuivre).

CONFECTION

Mélanger les ingrédients et laisser reposer 60 min, afin d'obtenir un résultat optimal. Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les façonner en rond ou en long et les entreposer sur les planches à enfourner, la clé vers le bas. Après une bonne fermentation, tourner et saupoudrer de farine. Enfourner, la clé vers le haut, avec beaucoup de vapeur. Ouvrir le soupirail après 10 min et cuire croustillant.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- **Pointage en cuve** 20 min
- **Poids des pâtons** pain 380 g / petits pains 70 g
- **Apprêt** 30 - 40 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- **Cuisson** pain 40 - 50 min / petits pains 25 min



Art. 00756050020.0, sac de 20 kg

PANEGRANO

100 %

Mélange prêt à l'emploi pour pains et petits pains riches et savoureux



Les pains et petits pains **Panegrano** séduisent par leur saveur pleine et exceptionnelle. Ils ne sont pas seulement très prisés au petit déjeuner, mais accompagnent également parfaitement et sainement les déjeuners.

CONFECTION

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les façonner en rond ou en long, et les déposer sur les planches à enfourner. En fin d'apprêt, saupoudrer de farine. Inciser les pâtons pour les petits pains 2 fois, ceux pour le pain, 5 fois. Enfouner avec de la vapeur et cuire croustillant.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- **Pointage en cuve** 30 min
- **Poids des pâtons** pain 450 g / petits pains 80 g
- **Apprêt** 40 min (32° C / 80% hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 230° C, décroissante
- **Cuisson** pain 40 min / petits pains 18 min

AVANTAGES

- utilisation simple
- préparation de la pâte sûre et rationnelle
- pâte lisse et homogène se travaillant bien en machine
- grande stabilité et tolérance à la fermentation
- niveau de qualité élevé et constant
- très beau développement du volume
- simplification du stockage (un produit)

INGRÉDIENTS

PAIN / PETITS PAINS

.....	5.000 g	Panegrano 100 %
.....	3.200 g	Eau
.....	150 g	Levure
<hr/>		
.....	8.350 g	Poids total de la pâte

Art. 00450050025.0, sac de 25 kg

PANE PUGLIESE

100 %

Mélange prêt à l'emploi pour de véritables pains et snacks Pugliese et Ciabatta



AVANTAGES

- utilisation simple
- préparation de la pâte sûre et rationnelle
- pâte lisse et homogène se travaillant bien en machine
- grande stabilité et tolérance à la fermentation
- niveau de qualité élevé et constant
- très beau développement du volume
- simplification du stockage (un produit)



Les pains Pugliese et Ciabatta sont des éléments essentiels de l'alimentation de nos voisins méridionaux. Leurs saveurs se marient délicieusement avec les tomates, fromages, ail, herbes et huile d'olive. Pane Pugliese réveille les souvenirs de vacances et introduit un soupçon de culture culinaire méditerranéenne dans le quotidien de vos clients.

CONFECTION DÉTREMPE

- Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte** 27 - 28° C
- Pointage en cuve** (18 - 20° C) 12 - 16 heures

CONFECTION PAIN

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en rond et les déposer sur les planches à enfourner. Saupoudrer de farine en fin d'apprêt. Inciser les pâtons 3 fois, dans le sens de la longueur. Enfourner dans un four injecté de vapeur, cuire clair et croustillant.

CONFECTION CIABATTA

Après le pointage en cuve, façonner des pâtons de formes carrées, les diviser à la presse et les déposer sur les planches à enfourner. En fin d'apprêt, saupoudrer de farine et travailler légèrement en rond. Enfourner avec beaucoup de vapeur, évacuer la vapeur après 10 min de cuisson et cuire croustillant.

- Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte** 27 - 28° C
- Pointage en cuve** 120 min
- Poids des pâtons** 500 g
- Apprêt** 15 - 30 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- Temp. de cuisson** 220 - 230° C
- Cuisson** env. 55 min

INGRÉDIENTS

DÉTREMPE

..... 2.000 g	Pane Pugliese 100 %
..... 1.000 g	Eau
..... 20 g	Levure

..... 3.020 g Poids de la détrempe

PAIN / CIABATTA

..... 8.000 g	Pane Pugliese 100 %
..... 6.000 g	Eau
..... 100 g	Levure
..... 3.020 g	Détrempe

..... 17.120 g Poids total de la pâte



Art. 00851050012.5, sac de 12,5 kg

PAIN AUX GRAINES 100 % SG

Mélange prêt à l'emploi pour de savoureux pains aux graines moulés sans gluten



Les pains aux graines carrés sans gluten se distinguent par leur croûte croustillante et une mie qui ne s'émiette pas. Grâce à une recette spécialement élaborée, ils sont très proches des produits traditionnels, accompagnent parfaitement les petits déjeuners, mais se savourent également en toasts et sandwiches ou comme accompagnement de tous les repas.

CONFECTION

Les mains bien humides, peser et former les pâtons, les rouler dans des graines de tournesol et les cuire dans des moules (enfourner au ¾ de la fermentation).

- **Pétrissage (spirale)** 3 + 7 min
- **Temp. de la pâte** 26 - 27° C
- **Pointage en cuve** 15 min
- **Poids des pâtons** (dépend de la dimension du moule) 700 g
- **Ferment. interm.** aucune
- **Façonnage** pain moulé
- **Apprêt** 30 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 250° C, décroissante à 210° C
- **Cuisson** (avec vapeur) env. 25 min

AVANTAGES

- nombreuses possibilités de transformation
- très bonnes propriétés de la pâte
- confection simple et sûre
- croûte dorée et couleur de mie typiques du pain
- très bon volume du produit fini
- très bonne conservation

INGRÉDIENTS

PAIN	
..... 10.000 g	Pain aux graines 100 % SG
..... 6.600 g	Eau (28° C)
..... 200 g	Levure
<hr/>	
..... 16.800 g	Poids total de la pâte

Art. 01494050012.5, sac de 12,5 kg

SINGLUPLUS 100 % SG

Mélange prêt à l'emploi pour des pains riches en fibres, sans gluten



AVANTAGES

- nombreuses possibilités de transformation
- très bonnes propriétés de la pâte
- confection simple et sûre
- croûte dorée et couleur de mie typiques du pain
- très bon volume du produit fini
- très bonne conservation

INGRÉDIENTS

PAIN

.....	10.000 g	Singluplus 100 % SG
.....	8.800 g	Eau (18 - 20° C)
.....	400 g	Huile végétale
.....	400 g	Levure
<hr/>		
.....	19.600 g	Poids total de la pâte



Pain sans gluten riche en fibres pour une alimentation équilibrée idéale pour les personnes souffrant de la maladie cœliaque ou qui veulent délibérément renoncer au gluten. Convient aussi bien pour le petit-déjeuner qu'en accompagnement des repas.

CONFECTION

Travailler directement après le pétrissage. Le pain peut être cuit directement ou dans des moules. Après la fermentation, enfourner dans un four chaud avec beaucoup de vapeur.

- **Pétrissage (spirale)** 2 + 6 min
- **Temp. de la pâte** env. 26° C
- **Pointage en cuve** aucune
- **Poids des pâtons** 450 g
- **Ferment. interm.** aucune
- **Façonnage** pain moulé ou sur sole
- **Apprêt** 40 - 45 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- **Cuisson** (avec vapeur) env. 40 - 45 min



Art. 01499050012.5, sac de 12,5 kg

BRIOCHE

100 % SG

Mélange prêt à l'emploi pour
des pâtes briochées sans gluten



Apportez la gourmandise à la française dans votre boulangerie et séduisez vos clients avec une brioche sans gluten alléchante. Savoir-vivre.

CONFECTION

A partir des pâtons, former des tresses à 3 brins et les déposer dans des moules à cake (20×9 cm). Après fermentation, faire cuire avec 0,8 litre de vapeur.

- **Pétrissage (spirale)** 5+2 min
- **Temp. de la pâte** env. 25° C
- **Pointage en cuve** aucune
- **Poids des pâtons** 3×200 g
- **Ferment. interm.** aucune
- **Façonnage** Tresse moulée
- **Apprêt** 40 - 45 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 190° C
- **Cuisson** env. 30 - 40 min

AVANTAGES

- utilisation sûre
- bonnes propriétés de la pâte
- structure fine

INGRÉDIENTS

BRIOCHE

..... 1.000 g	Brioche 100% GF
..... 450 g	Eau
..... 200 g	Sucre
..... 200 g	Beurre
..... 200 g	Œuf entier
..... 70 g	Levure
..... 20 g	Sel

..... 2.140 g Poids total de la pâte

Art. 00749050025.0, sac de 25 kg

PUREPAUTRE 100 % (IPS)

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de pains et petits pains à l'épeautre particulièrement savoureux et à l'arôme subtil de noix



AVANTAGES

- croûte croustillante et mie humide
- arôme généreux et saveur subtile de noix
- longue conservation
- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- simplification du stockage (un produit)

Les cuissons à l'épeautre font leur réapparition et sont très tendances. Des ingrédients bien visibles, tels que la mouture d'épeautre, les graines de tournesol, les graines de lin et le sésame donnent à ce pain son caractère bien particulier. Les pains et petits pains à l'épeautre confectionnés avec notre mélange prêt à l'emploi peuvent constituer un complément idéal à votre assortiment. Excellent au petit déjeuner, pour toasts et sandwiches, et comme accompagnement de tous les repas.

INGRÉDIENTS

PAIN / PETITS PAINS

.....	5.000 g	PurEpautre 100 %
.....	3.000 g	Eau
.....	200 g	Levure
<hr/>		
.....	8.200 g	Poids total de la pâte

CONFECTION

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en long et les déposer sur les planches à enfourner. En fin d'apprêt, saupoudrer de farine. Inciser 1 fois, dans la longueur. Enfourner avec de la vapeur et cuire croustillant.

● Pétrissage (spirale)	10 min 1 ^{re} vitesse
● Temp. de la pâte	27° C
● Pointage en cuve	20 min
● Poids des pâtons	pain 450 g / petits pains 80 g
● Apprêt	30 min (32° C / 80 % hum. rel.)
● Temp. de cuisson	230° C, décroissante
● Cuisson	pain 40 min / petits pains 18 min



Art. 00540050010.0, sac de 10 kg

PAIN THOMY 100 %

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de pains et petits pains THOMY délicatement piquants

AVANTAGES

- 🍞 utilisation simple
- 🍞 préparation de la pâte sûre et rationnelle
- 🍞 pâte lisse et homogène se travaillant bien en machine
- 🍞 grande stabilité et tolérance à la fermentation
- 🍞 niveau de qualité élevé et constant
- 🍞 très beau développement du volume
- 🍞 simplification du stockage (un produit)



Les pains et petits pains THOMY ont une belle croûte croustillante de coloration jaune moutarde, une mie aérée dans laquelle les graines de moutarde sont bien visibles. Ils accompagnent parfaitement les grillades, salades ou fromages. Diversifiez votre assortiment et surprenez votre clientèle en leur proposant des sandwiches et snacks THOMY.

CONFECTION PAIN / PETITS PAINS

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en long, les humidifier et les rouler dans le mélange **Pain THOMY 100%** (ou des graines), leur donner une forme de S et les déposer sur les planches à enfourner. En fin d'apprêt, inciser 1 fois en longueur, enfourner avec de la vapeur, évacuer la vapeur après 10 min de cuisson et cuire croustillant.

- 🍞 **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- 🍞 **Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- 🍞 **Pointage en cuve** 30 - 40 min
- 🍞 **Poids des pâtons** pain 480 g / petits pains 70 g
- 🍞 **Apprêt** 40 - 50 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- 🍞 **Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- 🍞 **Cuisson** pain 40 - 45 min / petits pains 20 min

INGRÉDIENTS

PAIN / PETITS PAINS

4.000 g	PAIN THOMY 100 %
2.000 g	Eau
160 g	Levure
6.160 g Poids total de la pâte	





PRÉ- MÉLANGES

31 - 99 %

APERÇU DES PRODUITS

Pain de l'instant présent.....	page 22
Agraform	page 23
Bio Mix d'épeautre vert 70%.....	page 24
Brioche.....	page 26
Ca-Na-Fa-Pan	page 27
Crusta.....	page 28
Le pain du soir	page 30
Foresta	page 31
Gustissimo.....	page 32
Pain graines de courge.....	page 33
Maisano	page 34
Pain aux marrons.....	page 35
Monvillage.....	page 36
TradilIn foncé.....	page 37
Provençal.....	page 38
Pain vignoble	page 39
Sovipan	page 40
Vitalis CE.....	page 42
X-Line	page 43

Art. 00919050012.5, sac de 12,5 kg

PAIN DE L'INSTANT PRÉSENT 50%

Prémélange pour de savoureux
pains aux graines avec huit
variétés de graines différentes



AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- bonne conservation
- peut être travaillée directement ou après avoir reposé un certain temps
- peut avoir un effet positif sur le corps et l'esprit
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine



Prémélange pour la confection de pains aux graines croustillants. Vivre l'instant présent grâce à huit graines – ce prémélange contient du millet, des graines de lin, des graines de chanvre, du sésame, du colza, des graines de moutarde, des graines de tournesol et des graines de courge pour un cocktail complet de vitamines, de minéraux et de nombreuses autres propriétés bénéfiques afin de lever le pied et de se concentrer au quotidien.

CONFECTION

Après le pointage en cuve, peser des pâtons de 480 g, les travailler en long (boudins) et leur donner la forme d'un 8. Puis humecter les pâtons, les rouler dans le **Mélange de graines**, les déposer sur les planches à enfourner et les mettre en fermentation finale. Enfourner à la pelle avec de la vapeur et cuire jusqu'à obtenir un rendu croustillant.

- Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- Pointage en cuve** 60 min
- Poids des pâtons** 480 g
- Apprêt** 30 - 45 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- Cuisson** 35 - 40 min

INGRÉDIENTS

PAIN

..... 3.000 g	Pain de l'instant présent 50 %
..... 3.000 g	Farine mi-blanche, type 680
..... 3.600 g	Eau
..... 180 g	Levure
<hr/>	
..... 9.780 g	Poids total de la pâte



Art. 00561050025.0, sac de 25 kg

AGRAFORM

50 %

Prémélange pour tresses
et pains carrés rustico



Des graines bien visibles et craquantes, telles que les graines de tournesol, les graines de lin, le sésame, le son d'avoine et de soja donnent aux tresses et pains carrés rustico réalisés avec notre prémélange cette croûte croustillante et craquante, cette mie sombre et savoureuse ainsi que ce bel aspect appétissant.

CONFECTION TRESSE RUSTICO

Après le pointage en cuve, peser les pâtons et travailler à l'allongement. Tresser deux brins et déposer sur les planches à enfourner. En fin d'apprêt, saupoudrer de farine ou de graines et cuire croustillant dans un four injecté de vapeur.

CONFECTION PAIN CARRÉ RUSTICO

Après le pointage en cuve, peser les pâtons et déposer les dans les moules. En fin d'apprêt, saupoudrer de farine ou de graines et cuire croustillant dans un four injecté de vapeur.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- **Pointage en cuve** 30 - 60 min
- **Poids des pâtons** tresse 2 x 200 g / pain carré 450 g
- **Apprêt** 40 min (32° C / 80% hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 230° C, décroissante
- **Cuisson** tresse 40 min / pain carré 35 min

AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- beau volume
- bonne conservation
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine

INGRÉDIENTS

TRESSE / PAIN CARRÉ

..... 1.600 g	Agraform 50 %
..... 1.600 g	Farine fleur, type 550
..... 2.000 g	Eau
..... 100 g	Levure
<hr/>	
..... 5.300 g	Poids total de la pâte

Art. 01708050025.0, sac de 25 kg

BIO MIX D'ÉPEAUTRE VERT 70 % (BOURGEON)

Prémélange bio à base d'épeautre vert pour un pain au goût authentique

AVANTAGES

- goût de noix épicé unique
- panifié avec un levain d'épeautre bio inactivé
- humidité exceptionnelle
- longue durée de conservation

INGRÉDIENTS

POUR 21 PAINS DE 550 G
(APRÈS CUISSON)

5.000 g	Bio Mix d'épeautre vert 70% (Bourgeon)
2.200 g	Farine blanche bio, type 550 (Bourgeon)
150 g	Bioreal levure fraîche (Bourgeon)
5.500 g	Eau
<hr/>	
12.850 g	Poids total de la pâte

CONSEIL En raison de l'utilisation d'épeautre vert, la consistance de la pâte diffère de celle des pâtes traditionnelles. C'est pourquoi nous vous recommandons de travailler les pâtons avec de l'eau.



Découvrez l'univers fascinant de l'épeautre vert, une spécialité séculaire dont la première trace écrite remonte à 1660. Par crainte de mauvaises récoltes, on récoltait l'épeautre précocement. Aujourd'hui encore, le touraillage confère au grain mou et juteux son arôme et sa couleur verdâtre qui lui a donné son nom. L'épeautre vert est particulièrement prisé pour sa teneur en protéines et en fibres et pour les nombreux sels minéraux et vitamines qu'il renferme.

La composition particulière de ce pain allie un savoir-faire artisanal traditionnel et durable à une saveur d'aujourd'hui.

CONFECTION

Au terme du pointage, peser les pâtons, les façonner en rond, les humecter, les rouler dans du seigle égrugé et les saupoudrer de farine blanche. Les déposer sur des planches à enfourner, souder vers le bas. Après un court apprêt (jusqu'à ce que la pâte craquelle en surface – comme le pain valaisan), enfourner avec beaucoup de vapeur, ouvrir l'oura après 20 minutes et cuire jusqu'à l'obtention d'une croûte bien croustillante.

- Pétrissage (spirale)** 1^{re} vitesse: 10 min, 2^e vitesse: 3 min
- Temp. de la pâte** 26 - 27° C
- Pointage en cuve** env. 20 min
- Poids des pâtons** 600 g
- Apprêt** 30 - 40 min (température ambiante)
- Temp. de cuisson** 260 °C, décroissante à 230 °C
- Cuisson** 50 - 55 min

**TOUT CE QUI
CARACTÉRISE LE PAIN.**



Art. 00262050025.0, sac de 25 kg

BRIOCHE

50 %

Prémélange pour la confection de délicieuses brioches au beurre et tresses



AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- saveur exceptionnelle
- mie ouateuse, croûte souple
- belle coloration légèrement jaune
- bonne conservation
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine



Apportez la gourmandise à la française dans votre boulangerie et séduisez vos clients avec une brioche alléchante.

CONFECTION

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte. Après le pointage en cuve, travailler de façon traditionnelle.

- Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- Pointage en cuve** 20 min
- Apprêt** 40 min (28° C / 70 % hum. rel.)
- Temp. de cuisson** 220 - 210° C, décroissante

INGRÉDIENTS

BRIOCHE

..... 1.000 g	Brioche 50 %
..... 1.000 g	Farine fleur, type 550
..... 500 g	Eau
..... 300 g	Œuf entier, liquide
..... 200 g	Beurre
..... 200 g	Levure
<hr/>	
..... 3.200 g	Poids total de la pâte

CONSEIL Pour parfaire l'apparence de vos brioches, badigeonnez-les à l'œuf puis saupoudrez-les de sucre grêle, pistache ou noix.



Art. 00705050025.0, sac de 25 kg

CA-NA-FA-PAN 60 %

Prémélange pour pains spéciaux
au cacao

Ca-Na-Fa-Pan – un pain spécial unique en son genre aux flocons d'avoine, graines de tournesol et cacao. Excellent au petit-déjeuner, parfait pour les tartines et les sandwiches.

CONFECTION

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en long et les poser sur des planches à enfourner. En fin d'apprêt, inciser 1 fois dans la longueur. Enfourner avec beaucoup de vapeur, évacuer la vapeur après 10 min et cuire croustillant.

- **Pétrissage (spirale)** Mélanger 2 min. Pétrir jusqu'à ce que la pâte sèche se détache de la cuve.
- **Temp. de la pâte** 26 - 28°C
- **Pointage en cuve** 50 - 60 min
- **Poids des pâtons** 450 g
- **Apprêt** 30 min (32°C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 230°C, décroissante
- **Cuisson** 40 min

VARIANTE

Il est possible de rajouter 200 g de noisettes grillées (moulues grossièrement ou effilées) à la fin du temps de pétrissage.

AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- beau volume
- bonne conservation
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine

INGRÉDIENTS

PAIN

.....	660 g	Ca-Na-Fa-Pan 60 %
.....	450 g	Farine mi-blanche, type 680
.....	1.000 g	Eau
.....	50 g	Levure
.....	25 g	Sel
<hr/>		
.....	2.185 g	Poids total de la pâte

CONSEIL Laisser gonfler l'eau et le prémélange durant la nuit.

Art. 00203050025.0, sac de 25 kg

CRUSTA

50 %

Prémélange pour pains spéciaux, à la croûte généreusement croustillante, à la mie légère et à la saveur rustique

AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- beau volume
- bonne conservation
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine

INGRÉDIENTS

PAIN / PETITS PAINS / BAGUETTES / COURONNES

900 g	Crusta 50 %
900 g	Farine mi-blanche, type 680
1.000 g	Eau
50 g	Levure

2.850 g Poids total de la pâte

TRESSES RUSTIQUES

100 g	Crusta 50 %
1.000 g	Farine mi-blanche, type 680
1.000 g	Eau
80 g	Levure
100 g	Beurre
100 g	Graisse boulangère (SG) Agrano
100 g	Œuf entier
10 g	Sel

3.390 g Poids total de la pâte



Envie d'un bon pain suisse, de petits pains, d'une couronne, d'une tresse rustique ou d'une baguette? C'est possible en un tournemain avec le mélange prêt à l'emploi Crusta.

CONFECTION PAIN

Travailler des pièces de pâte plutôt en longueur, laisser reposer un court instant, puis refaçonner sur environ 30 cm de long. A la fin de l'apprêt, couper comme des baguettes et cuire à 220 - 240° C avec de la vapeur. Ouvrir le soupirail après 10 min et cuire croustillant.

CONFECTION PETITS PAINS

Après le pétrissage, façonner en rond – il est possible de façonner en long, vaporiser avec de l'eau et saupoudrer de flocons ou de graines.

- Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte** 26 - 27° C
- Pointage en cuve** 30 - 60 min
- Poids des pâtons** pain 450 g / petits pains 80 g
- Endgare** 30 - 40 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- Cuisson** pain 50 min / petits pains 30 min



CONFECTION BAGUETTES

Diviser tout de suite après le pétrissage, façonner en rond et laisser reposer 20 min. Après ce premier temps de repos, façonner légèrement en long et laisser reposer 15 min supplémentaires. Terminer le façonnage à la longueur voulue et mettre en fermentation. Fariner et couper les pâtons 3 à 4 fois le plus obliquement possible, la lame bien à plat. Enfourner avec de la vapeur et ouvrir le soupirail après 10 min. Cuire bien croustillant.

CONFECTION COURONNES

Après le pétrissage, peser des presses de 80 g (30 pièces) et les déposer en pointage en cuve pour 20 min. Badi-geonner les presses avec de l'huile, façonner légèrement en rond avec la diviseuse et entreposer (6 pièces) sur l'appareil à enfourner généreusement fariné, la clé vers le bas. En fin d'apprêt, tourner les pâtons et enfourner avec de la vapeur à bonne température. Après 10 min de cuisson, ouvrir le soupirail et cuire croustillant.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26 - 27° C
- **Apprêt** 1^{er}: 20 min
2^e: 15 min
- **Poids des pâtons** 380 g
- **Fermentation finale** 40 - 50 min
(32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- **Cuisson** 35 - 40 min

CONFECTION TRESSES RUSTIQUES

Pétrir tous les ingrédients en une pâte souple. Après le pointage en cuve, tresser. Saupoudrer de farine avant la cuisson et enfourner avec de la vapeur.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26 - 27° C
- **Pointage en cuve** 20 min
- **Poids des pâtons** 2 × 170 g
- **Fermentation finale** 30 - 40 min
(32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- **Cuisson** 30 min

Art. 00901050025.0, sac de 25 kg

LE PAIN DU SOIR 80 %

Prémélange pour un pain au
blé complet riche en protéines



AVANTAGES

- Moins de glucides et beaucoup de protéines
- Riche en graines oléagineuses et en gruaux de soja
- Une mie savoureuse à haute valeur nutritive
- Attractif à la vue et de bonne conservation
- Conduite directe sans macération
- Confection rationnelle

INGRÉDIENTS

PAIN

7.800 g	Le pain du soir 80 %
1.300 g	Graines de lin
900 g	Graines de tournesol
250 g	Levure
8.800 g	Eau
<hr/>	
19.050 g	Poids total de la pâte



Le soir, il faut limiter au maximum la quantité de glucides consommée. Afin que vos clients puissent se faire plaisir en dégustant une tranche de pain bien frais dans le cadre de l'alimentation low carb, nous vous proposons le pain du soir.

