

Pain
Petifour
Le pain des chefs



Collection janvier 2015

www.pain-petifour.com

Qui sommes nous ?

Pain-Petifour met ses **43 ans d'expérience** de la boulangerie artisanale exclusivement au service de votre restauration.

Nos équipes relèvent le défi de l'innovation tout en garantissant tradition et authenticité par le respect du savoir faire artisanal.

Par la qualité des matières premières rigoureusement sélectionnées, **le levain maison pour toutes ses fabrications**, la fermentation lente conférant plus de souplesse au produit, le façonnage à la main pour sa dimension fait maison, les produits Pain-Petifour laissent au consommateur un souvenir culinaire inégalé.

Pour vous professionnel de la restauration et de l'hôtellerie, le concept Pain-Petifour **mi-cuit surgelé** présente l'avantage de pouvoir proposer un service d'excellente qualité du pain grâce à une cuisson la plus rapprochée du service.

Nos équipes passionnées et expertes mettent à votre disposition, cette année, une gamme de **plus de 130 pains afin que votre offre s'adapte à chaque occasion de consommation.**

Du petit déjeuner au brunch, du repas terroir à la brasserie, du snacking revisité au bistrot chic, ou encore de la nouvelle gastronomie à l'activité traiteur, vous découvrirez dans notre brochure les pains qui sauront mettre en valeur le talent des chefs et inspirer le renouvellement de vos cartes.

Ainsi découvrez sans plus attendre nos collections « **Authentiques, Gourmandines, Créatives, Nomades** ou encore **Cocktails** ».

Pain-Petifour est disponible partout en France, en Europe, et fait son entrée en Asie et en Amérique du Nord.

Pain-Petifour dispose également d'une sélection de produits de négoce de viennoiseries.



SOMMAIRE

LES AUTHENTIQUES

- Pains individuels à cuire

Pages 02

LES GOURMANDINES

- Pains individuels à cuire

Pages 04

LES CRÉATIVES

- Pains individuels à cuire

Pages 06

pain pop art

- 15 variétés, 30 gr., à cuire

Pages 09

LES IDEES COCKTAIL

- Croustillantes à cuire
- Moelleuses prêt-à-servir
- Texture briochée prêtes à servir
- Texture pain prêtes à servir

Pages 12

Pages 14

Pages 15

Pages 17

GASTRONOMIE NOMADE

- Croustillantes à cuire
- Moelleuses prêt-à-servir

Pages 20

Pages 22

Les pains sans gluten

- Pains sandwichs prêt-à-servir
- Pains individuels prêt-à-servir

Pages 24

Pages 25

LES PAINS A TRANCHER

- A cuire ou toaster

Pages 26

LES CONSEILS DE CUISSON

Pages 29

LES ATOUTS DE PAIN PETIFOUR

Pages 30

A VOUS DE NOTER..

Pages 33

LES AUTHENTIQUES Pains individuels à cuire

Carré nature Bio

x 130 208401130



Carré 6 cm, 48 gr. - levain bio maison très aromatique
11min - Carton M

Panisole nature

x 130 204030130



Carré 6,5 cm, 55 gr. - mie crème et levain de seigle léger
12min - Carton M

Petit carré croustilevain

x 130 204039130



Carré 6,5 cm, 55 gr. - mie ambrée et levain de seigle bien typé
12min - Carton M

Petit carré olives vertes

x 130 204038130



Carré 6 cm, 55 gr. - mie crème, levain léger et fruité olives
12min - Carton M

Petit carré romarin

x 130 204032130



Carré 6 cm, 50 gr. - mie crème, levain léger et romarin puissant
11min - Carton M

- **FS*** : nous consulter pour références en Fabrication Sur Commande Spéciale

- Dimension et poids du pain s'appliquent au produit précuit surgelé

- Consulter Conseils Cuisson pour les infos complémentaires en page 29

- Carton : XS = L 26 x l 20 x h 18 cm
S = L 39 x l 26 x h 21 cm
M = L 39 x l 26 x h 42 cm
L = L 50 x l 30 x h 44 cm

- DLUO 18 mois sauf 9 mois : tous les pains de moins de 28gr.



