MARGOPOST

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtissiers 156

La satisfaction du mitron...

Chère cliente, cher client,

C'est quand nous sommes nous-mêmes dans le rôle du consommateur que nous prenons conscience de l'embarras du choix dont nous disposons au niveau des possibilités pour nos achats. En fait, peu importe de quel produit il s'agit, nous sommes constamment en train de comparer et d'évaluer. Vu sous cet angle, il est évident qu'aujourd'hui, on ne se contente pas d'acheter un téléviseur, un outil, une boisson ou un pain. La plupart du temps, on acquiert – et cela dépend de l'offrant ou du commerçant – tout un ensemble de prestations de services (apparemment gratuites, mais aussi moyennant rétribution). Et on achète là où «l'ensemble de prestations» semble le meilleur. De nombreux consommateurs sont aussi à la recherche de ce que l'on appelle «l'achat événement».

La prestation de service «la plus naturelle» que le client attend, notamment qu'on lui consacre un peu de temps, est toujours plus difficile à obtenir. Pendant les heures d'ouverture, les magasins sont (heureusement d'ailleurs) bondés de clients. Il ne reste pour chacun souvent qu'un aimable sourire et quelques secondes de temps.

«Prendre du temps pour le consommateur», telle est la devise de cette Margo Post. On pourrait aussi parler de «ventes après fermeture des magasins». Les idées et recettes que vous trouverez sur les pages suivantes sont idéales non seulement pour attirer vos clients actuels et futurs dans votre magasin, mais aussi dans votre fournil!

Les prestations offertes au client peuvent aussi être synonymes de plus de ventes pour le boulanger. Une «offre sur mesure» pour les clients n'est aujourd'hui plus une fiction hors de prix, mais fait partie, pour tout offrant de presque chaque marché, de l'ensemble des prestations de services.

Dans cette Margo Post aussi, nous ne souhaitons pas uniquement vous proposer de délicieuses recettes génératrices de ventes supplémentaires et réalisables de façon rationnelle. Nous voulons aussi et surtout vous donner des idées pour augmenter votre chiffre d'affaires, des idées qui permettront non seulement à vos produits, mais aussi au nom de votre boulangerie d'être dans toutes les bouches, et ce à long terme!

Nous vous souhaitons une boulangerie pleine de clients satisfaits!

Votre équipe MARGO

avec succès

Une réunion d'entreprise d'une classe à part

Dans les entreprises modernes, la notion d'équipe n'est pas une formule toute faite dénuée de sens. ***Les soirées d'entreprise et les excursions d'entreprise*** *ne se contentent depuis longtemps plus de réunir les collaborateurs en une joyeuse tablée. On recherche plutôt, lors de ces occasions, de renforcer l'esprit d'équipe entre les collaborateurs et de trouver des objectifs de réussite communs. Un* ***événement*** *dans une atmosphère inhabituelle, qui offre aux collaborateurs des différents départements la possibilité de réaliser quelque chose ensemble (même s'il ne s'agit que de la confection d'une bonne tresse ou de quelques délicieux biscuits de Noël), est un* ***changement bienvenu****, qui peut non seulement s'avérer* ***payant*** *pour vos clients, mais aussi pour vous. Une telle journée boulangère commune peut être complétée par un apéritif dans votre fournil et les pâtisseries des* ***pages 3 + 4****. N'oubliez pas, dans le feu de l'action, d'envoyer votre facture à l'entreprise...*

Associé à l'association de quartier

Les Suisses affectionnent particulièrement les associations. En effet, qui n'est pas membre dans notre pays d'une association, d'un club de sport, d'une chorale ou d'un autre groupe d'intérêt commun? Et les associations ont aussi ***un besoin en produits de boulangerie****, en particulier lors de leurs réunions. De plus, la plupart prévoient leurs propres soirées de club ou de comité aux cours desquelles on souhaite souvent faire quelque chose de tout à fait différent. C'est* ***l'occasion*** *pour le boulanger de proposer ses services.* ***Une joyeuse soirée d'association*** *qui réunit ses membres pour «confectionner des biscuits» fera passer à chacun des moments inoubliables et vous donnera l'occasion d'augmenter votre chiffre d'affaires. De plus, vous bénéficierez d'une publicité de bouche à oreille absolument unique. Les pâtisseries des* ***pages 5 + 6*** *sont autant de suggestions pour une «journée de pâtisserie d'association» réussie.*

