

Nous partageons
votre passion


margo

Panarom

L'améliorant sans émulsifiants est approprié pour des gros pains et des pains spéciaux, ainsi que pour toutes les pâtes levées

pour l'application directe et le ralentissement de la fermentation

pour des gros pains
et des pains spéciaux

renforce le goût naturel

longue conservation

pour une croûte
marquée

faible dosage:
1.5 - 2%

ingrédients
naturels

avec de l'acérola



Nous partageons
votre passion



**margo**

Panarom

Baguette avec du blé dur	1207
Baguette avec du blé dur - longue fermentation	1195
Pain bâlois	581
Pain bis avec Panarom	13
Pain de campagne	1196
Pain de chènevis	1190
Pain du creux de janvier longue fermentation	703
Pain Graham avec Panarom	32
Pain mi-blanc avec Panarom	31

Baguette avec du blé dur

ca . 51 Stück



RECETTE

Nr 1207

Pate

Farine de blé type 550	8000 g
Semoule de blé dur	2000 g
Levure de boulanger	300 g
Sel de cuisine	220 g
Panarom	200 g
Eau	7400 g

Poids total **18120 g**

Façonnage

Pétrir tous les ingrédients en une pâte élastique.

Durée de pétrissage:

6 minutes en 1er vitesse et environ 8 minutes en 2ème vitesse

Temp / Ferm. Int.

Température de la pâte: env. 26 °C

Fermentation env. 90 minutes

Façonnage

Pesez des pâtons de 350 g et façonnez-la dans le sens de la longueur.

Après un court repos, façonné jusqu'à l'obtention de baguettes aux extrémités pointues. Ensuite, la roulez dans la semoule de blé dur et laissez pointer.

Placez les baguettes sur le tapis d'enfournage, la clé tournée vers le haut, et laissez-les encore pointer. Après le pointage, faites une légère incision longitudinale et enfourner directement.

Cuisson

Température de cuisson env. 230 °C

Enfourner avec de la vapeur et finir la cuisson avec le tirage ouvert.

Durée de cuisson: env. 35 minutes

Baguette avec du blé dur - longue fermentation

env. 44 pièces

RECETTE

Pâte

Farine mi-blanche	8000 g
Semoule de blé dur	2000 g
Levure de boulanger	100 g
Sel de cuisine	220 g
Panarom	200 g
Eau	7400 g

Poids total **17920 g**

Nr 1195



Préparation

Pétrir tous les ingrédients en une pâte élastique.

Durée de pétrissage:

6 minutes en 1er vitesse et environ 8 minutes en 2ème vitesse

Temp / Ferm. Intm.

Température de la pâte: env. 24 °C

Fermentation env. 30 minutes

Façonnage

Pesez la pâte de 400 g et donnez-lui une forme allongée.

Après une courte relaxation, travaillez jusqu'à l'obtention de baguettes aux extrémités pointues. Ensuite, roulez-les dans de la semoule de blé dur et laissez-les fermenter dans des torchons pendant env. 18 heures au réfrigérateur.

Placez les baguettes sur l'appareil à enfourner faites une légère incision longitudinale et insérez-les directement.

Cuisson

Température de cuisson env. 230 °C

Enfourner avec de la vapeur et finir la cuisson avec le tirage ouvert.

Durée de cuisson: env. 35 minutes

Pain bâlois

Recette pour env. 37 pains de 610 g de pâte



RECETTE

Nr 581

Pâte

Farine mi-blanche ou bise	10000 g
Panarom	240 g
Levure de boulanger	320 g
Sel de cuisine	280 g
Eau	8000 g

Poids total **18840 g**

Préparation

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple.

Temp / Ferm. Intm.

Température de la pâte env. 25 – 27°C.

Fermentation intermédiaire env. 60 minutes.

Façonnage

Peser les pâtons dans la taille souhaitée et les façonner en ovale allongé. Envelopper dans des serviettes bien enfarinées avec la finition vers le haut. A bonne fermentation, placer deux pâtons avec la finition vers le bas dans l'appareil à enfourner.

Cuisson

Enfournier les pains bâlois avec vapeur et cuire à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Température pour enfourner env. 260°C, à baisser ensuite à env. 230°C.

Durée de cuisson en fonction de la taille des pâtons.

Conseil pratique

PANAROM peut aussi être utilisé pour le levain. Il empêche la suracidification et rehausse le goût naturel du pain. Normalement 5-10 g par litre de coulage suffisent pour cette préparation.

Pain bis avec Panarom



RECETTE

Nr 13

Pâte

Farine bise	10000 g
Panarom	210 g
Levure de boulanger	280 g
Sel de cuisine	250 g
Eau	7140 g

Poids total **17880 g**

Préparation

Pétrir une pâte malléable avec tous les ingrédients.

Temp / Ferm. Intm.

Température de la pâte 23-26°C

Fermentation intermédiaire d'au moins 60 min

Façonnage

Peser des pâtons à la grandeur voulue, façonner dans des formes selon la contume du canton et laisser fermenter sur des appareils à enfourner.

Cuisson

Enfourner avec de la vapeur et finir la cuisson avec le soupirail ouvert.

Température du four env. 250°C, puis dégressif

Temps de cuisson selon la grandeur des pains

Conseil pratique

Panaron peut également être utilisé pour le levain. Il empêche la suracidification et renforce le goût naturel du pain. Normalement le dosage pour cet emploi est de 5 -10 g par litre coulé.

Pain de campagne

env. 41 pièces



RECETTE

Nr 1196

Pâte

Farine bise	8100 g
Farine de seigle	1900 g
Levure de boulanger	115 g
Sel de cuisine	230 g
Panarom	170 g
Eau	8100 g

Poids total **18615 g**

Temp / Ferm. Int.

