

Nous partageons
votre passion


margo



PAIN AMIDONNIER & ENGRAIN AVEC DE L'ÉPEAUTRE

Recette pour env. 49 pains à 350 g



FERMENTATION LONGUE

	Ingrédient		g
Gruau	Farine PurEpeautre mi blanche Eau		500 1'000
Pâte	CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 % Farine PurEpeautre mi blanche Sel de cuisine Levure de boulanger Eau env.		6'000 3'500 210 200 5'750
	Poids total		17'160
Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.	
Fabrication	Pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes à 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 24 °C	
	Pointage:	Laissez reposer la pâte une heure à température ambiante et ensuite 15-18 heures au frigo. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.	
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les en rond et tournez-les dans la farine. Déposez-les la clé vers le bas sur des appareils à enfourner et laissez-les fermenter. Avant la cuisson, tournez les pâtons.	
Cuisson	Température de cuisson:	230 °C	
		Aux 3/4 de la fermentation, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants avec le soupirail ouvert.	
	Temps de cuisson:	env. 30 minutes	

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER

Nous partageons
votre passion


margo



PAIN AMIDONNIER & ENGRAIN AVEC DU BLÉ

Recette pour env. 49 pains à 350 g



FERMENTATION LONGUE

Ingrédient		g
Pâte	CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %	6'000
	Farine de blé type 550	4'000
	Sel de cuisine	210
	Levure de boulanger	200
	Eau, env.	6'500
Poids total		16'910
Fabrication	Pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 3 minutes à 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 24 °C
	Pointage:	Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante et ensuite 15-18 heures au réfrigérateur. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les en rond et tournez-les dans la farine. Déposez-les sur des appareils à enfourner et laissez-les fermenter.
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C
		Aux 3/4 de la fermentation, entaillez-les, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants avec le soupirail ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 30 minutes

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER

Nous partageons
votre passion


margo



TRESSE AMIDONNIER & ENGRAIN

Recette pour env. 30 pièces à 2 x 300 g

	Ingrédient	g
Pâte	CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %	6'000
	Farine PurEpeautre mi blanche	4'000
	Lait en poudre	500
	Œufs	500
	Sel de cuisine	250
	Levure de boulanger	400
	Beurre	1'250
	Eau, env.	5'500
Décor	Décor aux céréales anciennes	600
	Poids total	19'000
Fabrication	Pétrissage: Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 1 minute à 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 26 °C
	Pointage:	env. 60 minutes
Façonnage		Pesez des pâtons de 300 g, roulez-les en long avec la machine ou à la main et tressez-les uniformément. Badigeonnez les tresses d'œuf et tournez-les dans le Décor aux céréales anciennes.
	Apprêt:	env. 30 minutes
Cuisson	Température de cuisson:	210-220 °C
		Enfourner sans vapeur. Laissez s'échapper la vapeur après le premier tiers du temps de cuisson.
	Temps de cuisson:	env. 25 minutes

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER



PAIN AMIDONNIER & ENGRAIN AVEC DU SARRASIN

Recette pour env. 53 pains de 350 g

	Ingrédient	g
Gruau	Farine PurEpeautre mi blanche	500
	Eau	1'000
Pâte	CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %	6'000
	Farine PurEpeautre mi blanche	3'500
	Sarrasin mondé clair	1'000
	Sel de cuisine	210
	Levure de boulanger	400
	Eau	6'250
Décor	Sarrasin mondé clair	300
	Poids total	19'160
Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication	Pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes à 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 26 °C
	Pointage:	env. 90 minutes
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les en long et tournez-les dans le sarrasin. Déposez les pâtons dans les moules en bois préparés et laissez-les fermenter.
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C À fermentation complète, saupoudrez-les légèrement de farine et entaillez-les. Enfoncez avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, avec le soupirail ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 30 minutes



PAIN AUX NOIX AMIDONNIER & ENGRAIN

Recette pour env. 56 pains de 350 g

Ingrédient			g
Gruau	Farine PurEpeautre mi blanche		500
	Eau		1'000
Pâte	CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %		6'000
	Farine PurEpeautre mi blanche		3'500
	Sel de cuisine		210
	Levure de boulanger		400
	Eau		6'500
À incorporer	Noix		1'125
	Noisettes grossièrement hachées, grillées		1'125
	Poids total		20'360
Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le grua. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.	
Fabrication	Pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes à 2ème vitesse. Incorporez-y les noix à la fin du pétrissage.	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 26 °C	
	Pointage:	env. 90 minutes	
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez les pâtons en rond et tournez-les dans la farine, puis déposez-les sur des appareils à enfourner. Aux 3/4 de la fermentation, enfoncez presque entièrement le milieu du pâton à l'aide d'un anneau (emporte-pièce ou anneau de tourte).	
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C	
		A fermentation complète, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants avec le soupirail ouvert.	
	Temps de cuisson:	env. 30 minutes	