Une leçon de choix professionnel pas comme les autres

De nombreux écoliers se demandent ce que font les boulangers toute la journée/toute la nuit dans leur fournil. Et ***on ne choisit pas d'emblée*** *un métier que l'on ne voit pas et dont on ne sait en fait que peu de choses. Donnez donc un jour à une classe de l'école d'à côté ou à un petit nombre d'écoliers intéressés l'****occasion*** *de découvrir le beau métier particulièrement exigeant de boulanger. Les écoliers vous remercieront en faisant de la* ***publicité*** *auprès de leurs parents et professeurs et ne tarderont pas à venir vous voir, en tant qu'adultes. Vous trouverez sur les* ***pages 7 + 8*** *des suggestions pour une journée de visite d'école intéressante et délicieuse.*

«Maman, je veux aller chez le boulanger, c'est lui qui fait les meilleures pâtisseries!»

Nos clients et collaborateurs de demain sont souvent négligés. Quel enfant ne voudrait pas savoir comment la confiture arrive dans la boule de Berlin ou pourquoi les croissants sont tordus?! Avec un ***après-midi de boulangerie pour les enfants*** *de vos clients, vous offrez aux parents quelques heures de tranquillité (par exemple dans votre tea-room?) et aux enfants une* ***expérience inoubliable****. De cette façon, votre* ***boulangerie*** *reconquerra le cœur de nombreuses mamans ravies et de papas pas peu fiers... et vos produits leur place sur leurs listes d'achats quotidiens. Vous trouverez des pâtisseries pour la liste d'achat de maman sur les* ***pages 9 + 10.***

Pâtisseries fraîchement sorties du four à la place d'un «Happy-Meal»

Les anniversaires d'enfants *sont synonymes pour les parents d'un immense travail pour lequel il leur manque souvent l'infrastructure et le temps. C'est pour cette raison que les parents sont toujours plus nombreux à choisir des anniversaires d'enfants organisés auprès de différents offrants.* ***Les anniversaires d'enfants sont une prestation de service lucrative*** *qui devrait aussi être exploitée par les boulangers disposant d'un restaurant ou d'un tea-room. Pour un anniversaire d'enfants réussi, il faut en fait peu de choses. Quelques délicieuses pâtisseries, quelques jeux amusants, et vous avez déjà gagné vos petits hôtes et leurs parents comme* ***clients*** *qui vous resteront fidèles. Vous trouverez des pâtisseries pour les enfants éveillés sur* ***les pages 11 + 12.***

Le Brunch du boulanger

On trouve tout au long de l'année de multiples occasions pour ***agrandir*** *son* ***magasin*** *au-delà de la porte. Marchés de Noël, carnaval, fêtes de printemps, d'été et bien plus encore. De plus, les habitudes alimentaires pendant les loisirs, soit le week-end, ont bien changé. Le petit déjeuner du week-end est souvent un brunch qui peut même durer jusque dans l'après-midi. Si l'on considère ces deux occasions de réaliser des ventes, pourquoi ne pas proposer un brunch du boulanger? Même si on ne dispose pas d'un propre bistro ou restaurant. Une tente de fête (év. louée en commun avec le boucher ou le fromager) permet d'organiser à peu de frais une manifestation profitable dont vos clients se souviendront encore longtemps. Vous trouverez des pâtisseries populaires et créatives pour un brunch réussi sur les* ***pages 13 + 14.***

Une réunion d'entreprise d'une classe

RISSOLES À LA VIANDE HACHÉE

Recette pour env. 96 pièces

1. Pâte feuilletée (recette p. 4) 800 g
   Abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 1.5 mm, piquer et découper avec un emporte-pièce rond et dentelé (6.5 cm Ø).

2. **Farce**

Viande hachée	200 g
Chair à saucisse de veau	100 g
Oeuf entier	30 g
Sel de cuisine, poivre, paprika, herbes aromatiques	

   Mélanger le tout.

3. Bâtonnets d'amandes 35 g
   Badigeonner les fonds de pâte feuilletée à l'œuf, dresser env. 3.5 g de farce à la viande hachée au milieu, rabattre la pâte et bien appuyer. Badigeonner à l'œuf et parsemer de bâtonnets d'amandes hachés.

4. *Cuire les rissoles à la viande hachée avec vapeur à env. 220°C. Durée de cuisson env. 20 minutes.*

Poids total 1165 g

à part

AMUSE-GUEULE AUX GRAINES DE COURGE

Recette pour env. 100 pièces

1. Pâte feuilletée (recette p. 4) 600 g
   Abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 1.75 mm et piquer.

2. Graines de courge 225 g
   Badigeonner la pâte feuilletée abaissée à l'œuf, saler et poivrer. Répartir les graines de courge grossièrement hachées et appuyer légèrement. Couper avec un couteau bien tranchant en carrés de 4 x 4 cm.

   3. Laisser reposer les amuse-gueule puis cuire au four avec vapeur à env. 220°C.
   Durée de cuisson env. 12 minutes.

Poids total 825 g

AMUSE-GUEULE AUX ANCHOIS

Recette pour env. 96 pièces

1. Pâte feuilletée (recette p. 4) 690 g
   Abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 1.5 mm. Couper des bandes de 5 cm de large pour le fond et des bandes de 5.5 cm de large pour le couvercle. Piquer des trous dans le couvercle avec une petite douille ronde.

2. **Farce**
   Filets d'anchois 90 g
   Sauce Béchamel 120 g
   Hacher finement les filets d'anchois et mélanger avec la sauce Béchamel.

3. *Badigeonner le fond de pâte feuilletée à l'œuf, dresser la farce avec une petite douille ronde, placer le couvercle de pâte feuilletée par-dessus et bien presser sur les côtés. Couper les bandes en tranches de 2.5 cm de large.*

4. *Cuire les amuse-gueule aux anchois avec vapeur à env. 220°C.*
   Durée de cuisson env. 15 minutes.

5. **CONSEIL** *Les amuse-gueule aux anchois peuvent être cuits coupés, en entier ou séparément.*

Poids total 900 g

ESCARGOTS AU LARD

Recette pour env. 90 pièces

1. Pâte feuilletée (recette p. 4) 500 g
   Abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 1.5 mm (rectangle d'env. 25 cm de hauteur env.).

2. Lard à cuire coupé en tranches 150 g
   Badigeonner la pâte feuilletée à l'œuf, déposer les tranches de lard, badigeonner encore une fois à l'œuf et enrouler. Surgeler brièvement les rouleaux de pâte feuilletée au lard, puis débiter en tranches de 0.75 cm de large env.

3. Fromage d'Emmental râpé 90 g
   Badigeonner à l'œuf et tremper dans le fromage.

4. *Cuire les escargots au lard au four avec vapeur à env. 220°C.*
   Durée de cuisson env. 15 minutes.

Poids total 740 g

PÂTE FEUILLETÉE ALLEMANDE

1. Farine fleur 3000 g
   Sel 60 g
   CONTISSA 300 g
   Eau env. 1500 g
   Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien plastique. L'abaisser sans attendre au laminoir en un rectangle d'env. 35 x 40 cm.

