

# *Snacking*

Des idées de recettes gourmandes  
aux formes variées

Retrouvez  
à l'intérieur des  
recettes inédites  
de burgers  
gourmets !



# Tout pour réussir le snacking !



## Maïsano 50%/Mexicain 100%

Pain au maïs & aux graines de tournesol

- Une croûte dorée, souple et croustillante et une mie couleur soleil, moelleuse et fondante.
- Une saveur incomparable liée à la farine de maïs, rehaussée de notes épicées.
- Une pâte facile à travailler manuellement et mécaniquement, quelle que soit la méthode de travail mise en œuvre.



Produit	Réf.	Poids
Maïsano - Maïs et Graines de Tournesol 50%	1-42-010151	10 kg
Maïsano - Maïs et Graines de Tournesol 50%	1-42-009028	25 kg
Mexicain - Maïs et Graines de Tournesol 100%	1-42-009001	25 kg



## Monvillage Graines 100%

Pain rustique à la saveur maltée aux graines de potiron, sésame & lin

- Une croûte épaisse et craquante d'apparence rustique et une mie légèrement ambrée, souple et alvéolée, au goût de levain.
- Contient des graines de potiron, sésame et lin.
- Une pâte qui ne nécessite ni d'apprêt, ni de façonnage ; prête en sortie de diviseuse.



Produit	Réf.	Poids
Monvillage Graines 100%	1-42-011767	25 kg



## Tomatini 100%

Pain à la tomate séchée et à l'origan

- Une croûte fine, idéale pour les sandwiches, adaptée à la demande de pains soft.
- Une mie dense avec des inclusions de tomates séchées et de l'origan.
- Une pâte facile à travailler pour une polyvalence de façonnage,
- Idéal pour décliner une offre Vegan.



Produit	Réf.	Poids
Tomatini 100%	1-42-012478	10 kg



## Vitalis 100%

Pain aux graines de lin

- Une croûte craquante et dorée ainsi qu'une mie claire, bien alvéolée et riche en graine.
- Une saveur légèrement sucrée aux notes toastées liées aux graines de lin.
- Une farine élaborée qui s'adapte parfaitement à une utilisation notamment en buns.



Produit	Réf.	Poids
Vitalis - Graines de lin 100%	1-42-009055	25 kg

**En moyenne, le Snacking représente 12,6% du chiffre d'affaires en Boulangerie Pâtisserie. Les ventes de ces produits sont en hausse pour plus de 40% des professionnels interrogés.**

(Enquête Boulangerie Pâtisserie - CHD Expert - 2019)

Agrano vous propose des recettes gourmandes et originales faciles et rapides à réaliser grâce à ses farines élaborées. Vous pouvez varier le pain (Maïsano/Mexicain, Vitalis, Tomatini, Monvillage aux graines,...), les formes (baguette, carré, triangle burger, tartine, fougasse, pizza,...), les topping (herbes, sésames, lin, pavot, décor Maïs, mélanges de graines, farine,...) ainsi que les garnitures (recettes gourmandes, healthy ou encore végétariennes). Offrir de la couleur et de la variété devient un jeu d'enfant !



