

 **AGRANO**



*La Pause
Gourmande
Mexicaine*



Maisano 50% & Mexicain 100%

Pain au maïs et graines de tournesol

Un mélange original de farines de blé et de maïs, de graines de tournesol et d'épices pour réaliser des pains et baguettes à la couleur soleil. Sa croûte dorée croustille en bouche et renferme une mie fondante, légèrement briochée.



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

Les graines de tournesol apportent du croquant et des notes légèrement toastées aux saveurs douces et parfumées du mélange d'épices. L'utilisation des billes de Décor Maïs est conseillée pour renforcer l'identité des pains et baguettes.

Avantages

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

Croûte

Fine.....Epaisse

Mie

Aérée.....Dense

Saveur

Douce.....Intense

Réalisation de la pâte *Maisano* ou *Mexicain*

Farines élaborées (2 plaques 40x60 cm)

Maisano 50%	1500 g	OU	Mexicain 100%	3000 g
Farine T55	1500 g			

Mise en œuvre

Recette	Direct
Eau	1500 g
Levure	120 g
Pétrissage	Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Température de la pâte	24-26°C.
Pointage bac	30 min

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

Avec *Maïsano & Mexicain*, proposez de délicieuses recettes snacking faciles et rapides à réaliser avec

La Pause Gourmande Mexicaine

- Une mise en oeuvre facile et rapide à réaliser.
- Des repas snacking faciles à emporter et faciles à réchauffer si besoin pour vos clients.
- La possibilité de proposer à vos clients, une vente à la coupe, adaptée à leurs besoins en terme de nombre de portions.



Réalisation des snacking *La Pause Gourmande Mexicaine*

Préparer deux plaques recouvertes de papier cuisson. Diviser la pâte en deux, puis étaler chaque pâton de la taille des plaques. Déposer la garniture choisie sur la moitié de la surface en une bande centrale dans le sens de la longueur. Replier un côté pour couvrir la moitié de la garniture. Humidifier la partie repliée. Rabattre l'autre côté en chevauchant la pâte de 2 cm. Coller en appuyant légèrement. Mouiller le dessus, parsemer de Décor Maïs Agrano et d'emmental râpé. Mettre en pousse environ 1 heure 30 min à 25°C puis cuire à 220°C environ 35 min. Les temps et température de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.



Végétarien

- 1000 g de légumes grillés surgelés (aubergines, poivrons, courgettes...)
- 2 oignons
- 1 boîte d'olives noires en rondelles
- 1 gousse d'ail
- 700 g de sauce tomate
- 500 g d'emmental ou de mozzarella râpé
- Pesto rouge
- Sel, poivre, huile



Idées garnitures

Poulet



- 600 g de poivrons grillés surgelés
- 2 oignons rouges
- 1000 g de filets de poulet cuit
- 1 boîte d'olives vertes en rondelles
- 500 g d'emmental ou de mozzarella râpé
- 300 g de guacamole
- 700 g de sauce tomate
- Sel, poivre, huile



Astuce


Pour plus de gourmandise, réalisez la pâte *Maïsano* ou *Mexicain* en version feuilletée en ajoutant 1000 g de beurre de tourage après le pointage. Enchasser le beurre puis donner 3 tours simples en laissant 30 min de repos au réfrigérateur entre chaque tour.



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
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	1-42-009023	10 kg
5 Céréales et Graines - Pain à base de flocons de céréales (blé, seigle, orge, avoine millet doré) et de graines (lin et tournesol)	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	1-42-008939	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