2. GRAND'OR Pâte feuilletée rapid 2000 g
   Déposer au milieu et enchâsser avec le reste de la pâte. Donner, à brefs intervalles, un tour simple et deux tours doubles à la pâte ainsi enchâssée. Epaisseur de la pâte avant le pliage 8 - 9 mm. Envelopper la pâte dans une feuille en plastique et laisser reposer durant la nuit, respectivement jusqu'à 5 jours au réfrigérateur.
   (Si la durée de stockage s'avère plus longue, surgeler puis laisser dégeler au réfrigérateur 24 heures avant l'utilisation). Redonner encore deux doubles tours 1 à 2 heures avant de retravailler la pâte.

Poids total 6860 g

Associé à l'association de quartier

PÂTE À PAIN D'ÉPICES

1. Miel d'abeilles	1000 g
Sucre	750 g
Sorbite	250 g
Potasse	25 g
Lait	125 g
Carbonate	25 g
Lait	125 g
Epices pour pain d'épices	35 g
Farine fleur	2500 g
Oeuf entier	200 g
MARGO V	200 g

Faire chauffer légèrement le miel, le sucre et le sorbite de sorte à ce que le sucre se dissolve, puis laisser refroidir le miel. (Dissoudre la potasse et le carbonate dans deux différents bols avec le lait.) Mélanger ensemble la farine fleur et les épices pour pain d'épices. Ajouter le miel et le reste des ingrédients et pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte.

2. *Conserver la pâte à pain d'épices à un endroit frais.*

3. **CONSEIL** *La pâte à pain d'épices peut aussi être surgelée.*

Poids total	5235 g

PRALINÉES DE FÊTE

Recette pour env. 250 pièces

1. **Ganache**

PATISSA FIN	250 g
Couverture vanille	800 g
MARGO Condita Ferme	100 g
Grand Marnier	120 g

Faire chauffer PATISSA FIN, ajouter la couverture hachée et dissoudre. Retirer la Ganache du feu et ajouter MARGO Condita Ferme. Incorporer le Grand Marnier en dernier à la Ganache.

2. Pâte à pain d'épices (recette p. 5) 625 g

Abaisser la pâte à pain d'épices à une épaisseur de 1.75 mm et découper des fonds à l'emporte-pièce en forme de cœur ou de rond de 3 cm Ø. Placer sur du papier de silicone et cuire à four doux. Durée de cuisson env. 5 minutes.

3. Battre la Ganache légèrement en mousse, dresser par-dessus avec une petite douille ronde de petits cœurs ou avec une douille étoilée des rosettes d'env. 5 g chacune.

4. Couverture Vanille 1100 g

Tremper les pralinés de fête dans la couverture tempérée.

Poids total 2995 g

MINI COOKIES

Recette pour env. 60 pièces

1. MARGO 10	200 g
Sucre	125 g
Sucre vanille	15 g
Oeuf entier	90 g

Battre en mousse MARGO 10, le sucre et le sucre vanille. Ajouter progressivement l'œuf entier.

2. Farine fleur	300 g
Poudre à lever	10 g
Sel de cuisine	3 g
Couverture vanille hachée	200 g
Amandes blanches hachées	70 g
Noix hachées	130 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble et les incorporer à la masse.

3. Rouler en barres de 5 cm Ø env. Découper des rondelles de 1 cm de largeur env. et les déposer en pressant légèrement sur du papier de silicone.

4**. Décoration**

Couverture vanille hachée	75 g
Amandes blanchies hachées	30 g
Noix hachées	70 g

Mélanger tout ensemble et répartir sur les cookies.

5. Cuire les cookies au four à env. 180 °C à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 12-15 minutes.

Poids total 1318 g

BÂTONNETS À LA CANNELLE

Recette pour env. 105 pièces

1. MARGO 10	560 g
Sucre	400 g

Battre en mousse.

2. Oeuf entier	340 g
Cerises confites	120 g
SWEET FLAKES Cannelle	120 g

Ajouter l'œuf entier progressivement puis ajouter en dernier les cerises finement hachées et SWEET FLAKES Cannelle à la masse.

3. Farine fleur 1000 g

Incorporer à la masse.

