



# *Mexicain et Maïsano*

## *Maïs et Graines de Tournesol*

Pain et baguette à la farine de blé, de maïs  
et aux graines de tournesol

Farines élaborées  
50% & 100%



# Maïsano et Mexicain

## 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. Leur croûte dorée croustille en bouche et renferme une mie fondante, légèrement briochée.



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 visuelle des pains et baguettes.

Produit	Réf.	Poids
Maïsano 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

### 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





# Recette de base



## Farines élaborées

Maïsano 50%	500 g	ou	Mexicain 100%	1000 g
Farine T55	500 g			

## Mise en œuvre

Recette	Direct	Différé	
		Façoné	Bac
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 de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

## L'astuce décor

Pour renforcer la croustillance et l'identité visuelle des pains et baguettes façonnées, humidifier les pâtons et les rouler dans les billes de Décor Maïs avant l'apprêt.

## L'astuce snacking

Les pains au maïs réalisés avec les farines élaborées Maïsano et Mexicain s'associent parfaitement aux ingrédients salés comme sucrés et permettent de créer de nombreuses recettes de sandwiches et de burgers.



Découvrez les recettes à base de Mexicain et Maïsano  
sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)

# 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 Châtaigne et Miel - Pain à la châtaigne et au miel	1-42-009014	10 kg
Bio Artisette Graines - Baguette au froment et aux graines	1-42-008944	10 kg
Bio Epeautre et Levain - Pain à l'épeautre	1-42-009017	25 kg
Mexicain Maïs et Graines de Tournesol - Pain au maïs et graines de tournesol	1-42-009001	25 kg
Monvillage - Pain rustique à la saveur maltée	1-42-009010	25 kg
Silhouet Muesli et Fruits - Pain aux fruits secs et exotiques	1-42-009013	10 kg
Tournesol - Pain malté aux graines de tournesol	1-42-008854	25 kg
Vitalis Graines de Lin - Pain aux graines de lin	1-42-009055	25 kg
Farines élaborées 50%	Réf.	Poids
5 Céréales et Graines - Pain à base de flocons de blé, seigle, orge, avoine et millet	1-42-009018	10 kg
Agrakorn Graines - Pain foncé 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 Caractère - Pain de campagne de caractère	1-42-009021	10 kg
	1-42-009022	25 kg
Complet Meule de Pierre - Pain à base de farine de blé complète moulue sur meule de pierre	1-42-009023	10 kg
Maïsano Maïs et Graines de Tournesol - Pain au maïs et graines de tournesol	1-42-010151	10 kg
	1-42-009028	25 kg
Maxigrain Multi-céréales et Graines - Pain aux céréales (blé, seigle) et graines (tournesol, lin)	1-42-009027	25 kg
Miche de Bavière - Pain malté aux graines de lin, de tournesol et au levain	1-42-009026	25 kg
Pain Suisse aux flocons de pomme de terre - Pain à base de flocons de pomme de terre	1-42-009024	10 kg
Seigle Extra - Pain au seigle	1-42-009019	10 kg
Vitalis Graines de Lin - Pain aux graines de lin	1-42-008939	10 kg
Gâteaux de voyage	Réf.	Poids
Pain d'épices - Préparation pour pain d'épices	1-42-011534	10 kg
Panettone - Préparation pour panettonnes	1-42-011462	15 kg
Produits spéciaux	Réf.	Poids
Barquettes bois	1-42-011361	x20
Décor Maïs	1-42-009050	1,5 kg

Tous les mois, de nouvelles recettes sur [www.condifa.fr](http://www.condifa.fr)



fédère les marques