LES AUTHENTIQUES Pains individuels à cuire

Pointu nature au levain

x 170 204065170



13 cm*, 40 gr. - mie crème et
levain léger
8min - Carton M

Pointu céréales

x 170 204069170



13 cm*, 40 gr. - céréales toastées,
mie grainée claire et décor :
éclats de blé, d'avoine et pavot
8min - Carton M

Pointu aux 2 olives

x 80 20406780



13 cm*, 40 gr. - morceaux
d'olives vertes et noires
8min - Carton S



Pointu seigle FS*

x 80 20406380



13 cm*, 40 gr.
mie brune foncée
8min - Carton S

Pointu raisins golden

x 80 20406180



13 cm*, 40 gr. - gros raisins
golden d'Afrique du Sud
9min - Carton S

* 13 cm entre les 2 pointes les plus élargies

LES GOURMANDINES Pains individuels à cuire

Pointe 5 graines Bio

x 130 208221130



Triangulaire, 48 gr. - mie riche en graines : lin brun et doré, sésame grillé, millet et pavot
11min - Carton M

Olivette de froment

x 130 202001130



48 gr. - mie quasi blanche et goût froment
11min - Carton M

Epi mie crème

x 72 20220172



48 gr. - mie crème
7min - Carton S

Lichette blé doré

x 130 202085130



10 x 5 cm, 48 gr. - mie crème et parfum maïs légèrement toasté
10min - Carton M

Petite boule de campagne

x 100 202011100



50 gr. - mie grisée et douce odeur de seigle
11min - Carton M

Pavé croustillevain

x 130 202021130



Croustillant, 48 gr. - mie ambrée et bonne odeur de levain
10min - Carton M



LES GOURMANDINES

Pains individuels à cuire

Finger cocktail
blé doré

x 60

20600260



Mie crème
7/8min

Finger cocktail
olives vertes

x 60

20601960



Riche en olives
8min

Finger cocktail
thym tomate

x 60

20601560



Tomates confites
8 ou *14min / cf. Pain
Pop Art

Stick 17 x 3 x 2,5 cm, 48 gr.
Carton S

Pointe multicéréales

x 130

202030130



Triangulaire, 48 gr. - céréales
toastées, mie grainée et décor :
éclats de blé, d'avoine et pavot
11min - Carton M

Lichette foligrain

x 130

202035130



10 x 5 cm, 48 gr. - amande et
tournesol dans mie, décor :
éclats de blé et sésame
11min - Carton M

Pointe figue

x 130

204050130



Triangulaire, 48 gr. - léger levain
sucré par la figue
11min - Carton M

Michette aux olives

x 130

202050130



48 gr. - riche en olives noires qui
foncent la mie
11min - Carton M

LES CRÉATIVES

Pains individuels à cuire

Baguettine nature Bio FS*

x 150 208001150



Bouts pointus, 39 gr. - levain bio maison très aromatique
9min - Carton M

Baguettine gourmande

x 130 202026130



48 gr. - mie ambrée et bonne odeur de levain
11min - Carton M

Fluette mie crème

x 150 200001150



45 gr. - mie crème parfum beurre noisette
9min - Carton M

Tabatière de campagne

x 150 200021150



39 gr. - mie grise et levain léger fruité
11min - Carton M

Pavé rustique

x 150 200110150



Croustillant, 39 gr. - mie grise et bonne odeur de levain
9min - Carton M

Pavé à l'huile d'olive

x 150 200123150



Croustillant, 39 gr. - mie crème fruitée par l'huile d'olive vierge
10min - Carton M



