

# CROK'

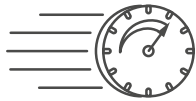
## Baguettes

Le snacking  
à partager !

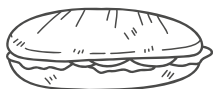




Avec **Maïsano & Tournesol**, proposez à vos clients une offre signature personnalisable à l'envie !



Mise en œuvre facile et rapide



Alternative originale aux sandwichs et pizzas



Facile à emporter et à réchauffer pour un repas sur le pouce



Idéale à partager, à toute heure de la journée

Tout pour réussir les

**CROK'**

Baguettes



**Maïsano 50%**  
Pain au maïs, aux graines de tournesol et épices douces

- Croûte dorée, souple et croustillante.
- Mie fondante, moelleuse, aux couleurs du soleil.
- Saveur incomparable liée à la farine de maïs, rehaussée de notes épicées.

**MAÏSANO**

MAÏS & GRAINES DE TOURNESOL

10 kg

Sac de 10 kg - 1-42-010151

25 kg

Sac de 25 kg - 1-42-009028

**DÉCOR POUR PAIN**

DÉCOR MAÏS

1,5 kg

Sac de 1,5 kg - 1-42-009050



**Tournesol 100%**  
Pain malté aux graines de tournesol

- Croûte fine et croustillante.
- Mie ambrée, souple et alvéolée.
- Saveurs grillées et torrifiées.

**TOURNESOL**

25 kg

Sac de 25 kg - 1-42-008854

# Réalisation de la Pâte

## Choisir sa farine

Maïsano 50%	
1000 g	
Farine T55	1000 g
Eau	1000 g
Levure	Service en direct : 80 g Service en différé : 40 g

ou

Tournesol 100%	
2000 g	
Eau	1100 g
Levure	Service en direct : 80 g Service en différé : 40 g

## Mise en œuvre

	Direct		Différé	
		Façonné	Bac	
Pétrissage selon matériel	Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve			
Température de la pâte	24 - 26 °C			
Pointage bac	20 - 30 min			
Poids des pâtons	200 g			
Blocage au froid	-	Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel		5 - 8 °C / 12 à 24 heures
Apprêt	30 à 40 min			-
Façonnage	Façonner les pâtons en demi-baguettes, puis mettre en pousse environ 30 min. Placer 4 pâtons par plaque 40 x 60 cm puis lamer toute la longueur en écartant légèrement la pâte. Garnir le centre avec les ingrédients de votre choix			
Cuisson à 200 °C	25 à 35 min			

## Idées Recettes



### Le Végétarien



Sauce tomate  
Légumes grillés  
Oignons  
Olives  
Mozzarella râpée  
Thym

### Le Mexicano



Sauce tomate  
Poulet  
Chorizo  
Olives  
Poivrons



### L'Alsacien



Crème épaisse assaisonnée  
Oignons émincés  
Lardons fumés



Découvrez nos nombreuses recettes de pains et de snackings  
à base de farine élaborée **Maïsano**  
sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr) ou en scannant les QR codes !

Pain Spécial



Baguette



Pause Mexicaine



Sandwich



Focaccia



Burger



Pain de mie



Retrouvez l'ensemble des produits et recettes Agrano et accédez aux vidéos  
de gestes de chefs 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](mailto:condifa@condifa.fr)