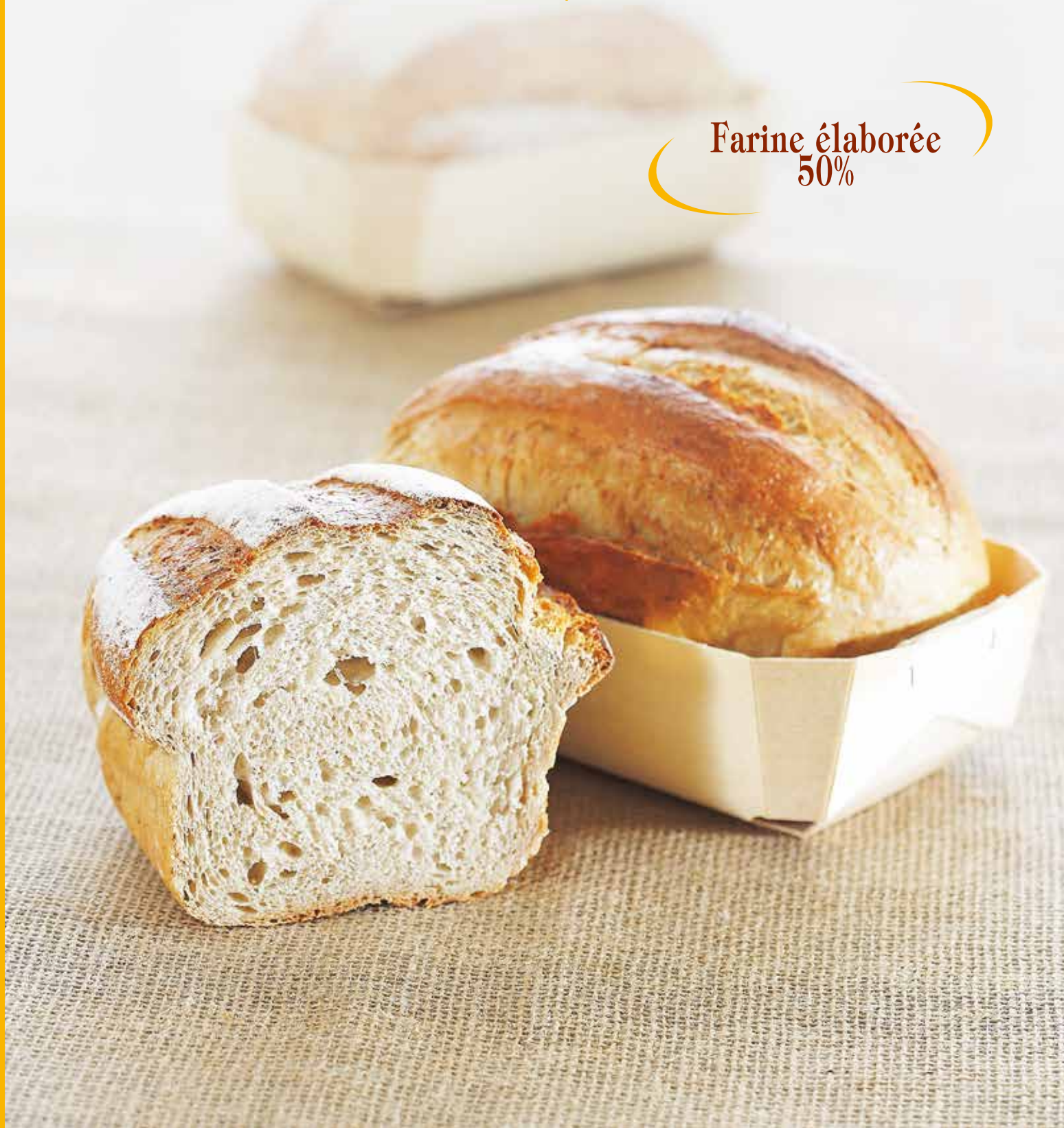
AGRANO

Pain Suisse

Pain aux flocons de pomme de terre

Farine élaborée
50%



Pain Suisse 50%

Pain aux flocons de pomme de terre

Un mélange original de farine de blé et de flocons de pomme de terre pour réaliser un pain à la croûte fine et croustillante, à la mie moelleuse au goût atypique et doux procuré par les flocons de pomme de terre.

Produit	Réf.	Poids
Pain Suisse 50%	1-42-009024	10 kg

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 recette originale à cuire dans une barquette pour un effet rustique dans votre vitrine.

Croûte
Fine ..... Epaisse

Mie
Aérée ..... Dense

Saveur
Douce ..... Intense

Mise en œuvre

Recette	Direct	Différé	
		Façonné	Bac
Pain Suisse 50%	500 g	500 g	500 g
Farine T55	500 g	500 g	500 g
Eau	650 g environ	650 g environ	650 g environ
Levure	40 g environ	8 - 12 g	8 - 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	15 - 20 min	15 - 20 min	15 - 20 min
Poids des pâtons	Façonné dans la barquette : 400 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	40 - 45 min		
Poids des pâtons	-	-	Façonné dans la barquette : 400 g
Cuisson à 210 - 220°C	35 min environ selon le poids		

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

L'astuce saveur

Pour varier l'offre en boutique, proposez différentes recettes :

- **Le véritable pain suisse**
  En fin de pétrissage, ajouter des cubes de Gruyère.

- **Le pain montagnard**
  En fin de pétrissage, ajouter du fromage (Gruyère, Roquefort...), des oignons légèrement grillés et des dés de lard fumé.

Astuce : Pour réaliser ces recettes, augmenter la dose de levure habituelle lors de la mise en oeuvre différée.

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 - Novembe 2016