4. Dresser avec une douille étoilée (grandeur 12) des bâtonnets d'une longueur d'env. 6 cm sur du papier silicone.

5. Cuire au four les bâtonnets à la cannelle à env. 210°C à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 8 minutes.

6. Marmelade de framboise sans grains	320 g
Couverture vanille	280 g

Joindre ensemble les bâtonnets à la cannelle avec env. 3 g de marmelade de framboise et recouvrir les deux bouts avec la couverture vanille.

Poids total 3140 g

Les graisses de confiserie avec le fondant le plus tendre

40 ans d'expérience dans la fabrication de graisses pour les boulangers et les confiseurs. Et cela se remarque...

MARGO Condita Ferme, purement végétale cart. de 10 kg **Pistor Art. 4759**

MARGO graisse durcie 30°, graisse de coco fract. cart. de 12 kg **Pistor Art. 4760**

MARGO Cocos, pure graisse de coco cart. de 10 kg **Pistor Art. 4761**

Pour la confection de crèmes, de farces et de produits de confiserie.

Une leçon de choix professionnel pas

PÂTE À GÂTEAU AVEC MARGO M

1. Farine fleur	2000 g
MARGO M	800 g
Sel	40 g
Eau	env. 700 g

Froisser MARGO M et la farine jusqu'à ce que le tout commence à former une boule. Dissoudre le sel dans l'eau et travailler brièvement à fond.

2. *Envelopper la pâte dans du plastique, stocker au réfrigérateur.*

3. **CONSEIL** *En remplaçant un tiers de MARGO 10 par Florana, on obtient des pâtes plus stables, qui se rétrécissent moins.*

Poids total	3540 g

comme les autres

TRESSE SUCRÉE FARCIE AVEC BRUNELLA

Recette pour env. 12 pièces

1. **Pâte**

Eau	1000 g
VELUMIN	100 g
Farine fleur	2100 g
Levure	100 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	50 g
Sucre	20 g
Sel de cuisine	40 g
MARGO 10	250 g

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique. Ajouter MARGO 10 au milieu de la durée de pétrissage.
Fermentation intermédiaire: 15 minutes.

2. **Farce**

BRUNELLA Instant	2150 g
Noix de coco	430 g
Jus de citron	43 g
Eau	860 g

Mélanger le tout et laisser gonfler 20 minutes.

3. *Abaisser la pâte à tresse de 300 g en un rectangle d'env. 21 x 36 cm. Epaisseur env. 2.5 mm. Couper le rectangle en trois bandes de même largeur et dresser env. 100 g de farce sur chacune. Badigeonner les bords à l'œuf et enrouler. Tresser les trois pâtons, badigeonner à l'œuf et laisser fermenter.*

4. *Badigeonner une nouvelle fois les tresses à l'œuf avant la cuisson. Cuire au four à env. 220°C à tirage ouvert.Durée de cuisson env. 25 minutes.Après la cuisson, abricoter encore les tresses à chaud et glacer.*

Poids total 7143 g

TARTE AUX POMMES ET AUX PRUNEAUX

Recette pour env. 5 pièces de 22 cm Ø

1. Pâte à gâteau (recette p. 7) 1250 g
Abaisser 250 g de pâte à gâteau à une épaisseur de 2,5 mm, la piquer légèrement et étendre sur la plaque à gâteau graissée.

2. Pommes pelées 750 g
Pruneaux 1200 g
Noix concassées 100 g
Couper les pommes en quartiers, en garnir la tarte alternativement avec les pruneaux. Parsemer de 20 g de noix concassées en finition.

2. **Sauce de la tarte**

GRAND OR Pâtisserie	220 g
Sucre	180 g
Oeuf entier	70 g
Ecorce de citron râpée	25 g
PATISSA FIN battue	360 g
Farine fleur	140 g

Battre en mousse GRAND OR Pâtisserie, le sucre, l'œuf entier et l'écorce de citron. Incorporer PATISSA FIN battu en neige à la masse et y mêler la farine en dernier. Dresser 200 g de sauce en deux cercles sur les tartes.

