

 **AGRANO**

Panettone

PROVOQUEZ L'EFFET
Waouuh!



Panettone

Provoquez l'effet

Waouuuuh!

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. De quoi provoquer l'effet **Waouuuuh!** et fidéliser !



Le panettone, ça 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 !



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).
- Une conservation sous emballage de plusieurs semaines sans perte de moelleux.

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

Pour vous accompagner dans la fabrication et la mise en avant des panettones, Agrano vous propose des moules et des stickers à coller sur le moule après cuisson.



Waouuh!



Recette de base

Mise en œuvre

Panettone	2 000 g	Pétrir en 1ère vitesse la préparation pour panettonnes, 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 votre recette

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 panettonnes 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 et de cuisson 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.

Provoquer l'effet

Waouuh!

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



Panettone Abricot-noisette



La recette de base
+ 800 g d'abricots
et de noisettes



Astuce décor

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

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
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		
Maxigrain - Pain aux céréales (blé, seigle) et graines (tournesol, lin)	1-42-009005	25 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
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

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



fedère les marques