**Mexicain au Jambon**

- Jambon Blanc
- Emmental
- Laitue

**Mexicain Végétarien**

- Oignon
- Feuille de chênes
- Tofu
- Pesto
- Légumes grillés

**Mexicain Canard-Chèvre**

- Tomate
- Chèvre frais
- Roquette
- Magret de canard fumé
- Tapenade

## Snacking Maisano/Mexicain

### Mise en œuvre

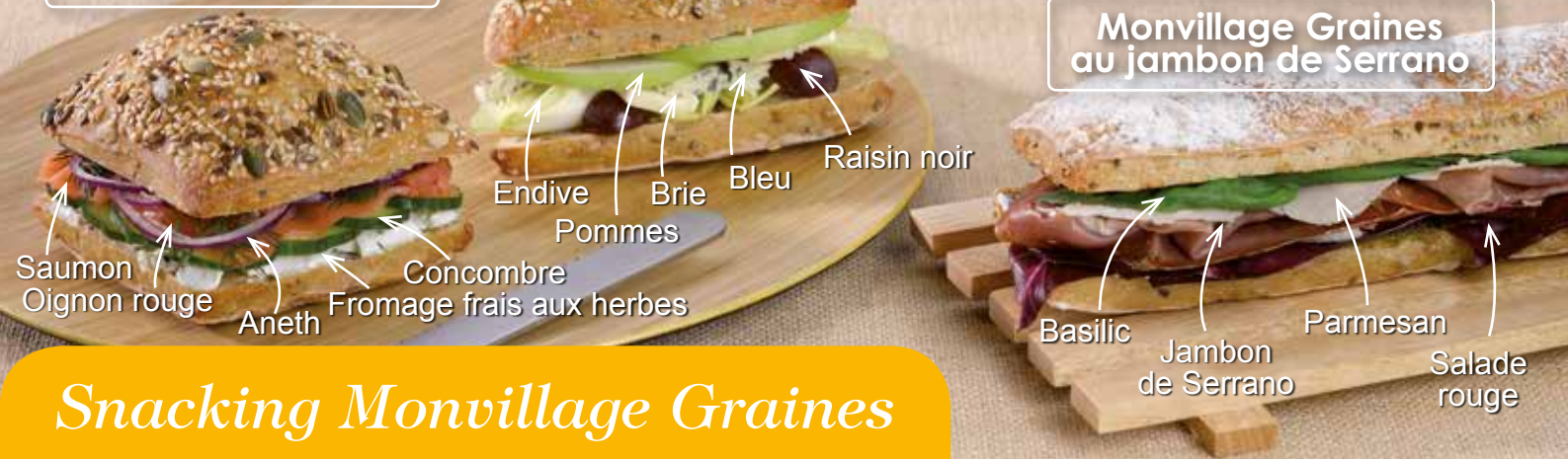
Recette	Direct	Différé	
		Façonné	Bac
Farine élaborée : Mexicain 100% OU Maisano 50% + Farine T55		1000 g OU 500 g + 500 g	
Eau	500 g environ	500 g environ	500 g environ
Levure	30 - 40 g	12 g	12 g
Pétrissage selon matériel	Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve		
Température de la pâte	24 - 26°C	24 - 26°C	24 - 26°C
Pointage bac	20 min	20 min	20 min
Poids des pâtons	Boule : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g		Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis
Blocage au froid	-	Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel	5 - 8°C / 12 à 24 heures
Apprêt	30 - 40 min environ		-
Poids des pâtons	-	-	Baguette : jusqu'à 350 g
Cuisson à 200-210°C	25 - 35 min environ selon le poids		

Les temps et températures de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

## Monvillage Graines au Saumon

## Monvillage Graines Végétarien

## Monvillage Graines au jambon de Serrano



# Snacking Monvillage Graines

### Mise en œuvre

Recette	Direct
Farine élaborée : Monvillage Graines 100%	1000 g
Eau	650 g environ
Levure	10 g environ
Pétrissage selon matériel	Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve
Température de la pâte	24°C
Pointage	20 min
Blocage au froid	Fariner généreusement et stocker la pâte entière en bac ou en pâtons du poids souhaité, à 4°C / 12 à 24 heures minimum et 72 heures maximum
Cuisson à 240 - 250°C	30 - 50 min selon le poids. Enfournier directement la quantité de pâtons nécessaire sans apprêt, ni façonnage

Les temps et températures de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

## Pizz'Tomatini

## L'Apéro Tomatini

## Tomatini Végétarien



# Snacking Tomatini

### Mise en œuvre

Recette	Direct	Différé	
		Façonné	Bac
Farine élaborée : Tomatini 100%		1000 g	
Eau	650 g environ	650 g environ	650 g environ
Levure	40 g environ	30 g environ	30 g environ
Pétrissage selon matériel	Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve		
Température de la pâte	26 - 28°C	26 - 28°C	26 - 28°C
Pointage bac	30 min	30 min	15 min
Poids des pâtons	Boule : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g		Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis
Blocage au froid	/	Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel	5 - 8°C / 12 à 24 heures
Apprêt	30 - 40 min environ		/
Poids des pâtons	/	/	Boule : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g
Cuisson à 240°C décroissante	35 - 45 min environ selon le poids		

Les temps et températures de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

Découvrez comment utiliser  
nos farines élaborées pour façonner de  
*délicieux Burgers*  
*Gourmets*



Burger Mexicain

Burger Tomatini

Burger Vitalis

## Saviez-vous que 34% des produits snacking consommés sont des burgers ?

(Enquête CHD Expert - Conférence Sandwich & Snack Show - 2019).

Qu'ils soient à base de bœuf, de saumon, de fromage ou végétariens, les burgers gourmets sont plus que jamais tendance ! Agrano vous propose quelques recettes inédites de burgers à réaliser à l'aide des farines élaborées Tomatini, Maïsano/Mexicain et Vitalis.

Pousse de  
Roquette

Oignon

Mozzarella

Viande  
de Bœuf

Pesto Rosso



## Burger Tomatini

### Mise en œuvre pour environ 18 buns

- 1000 g de **farine élaborée Tomatini 100% Agrano**
- 550 g de lait
- 100 g d'œufs
- 30 g de beurre fondu
- 40 g de levure

Pétrir en première vitesse la farine, le lait, la levure, le beurre et les œufs pendant environ 2 min. Pétrir en deuxième vitesse pendant environ 5 min jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse (28°C max.). Laisser pointer 30 min à température ambiante. Diviser en pâtons de 90 g puis façonner en boules. Aplatir les boules dans des moules à buns ou des cercles de 10 cm. Laisser pousser pendant environ 1 heure. Dorer puis parsemer les buns avec des herbes séchées. Cuire à 200°C environ 10 min.