Nous partageons
votre passion

margo



BAGUETTE AMIDONNIER & ENGRAIN

Recette pour env. 49 pains de 350 g



FERMENTATION LONGUE

	Ingrédient		g
Gruau	Farine PurEpeautre mi blanche		500
	Eau		1'000
Pâte	CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %		6'000
	Farine PurEpeautre mi blanche		3'500
	Sel de cuisine		200
	Levure de boulanger		200
	Huile alimentaire		200
	Eau		5'750
	Poids total		17'350
Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruaau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.	
Fabrication	Pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes à 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 24 °C	
	Pointage:	Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante et ensuite 15-18 heures au frigo. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.	
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les légèrement en long et après 10 minutes façonnez-les en baguettes, déposez-les sur les appareils à enfourner et saupoudrez-les de farine. Aux 3/4 de la fermentation, entaillez-les et enfournez-les.	
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C	
		Avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, avec le soupirail ouvert.	
	Temps de cuisson:	env. 25 minutes	

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER

Nous partageons
votre passion

**margo**



PETITS PAINS POUR HAMBURGER AMIDONNIER & ENGRAIN

Recette pour env. 220 pains de 80 g

	Ingrédient	g
Gruau	Farine de blé type 550 Eau	500 1'000
Pâte	CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 % Farine de blé type 550 Sel de cuisine Levure de boulanger Huile alimentaire Eau	6'000 3'500 210 500 900 5'000
Décor	Décor aux céréales anciennes	800
	Total	18'410
Préparation	Gruau: Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le grua. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.	
Fabrication	Pétrissage: Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes à 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte: env. 26 °C Pointage: env. 60 minutes	
Façonnage	Pesez des presses de 2400 g, faites pousser 20 minutes, boulez-les et tournez-les dans le Décor aux céréales anciennes. Déposez-les sur des plaques de cuisson, après un bref temps de repos, aplatissez les pâtons et ensuite laissez-les fermenter.	
Cuisson	Température de cuisson: env. 220 °C À fermentation complète, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants avec le soupirail ouvert. Temps de cuisson: env. 18 minutes	

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER

Nous partageons
votre passion

margo



PAIN RUSTIQUE AVEC AMIDONNIER & ENGRAIN



FERMENTATION LONGUE

Recette pour env. 56 pains à 350 g

Ingrédient		g
Gruau	Farine mi-blanche	500
	Graines de tournesol	800
	Sésame	200
	Graine de lin	200
	Millet doré	300
	Eau	5'000
Pâte	CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %	6'000
	Farine mi-blanche	3'500
	Sel de cuisine	210
	Levure de boulanger	200
	Eau, env.	3'000
Poids total		19'910
Préparation	Gruau:	Gruau: portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruaux. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication	Pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 3 minutes à 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 24 °C
	Pointage:	Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante et ensuite 15-18 heures au frigo. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.
Façonnage		Pesez des pâtons de 175 g, façonnez-les en long et torsadez 2 pâtons l'un dans l'autre. Tournez-les dans la farine, déposez-les sur des appareils à enfourner et laissez-les fermenter.
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C; Aux 3/4 de la fermentation, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants avec le soupirail ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 30 minutes

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER

Nous partageons
votre passion

margo



PAIN ANCIEN AVEC DE L'AVOINE



FERMENTATION LONGUE

Recette pour 54 pains de 350 g

Ingrédient		g
Gruau	Farine PurEpeautre mi blanche	500
	Eau	1'000
Mélange prégonflé	Flocons d'avoine	1'000
	Eau	3'000
Pâte	CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %	6'000
	Farine PurEpeautre mi blanche	3'500
	Sel de cuisine	210
	Levure de boulanger	200
	Eau env.	3'300
Décor	Flocons d'avoine	300
	Poids total	19'010
Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
	Mélange prégonflé:	Faites tremper les flocons d'avoine et déposez-les couverts au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication	Pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes à 2ème vitesse
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 24 °C
	Pointage:	Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante et ensuite 15-18 heures au frigo. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les en long et tournez-les dans des flocons d'avoine. Déposez-les sur des appareils à enfourner et laissez-les fermenter.
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C; Aux trois quarts de la fermentation, incisez-les, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, avec le soupirail ouvert.
	Temps de cuisson:	env. 30 minutes

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER

Nous partageons
votre passion

margo



PAIN COMPLET AMIDONNIER & ENGRAIN

Recette pour env. 47 pains de 400 g



FERMENTATION LONGUE

	Ingrédient		g
Gruau	Farine complète PurEpeautre		1'000
	Eau		2'000
Pâte	CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %		6'000
	Farine complète PurEpeautre		3'000
	Sel de cuisine		210
	Levure de boulanger		200
	Huile alimentaire		300
	Eau env.		5'750
Décor	Farine d'épeautre égrugé		330
	Poids total		18'790
Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.	
Fabrication	Pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes à 2ème vitesse	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	env. 24 °C	
	Pointage:	Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante et ensuite 15-18 heures au frigo. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.	
Façonnage		Pesez des pâtons de 400 g et façonnez-les en long. Déposez les pâtons dans les moules en bois préparés et laissez-les fermenter.	
Cuisson	Température de cuisson:	env. 230 °C	
		A fermentation complète, enfournez-les avec de la vapeur et cuisez-les jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants avec le soupirail ouvert.	
	Temps de cuisson:	env. 35 minutes	

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER