

Artisano

*Artisano apporte au pain le goût,
la fraîcheur et les céréales complètes*



Artisano

Artisano remplace l'ébouillantage ou le développement par cuisson et donne un goût prononcé et d'origine au pain.

Artisano ne contient aucun additif.

 La transformation de la graine entière permet d'obtenir un complément parfait pour vos produits de boulangerie.

 Pour conduite directe, différée ou interrompue, conduite longue ou courte.

 L'ajout d'Artisano permet de conserver votre pain plus longtemps, de façon naturelle.

 Peut s'utiliser de multiples façons et parachève idéalement vos recettes maison.

Avantages Artisano

- Absolument sans additifs
- Plusieurs variétés de céréales sont disponibles
- Développé par Agrano en Suisse

Avantages production

- Le rendement de la pâte peut atteindre 200%
- Pour conduite directe, différée ou interrompue, conduite longue ou courte
- Pâte particulièrement stable à la fermentation, souple et bien adaptée au travail mécanique
- S'intègre parfaitement dans toutes les unités de production

Avantages pains

- Conservation exceptionnelle
- En plein dans la tendance, puisqu'il est sans additif
- Saveur d'origine des céréales
- Croustillance, croûte dorée et belle déchirure
- Stable à la congélation (la croûte ne s'écaille pas)

Recettes de base Artisano blé

Artisano blé est affinée avec un levain fait maison, naturel et à conduite longue.



Pain et petits pains au blé

Farine fleur IPS, type 550.....	5000 g
Eau.....	env. 2750 g
Artisano blé SGA/IPS/Naturel	2500 g
Levure.....	130 g
Sel marin	120 g
Poids de la pâte.....	10500 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte	26-28° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Fermentation des presses (petits pains).....	env. 10 minutes
Pâtons (pain/petits pains)	380/80 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	env. 20 minutes
Température de cuisson	env. 250° C, décroissante
Cuisson (pain/petits pains).....	env. 40/20 minutes

Confection

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en long et les déposer sur les chariots de fermentation, la clé vers le bas. En fin d'apprêt (court), saupoudrer légèrement de farine et inciser 1 fois. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes de cuisson et cuire croustillant.

- Art. 01077200002.5 **Artisano blé SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)



Si votre entreprise est certifiée par les gestionnaires de labels correspondants, vous pouvez, en respectant les recettes de base, apposer les labels Suisse Garantie, IP-SUISSE, Naturel et PurEpeautre sur votre pain comme indiqué.



Baguette et baguettini au blé

Farine fleur IPS, type 550.....	3500 g
Artisano blé SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Eau.....	env. 1800 g
Levure.....	80 g
Sel marin.....	80 g
Poids de la pâte.....	7960 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température de la pâte.....	25-27° C
Pointage en cuve.....	env. 60 minutes
Pâtons (Baguette/Baguettini).....	300/200 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	30-40 minutes
Température de cuisson.....	env. 260° C, décroissante
Cuisson (Baguette/Baguettini).....	env. 25/20 minutes

Confection

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en long et les déposer sur les chariots de fermentation. En fin d'apprêt (court), saupoudrer légèrement de farine et inciser 3 à 4 fois. Enfournier avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après de 10 minutes de cuisson et cuire croustillant.

- Art. 01077200002.5 **Artisano blé SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)



Baguette à fermentation longue

Farine mi-blanche IPS, type 680.....	10000 g
Eau.....	env. 7700 g
Artisano blé SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Sel marin.....	230 g
Levure.....	200 g
Poids de la pâte.....	20630 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température de la pâte.....	25-27° C
Pointage en cuve (dans le réfrigérateur).....	env. 20 heures
Fermentation intermédiaire.....	20 minutes
Pâtons.....	300 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	env. 20 minutes
Température de cuisson.....	env. 260° C, décroissante
Cuisson.....	25-30 minutes

Confection

Après le pointage, peser puis déposer en fermentation intermédiaire pendant 20 minutes. Travailler les pâtons en long à la machine et les déposer sur les chariots de fermentation. En fin d'apprêt, fariner légèrement et inciser 3 à 4 fois. Enfournier avec de la vapeur, ouvrir le soupirail au bout de 10 minutes et cuire croustillant.

