

**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.

# Waouuuuh!

## 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 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 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 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

# Waouuuuh!

#### 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 panettones avant cuisson.

Rendez-vous sur [www.condifa.fr](http://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
- Mexicain - Pain au maïs et graines de tournesol 
- Monvillage - Pain rustique à la saveur maltée
- Silhouet - Muesli - Pain aux fruits secs et exotiques

1-42-009014  
1-42-009001  
1-42-009010  
1-42-009013

10 kg  
25 kg  
25 kg  
10 kg

#### LES CÉRÉALES ET GRAINES

- Maxigrain - Pain aux céréales (blé, seigle) et graines (tournesol, lin)
- Tournesol - Pain malté aux graines de tournesol
- Vitalis - Pain aux graines de lin, riche en oméga 3 

1-42-009005  
1-42-008854  
1-42-009055

25 kg  
25 kg  
25 kg

#### LES BIOLOGIQUES

- Artisette - Baguette au froment et aux graines
- Bio-Epeautre - Pain à l'épeautre

1-42-008944  
1-42-009017

10 kg  
25 kg

#### LES GÂTEAUX DE VOYAGE

- Panettone - Préparation pour panettones
- Pain d'épices - Préparation pour pain d'épices

1-42-011462  
1-42-011534

15 kg  
10 kg

## Farines élaborées 50%

### Réf.

### Poids

#### LES SAVEURS

- Campagne - Pain de campagne de caractère
- Complet - Pain à base de farine de blé complète moulue sur meule de pierre
- Maisano - Pain au maïs et graines de tournesol 
- Pain Suisse - Pain à base de flocons de pomme de terre
- Seigle - Pain au seigle

1-42-009021  
1-42-009022  
1-42-009023  
1-42-010151  
1-42-009028

10 kg  
25 kg  
10 kg  
10 kg  
25 kg

#### LES CÉRÉALES ET GRAINES

- Agrakorn - Pain foncé aux graines de tournesol, lin et sésame
- Bûcheron - Pain malté aux graines de tournesol, lin et sésame
- 5 Céréales - Pain à base de flocons de blé, seigle, orge, avoine et millet
- Maxigrain - Pain aux céréales (blé, seigle) et graines (tournesol, lin)
- Miche de Bavière - Pain malté aux graines de lin, de tournesol et au levain
- Vitalis - Pain aux graines de lin, riche en oméga 3 

1-42-010678  
1-42-009030  
1-42-009018  
1-42-009027  
1-42-009026  
1-42-008939

10 kg  
10 kg  
10 kg  
25 kg  
25 kg  
10 kg

## Décor

### Réf.

### Poids

- 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