Pétrir tous les ingrédients en une pâte élastique.
Durée de pétrissage: 9 minutes en 1er vitesse et environ 6 minutes en 2ème vitesse

Temp / Ferm. Int.

Température de la pâte: 22 - 24 °C
Fermentation env. 60 minutes

Façonnage

Diverser en pâtons de 450 g, les travailler en forme de boule, faites-le fermenter dans des paniers de pâte à 6 °C pendant environ 18 h. Retournez-vous sur l'appareil à enfourner, faites les éventuelles incisions et insérez directement.

Cuisson

Température de cuisson environ 240 °C
Enfourner avec de la vapeur et finir la cuisson avec le tirage ouvert.
Durée de cuisson: env. 45 Min

Pain de chènevis

env. 46 pièces



RECETTE

Nr 1190

Préparation

Chènevis	1000 g
Eau	1000 g

Pâte

Farine mi-blanche	7700 g
Farine de seigle	2300 g
Panarom	175 g
Levure de boulanger	180 g
Sel de cuisine	220 g
Eau	7500 g

Poids total 20075 g

Préparation

Mélanger des graines de chènevis légèrement grillées et l'eau et laisser gonfler au moins 1 heure.

Pétrir ensemble tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique. La pâte doit se détacher du bord de la cuve. Durée de pétrissage: 10 minutes en 1ère vitesse et env. 5 minutes 2e vitesse

Mettre la pâte dans un bac huilé et laisser fermenter à température ambiante env. 1 heure. Replier une fois la pâte.

Temp / Ferm. Intm.

Température de la pâte: env. 25 °C

Fermentation intermédiaire au réfrigérateur 18 à 20 heures

Laisser le bac à pâte env. 1 heure dans le fournil.

Façonnage

Peser des pâtons de 420 g, leur donner la forme souhaitée et déposer sur des appareils à enfourner.

Saupoudrer de farine de seigle et couper à volonté.

Cuisson

Inciser le pain chènevis à 3/4 de fermentation et enfourner à env. 230 °C avec vapeur, puis terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Durée de cuisson: env. 45 minutes

Pain du creux de janvier longue fermentation

Recette pour 18 pièces



RECETTE

Nr 703

Trempage

Combicorn	1560 g
Eau	1050 g

Pâte

Farine bise	10000 g
Panarom	150 g
Levure de boulanger	130 g
Sel de cuisine	310 g
Eau	8700 g

Poids total **21900 g**

Préparation

Laisser tremper COMBICORN 30 min. dans l'eau.

Pétrir les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique. La pâte doit se détacher du bord du récipient de pétrissage.

Ajouter ensuite COMBICORN ramolli à la pâte.

Variante 1

Répartir le mélange COMBICORN dans les boxes à pâte et y placer la quantité de pâte désirée.

Variante 2

Badigeonner les boxes à pâte à l'huile et y placer la quantité de pâte désirée.

Temp / Ferm. Intm.

Température de la pâte: env. 23°C

Fermentation intermédiaire au réfrigérateur 18 – 20 heures

Façonnage

Laisser reposer la pâte dans les boxes à pâte env. 2 heures au fournil.

Variante 1

Peser des pâtons de 400 g, les façonner dans la forme désirée et les déposer sur l'appareil à enfourner, puis laisser env. 30 - 40 minutes de fermentation à la pièce.

Variante 2

Répartir le mélange COMBICORN sur la table et y renverser la pâte. Peser les pains dans la taille désirée et façonner à volonté, déposer sur l'appareil à enfourner et laisser env. 30 - 40 minutes de fermentation à la pièce.

Cuisson

Température du four env. 240°C

Durée de cuisson env. 40 - 45 min. en fonction de la taille des pâtons.

Pain Graham avec Panarom



RECETTE

Nr 32

Pâte

Farine Graham env.	10000 g
Panarom	195 g
Levure de boulanger	310 g
Sel de cuisine	270 g
Eau	7700 g

Poids total 18475 g

Préparation

Pétrir une pâte malléable moyennement ferme avec tous les ingrédients (sauf le sel) d'abord à vitesse lente puis un court instant à vitesse rapide. Ajouter le sel aux $\frac{3}{4}$ du pétrissage.

Temp / Ferm. Intm.

Température de la pâte env. 25 °C

Fermentation intermédiaire de 60 min

Façonnage

Après la fermentation intermédiaire, peser des pâtons à la grandeur souhaitée et façonner rond puis en long. Laisser lever dans des moules légèrement graissés.

Cuisson

A pleine fermentation, enfourner dans un four avec de la vapeur.

Température du four env. 230°C

Au milieu de la cuisson, sortir les pains de leur moules et finir la cuisson avec le soupirail ouvert.

Pain mi-blanc avec Panarom



RECETTE

Nr 31

Pâte

Farine mi-blanche env.	10000 g
Panarom	210 g
Levure de boulanger	210 g
Sel de cuisine	280 g
Eau	6900 g
Poids total	17600 g

Préparation

Pétrir une pâte malléable avec tous les ingrédients.

Temp / Ferm. Intm.

Température de la pâte 23 °C.

Fermentation intermédiaire d'au moins 60 minutes

Façonnage

Peser des pâtons à la grandeur voulue, façonner en forme, selon la coutume du canton et laisser fermenter sur des appareils à enfourner.

Cuisson

Enfourner avec de la vapeur et finir la cuisson avec le soupirail ouvert.

Température du four env. 250 °C pour enfourner, puis dégressi.

Le temps de cuisson dépend de la grandeur des pains.

Conseil pratique

Panarom peut également être utilisé pour le levain. Il empêche la suracidification et rehausse le goût naturel du pain. Normalement 5-10 g par litre de coulage suffisent pour cet emploi.