- Art. 01077200002.5 **Artisano blé SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)





Tresse au blé

Farine fleur IPS, type 550.....	7250 g
Eau.....	env. 3150 g
Artisano blé SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Beurre, SGA.....	1250 g
Œuf entier, SGA.....	375 g
Levure.....	375 g
Sucre, SGA.....	150 g
Lait entier en poudre SGA.....	150 g
Sel marin.....	150 g
Poids de la pâte.....	15350 g
Pétrissage (spirale).....	10 min à vitesse 1, 2 min à vitesse 2
Température de la pâte.....	24-26° C
Pointage en cuve.....	env. 40 minutes
Pâtons.....	2x250 g
Fermentation intermédiaire.....	env. 10 minutes
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	env. 20 minutes
Température de cuisson.....	env. 240° C, décroissante à 210° C
Cuisson.....	env. 30 minutes

Confection

Après le pointage, peser puis déposer en fermentation intermédiaire pendant 10 minutes. Aplatir légèrement les pâtons et les travailler en long à la machine. Tresser, badigeonner à l'œuf et déposer sur les chariots de fermentation. En fin d'apprêt (court), badigeonner à l'œuf une seconde fois. Enfourner soufflé ouvert, injecter de la vapeur après 3 minutes et terminer la cuisson.

- Art. 01077200002.5 **Artisano blé SGA/IPS/Naturel** carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)
- Art. 00886050025.0 **Lait entier en poudre SGA**, sac de 25 kg



Croissants au beurre

Farine fleur IPS, type 550.....	7900 g
Eau.....	env. 3240 g
Artisano blé SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Beurre ramolli, SGA.....	540 g
Levure, SGA.....	500 g
Lait entier en poudre SGA.....	400 g
Sucre, SGA.....	360 g
Œuf entier, SGA.....	250 g
Tourit 10% Naturel.....	180 g
Sel marin.....	160 g
Poids de la pâte.....	16030 g
Pétrissage (spirale).....	3 min à vitesse 1, 2 min à vitesse 2
Température de la pâte.....	14-20° C
Beurre de tourage.....	3600 g
Poids de la pâte avec du beurre de tourage.....	19630 g

Repos de la pâte (congélateur).....	45-60 minutes
Tours.....	2 simples et au bout de 10 minutes un troisième simple
Pâtons.....	55 g
Apprêt (28° C/75% hum. rel.).....	60 minutes
Température de cuisson.....	200° C, décroissante
Cuisson.....	14-15 minutes

Confection

Mélanger rapidement tous les ingrédients et les pétrir ensuite brièvement. Étaler tout de suite la pâte en carré et laisser reposer pendant 45-60 minutes au congélateur. Après ce temps de repos, incorporer le beurre à tourer. Pour cela, faire deux tours simples et après 10 minutes un troisième tour simple (épaisseur du tour 10 mm). Laisser détendre la pâte au frais avant de la travailler. Travailler la pâte comme vous le faites habituellement et badigeonner à l'œuf avant la cuisson. Cuire à 200° C, sans vapeur, soufflé ouvert.

- Art. 01077200002.5 **Artisano blé SGA/IPS/Naturel** carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)
- Art. 00886050025.0 **Lait entier en poudre SGA**, sac de 25 kg
- Art. 00754050025.0 **Tourit 10% Naturel**, sac de 25 kg



Recettes de base Artisano seigle

Artisano seigle est affiné
avec un levain fait maison,
naturel et à conduite longue.