4. *Cuire les tartes au four à env. 220°C à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 35 minutes.*

Poids total 4295 g

PETITS SACS DE SAINT NICOLAS

Recette pour env. 95 pièces

1. **Pâte**

Eau	1000 g
VELUMIN	100 g
Farine fleur	2100 g
Levure	100 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	50 g
Sucre	80 g
Oeufs	100 g
Sel de cuisine	40 g
MARGO 10	250 g

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique. Ajouter MARGO 10 au milieu du temps de pétrissage.

2. **Farce**

BRUNELLA délayé	2200 g
Ananas râpé	750 g
Noix de coco	180 g
Raisins sultans	350 g
Noisettes rôties grossièrement hachées	350 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

3. *Abaisser la pâte à une épaisseur de 2 mm et découper des fonds de 11 cm Ø avec un emporte-pièce rond. Dresser 40 g de farce au milieu. Rassembler le bord vers le haut et bien appuyer. Badigeonner les petits sacs de Saint Nicolas à l'œuf et laisser fermenter.*

4. *Mettre les petits sacs de Saint Nicolas au frais avant de les cuire, puis badigeonner une nouvelle fois à l'œuf. Cuire au four à env. 210°C à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 15 minutes.*

Poids total 7650 g

PÂTE SUCRÉE

1. Sucre 750 g
MARGO V 600 g
Râpures de citron 20 g
Mélanger ensemble

2. Oeuf 150 g
Lait 250 g
Ajouter progressivement.

3. Farine fleur 1500 g
Incorporer brièvement.

Poids total 3270 g

«Maman, je veux aller chez le boulanger,

COQUINS 1X1
Recette pour env.120 pièces

1. Pâte sucrée 3600 g
   Abaisser la pâte sucrée à une épaisseur de 3 mm et découper des lettres à l'emporte-pièce.

2. *Cuire les Coquins 1x1 au four à env. 180°C. Durée de cuisson env. 12 minutes.*

3. **Farce**
   PATISSA FIN 200 g
   Couverture vanille 800 g
   MARGO CONDITA Ferme 100 g
   Faire chauffer PATISSA FIN et y dissoudre la couverture hachée, ajouter MARGO CONDITA Ferme en dernier.

4. Marmelade de framboises sans grains 550 g
   Mélanger la marmelade de framboises à la ganache.

5. *Dresser env. 13 g de farce sur chaque lettre et décorer à volonté.*

6. **CONSEIL** *Les lettres peuvent être badigeonnées d'œuf avant la cuisson et parsemées de noix finement concassées (env. 10 g par pièce) ou des amandes effilées (env. 5 g par pièce). La farce peut aussi être confectionnée avec de la marmelade d'abricot.*

Poids total 5250 g

c'est lui qui fait les meilleures pâtisseries!»

VISAGES EN BROWNIES

Recette pour env. 65 pièces

1. Pâte sucrée (recette p. 8) 1560 g
Abaisser la pâte sucrée à une épaisseur de 1.75 mm et découper des petits fonds avec un emporte-pièce rond et dentelé de 10.5 cm Ø et les placer dans les petites formes en alu graissées de 9 cm Ø.

2. **Masse**
MARGO 10 720 g
Sucre 1000 g
Sucre vanille 90 g
Sel de cuisine 10 g
Battre le tout en mousse.

3. Oeuf entier 800 g
Couverture vanille fluide 300 g
Ajouter les oeufs progressivement. Puis la couverture dissoute mais froide.

4. Farine fleur 400 g
Poudre de cacao 50 g
Noix concassées 400 g
Mélanger ensemble la farine fleur, la poudre de cacao et les noix et incorporer à la masse.

5. Remplir 55 g dans les petites formes préparées. Cuire les Brownies au four à env. 180°C à tirage ouvert env. 25 minutes. Après la cuisson, garnir les Brownies à volonté avec la couverture et du massepain.

