

Pain d'Épices

Préparation pour pain d'épices



Pain d'Épices

Moelleux et savoureux

Le grand classique des gâteaux de voyage s'apprécie pour son moelleux et ses notes d'épices. La préparation pour pain d'épices Agrano vous permet de le proposer dans sa version «classique» en cake, nature ou agrémenté d'inclusions ou encore décliné en nonettes, versions laminées...



Avantages

- Une mise en œuvre simple, en direct.
- Un beau visuel doré.
- Une mie moelleuse et fondante.
- Un bel équilibre entre le sucre et les épices.
- Plusieurs variantes possibles et personnalisables avec des fourrages fruits et/ou des inclusions.

Produit	Réf.	Poids
Préparation pour pain d'épices	1-42-011534	10 kg

Pour vous accompagner dans la fabrication des pains d'épices, Agrano vous propose des barquettes bois avec papier cuisson. La barquette bois s'utilise en moule de cuisson et peut-être proposée à la vente, emballée sous film alimentaire.



SACHET DE
20
BARQUETTES
BOIS
+ 20 PAPIERS CUISSON

Recette de base au miel



Mise en œuvre

Pain d'épices	1000 g	Mélanger à la feuille, à vitesse lente, le beurre pommade, la préparation pour pain d'épices et le miel pendant 1 min.
Beurre pommade	400 g	
Miel *	900 g	
Œufs entiers	500 g	Ajouter les œufs au fur et à mesure puis battre le tout 4 min à vitesse moyenne.
Poids des pièces	Garnir les moules préalablement graissés à la corne, à mi-hauteur. Environ 460 g/pièce pour les barquettes bois Agrano.	
Cuisson	Environ 60 min en four à sole à 160°C. Environ 60 min en four ventilé à 130°C.	

* Chauffer le miel au préalable si le produit est cristallisé. La qualité du miel est importante dans le résultat final. Les temps de mélange et de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

Personnalisation de la recette de base

Pour l'ajout d'inclusions : incorporer, à la spatule, 10% du poids de pâte en fruits secs, fruits confits, pépites de chocolat, ...

Pain d'épices Aux noisettes



La recette de base
+ des noisettes

Pain d'épices Au chocolat



La recette de base
+ des pépites de chocolat

Pain d'épices À l'orange



La recette de base
+ des écorces d'oranges
confites

Pain d'épices Citron-gingembre



La recette de base
+ du citron et du gingembre
confits

Rendez-vous sur www.condifa.fr pour retrouver d'autres recettes

En version laminée



En version Nonettes



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
LES SAVEURS		
Ardéchois - Pain à la châtaigne et au miel	1-42-009014	10 kg
Mexicain - 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 - Pain aux fruits secs et exotiques	1-42-009013	10 kg
LES CÉRÉALES ET GRAINES		
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
LES BIOLOGIQUES 		
Artisette - Baguette au froment et aux graines	1-42-008944	10 kg
Bio-Epeautre - Pain à l'épeautre	1-42-009017	25 kg
LES GÂTEAUX DE VOYAGE		
Panettone - Préparation pour panettonnes	1-42-011462	15 kg
Pain d'épices - Préparation pour pain d'épices	1-42-011534	10 kg
Farines élaborées 50%	Réf.	Poids
LES SAVEURS		
Campagne - Pain de campagne de caractère	1-42-009021	10 kg
	1-42-009022	25 kg
Complet - Pain à base de farine de blé complète moulue sur meule de pierre	1-42-009023	10 kg
Maïsano - Pain au maïs et graines de tournesol	1-42-010151	10 kg
	1-42-009028	25 kg
Pain Suisse - Pain à base de flocons de pomme de terre	1-42-009024	10 kg
Seigle - Pain au seigle	1-42-009019	10 kg
LES CÉRÉALES ET GRAINES		
Agrakorn - 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
5 Céréales - Pain à base de flocons de blé, seigle, orge, avoine et millet	1-42-009018	10 kg
Maxigrain - 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
Vitalis - Pain aux graines de lin, riche en oméga 3	1-42-008939	10 kg
Décor	Réf.	Poids
Décor Maïs	1-42-009050	1,5 kg
Barquettes	Réf.	Poids
Barquettes bois	1-42-011361	X 20

Tous les mois, de nouvelles recettes sur www.condifa.fr



fédère les marques

