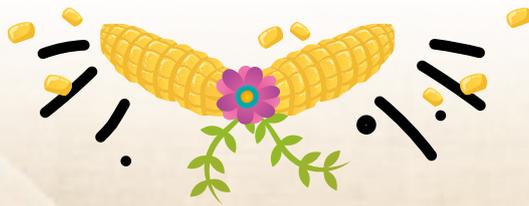


 **AGRANO**

# *La Focaccia Mexicaine*



# La Focaccia Mexicaine



## Revisitez la Focaccia en proposant des recettes originales à vos clients à base de pain au maïs Maisano & Mexicain

- Mise en œuvre **facile et rapide** à réaliser.
- **Recette tendance** de plus en plus proposée en boulangerie-pâtisserie.
- Repas snacking à proposer en **format individuel** ou à **la coupe** adapté aux besoins du client.
- **Facile à emporter** et **facile à réchauffer** par vos clients si besoin.

### Maisano 50% & Mexicain 100%



Un mélange original de **farines de blé** et de **maïs**, de **graines de tournesol** et d'**épices** pour réaliser des focaccias à la mie couleur soleil. Une croûte dorée et une mie aux saveurs inédites, idéal pour la réalisation de recettes snackings. Les graines de tournesol apportent du **croquant** et des **notes légèrement toastées** aux saveurs douces et parfumées du mélange d'épices.

- Des résultats réguliers et homogènes dans les différentes méthodes de travail,
- Une pâte facile à travailler, non collante, pour une polyvalence de façonnage.

#### Croûte

Fine.....Epaisse

#### Mie

Aérée.....Dense

#### Saveur

Douce.....Intense

Découvrez toutes les recettes réalisées avec les farines élaborées Maisano 50% et Mexicain 100%

De nombreuses autres recettes peuvent être réalisées avec les farines élaborées Maisano 50% et Mexicain 100% et l'utilisation du **Décor Maïs** est conseillée pour renforcer l'identité de ce pain.



Produit	Réf.	Poids
Maisano 50%	1-42-010151	10 kg
	1-42-009028	25 kg
Mexicain 100%	1-42-009001	25 kg
Décor Maïs	1-42-009050	1,5kg

## Réalisation de la pâte

### Farines élaborées

Maïsano 50%	700 g
Farine T55	1300 g

OU

Mexicain 100%	1400 g
Farine T55	600 g

### Mise en œuvre

Recette	Direct
Eau	1200 g
Huile d'olive extra vierge	60 g
Levure	10 g
Pétrissage	Jusqu'à obtention d'une pâte homogène
Température de la pâte	27-28°C
Pointage	2 heures

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



Verser la pâte dans un cadre 40x60, graissé à l'agent de démoulage Agrano, posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Abaisser la pâte avec les mains huilées sur toute la surface. Badigeonner d'huile d'olive puis laisser pousser environ 30 min. Marquer la pâte avec les doigts jusqu'au fond. Saupoudrer légèrement de fleur de sel puis déposer les garnitures au choix. Cuire à 220°C environ 30 min en four à sole.

## Idées garnitures

Apportez du soleil à vos clients  
en décorant les focaccias de garnitures originales !

### Focaccia Mexicaine

Chorizo  
Poivrons  
Mozzarella  
Tomates cerise  
Oignons rouges



Recette végétarienne

### Focaccia du Soleil

Tomates Cerises  
Mozzarella  
Olives  
Herbes de Provence



Proposez également  
une recette encore plus  
gourmande à vos clients !

### Focaccia Campagnarde

Brie  
Lardons



# 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 tournesol, potiron, sésame 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	1-42-009055	25 kg

Farines élaborées biologiques 100%	Réf.	Poids
<b>Bio-Artisette Graines</b> - Baguette Bio aux graines de lin, tournesol et sésame	1-42-008944	10 kg
<b>Bio-Epeautre avec Levain</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>Panettone</b> - Préparation pour panettonnes	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 et Graines</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>Maxigrain</b> - Pain à base de farines de blé, de seigle et d'épeautre avec des graines (tournesol, lin)	1-42-009028 1-42-009027	25 kg 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	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

Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. - 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr