

agrimontana

agricacao

# BEST OF BOULANGERIE & VIENNOISERIE

VOL. 2



**agrimontana**



**agricacao**



## L'ÉDITO AGRIMONTANA

**Agrimontana** fait la part belle à l'un des marchés les plus emblématiques de la tradition française : **la boulangerie**.

Fort du succès du premier recueil, nous avons souhaité renouveler l'expérience, toujours aux côtés de **José Arroyo**, Président de la Fédération des Boulangers-Pâtisseries du Bas-Rhin. Pour cette nouvelle édition, **Thomas Subrin**, Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie, rejoint l'aventure.

À travers ce nouveau numéro du **Best of Boulangerie & Viennoiserie**, vous découvrirez des recettes spécialement conçues pour l'occasion. **Pains, pâtes levées feuilletées, barres énergétiques, brioches...** autant de créations pensées pour répondre à la demande du marché, tout en tenant compte des difficultés actuelles du métier, à savoir la main-d'œuvre.

Ce deuxième opus est un **carnet d'inspiration** : un recueil de recettes et de propositions créatives à décliner tout au long de l'année, accessible à tous les professionnels du secteur.

Toutes les créations ont été élaborées à partir des références du **catalogue agrimontana et agricacao**, des produits **100 % naturels** qui accompagnent les chefs dans leur quête d'excellence quotidienne.

Avec **Thomas Subrin** et **José Arroyo**, nous vous invitons à (re)découvrir la boulangerie française entre **tradition** et **modernité**, dans un ouvrage pensé comme une **source d'inspiration, de partage** et de passion.

## UNE RENCONTRE DE TALENTS

En associant **Thomas Subrin**, symbole d'excellence technique, et **José Arroyo**, défenseur engagé du métier, Agrimontana célèbre la richesse et la diversité du savoir-faire français. Leur collaboration autour de ce **Best of Boulangerie & Viennoiserie** incarne à la perfection l'esprit de la marque : un dialogue entre tradition et modernité, au service du goût, de l'artisanat et de l'inspiration.





## JOSÉ ARROYO

### Président de la Fédération des Boulangers-Pâtisseries du Bas-Rhin

Originaire d'Occitanie, José Arroyo s'impose depuis plusieurs années comme une figure incontournable de la boulangerie artisanale française. Lors de son apprentissage exigeant au sein des Compagnons du Devoir, en boulangerie-pâtisserie, il se forge une solide expérience dans plusieurs maisons avant d'ouvrir, en 2007, sa propre boulangerie à Strasbourg. Très vite, son établissement devient une référence locale, reconnu pour la qualité de ses produits, la sélection rigoureuse de ses matières premières et le respect du savoir-faire traditionnel. En 2013, il est élu champion de France de boulangerie et, en 2018, il participe à la finale du concours du « Meilleur Ouvrier de France ».

Artisan passionné et profondément attaché à son métier, José Arroyo s'engage très tôt pour la défense et la valorisation de la profession. Élu Président de la Fédération des Boulangers-Pâtisseries du Bas-Rhin, il met son énergie et son expérience au service des artisans et des jeunes apprentis. Sous sa présidence, la fédération se distingue par de nombreuses actions de formation, de promotion du métier et d'accompagnement économique, tout en organisant des concours régionaux destinés à stimuler la créativité et à faire émerger les talents de demain.

Ambassadeur de la boulangerie française, José Arroyo représente avec conviction la profession lors de grands rendez-vous tels que le Mondial du Pain, le Salon de la Boulangerie Artisanale de Paris ou encore le Sirha à Lyon. Guidé par des valeurs fortes, authenticité, excellence et transmission, il s'attache à faire vivre et évoluer la tradition boulangère dans un monde en pleine mutation, tout en encourageant les artisans à innover sans renier leurs racines.





## THOMAS SUBRIN

### Meilleur Ouvrier de France Boulangerie

Originaire de la région lyonnaise, Thomas Subrin incarne une génération de boulangers passionnés, alliant maîtrise du geste, curiosité et exigence. Très tôt, il se forme aux bases du métier en obtenant un BEP puis un Bac professionnel Boulangerie-Pâtisserie au lycée François Rabelais.

En 2002, animé par le goût du défi, il s'envole pour Cotonou (Bénin) où il participe à l'ouverture d'une boulangerie française, met en place la production et forme les équipes locales. De retour en France, il complète sa formation par un Brevet de Maîtrise à l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie de Rouen, avant de remporter la Coupe de France de Boulangerie en 2007 avec Sylvain Cabane et Thomas Planchot.

Après une saison d'hiver à Val d'Isère chez le MOF Pâtissier, M. Patrick Chevallot, il rejoint Monaco, où il officie durant huit ans auprès du chef Joël Robuchon, perfectionnant son exigence et son sens du détail. En 2019, il est consacré Meilleur Ouvrier de France Boulangerie, une distinction qui salue la rigueur, la technique et la créativité d'un artisan complet.

Aujourd'hui Chef Boulanger à la Société des Bains de Mer de Monaco, Thomas Subrin dirige les productions des établissements de prestige du groupe. Reconnu pour son approche mêlant respect des traditions et innovation, il partage régulièrement son savoir-faire à travers des formations, conférences et collaborations, transmettant sa passion à la nouvelle génération de boulangers.





# LES RECETTES

- 8 CIABATTA CHOCOLAT-ORANGE
- 10 TRADITION FRUITS ROUGES
- 12 FOCACCIA POMME-MARRON
- 14 FLEUR DE CITRON
- 16 BRIOCHE FAÇON PANETTONE
- 18 MARITOZZO MYRTILLE
- 20 TARTE MANDARINE
- 22 FINGER FEUILLETÉ
- 24 TORSADE CITRON GINGEMBRE  
ET CHOCOLAT
- 26 ESCARGOT FRAMBOISE
- 28 FLEUR ABRICOT
- 30 SABLÉ LINZER : FRAMBOISE, CERISE  
ET FRAISE/VANILLE



# CIABATTA CHOCOLAT/ ORANGE

---

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**CACAO AROMATIQUE  
EN POUDRE 22-24% AGRICACAO**  
CODE PRODUIT 00627



**ÉCORCE D'ORANGE  
EN CUBES 8X8 MM**  
CODE PRODUIT 02218

### INGRÉDIENTS (POUR 20 PC)

1.000 g	Farine tradition française
720 g	Eau
25 g	Sel
6 g	Levure
200 g	Levain liquide
100 g	Huile d'olive
50 g	Eau de bassinage
15 g	Cacao aromatique en poudre 22-24% agricacao
100 g	Pépite de chocolat
200 g	Écorce d'orange en cubes 8x8 mm agrimontana

### PROCÉDÉ

**Température de base :** 54 °C à 60 °C.

**Incorporation :** Mélanger la farine et l'eau dans le pétrin.

**Frasage :** 3 min.

**Autolyse :** 1 h.

**Incorporation :** Ajouter le sel, la levure et le levain liquide.

**Pétrissage :** 5 min en 1ère vitesse et 2 min en 2ème vitesse.

**Bassinage :** Ajouter l'huile d'olive et l'eau.

**Incorporation :** Ajouter la garniture.

**Consistance :** Pâte souple.

**Température :** Pâte à 23-24 °C.

**Pointage :** Environ 1 h à température ambiante puis 12 h à 3 °C.

**Rabat :** Au bout d'1 h.

**Division :** En pavé, sur toile légèrement farinée.

**Détente :** 10 min.

**Division :** En carré de 12 cm.

**Apprêt :** 40 min.

**Cuisson :** À 270 °C au four à sole, pendant 12 min.

**Ressuage :** Sur grille.



# TRADITION FRUITS ROUGES

---

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**MYRTILLES ROUGES CONFITES  
AU SIROP LÉGER**  
CODE PRODUIT 02049

### INGRÉDIENTS (POUR 6 PIÈCES DE 350 G)

#### BASE TRADITION

1.000 g	Farine tradition
680 g	Eau
20 g	Sel
7 g	Levure
200 g	Pâte fermentée
30 g	Levain liquide
60 g	Bassinage

#### INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

150 g	Myrtilles rouges confites au sirop léger agrimontana
-------	---

### PROCÉDÉ

**Pétrissage :** Autolyse de 1 h.

5 min en 1ère vitesse et 6 min en 2ème vitesse, une fois pétri, ajouter le bassinage en filet pendant 2 à 3 min en 2ème vitesse.

**Temps de repos :** 30 min à température ambiante et au bout de 1h30 faire un rabat et bloquer au froid minimum 12 h au froid. (3°C).

**Façonnage :** Peser des pâtons de 400 g.

**Procéder :** Étaler le pâton de façon régulière et tapissez de myrtilles rouges confites au sirop léger le pâton. Rouler comme un escargot et placez-le dans un moule à cake.

**Temps de pousse et cuisson :** Laisser pousser environ 1 h à 1 h 30 à température ambiante et enfourner le à 220°C pendant 30 à 40 min.

Le poids du pâton peut être ajusté en fonction des moules.



# FOCACCIA POMMES MARRONS

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**GOUSSES DE VANILLE BOURBON  
(MADAGASCAR) VANIGLIA GOURMET**  
CODE PRODUIT 04400



**MARRONS CONFITS  
EN MORCEAUX**  
CODE PRODUIT 01515



**PÂTE  
DE MARRONS**  
CODE PRODUIT 03642

### INGRÉDIENTS (POUR 11 PC)

880 g Farine T55  
120 g Flocons de pomme de terre  
700 g Eau  
40 g Sucre semoule  
14 g Sel  
12 g Levure  
120 g Levain liquide  
1 pc Vanille  
100 g Huile d'olive

### SUCRE VANILLÉ

250 g Sucre  
2 pc Gousses de vanille Bourbon  
Vaniglia Gourmet déjà grattées

### GARNITURES POMMES

1.000 g Pommes Golden  
100 g Lait  
200 g Beurre  
200 g Sucre

### FINITION

Neige décor  
Marrons confits en morceaux agrimontana  
Pâte de marrons agrimontana

### PROCÉDÉ

#### SUCRE VANILLÉ

Mixer 50 g de sucre avec les gousses de vanille déjà grattées. Ajouter ce mélange au reste du sucre.

#### GARNITURES POMMES

Dans une casserole cuire les pommes à feu doux dans le mélange lait, beurre et sucre.

Une fois la cuisson terminée, passer les pommes à l'égouttoir afin d'enlever l'excédent de liquide.

**Température de base :** 54°C à 60°C.

**Incorporation :** Mélanger tous les ingrédients à l'exception de l'huile d'olive dans le batteur.

**Frasage :** 4 min.

**Pétrissage :** 6 min en 1ère vitesse et en 2ème vitesse jusqu'au décollement.

**Bassinage :** Ajouter l'huile.

**Consistance :** Pâte souple.

**Température :** Pâte à 23-24°C.

**Pointage :** Environ 30 min à température ambiante puis 12 h à 3°C.

**Rabat :** Au bout de 30 min.

**Division :** À 180 g. Disposer dans des cercles de 14 cm de diamètre.

**Détente :** 1 h à T° ambiante.

**Façonnage :** Avec de l'huile, dégazer la pâte.

**Finition :** Mettre les morceaux de pommes et le sucre vanillé.

**Cuisson :** À 180°C au four ventilé, pendant 20 min puis démouler et sécher 3 min.

**Ressuage :** Sur grille.

**Finition :** Recouvrir de pâte de marrons, de neige décor et de morceaux de marrons confits.



# FLEUR CITRON

---

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



### CREMAGEL CITRON-GINGEMBRE AVEC CITRON "LIMONE COSTA D'AMALFI I.G.P."

CODE PRODUIT 03311

#### INGRÉDIENTS (POUR 36 PC)

##### PÂTE À BRIOCHE

500 g	Farine de tradition française
500 g	Farine T45
20 g	Sel
140 g	Sucre semoule
40 g	Levure
450 g	Œufs
150 g	Lait
400 g	Beurre
5,5 g	Curcuma

##### FINITION

Crémagel citron-gingembre agrimontana  
Polenta

#### PROCÉDÉ

**Température de base :** 48°C à 52°C.

**Incorporation :** Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le beurre.

**Frasage :** 3 min en 1ère vitesse.

**Pétrissage :** 25 min en 1ère vitesse.

**Incorporation :** Ajouter le beurre en 1ère vitesse jusqu'à lissage de la pâte.

**Température :** Pâte à 24°C.

**Pointage :** 30 min à température ambiante puis 12 h à 3°C.

**Division :** 12 g.

**Façonnage :** En boule, roulé dans la polenta. Mettre 5 boules dans des moules de 10 cm de diamètre.

**Apprêt :** 1 h 30 à 27°C.

**Cuisson :** À 180°C au four à sole ou à 140°C au four ventilé pendant 10 min.

**Ressuage :** Sur grille.

**Finition :** Garnir avec 5 g de Crémagel citron-gingembre par boule.



# BRIOCHE FAÇON PANETTONE<sup>3</sup>

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**AMANDE EN POUDRE  
50/50 TPT**  
CODE PRODUIT 08454



**ÉCORCE DE CITRON  
EN CUBES 8X8 MM**  
CODE PRODUIT 02229



**ÉCORCE D'ORANGE  
EN CUBES 8X8 MM**  
CODE PRODUIT 02218



**FLORIA COUVERTURE NOIRE  
54% AGRICACAO**  
CODE PRODUIT 00613

### INGRÉDIENTS (POUR 5 PIÈCES DE 500 G)

#### BASE BRIOCHE

1.000 g	Farine T55
20 g	Sel
130 g	Sucre
40 g	Levure
10	(Œufs (pièces))
100 g	Eau
500 g	Beurre

#### MACARONADE

350 g	Amande en poudre 50/50 TPT agrimontana
18 g	Fécule
150 g	Blancs d'œufs

#### INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

100 g	Écorce de citron en cubes 8x8 mm agrimontana	} Par kilo de pâte
100 g	Écorce d'orange en cubes 8x8 mm agrimontana	
100 g	Floria couverture noire 54% agricacao	

### PROCÉDÉ

**Pétrissage :** 5 min en 1ère vitesse et 8 min en 2ème vitesse sans le beurre et 5 min en 1ère vitesse et 4 min en 2ème vitesse avec le beurre.

Ajouter les citrons confits, les oranges confites et les perlines 54% 2 min en 1ère vitesse.

**Temps de repos :** 30 min à température ambiante et 12 h au froid.

**Division et façonnage :** Peser des pâtons à 600 g, bouler et mettre en moule.

**Temps de pousse :** 2 h à 2 h 30 à 28°C.

**Après pousse :** À l'aide d'une poche mettre la macaronade en faisant un escargot dessus.

Tamiser du sucre glace sur le dessus.

**Cuisson :** 35 à 40 min dans un four à sole à 180°C.

Le poids du pâton peut être ajusté en fonction des moules.



# MARITOZZO MYRTILLE

---

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



### CONFITURES EXTRA DE MYRTILLES SAUVAGES

CODE PRODUIT 036161

#### INGRÉDIENTS (POUR 44 PC)

##### PÂTE À BRIOCHE

500 g Farine de tradition française  
500 g Farine T45  
20 g Sel  
140 g Sucre semoule  
40 g Levure  
450 g Œufs  
150 g Lait  
400 g Beurre

Confiture de myrtilles sauvage agrimontana

##### CRÈME MONTÉE

400 g Crème 35%  
40 g Sucre Glace

##### FINITION

Sucre glace  
Poudre de pomme de terre violette  
Myrtilles

#### PROCÉDÉ

##### CRÈME MONTÉE

Dans une cuve de batteur froide, mettre la crème et le sucre glace et fouetter jusqu'à la consistance voulue.

**Température de base :** 48°C à 52°C.

**Incorporation :** Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le beurre.

**Frasage :** 3 min en 1ère vitesse.

**Pétrissage :** 25 min en 1ère vitesse.

**Incorporation :** Ajouter le beurre en 1ère vitesse jusqu'à lissage de la pâte.

**Température :** Pâte à 24°C.

**Pointage :** 30 min à température ambiante puis 12 h à 3°C.

**Division :** 50 g.

**Façonnage :** En navette.

**Apprêt :** 2 h à 27°C.

**Cuisson :** Au four ventilé à 160°C, pendant 10 min.

**Ressuage :** Sur grille.

**Garniture :** Mettre 25 g de confiture de myrtilles sauvages puis recouvrir de crème montée.

**Finition :** Lisser la crème et saupoudrer de sucre glace et de poudre de pomme de terre violette.  
Ajouter une myrtille au centre du produit.



# TARTE MANDARINE

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**ÉCORCE DE MANDARINE  
EN PETITS CUBES 3X3 mm**  
CODE PRODUIT 02259



**PURÉES DE MANDARINE**  
CODE PRODUIT 07110



**PÂTE D'ÉCORCE DE MANDARINE**  
CODE PRODUIT 02262

### INGRÉDIENTS (POUR 20 PC)

#### PÂTE À BRIOCHE

- 500 g Farine de tradition française
- 500 g Farine T45
- 20 g Sel
- 140 g Sucre semoule
- 40 g Levure
- 450 g Œufs
- 150 g Lait
- 400 g Beurre
- 220 g Écorce de mandarine en petits cubes 3x3 mm agrimontana
- 110 g Amandes hachées

#### CONFIT MANDARINE

- 200 g Purée de mandarine agrimontana
- 20 g Pâte d'écorce de mandarine agrimontana
- 1 g Gomme gellan

#### FINITION

- Amandes hachées
- Cubes de beurre
- Neige décor
- Cassonade
- Mandarines confites agrimontana

### PROCÉDÉ

#### CONFIT MANDARINE

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole. Chauffer jusqu'à ébullition. Réserver dans une bassine jusqu'au refroidissement de l'appareil. Mixer pour lisser le confit.

**Température de base :** 48°C à 52°C.

**Incorporation :** Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le beurre, les amandes et les mandarines confites.

**Frasage :** 3 min en 1ère vitesse.

**Pétrissage :** 25 min en 1ère vitesse.

**Incorporation :** Ajouter le beurre en 1ère vitesse jusqu'à lissage de la pâte, puis ajouter les amandes et les mandarines confites.

**Température :** Pâte à 24°C.

**Pointage :** 30 min à température ambiante puis 12 h à 3°C.

**Détaillage :** Diviser à 125 g.

**Mise en forme :** En boule.

**Détente :** 1 h à 3°C.

**Façonnage :** Étaler dans un cercle de 14 cm de diamètre.

**Apprêt :** 2 h à 27°C.

**Dorure :** À l'œuf.

**Finition :** Parsemer de cassonade et d'amandes hachées. Disposer 5 cubes de beurre sur la brioche.

**Cuisson :** Au four ventilé à 150°C, pendant 15 min.

**Ressuage :** Sur une grille.

**Finition :** Garnir les cavités avec du confit de mandarine et ajouter quelques points sur la brioche.

Décorer avec de la neige décor et des mandarines confites.



# FINGER FEUILLETÉ

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**PRALINÉ LISSE NOISETTE  
ET AMANDE 50%**  
CODE PRODUIT 04932



**FLORIA COUVERTURE NOIRE 54%  
AGRICACAO**  
CODE PRODUIT 00613



**NOISETTES ITALIENNES  
"ANTICA PICENTIA" GRILLÉES**  
CODE PRODUIT 05054

### INGRÉDIENTS (POUR 18 PC)

#### PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

410 g	Farine T45
170 g	Farine de tradition française
170 g	Eau
80 g	Lait entier
10 g	Sel
70 g	Sucre
30 g	Levure
60 g	Beurre

#### BÂTON CHOCOLAT

300 g	Praliné lisse noisette et amande 50% agrimontana
300 g	Floria couverture noire 54% agricacao

#### CARAMEL FLEUR DE SEL

70 g	Sucre semoule
140 g	Crème liquide
1,5 g	Fleur de sel

#### FINITION

Demi noisettes italiennes "Antica Picentia"  
grillées agrimontana  
Neige décor  
Fleur de sel

### PROCÉDÉ

#### BÂTON CHOCOLAT

Faire fondre le praliné et la couverture noire au bain-marie. Couler en cadre. Une fois refroidi, tailler des bâtons de 12x2 cm. Conserver au réfrigérateur.

#### CARAMEL FLEUR DE SEL

Chauffer le sucre jusqu'à coloration. Décuire avec la crème liquide préalablement chauffée. Cuire à 105°C. Ajouter la fleur de sel et réserver.

**Température de base :** 46°C à 48°C.

**Incorporation :** Au batteur, mettre tous les ingrédients dans la cuve.

**Frasage :** 5 min.

**Pétrissage :** 20 min en 1ère vitesse 1 à 2 min en 2ème vitesse.

**Consistance :** Pâte bâtarde.

**Température :** Pâte à environ 24°C.

**Division :** Pâtons de 1.000 g.

**Mise en forme :** Boule.

**Pointage :** 30-40 min.

**Rabat :** Si nécessaire.

**Pointage :** 10-12 h à 2°C.

**Tourage :** Donner un tour double et un tour simple.

**Détente :** 45 min à 0°C.

**Étalage :** 40x22 cm puis à -18°C pendant 30 min. Découper des bandes de 1 cm de largeur et les disposer sur le reste du pâton. Étaler le pâton à 3 mm d'épaisseur. Détailler des rectangles de 12x9 cm.

