

NOUVEAUTÉS, RECETTES, DÉMONSTRATIONS, DÉCOUVREZ TOUT UN MONDE DE SERVICES AUTOUR DE VOS PRODUITS AGRIMONTANA ET DOMORI POUR PÂTISSIERS, CHOCOLATIERS ET GLACIERS.



# LE PETIT JOURNAL

AU SOMMAIRE

## LA JOURNÉE DU MARRON

**LES RECETTES** Galette des rois avec **Pâte d'amande en poudre 55/45 % Besozzi** (Réf. M0445 ou Réf. M0449 au choix du chef) et **Pâte pure d'amande Val di Noto Agrimontana** (Réf. 00554)

**CALENDRIER** Les stages à venir

SAMEDI 12 NOVEMBRE 2016

# JOURNÉE du MARRON



**Le Marron glacé, caviar de la confiserie, ainsi que le traditionnel Marron confit au sirop sont des produits incontournables d'Agrimontana.**

C'est pour cette raison que cette année pour la première fois la maison italienne a décidé d'organiser un événement pour lui rendre hommage : la Journée du Marron. Cette manifestation se déroulera dans toute la France le **samedi 12 novembre** chez les boutiques les plus attentives à la qualité de leurs produits.



# JOURNÉE du MARRON

Les valeurs d'Agrimontana s'encrent sur une authenticité traditionnelle : un process d'épluchage à la vapeur, de cuisson à l'eau de source, un confisage à la vanille naturelle, sans colorants, sans conservateurs, certifié sans anhydride sulfureux.

La Journée du Marron mettra en scène l'excellence de toute la gamme Marrons Agrimontana. A cette occasion vous pourrez faire déguster la nouvelle recette des Marrons glacés Agrimontana, un marron au cœur moelleux qui toutefois conserve intact l'aspect extérieur veiné, typique du fruit, et l'arôme caractéristique de châtaigne et vanille ou encore le Marron glacés nature (sans sucre glace). Ils sont conditionnés en barquette sous atmosphère protectrice pour garder toute leur saveur et leur moelleux comme s'ils venaient d'être glacé.

Ce sera aussi une occasion idéale pour faire goûter le mythique Marron au sirop Agrimontana, glacés par votre soin ou simplement égoutté. Il est disponible dans trois origines différentes et chacune d'elles en plusieurs calibres.

- Le prestigieux Agrimontana Marron Grand Cru (gros et géant), récolté au nord de Turin dans la Vallée de Susa raffiné et très délicat, est un produit excellent pour de vrais connaisseurs.
- Agrimontana Marron Selection (moyen et gros), des meilleures origines italiennes (Apennins de Toscane et Emilie, région de Florence et Bologne).

- Agrimontana Marron Val Calore (moyen, gros et géant), une sélection particulière du marron de Naples, qui pousse au cœur du Cilento.

Mais la gamme Marrons Agrimontana ne s'arrête pas là.

Le Marron mignon est idéal pour décorer des gâteaux, garnir des tartelettes; splendide lorsqu'il est recouvert de chocolat.

Le Marron en morceaux, deux types différents de sélection, à consommer tel quel ou pour enrichir des crèmes et des mousses, pour apporter de la texture à une glace au marron glacé. La Pâte de marrons, produite par le simple raffinage du marron confits en morceaux, est indispensable pour mille et une recettes (le célèbre « Mont Blanc » par exemple).

La Crème de marrons, produite avec une matière première qualitative de marrons épluchés, pour un goût plus pur et plus raffiné, en comparaison des crèmes de marrons produites à partir de châtaignes avec écorce.

Le Stracciatella de marrons, pour aromatiser et marbrer une magnifique glace au marron.

Et pour finir les Marrons Agrimontana sont disponibles aussi en coffret cadeaux conditionné dans un pack élégant et sophistiqué. Une idée cadeau précieuse et parfaite pour tous ceux qui aiment partager des histoires authentiques et gourmandes.



AGRIMONTANA  
GRANDS CRUS



AGRIMONTANA  
SELECTION



AGRIMONTANA  
VAL CALORE



# GALETTE DES ROIS

## RECETTE POUR GALETTE AMANDE POUR 10 GALETTES 6 PERSONNES

### 1\_ FEUILLETAGE

Farine faible	1500 g
Farine forte	200 g
Beurre fondu	350 g
Sel	75 g
Eau	1,175 litre
Beurre	2 000 g

### 2\_ PRÉPARATION CRÈME D'AMANDE

#### Pâte d'amande en poudre 55/45 %

Besozzi (Réf.M0445-M0449)	1000 g
Œufs frais au poids	700 g
Beurre	625 g

#### Pâte pure d'amande Val di Noto

Agrimontana (Réf.00554)	500 g
Trimoline	250 g
Rhum	7,5 g
Poudre à crème	62,50 g
Sel	25 g
Gousse de vanille	5 g

### 3\_ SIROP A GALETTE

A	
Eau	100 g
Sucre	130g
Glucose	25 g
Ou (pour toutes recettes)	
B	
Sirop de marrons	150 g
Glucose	50 g



### 1

Faire fondre le sel dans l'eau froide. Verser l'ensemble sur le beurre fondu, puis aussitôt, sur la farine. Pétrir en 1ère vitesse le temps de lisser la pâte. Etaler la totalité de la détrempe à 60 x 40 cm (taille d'une grille). Filmer et laisser déposer une nuit au réfrigérateur. Laisser une plaque de 2 kg de beurre à température ambiante. Le lendemain, les deux matières sont à même consistance. Déposer le beurre sur une moitié de détrempe et replier en chausson. Donner deux tours simples. Laisser reposer 2h00 maximum. Redonner deux tours simples et stocker une nuit au réfrigérateur. Congeler si nécessaire.

### 2

Travailler ensemble au batteur à la feuille le beurre, la Pâte d'amande en poudre 55/45 %, le sel et monter légèrement avec les œufs. Ajouter la trimoline, la Pâte pure amande Val di Noto Agrimontana, le rhum, la gousse de vanille et la poudre à crème. Pocher dans des chablons de la taille désirée et congeler.

### 3

A\_ Bouillir ensemble le sucre et l'eau, puis ajouter le glucose. Refaire bouillir et stocker en seau.

Pour l'emploi, faire chauffer le sirop et passer sur les galettes dès la sortie du four afin que celui-ci sèche aussitôt.

B\_ Faire bouillir le sirop de marron et le glucose ensemble. Chinoiser et stocker en seau au réfrigérateur. Utiliser de la même façon que le sirop n° 1.

## MONTAGE

Donner les deux derniers tours simples au feuilletage pour arriver à six.

Laisser reposer pendant 1h00 puis étaler en deux au lamineur.

Laisser détendre au réfrigérateur les abaisses pendant 1h00 minimum et détailler.

Les fonds doivent être de 1 cm de diamètre plus petit que les dessus.

Déposer les fonds sur une feuille de papier humide.

Déposer un rond de crème d'amande ou autre suivant votre choix + une fève.

Mouiller les bords avec un pinceau.

Refermer avec le couvercle, dorer et laisser reposer 1h00 minimum.

Redorer, rayer puis cuire à 220° au départ ou au ouvert pendant 5 minutes puis baisser la température du four à 170° C et laisser cuire suivant la taille de 30 à 50 minutes.

# LA FORMATION

AGRILAND organise des Stages autour des produits Agrimontana et Domori à l'École de Stéphane Glacier Pâtisseries & Gourmandises à Colombes (Paris) et des Stages en province avec des intervenants de renom dont la plupart sont des Meilleurs Ouvriers de France, avec une mission première : proposer des cours conçus par un Artisan au service des Artisans.

Calendrier des Stages et information : sur demande par mail à [agriland@agriland.mc](mailto:agriland@agriland.mc) ou disponible auprès de votre commercial.