Poids total 5330 g

WHITIES (BROWNIES BLANCS)

Recette pour env. 70 pièces

Point 1+2 selon Brownies

3. Oeuf entier 800 g
Couverture blanche fluide 300 g
Ajouter les oeufs progressivement puis la couverture dissoute mais froide.

4. Farine fleur 600 g
Amandes effilées ou en bâtonnets 270 g
Amandes blanchies moulues 130 g
Mélanger la farine fleur et les amandes et incorporer à la masse.

5. Remplir 55 g dans les petites formes préparées. Cuire les Brownies au four à env. 180°C à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 25 minutes. Après la cuisson, garnir les Brownies à volonté avec la couverture et du massepain.

Poids total 5600 g

TOURNESOL AVEC PERFECT QUICK

Recette pour env. 4 pièces

1. Eau 1000 g
PERFECT QUICK 500 g
Farine fleur 1600 g
Levure 110 g
Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique.

2. Température de la pâte env. 25°C Fermentation intermédiaire env. 20 minutes.

3. Abaisser la pâte pour le tournesol à une épaisseur de 3 mm et découper les fonds avec un emporte-pièce rond de 11 cm Ø. Pour les pétales, façonner des pâtons de 30 g en rond puis on long, les joindre au fond. Pour la tige, rouler 100 g de pâte en longueur et pour les feuilles des pâtons de 60 g de long. Badigeonner le tournesol à l'œuf et laisser fermenter.

4. Raisins sultans 50 g
Badigeonner encore une fois à l'œuf avant la cuisson. Enfoncer des raisins sultans au milieu de la fleur et inciser les feuilles au couteau.

5. Cuire le tournesol au four à env. 210 °C à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 25 minutes.

Poids total 3260 g

PIZZA POUR ENFANTS

Recette pour env. 25 pièces

1. **Pâte**
Eau 1350 g
Huile d'olive 150 g
Farine de blé Type 550 1680 g
Levure 70 g
PANE LUCIANE 560 g
Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique. Façonner immédiatement des boules avec des pâtons de 150 g et laisser fermenter 30 minutes.

2. Abaisser la pâte à pizza à une épaisseur de 2,25 mm env.

3. Sugo aux tomates 1750 g
Poivrons coupés 700 g
Champignons 500 g
Mozzarella 1500 g
Verser env. 70 g de sugo sur les fonds de pizza et garnir à volonté avec les autres ingrédients.

4. Cuire les pizza au four à env. 270°C 8 – 10 minutes.

Poids total 8260 g

Pâtisseries fraîchement sorties du four

à la place d'un «Happy-Meal»

PETITS ANIMAUX EN PÂTE SUCRÉE

Recette pour env. 50 pièces

1. Eau 1000 g
   VELUMIN 100 g
   Farine fleur 2000 g
   Levure 150 g
   GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 50 g
   Sucre 200 g
   Sel de cuisine 40 g
   MARGO 10 200 g
   Pétrir tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une pâte plastique. Ajouter MARGO 10 au milieu de la durée de pétrissage.
2. *Après env. 20 minutes de fermentation intermédiaire, peser des pâtons de la taille souhaitée et les façonner. Badigeonner les animaux à l'œuf et laisser fermenter. Après fermentation, badigeonner les animaux une deuxième fois à l'œuf et garnir à volonté de raisins secs ou de noix.*
3. *Cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés à env. 200°C à tirage ouvert.*
   Durée de cuisson env. 15 – 20 minutes.
4. *Garnir à souhait les animaux refroidis.*