CONFECTION

Après le pointage, peser et façonner des pâtons en fonction de la forme souhaitée. Humecter la surface des pâtons et les rouler dans un mélange de graines oléagineuses (sésame, graines de lin et graines de tournesol (2:1:1)). Déposer sur les planches à enfourner ou dans des moules préalablement huilés. Inciser à votre guise la surface des pâtons sur couches et laisser reposer. A environ $\frac{3}{4}$ de pousse, enfourner avec de la vapeur. Ouvrir les ouras après 2 min de cuisson et cuire, ouras ouverts.

- Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte** 27 - 28° C
- Repos de la pâte** 10 min
- Poids des pâtons** pains sur couches 600 g / pains en moules 2 x 450 g
- Temp. de cuisson** 230° C, décroissante
- Temp. à coeur** 98° C
- Cuisson** 50 - 60 min



Art. 00381050025.0, sac de 25 kg

FORESTA

50 %

Prémélange pour pains forestiers rustiques et savoureux



Un pain artisanal au goût authentique. Pour obtenir un produit final particulièrement savoureux, il est nécessaire de confectionner une pâte au levain.

CONFECTION LEVAIN

- Temps de mélange 5 min
- Fermentation (au réfrigérateur) min. 24 heures à 4° C (possible aussi pendant le week-end)

CONFECTION PAIN / PETITS PAINS

Plier les pâtons en 2 dans le sens de la longueur (ne pas travailler) et les déposer sur l'appareil à enfourner bien enfariné. Les retourner après un court temps de fermentation et bien cuire à une température de départ élevée.

- Pétrissage (spirale) bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte 24-26° C
- Pointage en cuve 30 min
- Poids des pâtons pain 400 g / petits pains 70 g
- Temp. de cuisson 240° C, décroissante
- Cuisson pain 55 min / petits pains 25 min

AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- beau volume
- bonne conservation
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine

INGRÉDIENTS

LEVAIN

.....	1.000 g	Foresta 50 %
.....	1.000 g	Eau (10° C)
.....	5 g	Levure

..... 2.000 g Poids total de la pâte

PAIN / PETITS PAINS

.....	1.000 g	Foresta 50 %
.....	2.000 g	Farine mi-blanche ou farine bise
.....	2.000 g	Eau
.....	2.000 g	Levain
.....	50-80 g	Levure

..... 7.050 -
7.080 g Poids total de la pâte

Art. 00483050025.0, sac de 25 kg

GUSTISSIMO

50 %

Prémélange pour pains rustiques à fermentation longue et au goût exceptionnel



AVANTAGES

- ▀ très haute absorption d'eau
- ▀ très longue conservation de fraîcheur
- ▀ utilisation facile et sûre
- ▀ pâte se travaillant bien en machine
- ▀ beau volume
- ▀ un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine

INGRÉDIENTS

PAIN

..... 5.000 g	Gustissimo 50%
..... 5.000 g	Farine mi-blanche, type 680
..... 8.000 g	Eau
..... 50 g	Levure
<hr/>	
..... 18.050 g	Poids total de la pâte

CONSEIL il est possible de stocker la pâte durant le week-end pendant 72 heures au réfrigérateur (4-6° C). Dans ce cas, réduire la quantité de levure à 30 g.



Une composition subtilement équilibrée à base de différentes farines de céréales. A partir du prémélange, complété par 50% de votre propre farine mi-blanche, vous pouvez préparer de délicieux pains rustiques au goût puissant. La combinaison du prémélange équilibré et de la méthode de fabrication traditionnelle est la garantie d'un pain incroyablement savoureux qui suscitera l'enthousiasme de vos clients.

CONFECTION

Après le pétrissage, peser des pâtons de 6000 g et les poser dans des bacs en plastique préalablement enfarinés. Couvrir et laisser fermenter à température ambiante (max. 25° C) pendant 3 heures.

Important: Entreposer ensuite les bacs couverts au réfrigérateur (4-6° C) durant 12-16 heures. Après cette phase de refroidissement, il est important d'acclimater la pâte couverte à température ambiante pendant 3-4 heures. Diviser la pâte à la main ou à la machine en pâtons de 600 g et les façonner légèrement en rond. Ne pas travailler, simplement replier. Déposer les pâtons sur les planches à enfourner généreusement enfarinées et inciser légèrement. Enfourner à chaud (comme pour un gros pain), 230-240° C, dans un four injecté de vapeur. Ouvrir le soupirail après 10 min et cuire env. 55-60 min à chaleur décroissante.

- ▀ **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- ▀ **Temp. de la pâte** 26-28° C

Respecter absolument les 80 % d'eau de coulage.



Art. 00288050025.0, sac de 25 kg

PAIN GRAINES DE COURGE

50 %

Prémélange aux graines de courge pour pains de caractère à la saveur délicate



Les graines de courge sont LE classique parmi les graines, qui sont toujours plus appréciées grâce à une multitude de propriétés bénéfiques. Le pain graines de courge allie saveur exceptionnelle et ingrédients de qualité.

CONFECTION PAIN

Après le pointage en cuve, façonner des pâtons de 480 g, travailler en long, recourber en forme de croissant et mettre en fermentation finale. A la fin de l'apprêt, saupoudrer légèrement, inciser une fois en long, enfourner à bonne température avec de la vapeur et cuire croustillant. Pour la formation de la croûte, il est avantageux d'évacuer la vapeur après 10 min.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- **Pointage en cuve** 20 min
- **Poids des pâtons** 480 g
- **Apprêt** 40 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- **Cuisson** 45 min.

CONFECTION PAIN À TOAST AU BEURRE

Procéder comme pour un pain à toast ordinaire.

- **Pointage en cuve** 15 min

AVANTAGES

- la croûte grillée est une véritable tentation
- la saveur délicate de noix grillées enthousiasme tous les amateurs de pain
- nourrissant et à la saveur délicate
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine

INGRÉDIENTS

PAIN

..... 750 g	Pain graines de courge 50 %
..... 750 g	Farine mi-blanche, type 680
..... 1.000 g	Eau
..... 70 g	Levure
<hr/>	
..... 2.570 g	Poids total de la pâte

PAIN À TOAST AU BEURRE

..... 800 g	Pain graines de courge 50 %
..... 800 g	Farine fleur, type 550
..... 1.000 g	Eau
..... 150 g	Beurre
..... 120 g	Levure
<hr/>	
..... 2.870 g	Poids total de la pâte

Art. 00314050025.0, sac de 25 kg

MAISANO

50 %

Prémélange pour pains, petits pains et pains spéciaux au maïs, salés ou sucrés

AVANTAGES

- utilisation multiple (pains salés ou sucrés, petits pains ou pains spéciaux au maïs)
- apparence singulière (couleur jaune et décor maïs)
- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine



Les produits confectionnés avec Maisano 50% à utilisation multiple séduisent par leur coloration jaune et leur délicieuse saveur de maïs.

Qu'ils soient sucrés ou salés, les produits confectionnés avec Maisano associent touche méridionale et légèreté à une saveur exceptionnelle et donnent à votre assortiment une pointe d'originalité. Laissez libre cours à votre créativité autour de Maisano, qu'elle devienne une découverte culinaire pour vos clients.

INGRÉDIENTS

PAIN

2.000 g	Maisano 50 %
2.000 g	Farine fleur, type 550
2.000 g	Eau
150 g	Levure

6.150 g Poids total de la pâte

CROISSANT

900 g	Maisano 50 %
1.300 g	Farine fleur, type 550
1.000 g	Eau
150 g	Levure

3.350 g Poids total de la pâte

1.000 g	Margarine pour croissants 30 % (SG) (Margarine à tourer)
---------	--

CONFECTION PAIN

Façonner en long, vaporiser d'eau et rouler dans du **Décor maïs**. En fin de fermentation, inciser 2 ou 3 fois et enfourner avec de la vapeur. Ouvrir le soupirail après 5 min de cuisson et cuire croustillant.

Pétrissage (spirale)	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Temp. de la pâte	24 - 26° C
Pointage en cuve	20 min
Poids des pâtons	400 g
Apprêt	40 min (32° C / 80 % hum. rel.)
Temp. de cuisson	230° C, décroissante
Cuisson	35 min

CONFECTION CROISSANTS

Dérouler la pâte sur une épaisseur de 3,5 mm et la travailler comme d'habitude.

Conseil: saupoudrer d'un peu de fromage râpé.

Nombre de tours	2 doubles / 10 mm
------------------------	-------------------



Art. 00459050025.0, sac de 25 kg

PAIN AUX MARRONS

50 %

Prémélange pour pains spéciaux à la farine de marron et miel en poudre



L'odeur des marrons grillés, un avant-goût de l'hiver. La mie moelleuse de ce pain a un excellent goût tendre de châtaigne. Il se déguste parfaitement avec du beurre, du miel et de la confiture. Ce pain de saison, de couleur chaude et attractive, garde longtemps sa fraîcheur.

CONFECTION

Après le pointage, peser et façonner en formes rondes. Rouler les pâtons dans des flocons de seigle et mettre en fermentation. Inciser une fois, enfourner avec de la vapeur et cuire croustillant.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 25 - 27° C
- **Pointage en cuve** 20 - 30 min
- **Poids des pâtons** 400 - 500 g
- **Apprêt** 40 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 210° C, décroissante
- **Cuisson** 40 - 50 min

AVANTAGES

- mie savoureuse
- saveur subtile de marron
- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- beau volume
- bonne conservation
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine

INGRÉDIENTS

PAIN

..... 4.000 g	Pain aux marrons
	50 %
..... 4.000 g	Farine fleur, type 550
..... 4.800 g	Eau
..... 200 g	Levure
<hr/>	
..... 13.000 g	Poids total de la pâte

Art. 00500050025.0, sac de 25 kg

MONVILLAGE

50 %

Prémélange pour pains à fermentation longue, au goût onctueux et prononcé de malt

AVANTAGES

- Un pain frais du four (sont considérés comme frais du four les produits sortant du four jusqu'à 3 heures plus tard) sur votre étagère en un rien de temps
- Idéal pour terminaux de cuisson ou productions journalières
- Inutile de posséder un système de congélation
- L'apprêt est superflu (directement du réfrigérateur au four!)
- La pâte peut être stockée jusqu'à 72 heures au réfrigérateur
- S'utilise facilement par des non-professionnels. Il suffit de débiter et de cuire dans le terminal de cuisson
- Adapté à la vente au poids



Enfin! Il vous est maintenant possible d'avoir un pain frais du four en l'espace de 30 à 45 min (selon le poids des pâtons). Il vous suffit pour cela de sortir du réfrigérateur la pâte nécessaire, de la débiter en portions et de les cuire. Inutile de décongeler ou de laisser fermenter. Idéal pour terminaux de cuisson et productions journalières.

De nos jours, les clients aiment acheter un pain frais du four à toute heure de la journée. Le boulanger doit savoir profiter de cette attente; Monvillage et le procédé de fabrication Bready breveté par Agrano vous aident à répondre à cette demande, aussi bien en boulangerie traditionnelle qu'en terminaux de cuisson ou en production journalière.