**Façonnage :** Déposer un bâton chocolat au centre de la viennoiserie et refermer.

**Apprêt :** 1 h 30 à 27°C.

**Cuisson :** Au four ventilé à 170°C, pendant 14 min.

**Ressuage :** Sur une grille

**Finition :** Ajouter du caramel, les demi-noisettes et de la fleur de sel.



# TORSADE AVEC LE CREMAGEL CITRON-GINGEMBRE ET PERLINE FLORIA 54%

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



CREMAGEL CITRON-GINGEMBRE AVEC  
CITRON "LIMONE COSTA D'AMALFI I.G.P."  
CODE PRODUIT 03311



FLORIA COUVERTURE NOIRE 54%  
AGRICACAO  
CODE PRODUIT 00613

### INGRÉDIENTS (POUR 32 PIÈCES DE 120 G)

#### PÂTE LEVÉE FEUILLETÉ

1.800 g	Farine T55
260 g	Sucre
35 g	Sel
40 g	Levure
450 g	Pâte fermentée
900 g	Eau

#### INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

300 g	Cremagel citron-gingembre agrimontana
150 g	Floria couverture noire 54% agricacao

### PROCÉDÉ

**Pétrissage :** 5 min en 1ère vitesse et 7 min en 2ème vitesse.

**Mise au froid :** Après pétrissage descendre rapidement en température en cellule de refroidissement réglée à -20°C pendant 45 min env. puis 1 h 30 avant de tourner à 3°C. Laisser détendre au moins 1 h après tourage.

**Procéder tourage :** Faire 3 pâtons de 1161 g avec 350 g de beurre de tourage. Étaler le pâton sur 8 mm et mettre le beurre de tourage. Étaler sur 6,5 mm et faire un tour double, puis encore une fois sur 6,5 mm et faire un tour simple.

Étaler le pâton sur une largeur de 15 cm et étaler sur une épaisseur de 3 mm. Lisser la préparation citron-gingembre et étaler sur tout le pâton 300 g de cremagel, ajouter les pépites et replier en deux. Peser des bandes de 120 g et les torsader. Dorer avant de les mettre en pousse et avant de les cuire.

**Pousse et cuisson :** Faire lever 2 h 30 env. à 28°C et cuire pendant 20 à 25 min à 150°C au ventilé.



# ESCARGOT FRAMBOISE

---

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**CREMAGEL FRAMBOISE**  
CODE PRODUIT 03310

### INGRÉDIENTS (POUR 34 PIÈCES DE 110 G)

#### PÂTE LEVÉE FEUILLETÉ

1.800 g	Farine T55
260 g	Sucre
35 g	Sel
40 g	Levure
450 g	Pâte fermentée
900 g	Eau

#### INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA

300 g	Cremagel framboise agrimontana
-------	--------------------------------

### PROCÉDÉ

**Pétrissage :** 5 min en 1ère vitesse et 7 min en 2ème vitesse.

**Mise au froid :** Après pétrissage descendre rapidement en température en cellule de refroidissement réglée à -20°C pendant 45 min env. puis 1 h 30 avant de tourner à 3°C. Laisser détendre au moins 1 h après tourage.

**Procéder tourage :** Faire 3 pâtons de 1161 g avec 350 g de beurre de tourage. Étaler le pâton sur 8 mm et mettre le beurre de tourage. Étaler sur 6,5 mm et faire un tour double, puis encore une fois sur 6,5 mm et faire un tour simple.

Étaler le pâton sur une largeur de 15 cm et étaler sur une épaisseur de 2,5 mm. Lisser la préparation cremagel framboise et étaler 300 g de cremagel.

Rouler comme un escargot et couper des morceaux de 110 g. Les placer dans des moules ronds pour garder la forme de l'escargot. Dorer avant de les mettre en pousse et avant de les cuire.