## LES STAGES A L'ECOLE DE STEPHANE GLACIER COLOMBES (PARIS)



**Alessandro Racca**  
 ■ Jeudi 15 Septembre  
*La Technologie de la glace niveau 2*



**Stéphane Glacier**  
 ■ Jeudi 22 Septembre  
*Les Bûches entremets de nouvel An*



**Pascal Brunstein**  
 ■ Jeudi 29 Septembre  
*La Cristallisation du chocolat*



**Lilian Bonnefoi**  
 ■ Jeudi 13 octobre  
*La Pâtisserie l'Art de l'assiette*

## LES STAGES EN PROVINCE



**Pascal Brunstein**  
 ■ Mercredi 28 septembre  
*La Cristallisation du chocolat Alençon*



**Stéphane Glacier**  
 ■ Jeudi 29 Septembre  
*Les Bûches entremets de nouvel An Ploufragan*



**Vincent Guerlais**  
 ■ Mardi 4 octobre  
*La Chocolaterie dans une entreprise Bordeaux*

# NOUVEAU POÉSIE D'AUTOMNE

Un écrin qui se distingue par l'élégance de son marron chaud typique de l'automne.  
 À l'intérieur il dévoile trois plateaux, avec des Marrons Glacés et vraies violettes givrées.  
 Un assortiment de délices provenant de la meilleure histoire de la pâtisserie et de la confiserie.  
 Une expérience de goûts pour les amateurs des saveurs rares et authentiques.  
 L'élégant candissoire en cuivre martelé : un objet rare et intéressant.



# NOTRE HISTOIRE

**Agriland**, fondée en 1990 dans la Principauté de Monaco, avec le nom Agrimontana International, est fournisseur en France et dans beaucoup de Pays du monde des **produits Agrimontana et Domori**.

**Azienda Agrimontana**, fondée en 1972 à Borgo San Dalmazzo (Cunéo) en Piémont, Italie, est devenue rapidement le leader dans le marché du Marron et Fruits confits en Italie ainsi que de Confitures.

La première raison de son succès est que, depuis toujours, Agrimontana ne produit qu'avec des **ingrédients naturels, sans colorants, ni conservateurs, ni arômes artificiels**.

Agrimontana utilise que de fruits d'origine italienne.

La gamme est complétée par les produits pour la glace, le véritable « Gelato » italien : structurants et pâtes d'origine absolument naturelle.

Depuis 2006, **Azienda Agrimontana fait partie du Groupe illy**, qui comprend les maisons de café Illy, de thé Damman frères et de chocolat **Domori**.

L'appartenance d'Agrimontana à un groupe si dynamique et orienté vers l'excellence de ses produits, nous a permis de

**compléter la gamme professionnelle** à travers les **chocolats de couverture Domori**.

Domori utilise que des cacaos dits Aromatiques, des **meilleures plantations de Criollos et Trinitarios**, contrôlés depuis la récolte jusqu'à la **fermentation, au stockage, avec une torréfaction légère et un concassage rapide** pour en garder tous les arômes.

Nos clients en France et sur toute l'Europe, le Moyen Orient, Japon, Etats-Unis, Singapour, Hong-Kong, Australie, sont les meilleurs :

- **Chefs pâtisseries et confiseurs**
- **Maitres chocolatiers**
- **Glaciers**
- **Restaurants**
- **Epiceries fines**

Agrimontana et Domori collaborent depuis longtemps avec des Meilleurs Ouvriers de France en pâtisserie, chocolaterie et glaces pour créer des recettes et mettre au point ses Demi-produits et produits finis.

Aujourd'hui Agriland, retourne à ses racines et a choisi de retourner à son ancienne dénomination commerciale **Agrimontana International**, toujours avec la même vocation : accompagner vous les professionnels pour vous permettre d'expérimenter et de déployer votre talent dans la recherche de goûts et saveurs uniques.