Pain et petits pains au seigle

Artisano seigle SGA/IPS/Naturel	2500 g
Eau	env. 2400 g
Farine de seigle foncée IPS	2250 g
Farine mi-blanche IPS, type 680	1900 g
Levure	100 g
Sel marin	100 g
Poids de la pâte	9250 g
Pétrissage (spirale).....	8 min à vitesse 1, rapidement à vitesse 2
Température de la pâte	26-28° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Fermentation des presses (petits pains).....	env. 10 minutes
Pâtons (pain/couronnes/petits pains)	480/480/100 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	env. 30 minutes
Température de cuisson	env. 250° C, décroissante
Cuisson (pain/couronnes/petits pains)....	env. 50/40/30 minutes

Confection de pains et petits pains

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en rond et les déposer sur les chariots de fermentation, la clé vers le bas. En fin d'apprêt (court) saupoudrer de farine. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes de cuisson et cuire croustillant.

Confection de la Couronne au seigle

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, former des branches de 45 cm env. et en faire des couronnes. Déposer sur les chariots de fermentation, la clé vers le bas. En fin d'apprêt (court) saupoudrer de farine et inciser par 3 fois. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes de cuisson et cuire croustillant.

○ Art. 01080200002.5 Artisano seigle SGA/IPS/Naturel
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)



Si votre entreprise est certifiée par les gestionnaires de labels correspondants, vous pouvez, en respectant les recettes de base, apposer les labels Suisse Garantie, IP-SUISSE, Naturel et PurEpeautre sur votre pain comme indiqué.



Baguette/Ficelle

Farine fleur IPS, type 550	3500 g
Artisano seigle SGA/IPS/Naturel	2500 g
Eau	env. 1800 g
Sel marin	90 g
Levure.....	20 g
Eau (à rajouter peu avant la fin du temps de pétrissage) ..	900 g
Poids de la pâte	8810 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température de la pâte	25-27° C
Pointage en cuve	ca. 30 Minuten
Entreposer au frais (chambre froide).....	12-16 heures
Pâtons (Baguette/Ficelle)	300/150 g
Apprêt (25° C/70% hum. rel.).....	ca. 45 Minuten
Température de cuisson	env. 260° C, décroissante
Cuisson (Baguette/Ficelle).....	22-25 minutes

Confection

Après le pointage en cuve, entreposer la pâte au frais durant 12-16 heures (chambre froide). Peser les pâtons, les laisser reposer un court instant, les travailler en long puis les déposer sur les chariots de fermentation. En fin d'apprêt (court), saupoudrer légèrement de farine et inciser 4 à 5 fois. Enfournier avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes de cuisson et cuire croustillant.

- Art. 01080200002.5 **Artisano seigle SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)



Pain au seigle à la coriandre

Artisano seigle SGA/IPS/Naturel	2500 g
Farine de seigle foncée IPS.....	2250 g
Eau	ca. 2400 g
Farine mi-blanche IPS, type 680.....	1900 g
Levure.....	100 g
Sel marin	100 g
Coriandre moulu	10 g
Poids de la pâte	9260 g
Pétrissage (spirale)..... 8 min à vitesse 1, rapidement à vitesse 2	
Température de la pâte	26-28° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Pâtons	600 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	env. 30 minutes
Température de cuisson	env. 250° C, décroissante
Cuisson.....	ca. 50 Minuten

Confection

Après le pointage, peser les pâtons et les travailler en long. Placer les pâtons dans des moules huilés de 180×90×60 mm, les deux extrémités des pâtons pliées vers le bas et placer en fermentation. En fin d'apprêt, fariner les pâtons et pratiquer une incision dans le sens de la longueur. Enfournier avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 4-5 minutes et cuire croustillant.

- Art. 01080200002.5 **Artisano seigle SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)



Recettes de base Artisano avoine

Artisano avoine est affinée
avec un levain fait maison,
naturel et à conduite longue.



Pain et petits pains à l'avoine

Farine fleur IPS, type 550.....	5000 g
Eau.....	env. 2850 g
Artisano avoine SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Flocons d'avoine	725 g
Levure.....	150 g
Sel marin	135 g
Poids de la pâte.....	11360 g
Pétrissage (spirale).....	8 min à vitesse 1, 1-2 min à vitesse 2
Température de la pâte	26-28° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Fermentation des presses (petits pains).....	env. 10 minutes
Pâtons (pain/petits pains)	380/80 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	env. 30 minutes
Température de cuisson	env. 240° C, décroissante
Cuisson (pain/petits pains).....	env. 40/20 minutes

Confection

Après le pointage en cuve peser les pâtons, les travailler en long, les rouler dans les flocons d'avoine et les déposer sur les chariots de fermentations. En fin d'apprêt (court), inciser 1 fois dans la longueur. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes de vapeur et cuire croustillant.

