AGRANO

Panettone

A consommer toute l'année !

Panettone

A consommer toute l'année !

Prêt en 5h30, cuisson comprise, la préparation pour panettones Agrano rend possible l'intégration de ce gâteau de voyage dans l'offre du quotidien.

Son visuel gourmand, bien développé, tient ses promesses en bouche avec sa structure extra-moelleuse.

Le panettone, ca vient d'où ?

Son nom provient du dialecte milanais «panatton», issu lui-même de «pane» (pain).

Le panettone ne serait donc qu'un pain… mais quel pain ! Brioché, riche, moelleux, généreux, parfumé. Il serait lié à une tradition médiévale italienne, selon laquelle le pain habituel était enrichi d'ingrédients comme les fruits confits pour célébrer les fêtes de noël. Mais ça n'est pas une raison pour le laisser aux italiens ! Aujourd'hui il se consomme toute l'année.

Produit	Réf.	Poids
Préparation pour panettones	1-42-011462	15 kg

La préparation pour panettones Agrano

- Prêt en 5h30, cuisson comprise !
- Un seul mélange pour une seule pâte.
  Quand la recette traditionnelle nécessite la préparation de deux pâtes et un temps moyen de fermentation compris entre 12 et 15 heures.
- Un beau développement avec une structure moelleuse et alvéolée.
- Une recette de base personnalisable (ajout d'inclusions, d'arômes).

SACHET DE 75 MOULES

Pour vous accompagner dans la fabrication et la mise en avant des panettones, Agrano vous propose des moules*.

* Plus d'informations auprès de votre distributeur habituel oui du technico-commercial Condifa de votre secteur.

Recette de base

Mise en œuvre

Panettone	2 000 g	Pétrir en 1ère vitesse la préparation pour panettones, la levure et l'eau pendant environ 15 min, jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui se décolle de la cuve.
Levure	40 g	
Eau	750 g	
Jaune d'œufs	450 g	Ajouter les jaunes d'œufs et pétrir en 1ère vitesse jusqu'à absorption.
Beurre	800 g	Ajouter le beurre ramolli en 1ère vitesse jusqu'à absorption.

Personnalisation de la recette de base

Inclusions	800 g*	Incorporer les inclusions à la fin du pétrissage en 1ère vitesse.
Pointage en bac	Environ 2 heures à 30°C en bac graissé.	
Poids des pâtons	Diviser en 10 pâtons. Les façonner légèrement en boule et les déposer dans des moules ronds non graissés.	
Apprêt	Environ 2 heures à 30°C. *(Les panettones sont prêts à enfourner quand ils ont atteint les 2/3 du moule).* Lamer le dessus en croix et placer une noix de beurre au centre avant d'enfourner.	
Cuisson à 180°C	Environ 40 min en four ventilé. Environ 50 min en four à sole.	

*Cette quantité est donnée à titre indicatif. Les temps de pétrissage, de repos, de cuisson et températures sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé. Ne pas pétrir en seconde vitesse et ne pas fariner les moules et le plan de travail.

Panettone Traditionnel

La recette de base
+ 400 g de raisins secs
+ 400 g de cubes d'écorces d'oranges confites

Panettone Choco

La recette de base
+ 800 g de pépites de chocolat

Panettone Aux pralines roses

La recette de base
+ 800 g de pralines roses

Panettone Chouchous

La recette de base
+ 800 g de chouchous

Astuce décor

Pour apporter du croquant, réaliser une macaronade ou un crumble et dresser sur les panettones avant cuisson.

Macaronade

- 100 g de poudre d'amande ou de noisette
- 200 g de sucre
- 120 g de **Préparation pour Crème Pâtissière à Chaud ancel**
- 120 g de blancs d'oeufs

Mélanger à sec la poudre d'amande ou de noisette, le sucre et la préparation pour crème pâtissière. Incorporer les blancs d'oeufs jusqu'à obtention d'un mélange homogène. A la poche munie d'une douille unie de 6 mm, dresser la macaronade en spirale sur environ 3 mm d'épaisseur pour recouvrir les 2/3 de la surface du Panettone. Saupoudrer de sucre glace juste avant d'enfourner.

Rendez-vous sur **www.condifa.fr** pour retrouver les recettes et des astuces décor.

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 - 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**

Condifa fédère les marques ancel BRAUN Sébalcé AGRANO cresco

Condifa S.A.S. - 28-30, rue La Fayette - BP 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - www.condifa.fr

RCS 382 560 621 SAVERNE - Janvier 2020