LES CRÉATIVES

Pains individuels à cuire

Coup de Cœur

x 130 200510130

*Mariage,
St Valentin,
Fête des mères...*



48 gr. - recette de campagne, mie grisée et douce odeur de seigle
11min - Carton M

Lichette briochée nature

FS* x 75 20140175



Rectangle 8 x 5 cm, 39 gr. - mie blonde et bien onctueuse
décong 30min - Carton S

Pointe céréales briochée

FS* x 75 20140275



Triangle 8 x 5 cm, 39 gr. - céréales toastées, mie grainée claire
décong 30min - Carton S

Pointe triple alliance

x 75 20009075



Triangulaire, 39 gr. - mie grainée foncée épicée et décor éclats de blé, d'avoine et pavot
10min - Carton S

Petit pain de seigle royal

x 75 20016075



39 gr. - mie brune foncé et seigle très fin au palet
11min - Carton S

LES CRÉATIVES

Pains individuels à cuire

Mini lingot tomate basilic

FS*

x 75

20013975



Pain plié, 39 gr. - mie rouge riche en ingrédients

9min - Carton S

Fougassette thym et tomates confites

x 75

20013675



39 gr. - chausson fourré pâte de tomates

10min - Carton S

Médaille au caviar d'aubergines

x 75

20014575



Escargot, 39 gr. - riche en caviar, finition fleur de sel

8min - Carton S

Médaille Parmigiano Reggiano

x 75

20014775



Escargot, 39 gr. - très riche en parmesan et finition parmesan gratinée

8min - Carton S

Fougassette olives & pâte d'olives

x 75

20006175



39 gr. - beaux morceaux d'olives dans un chausson chausson fourré à la pâte d'olives

11min - Carton S

Rocher cranberry

x 75

20045275



39 gr. - riche en beaux cranberries rouges foncés sucrés

11min - Carton S



pain pop art

15 variétés 30 gr. à cuire

Pop Art panisole

x 224 202101224



Mie crème et levain de seigle léger

Pop Art levain gourmand

x 112 202102112



Mie ambrée et levain de seigle bien typé

Pop Art maïs croquant

x 112 202110112



Mie bien jaunie - Finition brisure de maïs *c

Pop Art cacao FS*

x 112 202130112



Couleur chocolat et goût cacao amer (non sucré) *c

Pop Art cranberry FS*

x 112 202135112



Beaux cranberries apparents

Pop Art citron zestes

x 112 202119112



Parfum acide du citron et nombreux zestes *c

à retenir !

**La gamme la plus originale
& novatrice avec
ses saveurs, ses senteurs
et ses couleurs*!**

**Des pains qui sauront
accompagner vos plats et
votre créativité culinaire !**

*couleurs naturelles conformément à la réglementation qui interdit les colorants dans le pain.

pain pop art

15 variétés 30 gr. à cuire

Pop art lavande douce

FS* x 112 202115112



Belles couleur, senteur
et saveur *c

Pop Art noix périgourdines

x 112 202107112



Mie ambrée riche en noix

Pop Art algues Wakamé

FS* x 112 202125112



Parfum iodé d'huître et salade
verte *c

Carré 5 cm, 30 gr.

Cuisson Attention Couleurs !

8 min à température habituelle

*c : 16/18min 40 à 45°C plus bas
pour ne pas altérer les couleurs.

Carton S - sauf Pop Art panisole :
carton M





pain pop art

15 variétés 30 gr. à cuire

Pop Art moutarde à l'ancienne x112 202114112



Saveur finement relevée *c

Pop Art olives noires x112 202104112



Beaux morceaux d'olives noires

Pop Art 4 poivres x112 202113112



Poivres exotiques recherchés, coloration encre de seiche *c

Pop Art piperade piment doux x112 202117112



Eclats de légumes : poivrons, oignons (bien relevé) *c

Pop Art grana padano FS* x112 202108112



Saveur délicate du fromage

Pop Art épices FS* x112 202109112



Saveur orientale esprit tandoori (non relevé) *c

à retenir !

**La gamme la plus originale
& novatrice avec
ses saveurs, ses senteurs
et ses couleurs*!**

**Des pains qui sauront
accompagner vos plats et
votre créativité culinaire !**

*couleurs naturelles conformément à la réglementation qui interdit les colorants dans le pain.

LES IDEES COCKTAIL Croustillantes à cuire

Nanocroq assortiment
nature **FS***

4 kg

2063021



Mini frite, 5 gr.
2/3min - Carton S

Nanocroq assortiment
aromatisé

4 kg

2063061



Mini frite, 5 gr. - olives noires,
romarin, moutarde à l'ancienne,
thym et tomates confites
2/3min - Carton S

Grissini droit olive saveur
orient

x 240

201298240



18 cm, 13 gr. - saveur olives bien
relevée
3min - Carton S

Grissini droit thym tomate

x 240

201238240



18 cm, 13 gr. - saveur puissante
2min - Carton S

Grissini droit Parmigiano
Reggiano

x 240

201248240



18 cm, 13 gr. - saveur puissante
2min - Carton S





LES IDEES COCKTAIL Croustillantes à cuire

Pan bagnat lunch

x 240 200905240



Diamètre 5 cm, 25 gr. - mie crème, spécialité du terroir Provence - Côte d'Azur à l'huile d'olive
8min - Carton M

Bouchée multicéréales

x 200 206005200



Carré 4,5 cm, 20 gr. - céréales toastées, mie grainée et décor : éclats de blé, d'avoine et pavot
5min - Carton S

Bouchée olives vertes

x 200 206018200



Carré 4,5 cm, 20 gr. - mie crème riche en morceaux d'olives
5min - Carton S

Bouchée thym tomate

x 200 206014200



Carré 4,5 cm, 20 gr. - saveur puissante, finition graines de sésame et pavot
5min - Carton S

Bouchée Parmigiano
Reggiano

x 200 206010200



Carré 4,5 cm, 20 gr. - saveur puissante du grand fromage
5min - Carton S

LES IDEES COCKTAIL Moelleuses prêtes à servir

Mini focaccia truffe

x 150 202205150

NOUVEAU



Carré 5 cm, 22 gr. - puissante
odeur et saveur de truffe, lait
d'amande et finition gros sel de
Guérande
décong 20min ou * - Carton S



* Touche gourmande ; après
décongélation, réchauffer au
four à la température des
grissinis. Texture bien grasse

Mini focaccia nature

x 150 202207150

NOUVEAU



Carré 5 cm, 22 gr. - lait
d'amande et finition gros sel de
Guérande
décong 20min ou * - Carton S

Focaccia nature à l'italienne

x 70 20221170



Carré 10 x 9,5 cm, 85 gr. - lait
d'amande et finition gros sel de
Guérande
décong 30min ou * - Carton M

Mini focaccia ail basilic

x 150 202206150

NOUVEAU



Carré 5 cm, 22 gr. - lait
d'amande et finition gros sel de
Guérande
décong 20min ou * - Carton S

Focaccia ail basilic

x 70 20220970



Carré 10 x 9,5 cm, 85 gr. - lait
d'amande et finition gros sel de
Guérande
décong 30min ou * - Carton M



LES IDEES COCKTAIL

Texture briochée prêtes à servir



Burger boule truffe

x 150 206507150

NOUVEAU



pain
pop ant
traiteur

Boule 5cm, 22 gr. - puissante
odeur et saveur de truffe
décong 20min - Carton S



à retenir !

**La gamme la plus originale
& novatrice avec
ses saveurs, ses senteurs
et ses couleurs*!**

**Des pains qui sauront
accompagner vos plats et
votre créativité culinaire !**

*couleurs naturelles
conformément à la
réglementation qui
interdit les colorants
dans le pain.