- Art. 01079200002.5 **Artisano avoine SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)



Si votre entreprise est certifiée par les gestionnaires de labels correspondants, vous pouvez, en respectant les recettes de base, apposer les labels Suisse Garantie, IP-SUISSE, Naturel et PurEpeautre sur votre pain comme indiqué.



Tresse à l'avoine

Farine fleur IPS, type 550.....	5350 g
Artisano avoine SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Eau.....	env. 3000 g
Farine d'avoine complète IPS.....	1000 g
Beurre, SGA.....	900 g
Levure.....	330 g
Œuf entier, SGA.....	260 g
Sel marin.....	140 g
Lait entier en poudre SGA.....	130 g
Poids de la pâte.....	13610 g
Pétrissage (spirale).....	8 min à vitesse 1, rapidement à vitesse 2
Température de la pâte.....	24-26° C
Pointage en cuve.....	env. 60 minutes
Pâtons.....	2x300 g
Fermentation intermédiaire.....	env. 10 minutes
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	env. 20 minutes
Température de cuisson.....	env. 240° C, décroissante à 210° C
Cuisson.....	env. 30 minutes

Confection

Après le pointage, peser puis déposer en fermentation intermédiaire pendant 10 minutes. Aplatir légèrement les pâtons et les travailler en long à la machine. Tresser, badigeonner à l'œuf et déposer sur les chariots de fermentation. En fin d'apprêt (court), badigeonner à l'œuf une seconde fois. Enfourner, soupierail ouvert et cuire.

○ Art. 01079200002.5 **Artisano avoine SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

○ Art. 00886050025.0 **Lait entier en poudre SGA**, sac de 25 kg



Tresse au muesli d'avoine

Farine fleur, type 550.....	5350 g
Eau.....	env. 3000 g
Artisano avoine SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Farine d'avoine complète.....	1000 g
Sucre.....	1000 g
Beurre.....	900 g
Levure.....	330 g
Œuf entier.....	260 g
Sel marin.....	140 g
Lait entier en poudre SGA.....	130 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir
Incorporer le mélange au muesli.....	1600 g
Poids de la pâte.....	16210 g
Température de la pâte.....	26-28° C
Pointage en cuve.....	env. 60 minutes
Pâtons.....	3x150 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	40-50 minutes
Température de cuisson.....	env. 180-190° C
Cuisson.....	25-30 minutes

Mélange au muesli

Flocons d'avoine.....	400 g
Sultanines.....	400 g
Canneberge.....	300 g
Amandes hachées, torréfiées.....	250 g
Noisettes hachées, torréfiées.....	250 g
Total.....	1600 g

Confection

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les aplatir légèrement et travailler en long à l'aide de la machine. Faire des tresses à trois brins et déposer les dans des moules. En fin d'apprêt, badigeonner à l'œuf et saupoudrer de sucre grêle ou d'amandes effilées. Cuire à chaleur moyenne, soupierail ouvert.

○ Art. 01079200002.5 **Artisano avoine SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

○ Art. 00886050025.0 **Lait entier en poudre SGA**, sac de 25 kg

Recettes de base Artisano PurEpeautre

Artisano PurEpeautre est affinée
avec un levain fait maison,
naturel et à conduite longue.

Si votre entreprise est certifiée par les gestionnaires de labels correspondants, vous pouvez, en respectant les recettes de base, apposer les labels Suisse Garantie, IP-SUISSE, Naturel et PurEpeautre sur votre pain comme indiqué.