**Pousse et cuisson :** Faire lever 2 h 30 à 28°C et cuire pendant 20 à 25 min à 150°C au ventilé.



# FLEUR ABRICOT

---

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**CREMAGEL ABRICOT**  
CODE PRODUIT 03309



**ABRICOTS ENTIERS CONFITS  
AU SIROP LÉGER**  
CODE PRODUIT 02029

### INGRÉDIENTS (POUR 35 PIÈCES)

#### PÂTE LEVÉE FEUILLETÉ

1.800 g	Farine T55
260 g	Sucre
35 g	Sel
40 g	Levure
450 g	Pâte fermentée
900 g	Eau

#### INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA PAR FLEUR

30 g	Cremagel abricot agrimontana
1/2	Abricots entiers confits au sirop léger agrimontana

### PROCÉDÉ

**Pétrissage :** 5 min en 1ère vitesse et 7 min en 2ème vitesse.

**Mise au froid :** Après pétrissage descendre rapidement en température en cellule de refroidissement réglée à -20°C pendant 45 min env. puis 1 h 30 avant de tourner à 3°C. Laisser détendre au moins 1 h après tourage.

**Procéder tourage :** Faire 3 pâtons de 1161 g avec 350 g de beurre de tourage. Étaler le pâton sur 8 mm et mettre le beurre de tourage. Étaler sur 6,5 mm et faire un tour double, puis encore une fois sur 6,5 mm et faire un tour simple.

Étaler le pâton sur une largeur de 10 cm et étaler sur une épaisseur de 4,5 mm d'épaisseur. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce uni d'une taille plus grande que le moule. Placer les cercles de pâte dans les moules et ajouter la moitié d'un abricot entier confit au sirop agrimontana et 30 g de cremagel abricot lissé.

**Pousse et cuisson :** Faire lever 2 h 30 à 28°C et cuire pendant 20 à 25 min à 150°C. Siropier après cuisson. Une fois refroidi, ajouter du cremagel abricot jusqu'à ras-bord.



# SABLÉ LINZER FRAMBOISE

---

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**CONFITURE EXTRA  
DE FRAMBOISES**  
CODE PRODUIT 036151

### INGRÉDIENTS (POUR 64 PIÈCES)

#### PÂTE SABLÉE

700 g	Beurre
500 g	Sucre glace
1.000 g	Farine
500 g	Poudre d'amande
150 g	Cannelle
350 g	Œufs

#### INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA | PAR TARTELETTE

60 g	Confiture extra de framboises agrimontana
------	---

### PROCÉDÉ

Sabler tous les ingrédients secs avec le beurre en 1ère vitesse, puis ajouter les œufs et mettre la pâte au froid la veille. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et la foncer dans les moules à tartelette (compter entre 40 et 50 g de pâte par tartelette).

Lisser la confiture et peser 60 g par tartelette.

Étaler un disque de pâte de plus petite taille, le cuire à part, pour le déposer après cuisson (cela facilite la cuisson).

**Cuisson :** 25 min (env.) à 180°C au four à sole.

**Après cuisson :** Placer le petit disque de pâte au milieu du sablé.



# SABLÉ LINZER CERISE

---

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**CONFITURE EXTRA  
DE CERISES**  
CODE PRODUIT 036181

### INGRÉDIENTS (POUR 40 PIÈCES)

#### PÂTE SABLÉE

540 g	Beurre
340 g	Sucre glace
5 g	Sel
115 g	Poudre d'amande
900 g	Farine
175 g	Œufs

#### INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA | PAR TARTELETTE

60 g	Confiture extra de cerises agrimontana
------	--

### PROCÉDÉ

Sabler tous les ingrédients secs avec le beurre en 1ère vitesse, puis ajouter les œufs et mettre la pâte au froid la veille. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et la foncer dans les moules à tartelette (compter entre 40 et 50 g de pâte par tartelette).

Lisser la confiture et peser 60 g par tartelette.

Étaler un disque de pâte de plus petite taille, le cuire à part, pour le déposer après cuisson (cela facilite la cuisson).

**Cuisson :** 25 min (env.) à 180°C au four à sole.

**Après cuisson :** Placer le petit disque de pâte au milieu du sablé.



# SABLÉ LINZER FRAISE + VANILLE

## LES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA:



**CONFITURE EXTRA  
DE FRAISES**  
CODE PRODUIT 036121



**GOUSSES DE VANILLE BOURBON  
(MADAGASCAR) VANIGLIA GOURMET**  
CODE PRODUIT 04400

### INGRÉDIENTS (POUR 40 PIÈCES)

#### PÂTE SABLÉE

540 g	Beurre
340 g	Sucre glace
5 g	Sel
115 g	Poudre d'amande
900 g	Farine
175 g	Œufs

#### INCORPORATION DES INGRÉDIENTS AGRIMONTANA | PAR TARTELETTE

60 g	Confiture extra de fraises agrimontana
1	Gousses de vanille Bourbon Vaniglia Gourmet (pour 100 g de préparation fraise)

### PROCÉDÉ

Sabler tous les ingrédients secs avec le beurre en 1ère vitesse, puis ajouter les œufs et mettre la pâte au froid la veille. Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et la foncer dans les moules à tartelette (compter entre 40 et 50 g de pâte par tartelette).