LES IDEES COCKTAIL

Texture briochée prêtes à servir

Burger boule nature

x 150 206501150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr.
décong 20min - Carton 5

Burger boule céréales

x 150 206502150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - mie et décor
grainés
décong 20min - Carton 5

Burger boule 4 poivres

x 150 206505150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - poivres
raffinés et encre de seiche
décong 20min - Carton 5

Burger boule piment doux

x 150 206503150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - orange et
finement relevé
décong 20min - Carton 5

Burger boule épices

x 150 206504150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - esprit
tandoori (non relevé)
décong 20min - Carton 5

Burger boule citron zestes

x 150 206506150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - acidité du
citron et nombreux zestes
décong 20min - Carton 5



LES IDEES COCKTAIL

Texture pain prêtes à servir

Boule lunch nature

x 150 206401150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr.
décong 20min - Carton 5

Boule lunch céréales

x 150 206402150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - mie et décor
grainées
décong 20min - Carton 5

Boule lunch olives vertes

x 150 2066403150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - beaux
morceaux d'olives
décong 20min - Carton 5

pain
pop ant
traiteur



LES IDEES COCKTAIL

Texture pain prêtes à servir

Boule lunch piment doux

x 150 206404150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - orange et finement relevé
décong 20min - Carton 5

Boule lunch cacao

x 150 206408150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - cacao amer (non sucré)
décong 20min - Carton 5

Boule lunch épices

x 150 206405150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - esprit tandoori (non relevé)
décong 20min - Carton 5

Boule lunch citron zestes

x 150 206407150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - acidité du citron et nombreux zestes
décong 20min - Carton 5

Boule lunch 4 poivres

x 150 206406150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - poivres raffinés et encre de seiche
décong 20min - Carton 5

Boule lunch wakamé

x 150 206409150

NOUVEAU



Boule 5cm, 22 gr. - parfum iodé d'huitres et salade verte
décong 20min - Carton 5



LES IDEES COCKTAIL

Texture pain prêtes à servir

Bouchée nature

x 200 206031200

NOUVEAU



Carré 4cm, 20 gr.
décong 20min - Carton 5

pain
pop ant
traiteur



Bouchée cacao

x 200 206035200

NOUVEAU



Carré 4cm, 20 gr. - cacao amer
(non sucré)
décong 20min - Carton 5

Bouchée piment doux

x 200 206032200

NOUVEAU



Carré 4cm, 20 gr. - orange
finement relevé
décong 20min - Carton 5

Bouchée épices

x 200 206033200

NOUVEAU



Carré 4cm, 20 gr. - esprit
tandoori (non relevé)
décong 20min - Carton 5

Bouchée citron zestes

x 200 206034200

NOUVEAU



Carré 4cm, 20 gr. - acidité du
citron et nombreux zestes
décong 20min - Carton 5

GASTRONOMIE NOMADE Croustillante à cuire

Maxi lichette blé doré

x 66

20208666



19 x 5 cm, 90 gr. - parfum maïs
légèrement toasté
10min - Carton M

Burger ciabatta FS*

x 70

20221370



Carré 10 cm - 80 gr.
8min ou 4/5min + toaster -
Carton M

Entredeux céréales

x 46

20203446



Diamètre 12 cm, 100 gr. - mie
grainée et décor : éclats de blé,
d'avoine et pavot
13min ou 6/8min + toaster -
Carton M

Pan bagnat max FS*

x 50

20091050



Diamètre 12 cm, 107 gr. -
spécialité du terroir de Provence
- Côte d'azur à l'huile d'olive
13min - Carton M

Snacking très gourmet avec nos pains individuels





GASTRONOMIE NOMADE Croustillante à cuire

Sandwich paysanne nature

x 48 20702048

17 cm - largeur 7 cm, 115 gr.

13min - Carton M

x 38 20705038

24 cm - largeur 6,5 cm, 160 gr.

