

AGRANO



ROUXY L'ÉCUREUIL

LE FAN DE PAIN D'ÉPICES !

RÉALISÉ AVEC AMOUR PAR VOTRE ARTISAN



POUR ANIMER VOTRE BOUTIQUE
ET AUGMENTER VOS VENTES !

PAIN D'ÉPICES

MOELLEUX ET SAVOUREUX

Le grand classique des gâteaux de voyage s'apprécie pour son moelleux et ses notes d'épices. La préparation pour pain d'épices Agrano vous permet de le proposer dans sa version «classique» en cake, nature ou agrémenté d'inclusions...



AVANTAGES

- Une mise en œuvre simple, en direct.
- Un beau visuel doré.
- Une mie moelleuse et fondante.
- Un bel équilibre entre le sucre et les épices.
- Plusieurs variantes possibles et personnalisables avec des fourrages fruits et/ou des inclusions.

Produit	Réf.	Poids
Préparation pour pain d'épices	1-42-011534	10 kg

RECETTE DE BASE AU MIEL

Pain d'épices	1000 g	Mélanger à la feuille, à vitesse lente, le beurre pommade, la préparation pour pain d'épices et le miel liquide pendant 1 min.
Beurre pommade	400 g	
Miel *	900 g	
Œufs entiers	500 g	Ajouter les œufs au fur et à mesure puis battre le tout 4 min à vitesse moyenne.
Poids des pièces	Environ 450 g / pièce.	
Cuisson	Environ 60 min en four à sole à 160°C. Environ 60 min en four ventilé à 130°C.	

* Chauffer le miel au préalable si le produit est cristallisé. La qualité du miel est importante dans le résultat final. Les temps de mélange, de cuisson, et de température sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

PERSONNALISATION DE LA RECETTE DE BASE

Pour l'ajout d'inclusions : incorporer, à la spatule, 10% du poids de pâte en fruits secs, fruits confits, pépites de chocolat, ...

Pain d'épices Aux noisettes



La recette de base
+ des noisettes

Pain d'épices Au chocolat



La recette de base
+ des pépites de chocolat

Pain d'épices À l'orange



La recette de base
+ des écorces d'oranges
confites

Pain d'épices Citron-gingembre



La recette de base
+ du citron et du gingembre
confits

RECETTE SPÉCIFIQUE



Pavé fondant aux pommes

Recette spécifique de la préparation pour pain d'épices + fourrage pommes ancel

Recette disponible sur www.condifa.fr

DÈS LA RENTRÉE,
ANIMEZ VOTRE BOUTIQUE EN PROPOSANT
UN CADEAU POUR LES ENFANTS !



20 KG DE PAIN D'ÉPICES
AGRANO ACHETÉS



= 1 KIT
D'ANIMATION OFFERT

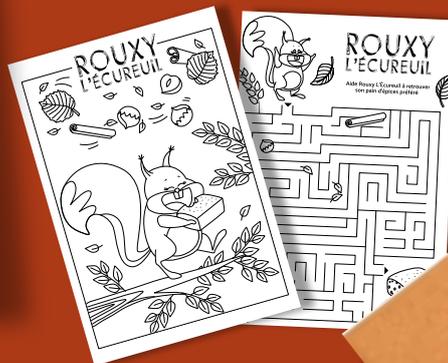
POUR VOTRE BOUTIQUE

Affiche 40x60 cm recto-verso X 1

Cartes à gratter X 100
comprenant 25 tickets gagnants

2 dessins à colorier + 6 crayons de couleur

X 25



COMMENT METTRE EN PLACE L'OPÉRATION DANS VOTRE BOUTIQUE :

Offrez une carte à gratter pour chaque achat d'un pain d'épices réalisé à l'aide de la préparation pour Pain d'Épices Agrano, et distribuez 1 feuille comprenant 2 dessins à colorier ainsi qu' 1 paquet de crayons de couleur à chaque gagnant !

Les farines élaborées Agrano

Des produits adaptés à vos différentes méthodes de travail.
Une offre variée pour satisfaire les exigences de goûts de vos clients.



Farines élaborées 100%	Réf.	Poids
Ardéchois - Pain à la châtaigne et au miel	1-42-009014	10 kg
Mexicain - Pain au maïs, graines de tournesol et épices douces	1-42-009001	25 kg
Monvillage - Pain rustique à la saveur maltée	1-42-009010	25 kg
Monvillage Graines - Pain rustique à la saveur maltée contenant des graines de sésame, potiron et lin	1-42-011767	25 kg
Silhouet Muesli & Fruits - Pain moelleux aux fruits secs et exotiques	1-42-009013	10 kg
Tomatini - Pain à la tomates séchée et à l'origan	1-42-012478	10 kg
Tournesol - Pain malté aux graines de tournesol	1-42-008854	25 kg
Vitalis - Pain aux graines de lin, riche en oméga 3	1-42-009055	25 kg
Farines élaborées biologiques 100% 	Réf.	Poids
Bio-Artisette Graines - Baguette Bio aux graines de lin, de tournesol et sésame	1-42-008944	10 kg
Bio-Epeautre - Pain Bio à la farine complète d'épeautre et au levain de blé	1-42-009017	25 kg
Préparations pour gâteaux de voyage	Réf.	Poids
Pain d'épices - Préparation pour pain d'épices	1-42-011534	10 kg
Panettone - Préparation pour panettones	1-42-011462	15 kg
Farines élaborées 50%	Réf.	Poids
Agrakorn Graines - Pain foncé malté aux graines de tournesol, lin et sésame	1-42-010678	10 kg
Bûcheron - Pain malté aux graines de tournesol, lin et sésame	1-42-009030	10 kg
Campagne - Pain de campagne de caractère à base de farine de seigle	1-42-009021	10 kg
Complet Meule de Pierre - Pain à base de farine de blé complète moulue sur meule de pierre et de graines (lin et tournesol)	1-42-009023	10 kg
5 Céréales - Pain à base de flocons de céréales (blé, seigle, orge, avoine millet doré)	1-42-009018	10 kg
Maïsano - Pain au maïs aux graines de tournesol et épices douces	1-42-010151	10 kg
Maïsano - Pain au maïs aux graines de tournesol et épices douces	1-42-009028	25 kg
Maxigrain - Pain à base de farines de blé, de seigle et d'épeautre avec des graines (tournesol, lin)	1-42-009027	25 kg
Miche de Bavière - Pain malté à base de farine de seigle, de levain et de graines (tournesol, lin, sésame)	1-42-009026	25 kg
Pain Suisse - Pain moelleux à base de flocons de pomme de terre	1-42-009024	10 kg
Seigle Extra - Pain riche en farine de seigle et à l'orge toasté	1-42-009019	10 kg
Vitalis - Pain aux graines de lin, riche en oméga 3	1-42-008933	10 kg
Décor	Réf.	Poids
Décor Maïs (s'emploie avec les farines élaborées Mexicain et Maïsano)	1-42-009050	1,5 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur www.condifa.fr



fédère les marques