Lisser la confiture et peser 60 g par tartelette.

Étaler un disque de pâte de plus petite taille, le cuire à part, pour le déposer après cuisson (cela facilite la cuisson).

**Cuisson :** 25 min (env.) à 180°C au four à sole.

**Après cuisson :** Placer le petit disque de pâte au milieu du sablé.



Nom de produit	Réf. produit	Tradition fruits rouges	Ciabatta chocolat-orange	Focaccia pomme-marron	Fleur de citron	Brioche façon panettone
Ingrédients agrimontana et agricacao						
Abricots entiers confits au sirop léger	02029					
Amande en poudre 50/50 TPT	08454					✓
Cacao aromatique en poudre 22-24% agricacao	00627		✓			
Confiture extra de cerises	036181					
Confiture extra de framboises	036151					
Confiture extra de fraises	036121					
Confitures extra de myrtilles sauvages	036161					
Cremagel abricot	03309					
Cremagel citron-gingembre avec citron "Limone Costa d'Amalfi I.G.P."	03311				✓	
Cremagel framboise	03310					
Écorce de citron en cubes 8x8 mm	02229					✓
Écorce de mandarine en petits cubes 3x3 mm	02259					
Écorce d'orange en cubes 8x8 mm	02218		✓			✓
Floria couverture noire 54% agricacao	00613					✓
Gousses de vanille Bourbon (Madagascar) Vaniglia Gourmet	04400			✓		
Marrons confits en morceaux	01515			✓		
Myrtilles rouges confites au sirop léger	02049	✓				
Noisettes italiennes "Antica Picientia" Grillées	05054					
Pâte d'écorce de mandarine	02262					
Pâte de marrons	03642			✓		
Praliné lisse noisette et amande 50%	04932					
Purées de mandarine	07110					

Maritzo myrtille	Tarte mandarine	Finger feuilleté	Torsade citron gingembre et chocolat	Escargot framboise	Fleur abricot	Sablé linzer Framboise	Sablé linzer cerise	Sablé linzer fraise + vanille
					✓			
							✓	
						✓		
								✓
✓								
					✓			
			✓					
				✓				
	✓							
		✓	✓					
								✓
		✓						
	✓							
		✓						
	✓							

## Coût de revient

Tradition fruit rouge 1,66€ / 400 g

Ciabatta chocolat-orange 0,42€ / 600 g

Focaccia Pommes Marrons 1,58€ / pièce

Fleur de citron: 0,33€ / pièce

Brioche façon Panettone 4,56€ / 600 g

Maritzo Myrtille 0,53€ / pièce

Tarte mandarine 1,01€ / pièce

Finger feuilleté 0,68€ / pièce

P.L.F citron gingembre perline 0,75€ / pièce

P.L.F Framboise 0,72€ / pièce

P.L.F Abricot 0,78€ / pièce

Sablé confiture 1,23€ / pièce

## Prix de vente conseillé

de 3,90 à 4,90€ / pièce

2,20€ / pièce

6,20€ / pièce

2,90€ / pièce

de 14 à 18€ / pièce

3,60€ / pièce

4,50€ / pièce

3,50€ / pièce

de 1,90 à 2,50€ / pièce

de 1,90 à 2,50€ / pièce

de 1,95 à 2,65€ / pièce

de 2,50€ à 4,50€ / pièce



**agrimontana**

A white icon of a leaf with three lobes, positioned behind the text.

**agricacao**

A golden icon of a leaf with three lobes, positioned behind the text.

**agrimontana**

**agricacao**

**Azienda Agrimontana S.p.A.**

Via Camillo Benso Conte di Cavour, 185  
12011 Borgo San Dalmazzo (Cuneo) Italia  
T: +39 0171 261157  
agrimontana@agrimontana.it  
www.agrimontana.it

Export distributor

**Agrimontana International - Agriland S.A.M**

27 Boulevard d'Italie, Le Margaret. 98000 Monaco  
Tél. +377.93.30.61.73  
agriland@agriland.mc  
www.agrimontana.fr

Suivez-nous sur:    