Pain et petits pains PurEpeautre

Farine PurEpeautre mi-blanche IPS, type 720	5000 g
Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Eau	env. 2380 g
Levure.....	150 g
Sel marin	120 g
Poids de la pâte	10150 g
Pétrissage (spirale).....	6 minutes à vitesse 1
Température de la pâte	28° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Fermentation des presses (petits pains).....	env. 10 minutes
Pâtons (pain/petits pains)	450/100 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	15-20 minutes
Température de cuisson	env. 270° C, décroissante
Cuisson (pain/petits pains).....	env. 25-28/20 minutes

Confection

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en rond et les déposer sur les chariots de fermentation. En fin d'apprêt (court), saupoudrer légèrement de farine PurEpeautre mie-blanche et inciser en croix. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes de cuisson et cuire croustillant.

- Art. 01078200002.5 Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)





Pain PurEpeautre aux olives

Farine PurEpeautre mi-blanche IPS	5000 g
Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Eau	env. 2380 g
Huile d'olive	210 g
Levure.....	150 g
Sel marin	120 g
Olives*	1330 g
Origan séché*	15 g
Poids de la pâte	11705 g
Pétrissage (spirale).....	5 minutes à vitesse 1
Température de la pâte	26-28° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes, au bout de 30 minutes, rabattre une fois la pâte
Pâtons	500 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	30 minutes
Température de cuisson (très chaud).....	260° C, décroissante
Cuisson	env. 30 minutes

* incorporer délicatement à la pâte pétrie

Confection

Après le pointage, peser les pâtons, les vriller et les déposer sur des planches saupoudrées de farine PurEpeautre IPS mi-blanche et placer en fermentation. En fin d'apprêt, déposer sur des chariots et cuire immédiatement avec de la vapeur. Ouvrir le soupirail à mi-cuisson et cuire croustillant.

- Art. 01078200002.5 **Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)



Tresse PurEpeautre

Farine PurEpeautre mi-blanche IPS, type 720	3750 g
Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Eau	env. 900 g
Beurre, SGA.....	700 g
Levure.....	120 g
Jaune d'œuf, SGA	200 g
Lait entier en poudre SGA	100 g
Sucre, SGA.....	90 g
Sel marin	80 g
Poids de la pâte	8440 g
Pétrissage (spirale).....	env. 8 minutes à vitesse 1
Température de la pâte	24-26° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Pâtons	3×150 g
Fermentation intermédiaire	env. 10 minutes
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	30-40 minutes
Température de cuisson	env. 230° C, décroissante à 210° C
Cuisson.....	env. 30 minutes

Confection

Après le pointage, peser puis déposer en fermentation intermédiaire pendant 10 minutes. Aplatir légèrement les pâtons et les travailler en long à la machine. Tresser, badigeonner à l'œuf et déposer sur les chariots de fermentation. En fin d'apprêt (court), badigeonner à l'œuf une seconde fois. Enfourner, soupirail ouvert et cuire.

- Art. 01078200002.5 **Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

- Art. 00886050025.0 **Lait entier en poudre SGA**, sac de 25 kg





Pain PurEpeautre aux fruits

Farine PurEpeautre mi-blanche IPS, type 720	5000 g
Eau	ca. 2700 g
Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Beurre.....	310 g
Levure.....	250 g
Sucre	130 g
Sel marin	110 g
Fruits secs*	4050 g
Poids de la pâte	15050 g
Pétrissage (spirale).....	5 minutes à vitesse 1
Température de la pâte	26-28° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Pâtons	600 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	40-50 minutes
Température de cuisson	env. 220° C, décroissante
Cuisson	env. 50 minutes

* incorporer à la pâte pétrie

Confection

Après le pointage, peser les pâtons et leur donner une forme de boule. Étirer ensuite en longueur et déposer dans des moules huilés de 180×90×60 mm. Badigeonner à l'œuf la partie supérieure et placer en fermentation. Avant la cuisson, dorer à nouveau à l'œuf. Enfourner, soupirail ouvert, et injecter de la vapeur au bout de 3 minutes. À mi-cuisson, ouvrir le soupirail et terminer la cuisson.