13min - Carton M

x 34 20706034

29 cm - largeur 6,5 cm, 190 gr.

13min - Carton M



Encas nature

x 30 20707030



Carré 13 cm, 180 gr. - mie crème

14min - Carton M

Sandwich 24cm céréales

x 38 20801038



24 x 6,5 cm, 160 gr. - mie
grainée et décor : éclats de blé,
d'avoine et pavot

14min - Carton M

Sandwich 24cm moutarde à l'ancienne FS*

x 38 20802038



24 x 6,5 cm, 160 gr. - mie crème
avec inclusion de graines

14min - Carton M

Sandwich 24cm poivre FS*

x 38 20803038



24 x 6,5 cm, 160 gr. - fraîcheur
épicee de poivres exotiques

14min - Carton M

GASTRONOMIE NOMADE Moelleuses prêtes à servir

Burger brioché nature



x 66 20140466

Rond 10 cm, 70 gr. - recette
briochée extra
décong 30min + toaster
Carton M

x 46 20221446

Rond 12 cm, 90 gr. - recette
briochée extra
décong 30min + toaster
Carton M

Burger truffe D10 FS*

x 66 20141066



Truffe

NOUVEAU

Rond 10 cm, 70 gr. - puissante
odeur et saveur de truffe
décong 30min - Carton M

Offre éphémère, de décembre
à janvier puis fabrication sur
commande spéciale hors cette
période

Black pepper burger D10

x 66 20222266

NOUVEAU



Rond 10 cm, 70 gr. - poivres
raffinés et encre de seiche
décong 30min - Carton M

Burger citron zestes D10

x 66 20222366

NOUVEAU



Rond 10 cm, 70 gr. - acidité du
citron et nombreux zestes
décong 30min - Carton M



GASTRONOMIE NOMADE

Moelleuses prêtes à servir

Oblongue brioché hot
dog **FS***

x 70

20221270



20 x 5 cm ovalisé, 80 gr. - idéal
aussi en sandwich
décong 30min - Carton M

Burger brioché sésame

x 66

20221966



Carré 10 cm, 70 gr. - recette
briochée extra et décor sésame
décong 30min - Carton M

Gold burger

x 66

20221866



Carré 10 cm, 70 gr. - recette
briochée relevé au piment doux,
mie et croûte oranges
décong 30min - Carton M

Silver burger

x 66

20221766



Carré 10 cm, 70 gr. - recette
briochée saveur 4 poivres exo-
tiques, mie et croûte grises
décong 30min - Carton M

Burger pomme de terre

x 66

20221566



Carré 10 cm, 70 gr. - mie douce
«sucrée» par la pomme de terre
décong 30min - Carton M

Burger fruits rouges

x 66

20221666



Carré 10 cm, 70 gr. - mie fruitée
et bien rosie par les fruits
décong 30min - Carton M

LES BURGERS POP ART SANS GLUTEN

Pains sandwichs prêts à servir

Burger nature sans gluten

x 25

SOUS PEU!



Burger citron zestes sans gluten

x 25

SOUS PEU!



Belle couleur, odeur, saveur citron

Burger 4 poivres sans gluten

x 25

SOUS PEU!



Poivres exotiques recherchés, coloration encre de seiche

Burger piment d'espelette sans gluten

x 25

SOUS PEU!



Belle couleur orange et saveur finement relevée

Diamètre 8 cm, 65 gr. - pour burger et sandwich

décong 40min cuisine ou flash micro-ondes - Carton X5

SOUS PEU!



NOMINÉ
GRAND PRIX
SIRHA
INNOVATION
2015

Les pains pop art
se mettent au
snacking.
Saveurs, senteurs
et couleurs*!