INGRÉDIENTS

PAIN

..... 2.000 g	Monvillage 50 %
..... 2.000 g	Farine mi-blanche, type 680
..... 2.800 g	Eau
..... 30-40g	Levure
<hr/>	
..... 6.840 g	Poids total de la pâte

CONFECTION

Déposer la pâte dans un bac plastique, la couvrir et la laisser reposer pendant 45 min. Déposer la pâte sur une plaque préalablement recouverte d'un tapis de cuisson en silicone (par ex. Silpat) et aplatis (épaisseur de 4-6 cm). Saupoudrer généreusement de farine (350 à 400 g), jusqu'à ce que la surface soit complètement recouverte. Stocker la pâte dans le réfrigérateur à 4-5° C de 12 heures minimum à 72 heures maximum. Couper ou trancher ou diviser à la diviseuse les pâtons nécessaires. Remettre le restant de pâte dans le réfrigérateur (sans excéder les 72 heures). Enfourner immédiatement dans un four injecté de vapeur et chauffé à 230° C.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26-28° C



Art. 00586050025.0, sac de 25 kg

TRADILIN FONCÉ 50 %

Prémélange pour pain Tradilin avec farine de lin, source naturelle d'acides gras oméga 3

AVANTAGES

- ▀ pain particulièrement bénéfique
- ▀ enrichit en acides gras omega 3
- ▀ un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine
- ▀ bon pouvoir hygroscopique
- ▀ bonne conservation
- ▀ utilisation facile et sûre
- ▀ qualité constante
- ▀ idéal pour terminaux de cuisson et production journalière
- ▀ utilisation facile et sûre



TradiLin foncée et aux graines contiennent de la farine de graines de lin TradiLin riche en acides gras insaturés naturels oméga 3.

CONFECTION

Verser tous les ingrédients dans le pétrin et mélanger.

Pétrir la pâte pour lui donner une consistance bien souple.

- ▀ **Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- ▀ **Pointage en cuve** Fermentation longue: 1 heure à température ambiante, puis 12 - 24 heures dans le réfrigérateur.
Fermentation courte: 40 - 60 min à température ambiante (la quantité de levure doit être augmentée à 65 - 70 g)
- ▀ **Cuisson** 40 - 45 min

INGRÉDIENTS

FONCÉ

..... 725 g	TradiLin foncé 50 %
..... 1.000 g	Eau
..... 725 g	Farine mi-blanche
..... 20 g	Levure

..... 2.470 g Poids total de la pâte

GRAINES

..... 840 g	TradiLin aux graines 50 %
..... 1.000 g	Eau
..... 840 g	Farine mi-blanche
..... 30 g	Levure

..... 2.710 g Poids total de la pâte

TradiLin aux graines 50 %, Art. 00587050025.0, sac de 25 kg

Art. 00195050025.0, sac de 25 kg

PROVENÇAL

50 %

Prémélange pour de vrais pains de campagne bien français et des tresses rustiques

AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- beau volume
- bonne conservation
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine



CONFECTION PAIN DE CAMPAGNE FRANÇAIS

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une bonne plasticité de la pâte. Après le pointage en cuve, diviser selon la grandeur voulue et placer les pâtons sur l'appareil à enfourner. Saupoudrer éventuellement de farine. En fin d'apprêt, enfourner avec de la vapeur et cuire croustillant.

- Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte** 26° C
- Pointage en cuve** 2 x 30 min (replier 1 fois)
- Poids des pâtons** 600 g
- Apprêt** 40 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- Cuisson** 45 min

CONFECTION TRESSE RUSTIQUE

Façonner les pâtons pesés en boules et les déposer sur des planches entoilées. Aplatir légèrement les pâtons et les façonner en long avec la machine; puis badigeonner les brins à l'œuf, les rouler dans la farine mi-blanche et les tresser. Déposer directement sur l'appareil à enfourner et laisser bien fermenter. Enfouner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 15 min et cuire croustillant.

- Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte** 24 - 26° C
- Pointage en cuve** 45 - 60 min
- Poids des pâtons** 700 g
- Apprêt** 15 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- Temp. de cuisson** 210° C, décroissante
- Cuisson** 35 min

INGRÉDIENTS

PAIN DE CAMPAGNE FRANÇAIS

..... 1.000 g	Provençal 50 %
..... 1.000 g	Farine mi-blanche, type 680
..... 1.260 g	Eau
..... 60 g	Levure

..... 3.320 g Poids total de la pâte

TRESSE RUSTIQUE

..... 1.000 g	Provençal 50 %
..... 1.000 g	Farine mi-blanche, type 680
..... 1.000 g	Eau
..... 60 g	Levure
..... 200 g	Graisse boulangère (SG) ou beurre
..... 100 g	Œuf entier, pasteurisé
..... 30 g	Piomaxim
..... 50 g	Comil ou Milko

..... 3.440 g Poids total de la pâte



Art. 00607050025.0, sac de 25 kg

PAIN VIGNOBLE 50 %

Prémélange pour pain vigneron
et pain de fête d'automne

AVANTAGES

- 🍞 croûte croustillante
- 🍞 agréable saveur de grillé
- 🍞 se portionne bien
- 🍞 utilisation facile et sûre
- 🍞 pâte se travaillant bien en machine
- 🍞 beau volume
- 🍞 bonne conservation
- 🍞 un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine



Confectionné en forme de grappe de raisin, ce pain est visuellement exceptionnel et réjouit les papilles avec sa saveur rustique de grillé – parfait pour accompagner un verre de vin.

CONFECTION PAIN VIGNOBLE

Peser des pièces de 2250 g et laisser reposer la pâte pendant 20 min. Diviser les pièces en 30 portions. Assembler 6 portions pour en former une grappe. Saupoudrer de farine avant la cuisson. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail à mi-cuisson.

CONFECTION PAIN DE FÊTE

En fin d'apprêt, former des pâtons ovales, inciser en éventail au coupe-pâte et saupoudrer légèrement. Enfourner avec de la vapeur. Ouvrir le soupirail à mi-cuisson.

- 🍞 **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- 🍞 **Temp. de la pâte** 24-26°C
- 🍞 **Pointage en cuve** 20 min
- 🍞 **Poids des pâtons** pain vignoble 6x70g / pain de fête 450g
- 🍞 **Apprêt** 40 min (32°C / 80% hum. rel.)
- 🍞 **Temp. de cuisson** 230°C, décroissante
- 🍞 **Cuisson** 40 min

CONSEIL

Afin de personnaliser votre pain de fête, il est possible de remplacer les noix, amandes ou noisettes par des pistaches, cacahuètes, fruits confits ou raisins secs (ne pas dépasser les 10% du poids de la farine).

INGRÉDIENTS

PAIN VIGNOBLE

- 4.150 g **Pain vignoble 50 %**
- 4.150 g Farine mi-blanche, type 680
- 5.000 g Eau
- 300 g Levure

..... 13.600 g Poids total de la pâte

PAIN DE FÊTE

- 4.150 g **Pain vignoble 50 %**
- 4.150 g Farine mi-blanche, type 680
- 5.000 g Eau
- 300 g Levure
- 415 g Noisettes, hachées*
- 415 g Noix ou amandes, hachées*

..... 14.430 g Poids total de la pâte

* Ajouter à la fin du pétrissage

Art. 00130050025.0, sac de 25 kg

SOVIPAN

50 %

Prémélange pour pains ou petits pains Sovipan croustillants et savoureux



AVANTAGES

- mélange savoureux et riche
- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- beau volume
- bonne conservation
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine

INGRÉDIENTS

PAIN

..... 1.000 g	Sovipan 50%*
..... 1.000 g	Farine mi-blanche, type 680
..... 1.300 g	Eau*
..... 50 g	Levure

..... 3.350 g Poids total de la pâte

PETITS PAINS

..... 500 g	Sovipan 50%*
..... 1.700 g	Farine mi-blanche, type 680
..... 1.350 g	Eau*
..... 70 g	Levure
..... 30 g	Piomaxim
..... 15 g	Sel

..... 3.665 g Poids total de la pâte



CONFECTION PAIN

Après le pointage en cuve, peser, façonner en forme ronde et badiageonner avec de l'eau. Faire une incision au milieu du pâton avec un cercle à découper (Ø 5-6 cm) de 1 - 1,5 cm de profondeur, puis inciser 5 - 7 fois, du cercle vers le bord du pâton. Rouler les pâtons dans le mélange Sovipan et les disposer en fermentation, la clé vers le haut. Après une fermentation à l'étuve bien avancée, retourner les pâtons et les enfourner avec de la vapeur.

• Pétrissage	1 ^{re} vitesse: 5 min (sans macération 6 - 8 min) / 2 ^e vitesse: bien pétrir en une pâte lisse et homogène
• Temp. de la pâte	28° C
• Pointage en cuve	30 min
• Poids des pâtons	450 g
• Apprêt	30 min (32° C / 80 % hum. rel.)
• Temp. de cuisson	230° C, décroissante
• Cuisson	45 - 50 min

CONFECTION PETITS PAINS

Diviser la pâte et façonner en rond comme des «Schlumberger». Enfournier les petits pains bien levés, la clé vers le haut.

• Pétrissage	1 ^{re} vitesse: 5 min (sans macération 6 - 8 min) / 2 ^e vitesse: bien pétrir en une pâte lisse et homogène
• Temp. de la pâte	28° C
• Pointage en cuve	30 min
• Poids des pâtons	60 g
• Apprêt	30 min (32° C / 80 % hum. rel.)
• Temp. de cuisson	230° C, décroissante
• Cuisson	25 min



CONFECTION BAGUETTES

Diviser tout de suite après le pétrissage, façonner en rond et laisser reposer 20 min. Après ce premier temps de repos, façonner légèrement en long et laisser reposer 15 min. Terminer le façonnage à la longueur voulue et mettre en fermentation à l'étuve à 32° C avec une humidité relative de 85 - 90%. Enfournier à point avec de la vapeur après avoir coupé en forme de pain parisien. Cuire bien croustillant.

- **Pétrissage**
 - 1^{re} vitesse: 5 min
 - 2^e vitesse: bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 24 - 26° C
- **Poids des pâtons** 380 g
- **Apprêt** 20 + 15 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 230° C, décroissante
- **Cuisson** 35 - 40 min

INGRÉDIENTS

BAGUETTE

..... 370 g	Sovipan 50 %*
..... 1.250 g	Farine mi-blanche, type 680
..... 1.000 g	Eau*
..... 60 g	Levure
..... 25 g	Piomaxim
..... 10 g	Sel
<hr/>	
..... 2.715 g	Poids total de la pâte

* Mélange prégonflé: laisser gonfler 60 - 120 min

Art. 00444050025.0, sac de 25 kg

VITALIS CE

50 %

Prémélange contenant des vitamines, du bêta-carotène et des fibres alimentaires prébiotiques



AVANTAGES

- 🍞 pain particulièrement bénéfique
- 🍞 renferme vitamines et fibres alimentaires
- 🍞 le processus de cuisson n'altère pas les vitamines
- 🍞 saveur exceptionnelle
- 🍞 beau volume
- 🍞 utilisation facile et sûre

INGRÉDIENTS

PAIN / PETITS PAINS

..... 2.000 g	Vitalis CE 50 %
..... 2.000 g	Farine mi-blanche, type 680
..... 2.300 - 2.500 g	Eau
..... 150 g	Levure
<hr/>	
..... 6.450 - 6.650 g	Poids total de la pâte



***Vitalis CE** contient des vitamines C, E qui ne se trouvent qu'en quantités minimales dans les céréales, ainsi que des fibres alimentaires prébiotiques. Ces substances ne sont pas altérées par la cuisson.*

CONFECTION PAIN

Après le pointage en cuve, débiter, façonner légèrement en longueur et mettre en fermentation. Suite à l'apprêt (env. 45 minutes/32° C), saupoudrer de farine, inciser deux fois (en V), enfourner et cuire à température habituelle pour pain.

CONFECTION PETITS PAINS

Après le pointage en cuve, débiter ou diviser à l'aide de la diviseuse en 30 pâtons. Saupoudrer de farine ou de sésame, de flocons de blé ou d'avoine et déposer dans la chambre de pousse. Après une bonne fermentation, enfourner et cuire croustillant à température habituelle pour pain.