Astuce

Incorporer par exemple des figues, abricots, dates, bananes, raisins, pruneaux. Peut également être enrichi avec des fruits à coques.

○ Art. 01078200002.5 **Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)



Pain et petits pains à l'épeautre

Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel.....	2500 g
Farine mi-blanche d'épeautre IPS	2250 g
Eau	env. 1750 g
Farine fleur type 550 IPS.....	1900 g
Levure.....	100 g
Sel marin	100 g
Poids de la pâte	8600 g
Pétrissage (spirale).....	10 min à vitesse 1+1 min à vitesse 2
Température de la pâte	25-27° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Fermentation des presses (petits pains).....	env. 10 minutes
Pâtons (pain/petits pains)	450/100 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	env. 40 minutes
Température de cuisson	env. 240° C, décroissante
Cuisson (pain/petits pains).....	env. 40/20 minutes

Confection

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en rond et les déposer sur les chariots de fermentation, la clé vers le bas. En fin d'apprêt (court), saupoudrer légèrement de farine et inciser 1 fois. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes de cuisson et cuire croustillant.

○ Art. 01078200002.5 **Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)





Tresse à l'épeautre

Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel	2500 g
Farine mi-blanche d'épeautre IPS	1880 g
Farine mi-blanche type 680 IPS.....	1880 g
Eau.....	env. 1000 g
Beurre, SGA.....	440 g
Jaune d'œuf, SGA	200 g
Levure.....	150 g
Sel marin	95 g
Lait entier en poudre SGA	90 g
Sucre, SGA.....	90 g
Poids de la pâte	8325 g
Pétrissage (spirale).....	env. 8 minutes à vitesse 1
Température de la pâte	24-26° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Pâtons	2×300 g
Fermentation intermédiaire	env. 10 minutes
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	env. 30 minutes
Température de cuisson	env. 230° C, décroissante à 210° C
Cuisson.....	env. 30 minutes

Confection

Après le pointage, peser puis déposer en fermentation intermédiaire pendant 10 minutes. Aplatir légèrement les pâtons et les travailler en long à la machine. Tresser, badigeonner à l'œuf et déposer sur les chariots de fermentation. En fin d'apprêt (court), badigeonner à l'œuf une seconde fois. Enfourner, soupirail ouvert et cuire.

○ Art. 01078200002.5 **Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

○ Art. 00886050025.0 **Lait entier en poudre SGA**, sac de 25 kg



Recettes de base Artisano Soleil

Avec boulgour et quinoa



Pain, baguette et petits pains Soleil

Farine fleur, type 550.....	6250 g
Eau.....	ca. 4350 g
Artisano Soleil	2500 g
Levure.....	190 g
Sel.....	140 g
Poids de la pâte.....	13430 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte.....	26-28° C
Pointage en cuve.....	env. 40 minutes
Pâtons (pain/baguette/petits pains).....	480/320/70 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	env. 45 minutes
Température de cuisson.....	env. 230° C, décroissante
Cuisson (pain/baguette/petits pains).....	env. 45/28/17 minutes

Confection

Après le pointage, peser les pâtons et les façonner selon l'envie. Laisser fermenter les pâtons façonnés et procéder à la finition comme souhaité avant la cuisson. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes et faire cuire jusqu'à obtenir un rendu croustillant.

- Art. 01082200002.5 **Artisano Soleil**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)



Pain aux noisettes et aux canneberges

Farine fleur, type 550.....	6250 g
Eau.....	4375 g
Artisano Soleil	2500 g
Sel.....	125 g
Levure.....	150 g
Noisettes torréfiées et hachées	1250 g
Canneberges séchées.....	1250 g
Poids de la pâte.....	15900 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte.....	26-27° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Pâtons	380 g
Apprêt (32° C/70% hum. rel.).....	env. 35 minutes
Température de cuisson	env. 230° C, décroissante à 210° C
Cuisson.....	env. 35 minutes

Confection

A la fin du pétrissage, ajouter les noisettes et les canneberges. Après le pointage, peser les pâtons, les façonner en long et les déposer sur des planches à enfourner. Au terme d'un bon apprêt, les saupoudrer de farine. Inciser les pâtons (voir photo), enfourner avec de la vapeur (ouvrir le soupirail au bout de 15 minutes) et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

-
- Art. 01082200002.5 Artisano Soleil
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

Recettes de base Bio Artisano Pâte de germes de blé

Un levain fait maison, naturel et à conduite longue vient parfaire Bio Artisano Pâte de germes de blé.