LES MUFFINS SALÉS SANS GLUTEN

Pains individuels prêts à servir

Pain nature sans gluten

x 30

20130130



Mie brunie et belle saveur levain de pain à l'ancienne

Pain céréales sans gluten

x 30

20130230



Mie et décor grainés millet, lin brun et jaune, tournesol

Pain grana padano sans gluten

x 30

20130330



Décor gratiné et mie au fromage

Pain tomates confites sans gluten

x 30

20130530



Tomates confites et aromates

Pain olives sans gluten

x 30

20130430



Olives noires et vertes



*5 saveurs
pour
5 voyages
gourmands*

Moule rond 6 cm, 50 gr.
décong micro-ondes 5min -
Carton XS

LES PAINS A TRANCHER À cuire ou toaster

Paysanne nature

x 36 55080136



Baguette rectangulaire 42 cm,
270 gr. - mie crème
13/14min - Carton L

Paysanne graines
& céréales

x 36 55080336



Baguette rectangulaire 42 cm,
270 gr. - mie grainée et décor :
éclats de blé, d'avoine et pavot
15min - Carton L

Big rocher à l'ancienne

x 36 20307536



Diamètre 15 cm, 175 gr. - mie ambrée mouchetée de graines de
sésame grillées
17min - Carton M

*Le big rocher
un pain pour 2 !*

Bûcheron de seigle royal

x 16 20309016



30 cm, 420 gr. - mie brune
foncée et seigle très fin au palet
20min - Carton M

Lingot nordique

x 16 20309516



33 cm, 450 gr. - brun, très
goûteux, dense style pain
Pumpernickel
20min - Carton M



LES PAINS A TRANCHER À cuire ou toaster

Brique du terroir

x 10 20300910



Rectangulaire 38 cm, 720 gr. -
mie grisée type campagne
20min - Carton M

Bûcheron de campagne

x 8 2030058



35 cm, 620 gr. - mie grisée,
levain fruité léger goûteux
25min - Carton M

Lingot de campagne

x 8 2030068



Pain plié 35 cm, 700 gr. - mie
ambrée, croûte épaisse, puissant
levain miellé, le pain d'autrefois
20min - Carton M



Brique multicéréales

x 10 20307210



Rectangulaire 38 cm, 720 gr. -
mie grainée et décor : éclats de
blé d'avoine et pavot
20min - Carton M

**Bûcheron graines
& céréales**

x 8 2030708



35 cm 720 gr. - mie grainée et
décor : éclats de blé, d'avoine
et pavot
25min - Carton M

LES PAINS A TRANCHER À cuire ou toaster

Brique maïs et cranberry

x 10

20303510



Rectangulaire 38 cm, 720 gr. -
farine maïs et sucré/acide des
beaux fruits rouges
20min - Carton M



Bûcheron noix & raisins

x 8

2030228



35 cm, 810 gr. - mie complète,
noix du Périgord et tendres
raisins golden d'Afrique du Sud
25min - Carton M

Pain moulé noix & raisins

FS*

x 8

2030208



27 cm, tranches carrées de 10
cm, 810 gr. - mie complète brune,
noix du Périgord et tendres raisins
golden d'Afrique du Sud
25min - Carton S

Bûcheron figues, amandes
& noisettes

x 8

2030428



35 cm, 950 gr. - mie très riche
des trois fruits entiers
25min - Carton M

Pain moulé figues,
amandes & noisettes

x 8

2030408



27 cm, tranches carrées de
10 cm, 950 gr. - mie très riche
des 3 fruits entiers
25min - Carton S

Conseils de Cuisson

Cuisson idéale sur grilles et sans papier sulfurisé.
Les durées de cuisson données sont pour des pains complètement décongelés.

Les Pain-Petifour supportent 8 jours de conservation en frigo (4 à 8 selon taille, voir annotation sur l'étiquette carton).

Vous pouvez donc les avoir en attente de cuisson en frigo, **protégés dans leur sachet plastique.**

Vous pouvez aussi les faire décongeler « minute » dans la cuisine

- 20 minutes pour les petits pains et,
- 2h pour les grosses pièces.