- 🍞 **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- 🍞 **Temp. de la pâte** 26-28° C
- 🍞 **Pointage en cuve** 20 min
- 🍞 **Poids des pâtons** pain 700 g / petits pains 80 g
- 🍞 **Temp. de cuisson** Température habituelle pour pain
- 🍞 **Cuisson** pain env. 45 min / petits pains env. 20 min



Art. 00700050025.0, sac de 25 kg

X-LINE

50 %

Prémélange pour pains
aux graines, croustillants
et craquants



Des ingrédients craquants et bien visibles, tels que les graines de lin, les graines de tournesol et le gruau de soja donnent à ce pain aux graines confectionné avec notre prémélange sa croûte croustillante, sa mie savoureuse et son bel aspect.

CONFECTION

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, travailler en long, badigeonner d'eau et rouler dans des flocons d'avoine. Déposer sur les planches à enfourner la clé vers le bas. En fin d'apprêt, inciser 1 fois dans le sens de la longueur, enfourner avec de la vapeur et bien cuire.

- **Pétrissage (spirale)** Mélanger 2 min. Pétrir jusqu'à ce que la pâte sèche se détache de la cuve
- **Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- **Pointage en cuve** 50 - 60 min
- **Poids des pâtons** 450 g
- **Apprêt** 30 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 230° C, décroissante
- **Cuisson** 40 min

AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant bien en machine
- beau volume
- bonne conservation
- un prix de revient avantageux, puisque vous pouvez utiliser 50% de votre propre farine

INGRÉDIENTS

PAIN

.....	650 g	X-Line 50 %
.....	650 g	Farine mi-blanche ou bise
.....	1.000 g	Eau
.....	60 g	Levure
.....	20 g	Sel
<hr/>		
.....	2.380 g	Poids total de la pâte

CONSEIL Laisser gonfler l'eau et **X-Line 50%** durant la nuit.





CONCENTRÉS

10 - 30 %

APERÇU DES PRODUITS

Bio Pain au malt.....	page 46
Dalli.....	page 47
Kamix.....	page 48
Panonna.....	page 49
Panagro.....	page 50
Tressin.....	page 52
Tressin Suprême.....	page 54
Twistbaguettes.....	page 56
Vibac.....	page 58

Art. 01357050025.0, sac de 25 kg

BIO PAIN AU MALT 30 % (BOURGEON)

Concentré biologique pour la
fabrication de pain de malt



*Vous désirez confectionner un pain au malt unique
et toujours réussi en un tournemain? Bio Pain au malt
30% vous apporte la solution.*

CONFECTION

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les façonner en rond ou en long et les entreposer sur les planches à enfourner, la clef vers le bas. Après une bonne fermentation, tourner et saupoudrer de farine. Enfouner avec de la vapeur et cuire croustillant.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- **Pointage en cuve** 30 min
- **Poids des pâtons** pain 480 g / petits pains 80 g
- **Apprêt** 30 - 40 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 230° C, décroissante
- **Cuisson** pain 50 min / petits pains 20 min

INGRÉDIENTS

PAIN

..... 3.000 g	Bio Pain au malt 30 % (Bourgeon)
..... 7.000 g	Farine mi-blanche bio, type 680
..... 6.700 g	Eau
..... 300 g	Bioreal levure fraîche (Bourgeon)
<hr/>	
..... 17.000 g	Poids total de la pâte



Art. 01922100025.0, carton de 25 kg

DALLI PÂTE VÉGÉTAL S.P.

Concentrées pour la confection de pâtes levées tourées et de pâtes levées sucrées telles que boules de Berlin, bonhommes de la Saint-Nicolas (Grättimma, Grittibänz), taillaules neuchâteloises, croissants aux amandes, etc.

AVANTAGES

- ▀ belle coloration de la croûte
- ▀ saveur bien équilibrée
- ▀ conservation prolongée
- ▀ stockage simplifié

Le concentré **Dalli** contient tous les ingrédients nécessaires à la confection de pâtes levées sucrées. Il suffit de rajouter les ingrédients de base, tels que farine, levure et eau.

- ▀ **Dalli pâte végétal s.p.** – Sous forme de pâte, à base de graisses végétales, sans palme.



- ▀ **Dalli poudre végétal** – Sous forme de poudre, à base de graisses végétales.



REMARQUES

La quantité de levure s'entend pour des pâtes de 1 - 5 litres d'eau. Pour des quantités de pâte plus importantes, il est nécessaire de réduire l'apport de levure en fonction du poids et de la méthode de travail. La recette de base peut être modifiée par l'apport de fruits et d'arômes.

CONFECTION PÂTE LEVÉE SUCRÉE

- ▀ **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- ▀ **Temp. de la pâte** 24 - 26° C
- ▀ **Pointage en cuve** 20 min

CONFECTION PÂTE SUCRÉE TOURÉE

- ▀ **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- ▀ **Temp. de la pâte** 24 - 26° C
- ▀ **Tours**
 - 1 tour double, 6 mm
 - 1 tour simple, 10 mm
 - 1 tour simple, 10 mm avant le façonnage

Dalli poudre végétal (Art. 00047050025.0), sac de 25 kg

INGRÉDIENTS

PÂTE LEVÉE SUCRÉE

..... 500 g	Dalli pâte végétal s.p. ou Dalli poudre végétal
..... 1.800 g	Farine fleur, type 550
..... 1.000 g	Eau
..... 50-100 g	Levure

..... 3.350 - 3.400 g	Poids total de la pâte
--------------------------	------------------------

PÂTE SUCRÉE TOURÉE

..... 500 g	Dalli pâte végétal s.p. ou Dalli poudre végétal
..... 1900 - 2.000 g	Farine fleur, type 550
..... 1.000 g	Eau
..... 120 g	Levure

..... 3.520 - 3.620 g	Poids total de la pâte
--------------------------	------------------------

..... 750 g	Margarine pour croissants 30% (SG) Agrano ou Margarine pâte feuilletée (SG) Agrano)*
-------------	---

* Margarine à tourer (ou beurre)

Art. 00136050025.0, sac de 25 kg

KAMIX

30 %

Concentré pour la confection d'un pain aux pommes de terre délicieux et d'excellente conservation



AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant aisément en machine
- beau volume
- bonne conservation
- mie fraîche et appétissante
- dosage à seulement 30%

INGRÉDIENTS

PAIN

.....	500 g	Kamix 30 %
.....	1.000 g	Farine mi-blanche, type 680
.....	1.000 g	Eau
.....	60 g	Levure
<hr/>		
.....	2.560 g	Poids total de la pâte

VARIANTES

- a) 250 g cubes de lard grillés
- b) 250 g oignons légèrement rôtis
- c) 300 g gruyère en cubes (1 x 1 cm)

Incorporer en fin de pétrissage.



Les pommes de terre et le pain sont deux produits naturels précieux. De plus, le pain et les pommes de terre se complètent à merveille, tant sur le plan nutritif que sur celui de la saveur.

CONFECTION

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en rond ou en long, les rouler dans de la farine de gruau de seigle et les déposer sur les planches à enfourner. Inciser les pâtons à trois reprises dans le sens de la longueur. Enfournier avec beaucoup de vapeur. Ouvrir le soupirail aux deux tiers de la cuisson et cuire croustillant.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 27 - 28° C
- **Pointage en cuve** 40 - 50 min
- **Poids des pâtons** 500 - 600 g
- **Apprêt** 20 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 200 - 210° C, décroissante
- **Cuisson** 50 - 60 min

Kamix est également disponible sous forme de mélange complet (Art. 00141050025.0).



Art. 00280050015.0, sac de 15 kg

PANONNA

10 %

Concentré pour la confection de baguettes rustiques torsadées avec une croûte croustillante, une mie aux alvéoles grossières et irrégulières ainsi qu'une saveur aromatique



CONFECTION CONDUITE COURTE

Travailler après le premier pointage en cuve (machine), peser des presses (à 3200 g pour 8 pièces) et déposer dans des bacs en plastique préalablement huilés. Laisser fermenter à nouveau (2^e pointage), presser et diviser en 8 pièces à l'aide de la diviseuse bouleuse, puis passer à la façonneuse pour les allonger sur 30 cm env. En fin d'apprêt, saupoudrer de farine, tordre légèrement les pâtons de l'extérieur vers l'intérieur (spirale) et enfourner dans un four préalablement injecté de vapeur. Evacuer la vapeur après 8 min et cuire croustillant à chaleur décroissante.

CONFECTION CONDUITE LONGUE

Après le pétrissage, diviser en pâtons (à 3200 g pour 8 pièces), poser dans des bacs en plastique préalablement huilés et entreposer au réfrigérateur. Au bout de 10-15 heures, laisser reposer 30 min à température ambiante, presser et diviser en 8 pièces à l'aide de la diviseuse bouleuse, allonger sur 30 cm environ, torsader et déposer sur des planches à enfourner bien enfarinées. Laisser fermenter, saupoudrer légèrement de farine et enfourner dans un four injecté de vapeur. Cuire croustillant à bonne température.

- **Pétrissage (spirale)** 3 min, vitesse 1 / 10 min vitesse 2
- **Temp. de la pâte** courte: 26-28° C / longue: 26° C
- **Pointage en cuve** courte: 2 x 60 min / longue: 10-15 heures, 4-5° C (presses)
- **Poids des pâtons** 400 g
- **Apprêt** 40 min (30° C / 80 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** courte: 250° C, décroissante
longue: 230° C, décroissante
- **Cuisson** 45 min

AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant aisément en machine
- beau volume
- bonne conservation
- croûte souple et croustillante
- dosage à seulement 10%

INGRÉDIENTS

CONDUITE COURTE

..... 125 g	Panonna 10 %
..... 1.250 g	Farine mi-blanche ou farine bise
..... 1.000 g	Eau
..... 40 g	Levure
<hr/>	
..... 2.415 g	Poids total de la pâte

CONDUITE LONGUE

..... 120 g	Panonna 10 %
..... 1.200 g	Farine mi-blanche ou farine bise
..... 1.000 g	Eau
..... 20 g	Levure
<hr/>	
..... 2.340 g	Poids total de la pâte

Art. 00005050025.0, sac de 25 kg

PANAGRO

20 %

Concentré pour la confection en conduite directe de pains spéciaux au blé et au seigle

AVANTAGES

- ☛ pâte lisse et sèche
- ☛ beau volume
- ☛ bonne conservation
- ☛ croûte souple et croustillante



*Les concentrés **Panagro** donnent aux pains rustiques une belle saveur grâce à des substances aromatiques biologiquement mûries.*

- ☛ **Panagro 20%** – Pour pains spéciaux rustiques à la mie claire.



- ☛ **Panagro H 15%** – Pour pains spéciaux rustiques à la mie foncée.



- ☛ **Panagro R 20%** – Pour pains spéciaux de caractère (contient de la farine de seigle torréfiée).



INGRÉDIENTS

PAIN DE LA FORÊT-NOIRE

..... 300 g	Panagro 20% ou
..... 220-	
..... 250 g	Panagro H 15% ou
..... 300 g	Panagro R 20%
..... 1.000 g	Eau
..... 1.250 g	Farine bise
..... 50 g	Levure
..... 50 g	Milko
..... 20 g	Piomaxim
<hr/>	
..... 2590-	
..... 2670 g	Poids total de la pâte

IMPORTANT Le sel est déjà incorporé dans Panagro.

CONFECTION PAIN DE LA FORÊT-NOIRE

Faire une pâte de consistance moyenne avec tous les ingrédients. Replier la pâte une fois durant le pointage en cuve. Peser des pâtons (poids souhaité) et les façonner mi-longs. Laisser fermenter ces pâtons sur des planches farinées, la clé en haut. Les retourner, inciser et enfourner avec de la vapeur à température assez vive. Cuisson à chaleur décroissante, soupirail ouvert.