Avec les germes de blé, offrez à vos clients une vraie valeur ajoutée car les germes de blé sont non seulement riches en diverses vitamines B, mais convainquent également par un mélange de protéines, de fibres, de minéraux et de substances végétales secondaires à l'effet antioxydant. La germination permet de mieux digérer les nutriments contenus dans les germes.



Pain et petits pains aux germes de blé bio

Farine mi-blanche bio, type 680.....	8300 g
Farine bise bio	2080 g
Eau	env. 7500 g
Bio Artisano Pâte de germes de blé	2500 g
Sel marin	235 g
Bioreal levure fraîche (Bourgeon).....	100 g
Poids de la pâte	20715 g
Pétrissage (spirale).....	bien pétrir en une pâte lisse et homogène
Température de la pâte	26-28° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Pâtons (pain/petits pains)	480/80 g
Apprêt (32° C/75% hum. rel.).....	env. 40 minutes
Température de cuisson	env. 250° C, décroissante
Cuisson (pain/petits pains).....	env. 45/18 minutes

Confection

Au terme de l'apprêt, peser les pâtons, les façonner en long et les déposer sur la planche à enfourner, soudure vers le bas. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes et faire cuire jusqu'à obtenir un rendu croustillant.

Conseil

Ajouter Bio Artisano Pâte de germes de blé seulement à la fin afin que les germes soient plus visibles. Pâte à conduite longue possible.

○ Art. 01812250002.5 **Bio Artisano Pâte de germes de blé**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

○ Art. 00378100012.0 **Bioreal levure fraîche (Bourgeon)**
caton de 12,5 kg



Tresse aux germes de blé bio

Farine blanche bio, type 550	6700 g
Eau	env. 2150 g
Bio Artisano Pâte de germes de blé	2500 g
Jaune d'œuf bio	350 g
Sucre bio	150 g
Beurre bio	1250 g
Sel marin	140 g
Poudre lait ent. «spray» 26% (Bourgeon).....	180 g
Bioreal levure fraîche (Bourgeon).....	210 g
Poids de la pâte	13630 g
Pétrissage (spirale).....bien pétrir en une pâte lisse et homogène	
Température de la pâte	26-28° C
Pointage en cuve	env. 30 minutes
Pâtons	2x320 g
Apprêt (32° C/75% hum. rel.).....	env. 40 minutes
Température de cuisson	env. 230° C, décroissante
Cuisson.....	env. 35 minutes

Confection

Après le pointage, peser les pâtons et faire une détente de 10 minutes. Puis, aplatir délicatement les pâtons et les allonger avec la machine. Tresser les pâtons pour former des tresses, les badigeonner d'œuf et les placer dans les moules. Au terme de l'apprêt, badigeonner encore une fois d'œuf. Enfournier en laissant le soupirail ouvert et cuire.

Conseil

Ajouter Bio Artisano Pâte de germes de blé seulement à la fin afin que les germes soient plus visibles. Pâte à conduite longue possible.

○ Art. 01812250002.5 **Bio Artisano Pâte de germes de blé**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