Pousse d'épinard  
 Saumon coupé au couteau  
 et cuit dans un cercle  
 Emmental  
 Cream cheese au Raifort



## Burger Vitalis

### Mise en œuvre pour environ 18 buns

- 1000 g de **farine élaborée Vitalis Graines de Lin 100% Agrano**
- 500 g de lait
- 100 g d'œufs
- 30 g de beurre fondu
- 40 g de levure

Pétrir en première vitesse la farine, le lait, la levure, le beurre et les œufs pendant environ 2 min. Pétrir en deuxième vitesse pendant environ 5 min jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse (28°C max.). Laisser pointer 30 min à température ambiante. Diviser en pâtons de 90 g puis façonner en boules. Aplatir les boules dans des moules à buns ou des cercles de 10 cm. Laisser pousser pendant environ 1 heure. Dorer puis parsemer les buns avec de graines de lin. Cuire à 200°C environ 10 min.

Guacamole  
 Salade  
 Oignon rouge  
 Tomate  
 Poulet mariné  
 Cheddar



## Burger Mexicain

### Mise en œuvre pour environ 18 buns

- 1000 g de **farine élaborée Mexicain 100% Agrano**
- 500 g de lait
- 100 g d'œufs
- 30 g de beurre fondu
- 40 g de levure

Pétrir en première vitesse la farine, le lait, la levure, le beurre et les œufs pendant environ 2 min. Pétrir en deuxième vitesse pendant environ 5 min jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse (28°C max.). Laisser pointer 30 min à température ambiante. Diviser en pâtons de 90 g puis façonner en boules. Aplatir les boules dans des moules à buns ou des cercles de 10 cm. Laisser pousser pendant environ 1 heure. Dorer puis parsemer les buns avec de Décor Maïs Agrano. Cuire à 200°C environ 10 min.

# 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
<b>Ardéchois</b> - Pain à la châtaigne et au miel	1-42-009014	10 kg
<b>Mexicain</b> - Pain au maïs, graines de tournesol et épices douces	1-42-009001	25 kg
<b>Monvillage</b> - Pain rustique à la saveur maltée	1-42-009010	25 kg
<b>Monvillage Graines</b> - Pain rustique à la saveur maltée contenant des graines de sésame, potiron et lin	1-42-011767	25 kg
<b>Silhouet Muesli &amp; Fruits</b> - Pain moelleux aux fruits secs et exotiques	1-42-009013	10 kg
<b>Tomatini</b> - Pain à la tomates séchée et à l'origan	1-42-012478	10 kg
<b>Tournesol</b> - Pain malté aux graines de tournesol	1-42-008854	25 kg
<b>Vitalis</b> - Pain aux graines de lin, riche en oméga 3	1-42-009055	25 kg
Farines élaborées biologiques 100%	Réf.	Poids
<b>Bio-Artisette Graines</b> - Baguette Bio aux graines de lin, de tournesol et sésame	1-42-008944	10 kg
<b>Bio-Epeautre</b> - Pain Bio à la farine complète d'épeautre et au levain de blé	1-42-009017	25 kg
Gâteaux de voyage	Réf.	Poids
<b>Pain d'épices</b> - Préparation pour pain d'épices	1-42-011534	10 kg
<b>Panettone</b> - Préparation pour panettones	1-42-011462	15 kg
Farines élaborées 50%	Réf.	Poids
<b>Agrakorn Graines</b> - Pain foncé malté aux graines de tournesol, lin et sésame	1-42-010678	10 kg
<b>Bûcheron</b> - Pain malté aux graines de tournesol, lin et sésame	1-42-009030	10 kg
<b>Campagne</b> - Pain de campagne de caractère à base de farine de seigle	1-42-009021	10 kg
<b>Complet Meule de Pierre</b> - Pain à base de farine de blé complète moulue sur meule de pierre	1-42-009023	10 kg
<b>5 Céréales</b> - Pain à base de flocons de céréales (blé, seigle, orge, avoine millet doré) et de graines (lin et tournesol)	1-42-009018	10 kg
<b>Maïsano</b> - Pain au maïs aux graines de tournesol et épices douces	1-42-010151	10 kg
<b>Maïsano</b> - Pain au maïs aux graines de tournesol et épices douces	1-42-009028	25 kg
<b>Maxigrain</b> - Pain à base de farines de blé, de seigle et d'épeautre avec des graines (tournesol, lin)	1-42-009027	25 kg
<b>Miche de Bavière</b> - Pain malté à base de farine de seigle, de levain et de graines (tournesol, lin, sésame)	1-42-009026	25 kg
<b>Pain Suisse</b> - Pain moelleux à base de flocons de pomme de terre	1-42-009024	10 kg
<b>Seigle Extra</b> - Pain riche en farine de seigle et à l'orge toasté	1-42-009019	10 kg
<b>Vitalis</b> - Pain aux graines de lin, riche en oméga 3	1-42-008939	10 kg
Décor	Réf.	Poids
<b>Décor Maïs</b> (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](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