- ☛ **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- ☛ **Temp. de la pâte** 25 - 27° C
- ☛ **Pointage en cuve** 30 - 40 min
- ☛ **Apprêt** 30 - 40 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- ☛ **Poids des pâtons** 500 g
- ☛ **Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- ☛ **Cuisson** 45 min

Panagro H 15% (Art. 01125050025.0), sac de 25 kg
Panagro R 20% (Art. 00308050025.0), sac de 25 kg



CONFECTION PAIN DE SEIGLE DU VALAIS

Incorporer à sec un des concentrés Panagro. Pour favoriser une structure lézardée et enfarinée de la croûte, aplatir les pâtons façonnés dans du seigle fin. Les mettre en fermentation sèche, la clé en bas. Les enfourner à fermentation idéale, avec de la vapeur à chaleur assez vive. Cuisson à soupirail ouvert.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 28-30°C
- **Pointage en cuve** 40 min
- **Apprêt** 40-50 min (32°C / 80% hum. rel.)
- **Poids des pâtons** 800g
- **Temp. de cuisson** 260°C, décroissante
- **Cuisson** 60 min

CONFECTION PAIN AU SÉRÉ

Après le pointage en cuve, façonner les pâtons d'abord en rond, puis en long. Les rouler dans de la farine mi-blanche et déposer sur des appareils à enfourner ou planches. Mettre à l'apprêt, et quand le maximum de la fermentation est atteint, faire une incision en longueur. Enfournier avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 15 min et bien cuire.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 24-26°C
- **Pointage en cuve** 40 min
- **Apprêt** 40-50 min (32°C / 80% hum. rel.)
- **Poids des pâtons** 500g
- **Temp. de cuisson** 240°C, décroissante
- **Cuisson** 45 min

INGRÉDIENTS

PAIN DE SEIGLE DU VALAIS

- 300g **Panagro 20%** ou
- 220-
- 250g **Panagro H 15%** ou
- 300g **Panagro R 20%**
- 1.000g Eau
- 250g Farine mi-blanche
- 1.200g Gruau de seigle, fin
- 60g Levure

..... 2730-
2810g Poids total de la pâte

PAIN AU SÉRÉ

- 300g **Panagro 20%** ou
- 220-
- 250g **Panagro H 15%** ou
- 300g **Panagro R 20%**
- 1.000g Eau
- 1.700g Farine bise
- 200g Séré
- 80g Levure

..... 3200-
3280g Poids total de la pâte

Art. 00506050025.0, sac de 25 kg

TRESSIN

15 % (IPS)

Concentré pour la confection de pâtes levées salées, sucrées ou tourées, telles que tresses et petits pains au beurre, petits pains du 1^{er} août, et petits pains sandwich



AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant aisément en machine
- beau volume
- bonne conservation
- dosage à seulement 15%

INGRÉDIENTS

TRESSE AU BEURRE PREMIUM

..... 350 g	Tressin 15 % (IPS)
..... 2.000 g	Farine fleur, type 550 (IPS)
..... 965 g	Eau
..... 100 g	Levure
..... 100 g	Jaune d'œuf
..... 550 g	Beurre
<hr/>	
..... 4.065 g	Poids total de la pâte



Tressin 15% (IPS) est composé de matières premières de choix, telles que farine de blé, babeurre en poudre, farine de malt et levain séché.

CONFECTION

Pétrir les ingrédients (à l'exception du beurre) pendant 4 min, ajouter le beurre et bien pétrir en une pâte lisse et homogène. Pour éviter que la pâte ne s'échauffe, la température ne doit pas dépasser 24-26° C. Travailler comme d'habitude, laisser fermenter et cuire.

REMARQUE

La quantité de levure indiquée permet de confectionner 1 à 5 litres de pâte. Pour des quantités de pâte plus importantes, il est nécessaire de réduire l'apport de levure en fonction du poids et de la méthode de travail.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 24-26° C
- **Pointage en cuve** 20 min
- **Ferment. inter.** 10 min
- **Apprêt** 40 min (32° C / 80 % hum. rel.)
- **Poids des pâtons** 500 g / 1200 g
- **Temp. de cuisson** 230° C, décroissante
- **Cuisson** 30-40 min (selon les pâtons)



CONFECTION TRESSES AU BEURRE / PETITS PAINS AU BEURRE / SANDWICHES

Pétrir les ingrédients (à l'exception du beurre) pendant 4 min, ajouter le beurre et bien pétrir en une pâte lisse et homogène. Pour éviter que la pâte ne s'échauffe, la température ne doit pas dépasser 24-26°C. Travailler comme d'habitude, laisser fermenter et cuire.

TRESSES AU BEURRE

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 24-26°C
- **Pointage en cuve** 20 min
- **Ferment. inter.** 10 min
- **Apprêt** 40 min (32°C / 80% hum. rel.)
- **Poids des pâtons** 500 g / 1200 g
- **Temp. de cuisson** 230°C, décroissante
- **Cuisson** 30-40 min (selon les pâtons)

PETITS PAINS AU BEURRE / SANDWICHES

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 24-26°C
- **Pointage en cuve** 20 min
- **Apprêt** 60 min (32°C / 80% hum. rel.)
- **Poids des pâtons** 60 g / 90 g
- **Temp. de cuisson** 240°C, décroissante
- **Cuisson** 14-20 min (selon les pâtons)

INGRÉDIENTS

TRESSE AU BEURRE

..... 300 g	Tressin 15 % (IPS)
..... 2.000 g	Farine fleur, type 550 (IPS)
..... 1.000 g	Eau
..... 120 g	Levure
..... 100 g	Jaune d'œuf
..... 300 g	Beurre
<hr/>	
..... 3.820 g	Poids total de la pâte

PETITS PAINS AU BEURRE / SANDWICHES

..... 300 g	Tressin 15 % (IPS)
..... 1.600 -	
..... 1.700 g	Farine fleur, type 550 (IPS)
..... 1.000 g	Eau
..... 120 g	Levure
..... 200 g	Beurre
<hr/>	
..... 3.220 -	
..... 3.320 g	Poids total de la pâte

Art. 00867050020.0, sac de 20 kg

TRESSIN SUPRÊME

30 %

Concentré pour la confection de pâtes levées salées, sucrées ou tourées telles que tresses et petits pains au beurre, petits pains du 1^{er} août et petits pains sandwich de qualité suprême

AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- contient déjà le beurre
- peut être désigné comme produit au beurre
- pâte se travaillant aisément en machine
- beau volume et bonne conservation
- bonne stabilité à la fermentation
- adapté à la conduite directe et indirecte
- dosage à seulement 30%

INGRÉDIENTS

PETITS PAINS / SANDWICH / PAINS AU CHOCOLAT / TRESSE / PAIN TOAST

..... 500 g	Tressin Suprême 30 %
..... 1.750 g	Farine fleur, type 550
..... 1.000 g	Eau, froide
..... 80 g	Levure

..... 3.330 g Poids total de la pâte

PAINS AU CHOCOLAT

..... 500 g	Tressin Suprême 30 %
..... 1.900 g	Farine fleur, type 550
..... 1.000 g	Eau, froide
..... 100 g	Levure

..... 3.500 g Poids total de la pâte



Tressin Suprême est composé de matières premières de choix telles que farine de blé, poudre de babeurre, farine de malt et levain séché. Tous nos produits Suprême sont fabriqués uniquement avec des arômes et des colorants naturels et sont exempts d'huile de palme et de graisse tropicale.

CONFECTION

PETITS PAINS / SANDWICH / PAINS AU CHOCOLAT / TRESSE / PAIN TOAST

- Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte** 25 - 27° C
- Pointage en cuve** 20 min
- Apprêt** 40 - 50 min (32° C / 75 % hum. rel.)
- Poids des pâtons** petits pains 60 g / sandwich 80 g / pains au chocolat 60 g / tresse 400 g / pain Toast 400 - 800 g
- Temp. de cuisson** 220 - 230° C
- Cuisson** petits pains, sandwich & pains au chocolat env. 15 min / tresse & pain toast 30 - 40 min

CONFECTION

PAINS AU CHOCOLAT

- Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte** 25 - 27° C
- Repos de la pâte** dans le congélateur: 60 min
- Apprêt** 40 - 50 min (32° C / 75 % hum. rel.)
- Beurre** 600 - 700 g
- Nombre de tours** 3 tours simples
- Travail de la pâte** comme d'habitude
- Poids des pâtons** 40 - 60 g
- Temp. de cuisson** 200° C, décroissante
- Cuisson** env. 20 min



CONFECTION

PETITS PAINS SUCRÉS / PAINS AU CHOCOLAT / PAIN DU 1^{ER} AOÛT / PAIN DU DIMANCHE

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 25 - 27° C
- **Pointage en cuve** 20 min
- **Apprêt** 40 - 50 min (32° C / 75 % hum. rel.)
- **Poids des pâtons** petits pains sucrés 60 g
pains au chocolat 60 g
pain du 1^{er} août 600 g
pain du dimanche 600 g
- **Temp. de cuisson** 180° C
- **Cuisson** petits pains sucrés & pains au chocolat env. 20 min
pain du 1^{er} août & pain du dimanche env. 30 min

CONFECTION

PETITS PAINS SUCRÉS / CROISSANTS AU CHOCOLAT / PLUNDER

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 25 - 27° C
- **Repos de la pâte** dans le congélateur: 60 min
- **Apprêt** 40 - 50 min (32° C / 75 % hum. rel.)
- **Beurre** 600 - 700 g
- **Nombre de tours** 3 tours simples
- **Travail de la pâte** comme d'habitude
- **Poids des pâtons** 40 - 60 g
- **Temp. de cuisson** 200° C, décroissante
- **Cuisson** env. 20 min

INGRÉDIENTS

PETITS PAINS SUCRÉS / PAINS AU CHOCOLAT / PAIN DU 1^{ER} AOÛT / PAIN DU DIMANCHE

- 500 g **Tressin Suprême 30 %**
- 1.900 g Farine fleur, type 550
- 900 g Eau, froide
- 130 g Levure
- 100 g Œuf entier
- 300 g Sucre

..... 3.830 g Poids total de la pâte

PETITS PAINS SUCRÉS / CROISSANTS AU CHOCOLAT / PLUNDER

- 500 g **Tressin Suprême 30 %**
- 1.900 g Farine fleur, type 550
- 900 g Eau, froide
- 130 g Levure
- 100 g Œuf entier
- 200 g Sucre

..... 3.730 g Poids total de la pâte

CONSEIL POUR PAINS AU CHOCOLAT:

Ajouter 10% des cubes de chocolat à cuire à la fin du pétrissage.

Art. 00474050025.0, sac de 25 kg

TWIST- BAGUETTES

25 %

Concentré pour la confection de délicieuses baguettes torsadées, claires ou sombres, mais aussi pour la petite boulangerie et les cuissons spéciales



AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- pâte se travaillant aisément en machine
- beau volume
- bonne conservation
- croûte souple et croustillante
- dosage à seulement 25 %

INGRÉDIENTS

RECETTES DE BASE AVEC LEVAFRESH

..... 4.800 g	Twistbaguettes 25 %
..... 3.500 g	Levafresh
..... 18.800 g	Farine fleur, type 550
..... 16.100 g	Eau
<hr/>	
..... 43.200 g	Poids total de la pâte



Offrez à vos clients une baguette savoureuse et authentique à l'aspect artisanal.

CONFECTION AVEC LEVAFRESH

Après le pointage en cuve, presser et diviser en 8 pièces à la main, allonger sur 30 cm, torsader et rouler dans la farine. Enfourner immédiatement dans un four injecté de vapeur et cuire croustillant.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 27 - 29° C
- **Pointage en cuve** 18 - 20 heures (température ambiante)
- **Apprêt** env. 15 min
- **Poids des pâtons** 450 g
- **Temp. de cuisson** 270° C
- **Cuisson** 40 - 45 min



CONFECTION AVEC DÉTREMPE

Après le pointage en cuve, presser et diviser en 8 pièces à l'aide de la diviseuse ou à la main, allonger sur 30 cm, torsader et rouler dans la farine. Enfourner immédiatement dans un four injecté de vapeur et cuire croustillant.

DÉTREMPE

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26° C
- **Laisser mûrir** 4 heures (température ambiante)
- **Laisser lever** 20 heures au réfrigérateur

PÂTE CLAIRE / PÂTE FONCÉE

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- **Pointage en cuve** 20 heures au réfrigérateur
4 heures à température ambiante
- **Poids des pâtons** claire 450 g / foncée 450 g
- **Temp. de cuisson** 250 - 260° C
- **Cuisson** claire 40 - 45 min / foncée 40 - 45 min

INGRÉDIENTS

DÉTREMPE

..... 720 g	Twistbaguettes 25 %
..... 2.200 g	Farine fleur, type 550
..... 1.840 g	Eau
..... 40 g	Levure

..... 4.800 g Poids total de la pâte

PÂTE CLAIRE

..... 4.800 g	Twistbaguettes 25 %
..... 18.800 g	Farine fleur, type 550
..... 18.800 g	Eau
..... 16 g	Levure
..... 4.800 g	Détrempe

..... 47.216 g Poids total de la pâte

PÂTE FONCÉE

..... 4.800 g	Twistbaguettes 25 %
..... 18.000 g	Farine fleur, type 550
..... 18.000 g	Eau
..... 16 g	Levure
..... 4.800 g	Détrempe
..... 530 g	Roggena foncé 5 %

..... 46.146 g Poids total de la pâte

Art. 00037150025.0, bidon de 25 kg

VIBAC PÂTE

Concentré pour la confection de petits pains, sandwiches, pains carrés, toasts, produits à la saumure et pâtes levées sucrées

AVANTAGES

- ☛ qualité constante
- ☛ saveur bien équilibrée
- ☛ meilleure conservation de la fraîcheur
- ☛ gain de temps
- ☛ réduction du risque d'erreur lors de la préparation des ingrédients ou du pesage
- ☛ gestion simplifiée du stock



Les concentrées **Vibac** contiennent tous les ingrédients nécessaires à la confection de succulents petits pains au lait, à savoir: matière grasse, sel, farine de malt, dextrose, le tout justement dosé. Il suffit de rajouter les ingrédients de base, tels que lait, poudre de lait, levure et eau.

☛ Vibac pâte



☛ Vibac lacto végétal



INGRÉDIENTS

PETITS PAINS

.....	300 g	Vibac pâte ou Vibac lacto végétal
.....	1.000 g	Eau
.....	1.700 -	
.....	1.800 g	Farine fleur, type 550
.....	100 g	Levure
.....	100 g	Milko
<hr/>		
.....	3.200 -	
.....	3.300 g	Poids total de la pâte

CONFECTION

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

- ☛ **Pointage en cuve** 20 min
- ☛ **Temp. de la pâte** pas excéder 24 - 26° C
- ☛ **Travailler** comme d'habitude

Vibac lacto végétal (Art. 00085100025.0), carton de 25 kg



CONFECTION

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

- **Pointage en cuve** 20 min
- **Temp. de la pâte** pas excéder 24 - 26° C
- **Travailler** comme d'habitude

INGRÉDIENTS

PÂTE LEVÉE SUCRÉE

- 300 g **Vibac pâte ou Vibac lacto végétal**
- 1.000 g Eau
- 1.900 - 1.950 g Farine fleur, type 550
- 100 g Levure
- 200 g Sucre
- 100 g **Milko**

..... 3.600 - 3.650 g Poids total de la pâte

TRESSE

- 350 g **Vibac pâte ou Vibac lacto végétal**
- 1.000 g Eau
- 2.250 g Farine fleur, type 550
- 120 g Levure
- 100 g **Milko**
- 100 g Œuf
- 150 g Margarine ou beurre

..... 4.070 g Poids total de la pâte





CROISSANTS

APERÇU DES PRODUITS

Tourit.....	page 62
Tourit Naturel.....	page 64
Xenia.....	page 66
Bio Xenia.....	page 68

Art. 00042050025.0, sac de 25 kg

TOURIT

10 %

Concentré pour la confection de pâtes à croissants, pâtes à plunder ou danois tourés

AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- sans émulsifiant
- déclaration simple
- Ne contient pas de matière grasse étrangère. La dénomination «croissant au beurre» est admise si on utilise du beurre pour le tourage.
- bonne conservation des cuissons
- pâte se travaillant aisément en machine
- bonne stabilité à la fermentation
- adapté à la conduite directe et indirecte



Tourit 10% vous garantit des croissants, danois ou plunder de première qualité. Tourit réduit la dégradation du gluten, freine et régularise l'activité enzymatique et élimine tout danger d'une suracidification. Les pâtes sont faciles à travailler même en grande quantité et sur des installations modernes et automatisées. Les cuissons ont une forme régulière, un beau volume, une belle coloration et une saveur délicate. La mie est bien alvéolée et le feuilletage régulier.

INGRÉDIENTS

CROISSANTS PARISIENS

..... 150 g	Tourit 10 %
..... 1.800 -	
..... 1.900 g	Farine fleur, type 550
..... 1.000 g	Eau, froide
..... 200 g	Graisse boulangère (SG) Agrano
..... 100 g	Œuf entier
..... 80 g	Levure
..... 40 g	Sel
..... 40 g	Sucre

..... 3.410 -	
..... 3.510 g	Poids total de la pâte

..... 700 g	Margarine pour croissants 30% (SG) Agrano ou Margarine pâte feuilletée (SG) Agrano
-------------	---

CONFECTION CROISSANTS PARISIENS

- Pétrissage (spirale)** 3 min 1^{re} vitesse / 2 min 2^e vitesse
- Temp. de la pâte** 14-20° C
- Repos de la pâte** 20-30 min (congélateur)
- Nombre de tours** 3 tours simples
- Travail de la pâte** comme d'habitude
- Poids des pâtons** env. 60 g
- Apprêt** 60 min (28° C / 75 % hum. rel.)
- Temp. de cuisson** 230° C, décroissante
Enfourner avec de la vapeur, puis l'évacuer aux deux tiers du temps de cuisson.
- Cuisson** 14-16 min



CONFECTION CROISSANTS AU BEURRE

- **Pétrissage (spirale)** 3 min 1^{re} vitesse / 2 min 2^e vitesse
- **Temp. de la pâte** 14 - 20° C
- **Repos de la pâte** 20 - 30 min (congélateur)
- **Nombre de tours** 2 tours doubles
- **Travail de la pâte** comme d'habitude
- **Poids des pâtons** env. 60 g
- **Apprêt** 60 min (28° C / 75 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 230° C, décroissante
Enfourner avec de la vapeur, puis l'évacuer
aux deux tiers du temps de cuisson.

- **Cuisson** 14 - 16 min

INGRÉDIENTS

CROISSANTS AU BEURRE

.....	150 g	Tourit 10%
.....	1.800 g	Farine fleur, type 550
.....	1.000 g	Eau, froide
.....	100 g	Beurre
.....	100 g	Milko
.....	80 - 100 g	Levure
.....	40 g	Sel
.....	20 g	Sucre
.....	20 g	Piomaxim / Piofreeze
.....	3.310 -	
.....	3.330 g	Poids total de la pâte
.....	700 g	Beurre de tourage

Art. 00754050025.0, sac de 25 kg

TOURIT NATUREL

10%

Concentré 10%, pour la confection facile et sûre de pâtes tourées pour croissants, danish et plunder

AVANTAGES

- réduit la dégradation du gluten
- freine et régularise l'activité enzymatique et élimine tout danger d'une suracidification
- permet de conduire et de contrôler le processus de fermentation
- préparation de la pâte à croissants pour plusieurs jours à l'avance
- croissants de belle forme, d'une structure fine et délicate et d'un goût savoureux
- ne contient pas de matière grasse étrangère. La dénomination «croissants au beurre» est admise si on utilise du beurre pour le tourage

INGRÉDIENTS

CROISSANTS PARISIENS

..... 1.000 g	Eau, très froide
..... 1.800 -	
..... 1.900 g	Farine fleur (IP-Suisse)
..... 150 g	Tourit 10% Naturel
..... 200 g	Graisse boulangère
..... 100 g	Œufs
..... 80 g	Levure
..... 40 g	Sel
..... 40 g	Sucre

..... 3.410 -	
..... 3.510 g	Poids total de la pâte

..... 600 g	Margarine de tourage
-------------	----------------------



Avec Tourit Naturel 10%, les pâtes pour croissants, danish ou plunder de première qualité à base d'ingrédients naturels réussissent à tous les coups.

CONFECTION

Mélanger à sec le **Tourit 10% Naturel** et la farine. Ajouter l'eau froide et les autres ingrédients et en faire une pâte par pétrissage intensif. Etendre cette dernière et l'entreposer 1-2 heures au froid, soit dans une chambre froide, soit au congélateur. Enchâsser et tourner. Important: une conduite froide est indispensable pour un résultat optimal. Envelopper la pâte à croissants tourée dans une toile de plastique et l'entreposer durant 8-10 heures dans la chambre froide à +4° C avant de la débiter.

- **Pétrissage (spirale)** 3 min 1^{re} vitesse / 2 min 2^e vitesse
- **Nombre de tours** 3 simples

CONGÉLATION

Emballer la pâte par portion dans un plastique et conserver au congélateur à -18 à -20° C. On prélèvera la quantité de pâte nécessaire la veille pour l'entreposer dans la chambre froide. Les croissants façonnés sont congelés sans préfermentation. Sortir la quantité nécessaire la nuit et mettre en apprêt. Laisser les croissants environ une heure au laboratoire pour éliminer l'eau de condensation, puis les laisser lever à l'étuve. Ne jamais passer directement de l'état congelé à l'étuve!



CONFECTION

Mélanger à sec le **Tourit 10% Naturel** et la farine. Ajouter l'eau froide et les autres ingrédients et en faire une pâte par pétrissage intensif. Etendre cette dernière et l'entreposer 1-2 heures au froid, soit dans une chambre froide, soit au congélateur. Enchâsser et tourer. Important: une conduite froide est indispensable pour un résultat optimal. Envelopper la pâte à croissants tournée dans une toile de plastique et l'entreposer durant 8-10 heures dans la chambre froide à +4° C avant de la débiter.

- **Pétrissage (spirale)** 3 min 1^{re} vitesse / 2 min 2^e vitesse
- **Nombre de tours** Croissants au beurre: 2 doubles
Plunders danois: 2 doubles / 1 double

CONGÉLATION

Emballer la pâte par portion dans un plastique et conserver au congélateur à -18 à -20° C. On prélèvera la quantité de pâte nécessaire la veille pour l'entreposer dans la chambre froide. Les croissants façonnés sont congelés sans préfermentation. Sortir la quantité nécessaire la nuit et mettre en apprêt. Laisser les croissants environ une heure au laboratoire pour éliminer l'eau de condensation, puis les laisser lever à l'étuve. Ne jamais passer directement de l'état congelé à l'étuve!

INGRÉDIENTS

CROISSANTS AU BEURRE

..... 1.000 g	Eau, très froide
..... 1.800 g	Farine fleur (IP-Suisse)
..... 150 g	Tourit 10% Naturel
..... 100 g	Beurre
..... 100 g	Milko
..... 80-100 g	Levure
..... 40 g	Sel
..... 20 g	Sucre
..... 20 g	Piofreeze Naturel

..... 3.310-	
..... 3.330 g	Poids total de la pâte
..... 700 g	Beurre de tourage

PLUNDERS DANOIS

..... 1.000 g	Eau, très froide
..... 1.900-	
..... 2.000 g	Farine fleur (IP-Suisse)
..... 200 g	Tourit 10% Naturel
..... 100 g	Beurre
..... 300 g	Jaune d'œuf
..... 150 g	Levure
..... 35 g	Sel
..... 150 g	Sucre
..... à	
..... volonté	Arôme vanille
..... 10 g	Écorce de citron râpé

..... 3.835-	
..... 3.935 g	Poids total de la pâte
..... 1.200-	
..... 1.400 g	Margarine de tourage

Art. 00043050025.0, sac de 25 kg

XENIA

15 %

Concentré pour la confection de pâtes à croissants, pâtes à plunder ou danois tourés. Idéal pour travailler en toute simplicité

AVANTAGES

- utilisation facile et sûre
- Ne contient pas de matière grasse étrangère. La dénomination «croissant au beurre» est admise si on utilise du beurre pour le tourage.
- bonne conservation des cuissons
- pâte se travaillant aisément en machine
- bonne stabilité à la fermentation
- adapté à la conduite directe et indirecte

INGRÉDIENTS

CROISSANTS PARISIENS

..... 430 g	Xenia 15 %
..... 2.550 g	Farine fleur, type 550
..... 1.400 g	Eau, froide
..... 70-110 g	Levure
..... 140 g	Graisse boulangère végétale s.p. ou Margarine crémeuse 10% (SG) Agrano

..... 4.590-
4.630 g Poids total de la pâte

..... 1.000 g **Margarine pour croissants 30% (SG) Agrano** ou **Margarine pâte feuilletée (SG) Agrano**



Xenia 15 % renferme la plupart des ingrédients dans de justes proportions. Il suffit d'ajouter de la farine, de l'eau et de la levure ainsi que de la graisse pour le tourage. Les pâtes se travaillent bien en machine et peuvent être confectionnées en grande quantité sur des installations automatiques. Les pièces se caractérisent par une forme régulière, un beau volume, une belle coloration ainsi qu'une bonne saveur. La pâte est bien aérée et le feuilletage bien régulier.