○ Art. 00886050025.0 **Poudre lait ent. «spray» 26% (Bourgeon)**
25-kg-Sack

○ Art. 00378100012.0 **Bioreal levure fraîche (Bourgeon)**
carton de 12,5 kg



Pain aux fruits et aux germes de blé bio

Farine mi-blanche bio, type 680.....	8300 g
Farine bise bio	2080 g
Sel marin	240 g
Bio Artisano Pâte de germes de blé	2500 g
Bioreal levure fraîche (Bourgeon).....	100 g
Noisettes bio, entières.....	400 g
Noix bio.....	400 g
Abricots secs bio.....	1000 g
Figues séchées bio	880 g
Raisins sultanines bio	1240 g
Eau	env. 7500 g
Poids de la pâte	24640 g
Pétrissage (spirale)....Mélanger pendant 5 minutes et bien pétrir à la fin du pétrissage.	
Température de la pâte	26-27° C
Pointage en cuve	env. 60 minutes
Pâtons	450 g
Apprêt (32° C/75% hum. rel.).....	env. 40 minutes
Température de cuisson	env. 220 °C
Cuisson.....	env. 40 minutes

Conseil

Ajouter Bio Artisano Pâte de germes de blé seulement à la fin afin que les germes soient plus visibles. Pâte à conduite longue possible.

○ Art. 01812250002.5 **Bio Artisano Pâte de germes de blé**
carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

○ Art. 00378100012.0 **Bioreal levure fraîche (Bourgeon)**
carton de 12,5 kg

*Vous avez des questions?
Dans tous les cas, vous pouvez
compter sur notre soutien.*

Notre équipe est constituée de conseillers expérimentés et nous serions heureux de pouvoir être à vos côtés afin de vous faire profiter de notre savoir-faire. Un conseil technique personnalisé en toute circonstance, une logistique fiable, ainsi qu'un soutien publicitaire et une promotion des ventes professionnels en font également partie, tout comme des séminaires techniques passionnants.





John Berner

Responsable des ventes
Téléphone 079 354 67 52



Manfred Blum

Key Account Manager
Téléphone 079 898 82 17



Luc Brice

Boulangerie/Pâtisserie
Fribourg, Neuchâtel, Genève, Vaud,
Valais
Téléphone 079 240 66 07



Reto Herger

Boulangerie/Pâtisserie
Bâle-Ville, Bâle-Campagne, Jura
Haut-Valais, Tessin
Téléphone 079 600 96 74



Christoph Lüthi

Boulangerie/Pâtisserie
Glaris, Grisons, Schwyz,
St.-Gall, Uri, Zoug
Téléphone 079 406 46 01



Thomas Widmer

Boulangerie/Pâtisserie
Appenzell, Schaffhouse,
Thurgovie, Zurich
Téléphone 079 634 67 58



Urs Wyss

Boulangerie/Pâtisserie
Argovie, Berne, Lucerne,
Soleure, Suisse centrale
Téléphone 079 484 24 11



Pascal Bütler

Key Account Manager Gastronomie
Zurich, Suisse orientale
Téléphone 079 387 27 60



Ettore Salerno

Gastronomie
Argovie, Bâle-Ville,
Bâle-Campagne, Soleure
Téléphone 079 779 24 21



Roland Elmiger

Gastronomie
Suisse centrale, Berne,
Soleure, Argovie du Sud
Téléphone 079 500 42 72

Notre promesse pour vous

C'est avec une longue expérience, une grande motivation et beaucoup de passion pour notre métier que nous travaillons au quotidien pour nos clients.

✓ Individuel et diversifié

Tel est le service Agrano!

Il nous tient à cœur d'être votre interlocuteur et partenaire commercial dans n'importe quelle situation. C'est pourquoi nous privilégions le contact personnel avec vous et vous assistons à tout moment pour relever vos défis.

✓ Professionnelle et complète

Telle est l'expertise d'Agrano!

Nous ne vendons pas seulement des articles très prisés, nous vous épaulons aussi avec des spécialités et des solutions sur mesure.

✓ Fiable et rapide

Telle est la logistique Agrano!

Commande passée avant 14 heures — livraison le lendemain dans toute la Suisse.

✓ Artisanale et futuriste

Telle est la profession de foi professionnelle Agrano!

Nous promouvons l'artisanat et organisons de nombreux séminaires spécialisés et formations dans notre centre de formation à Allschwil. Avec le Young Star Event, nous investissons par ailleurs dans l'avenir de l'artisanat, en promouvant de jeunes talents et en leur offrant une plate-forme d'apprentissage interactive.