Grands cartons : protégez les pains de l'écrasement lors de la décongélation en stockant le carton couché.

Les pains selon leur taille et recette n'ont pas la même durée de cuisson. Faire des grilles par durée de cuisson. Ces durées sont indiquées sur le catalogue.

Bien préchauffer le four à vide 20°C plus haut que la température voulue. Enfourner et régler la température.

Entre 2 fours de pains, refaire un préchauffage.

Cuisson des petits pains : Convothem 4 ou 6 niveaux : 185°C
Frima, Rational, Angelopo, autres marques de fours nouvelle génération : 195°C - Convothem 20 niveaux : 200°C
Ancienne génération de fours ventilés moins puissants : 205°C.

Gros pains : baisser de 15°C le four. Décongélation au préalable essentielle.

Grissinis, Nanocroqs, Bouchées : monter de 15°/20°C le four, cuisson flash idéale.

Un pain ramollit en refroidissant : défournez bien plus croustillant que vous le voulez au final. **Exception : Grissinis et Nanocroqs durcissent, donc, à sortir souples.**

Laisser refroidir vos pains sur les grilles de l'échelle afin que l'air circule, sous le pain aussi. Les mettre en panier une fois refroidis à cœur. Chauds et les uns sur les autres, ils ramollissent.

Un gros pain se découpe d'autant plus facilement qu'il est froid à cœur. Le cuire 2 heures avant minimum. Voire, le service d'avant pour des tranches fines et régulières. Pour le petit déjeuner, une cuisson la veille au soir est pratique.

Le pain après cuisson se conserve dans un endroit tempéré, aéré type cagette plastique, sous un torchon (ni plastique, ni papier).

Astuce : zéro perte avec un gros pain à trancher destiné à accompagner un plat. Le pain reste au congel ; les tranches sont coupées minutes à la machine à jambon. Un bon toastage remplace la cuisson.

5 bonnes raisons de choisir



1 - Une qualité artisanale



- Sélection rigoureuse des matières premières : **goût et santé**
- Notre **levain** est fait maison
- Fermentation lente (**+ de 30h**)
- Un façonnage à la main
- Processus de production sécurisé

2 - Innovation & tradition



- **137 variétés différentes** et classées en **8 collections** en réponse à toutes les occasions de consommation
- Pour personnaliser la cuisine des chefs et s'intégrer dans l'esprit de votre établissement
- Pour surprendre vos convives
- Pour ancrer la tradition

3 - Facilité d'utilisation



- Surgelé, 100% cuit ou précuit
- Une cuisson rapide
- Une conservation longue jusqu'à
- 7 jours au frigo,
- 9 à 18 mois surgelé selon produit
- Tableau gestion pain offert
- Equipe commerciale réactive

4 - Zéro gaspillage



- Cuisson à la demande
- **Grammage** pain adapté
- **Conservation après cuisson optimisée** grâce à la forte incorporation de levain maison
- Zéro rupture

Zéro gaspi !!!

5 bonnes raisons de choisir



5 - Coût maîtrisé



- Servir le pain au moment du service du premier plat :
jamais avant.
- Servir 2 pains par personne et
ne resservir que sur demande.
- Si le client ne surconsomme pas de pain,
c'est une entrée ou un dessert assuré sur l'addition finale.
- ***Livraison offerte***
(selon les conditions commerciales en vigueur sur votre secteur géographique)



Vos notes sur



A series of horizontal dotted lines for writing notes, spanning the width of the page.



« Osez la différence ! »



Pain-Petifour / Midipain
Espace d'activités la Vallière - Bat.9 - Lot 20
06730 Saint-André-de-la-Roche
mail : midipain@midipain.com
Tél. : + 33 (0)4 93 54 73 77
Fax : + 33 (0)4 97 00 00 37
[Facebook.com/boulangeriepain-petifour](https://www.facebook.com/boulangeriepain-petifour)