CONFECTION CROISSANTS PARISIENS

- **Pétrissage (spirale)** 3 min 1^{re} vitesse / 2 min 2^e vitesse
- **Temp. de la pâte** 14-20° C
- **Repos de la pâte** 20-30 min (congélateur)
- **Nombre de tours** 3 tours simples
- **Travail de la pâte** comme d'habitude
- **Poids des pâtons** env. 60 g
- **Apprêt** 60 min (28° C / 75 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 230° C, décroissante
Enfourner avec de la vapeur, puis l'évacuer aux deux tiers du temps de cuisson.
- **Cuisson** 14-16 min



CONFECTION CROISSANTS AU BEURRE

- **Pétrissage (spirale)** 3 min 1^{re} vitesse / 2 min 2^e vitesse
- **Temp. de la pâte** 14 - 20° C
- **Repos de la pâte** 20 - 30 min (congélateur)
- **Nombre de tours** 2 tours doubles
- **Travail de la pâte** comme d'habitude
- **Poids des pâtons** env. 60 g
- **Apprêt** 60 min (28° C / 75 % hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 230° C, décroissante
Enfourner avec de la vapeur, puis l'évacuer aux deux tiers du temps de cuisson.

- **Cuisson** 14 - 16 min

INGRÉDIENTS

CROISSANTS AU BEURRE

.....	430 g	Xenia 15 %
.....	2.550 g	Farine fleur, type 550
.....	1.400 g	Eau, froide
.....	110 -	
.....	140 g	Levure
.....	140 g	Beurre
.....	4.630 -	
.....	4.660 g	Poids total de la pâte
.....	1.000 g	Beurre de tourage

Art. 00331050025.0, sac de 25 kg

BIO XENIA

15 % (BOURGEON)

Mélange biologique pour croissants au beurre et croissants complets

AVANTAGES

- 🍷 pâte se travaillant bien en machine
- 🍷 longue conservation
- 🍷 utilisation facile et sûre
- 🍷 excellente stabilité à la fermentation
- 🍷 goût (de beurre) exceptionnel



Pour la confection, il suffit d'ajouter de la farine blanche biologique, de la levure biologique et de l'eau dans de justes proportions. Utiliser du beurre biologique pour tourer.

INGRÉDIENTS

CROISSANT AU BEURRE BIO NORMAL

..... 300 g	Bio Xenia 15 % (Bourgeon)
..... 1.000 g	Eau
..... 1.800 g	Farine blanche bio, type 550
..... 155 g	Bioreal levure fraîche (Bourgeon)

..... 3.255 g Poids total de la pâte

..... 1.000 g Beurre bio de tourage

CROISSANT AU BEURRE BIO COMPLET

..... 300 g	Bio Xenia 15 % (Bourgeon)
..... 1.000 g	Eau
..... 100 g	Farine blanche bio, type 550
..... 155 g	Bioreal levure fraîche (Bourgeon)
..... 1.500 g	Farine complète bio

..... 3.055 g Poids total de la pâte

..... 800 g Beurre bio de tourage

CONFECTION

Mélanger rapidement **Bio Xenia 15% (Bourgeon)** à une ou plusieurs farines bio, ajouter l'eau et la levure. Bien pétrir en une pâte lisse et homogène. La pâte ne doit pas se réchauffer, sa température maximale ne doit pas excéder 20°C. Etaler immédiatement la pâte en un carré et laisser reposer au réfrigérateur ou congélateur pendant 20 minutes. En fin de repos, tourer le beurre bio; 2 tours doubles sur 6 mm, séparés de 5 minutes. Envelopper la pâte tourée dans des toiles de plastique, mettre au congélateur ou stocker au réfrigérateur pendant 4-8 heures à +4°C. Travailler comme à votre habitude, laisser fermenter et cuire.

- 🍷 **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- 🍷 **Temp. de la pâte** fraîche
- 🍷 **Nombre de tours** 2 tours doubles / 6 mm

CONSEIL Si l'on utilise une étuve de fermentation, il faut être attentif à la température qui ne doit pas être trop élevée, la chaleur pouvant altérer les couches grasses des pâtes levées tourées.

**TOUT CE QUI
CARACTÉRISE LE PAIN.**



NOUS VOUS ÉPAULONS À TOUT MOMENT – DE MANIÈRE PERSON- NALISÉE ET COMPLÈTE



NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE



JOHN BERNER

Directeur

T 079 354 67 52



MANFRED BLUM

Responsable des ventes
& service interne

T 079 898 82 17



NORBERT SCHREINER

Conseiller technique
boulangerie/pâtisserie

Fribourg, Neuchâtel, Genève, Vaud, Valais

T 079 240 66 07



RETO HERGER

Conseiller technique
boulangerie/pâtisserie

Bâle-Ville, Bâle-Campagne, Jura,
Haut-Valais, Tessin

T 079 600 96 74



CHRISTOPH LÜTHI

Conseiller technique
boulangerie/pâtisserie

Glaris, Grisons, Schwyz, Saint-Gall, Uri,
Zoug

T 079 406 46 01



THOMAS WIDMER

Conseiller technique
boulangerie/pâtisserie

Appenzell, Schaffhouse, Thurgovie, Zurich

T 079 634 67 58



URS WYSS

Conseiller technique
boulangerie/pâtisserie

Argovie, Berne, Lucerne, Soleure,
Suisse centrale

T 079 484 24 11



ROLAND ELMIGER

Conseiller technique
restauration

Suisse centrale, Oberland bernois

T 079 500 42 72



ETTORE SALERNO

**Conseiller technique
restauration**

Argovie, Bâle-Ville, Bâle-Campagne,
Soleure, Zurich

T 079 779 24 21



MAX BERNER

**Conseiller technique
restauration**

Berne, Soleure, Zurich

T 079 387 27 60

*N'hésitez pas
à nous contacter!*

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. Il nous tient à cœur d'être votre interlocuteur et partenaire commercial dans n'importe quelle situation. C'est pourquoi nous vous proposons **des solutions sur mesure**:

- **Conseil personnalisé** quel que soit le domaine
- **Soutien publicitaire et promotion** des ventes professionnels
- **Séminaires spécialisés** captivants
- **Logistique** fiable



APERÇU DES PRODUITS

CARACTÉRISTIQUES

-  végétarien*
-  vegan**
-  avec des arômes naturels
-  fabriqué en Suisse
-  s. h. p. selon recette

* Les articles désignés sont fabriqués sans ingrédients d'origine animale, à l'exception des œufs, du lait et du miel.

** Les articles désignés sont fabriqués sans ingrédients d'origine animale.

Les indications portent uniquement sur les ingrédients et non pas sur le produit fabriqué selon la recette de base.

Des modifications après la date d'impression ne peuvent être exclues. La spécification en vigueur fait foi.

Page	Art.-Nr.	Produit	Unité	Labels	Caractéristiques
MÉLANGES PRÊT À L'EMPLOI 100 %					
7	00343050025.0	Bio Fibrapan 100 % (Bourgeon)	sac de 25 kg		 
8	00342050025.0	Bio Rustico 100 % (Bourgeon)	sac de 25 kg		 
9	00604050025.0	Dinkelberger 100 %	sac de 25 kg		 
10	00168050025.0	Integrano 100 %	sac de 25 kg		 
11	00141050025.0	Kamix 100 %	sac de 25 kg		 
12	00618050012.5	Krustimiel 100 %	sac de 12,5 kg		 
13	00756050020.0	Panegrano 100 %	sac de 20 kg		 
14	00450050025.0	Pane Pugliese 100 %	sac de 25 kg		 
15	00851050012.5	Pain aux graines 100 % SG	sac de 12,5 kg		
16	01494050012.5	Singluplus 100 % SG	sac de 12,5 kg		
17	01499050012.5	Brioche 100 % SG	sac de 12,5 kg		
18	00749050025.0	PurÉpautre 100 % (IPS)	sac de 25 kg	 	 
19	00540050010.0	Pain THOMY 100 %	sac de 10 kg		 
PRÉMÉLANGES 31 - 99 %					
22	00919050012.5	Pain de l'instant présent 50 %	sac de 12,5 kg		 
23	00561050025.0	Agraform 50 %	sac de 25 kg		 
24	00343050025.0	Bio Mix d'épeautre vert 70% (Bourgeon)	sac de 25 kg		 
26	00262050025.0	Brioche 50 %	sac de 25 kg		 
27	00705050025.0	Ca-Na-Fa-Pan 60 %	sac de 25 kg		 

Page	Art.-Nr.	Produit	Unité	Labels	Caractéristiques
28	00203050025.0	Crusta 50 %	sac de 25 kg		 
30	00901050025.0	Le pain du soir 80 %	sac de 25 kg		
31	00381050025.0	Foresta 50 %	sac de 25 kg		 
32	00483050025.0	Gustissimo 50 %	sac de 25 kg		 
33	00288050025.0	Pain graines de courge 50 %	sac de 25 kg		 
34	00314050025.0	Maisano 50 %	sac de 25 kg		 
35	00459050025.0	Pain aux marrons 50 %	sac de 25 kg		 
36	00500050025.0	Monvillage 50 %	sac de 25 kg		 
37	00586050025.0	TradiLin foncé 50 %	sac de 25 kg		 
37	00587050025.0	TradiLin aux graines 50 %	sac de 25 kg		 
38	00195050025.0	Provençal 50 %	sac de 25 kg		 
39	00607050025.0	Pain vignoble 50 %	sac de 25 kg		 
40	00130050025.0	Sovipan 50 %	sac de 25 kg		 
42	00444050025.0	Vitalis CE 50 %	sac de 25 kg		 
43	00700050025.0	X-Line 50 %	sac de 25 kg		 
CONCENTRÉS 10 - 30 %					
46	01357050025.0	Bio Pain au malt 30 % (Bourgeon)	sac de 25 kg		 
47	01922100025.0	Dalli pâte végétal s.p.	carton de 25 kg		  
47	00047050025.0	Dalli poudre végétal	sac de 25 kg		 
48	00136050025.0	Kamix 30 %	sac de 25 kg		 
49	00280050015.0	Panonna 10 %	sac de 15 kg		 
50	00005050025.0	Panagro 20 %	sac de 25 kg		 
50	01125050025.0	Panagro H 15 %	sac de 25 kg		 
50	00308050025.0	Panagro R 20 %	sac de 25 kg		 
52	00506050025.0	Tressin 15 % (IPS)	sac de 25 kg		 
54	00867050020.0	Tressin Suprême 30 %	sac de 20 kg		 
56	00474050025.0	Twistbaguettes 25 %	sac de 25 kg		 
58	00037150025.0	Vibac pâte	bidon de 25 kg		
58	00085100025.0	Vibac lacto végétal	carton de 25 kg		 
CROISSANTS					
62	00042050025.0	Tourit 10 %	sac de 25 kg		 
64	00754050025.0	Tourit Naturel 10 %	sac de 25 kg		 
66	00043050025.0	Xenia 15 %	sac de 25 kg		 
68	00331050025.0	Bio Xenia 15 % (Bourgeon)	sac de 25 kg		 





**DES EXPERTS DU
PAIN PASSIONNÉS
AUX RACINES
SUISSES.**