Poids total 3740 g

DONUTS MILLE PATTES

Recette pour env. 125 Donuts

1. GOLDBERLINER-MIX 3200 g
   Eau 1000 g
   Levure 200 g
   Oeuf entier 700 g
   Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique. Peser des pâtons de 1200 g et façonner en boule.
2. *Bouler les presses après env. 20 minutes de fermentation et déposer sur des toiles. Après 10 autres minutes, enfoncer les pâtons au milieu de sorte à créer un trou. Laisser fermenter dans l'étuve puis laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur.*
3. *Frire les Donuts dans du MARGO Ferme à 175°C pendant 8 minutes en les retournant plusieurs fois.*
4. *Enduire les Donuts refroidis avec de l'abricoture et les glacer avec un fondant coloré. Assembler les Donuts en un mille pattes. Pour les pattes, couper un Donuts en quatre et ajouter. Garnir le mille-pattes à volonté.*
5. **CONSEIL** *Les Donuts peuvent aussi être surgelés.*

Poids total 5100 g

CHURROS

Recette pour env. 54 pièces

1. Eau 400 g
   MARGO 10 90 g
   Sel de cuisine 2 g
   Faire cuire l'eau, MARGO 10 et le sel.
2. Farine fleur 200 g
   Cannelle 1 g
   Mélanger la farine fleur et la cannelle, ajouter l'eau bouillante et faire roussir sur le feu.
3. Oeufs 300 g
   Incorporer progressivement les oeufs à la masse dans la batteuse au moyen d'un fouet grossier.
4. *Dresser la masse à Churros avec une douille étoilée (grandeur 8) directement sur la grille à frire (env.18 g). Frire immédiatement dans de la graisse MARGO Ferme à 180°C pendant env. 3 – 4 minutes.*
5. Sucre cannelle 200 g
   Retourner les Churros chauds dans du sucre cannelle.

Poids total 1193 g

CONSEIL POUR SAUCES

1. VANI 300 g
   Eau 1000 g
   Battre VANI et l'eau pendant 3 minutes à vitesse rapide.
2. Marmelade de framboises sans grains 480 g
   Incorporer la marmelade de framboises à la crème vanille.
3. **Conseil** *La sauce vanille peut aussi être aromatisée avec 400 g de couverture fluide ou avec 40 g de pâte d'orange.*

Poids total 1780 g

MARGO Vos graisses à frire record

Faites des économies avec nos graisses à frire, grâce à leur point de fumée particulièrement élevé

MARGO FERME Pure graisse d'arachides, cart. de 20 kg **Pistor Art. 4768**
MARGO FERME coupée, cart. de 2x5 kg **Pistor Art. 4769**
Bat le record du point de fumée. La graisse à frire la plus économique disponible sur le marché suisse

MARGO FRITURE Graisse à frire purement végétale, **Pistor Art. 4783**
Avec une teneur particulièrement faible en acides gras trans.

Le Brunch du boulanger

TRESSE FARCIE À LA VIANDE HACHÉE

Recette pour env. 9 pièces

1. Eau 1000 g
   VELUMIN 100 g
   Farine fleur 2100 g
   Levure 100 g
   GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 50 g
   Sucre 20 g
   Sel de cuisine 40 g
   MARGO 10 250 g
   Pétrir tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une pâte plastique. Ajouter MARGO 10 au milieu de la durée de pétrissage.
   Fermentation intermédiaire 15 minutes.

2. Viande hachée 1700 g
   Oignon haché 240 g
   Chair à saucisse de veau 700 g
   Oeuf 340 g
   Herbes aromatiques 4 g
   Sel, poivre, Aromate, paprika
   Faire dorer la viande hachée avec les oignons, ajouter le reste des ingrédients et épicer légèrement piquant.

3. *Abaisser la pâte à tresse de 400 g en un rectangle d'env. 27 x 35 cm. Epaisseur env. 2.5 mm. Couper le rectangle en trois bandes de même largeur et dresser sur chacune env. 110 g de farce à la viande hachée. Badigeonner les bords à l'œuf et enrouler. Tresser les trois pâtons, badigeonner à l'œuf et laisser fermenter.*

4. *Badigeonner une nouvelle fois les tresses à l'œuf avant la cuisson. Cuire au four à env. 220°C à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 25 minutes.*

Poids total 6644 g

PÂTE À BEIGNET

1. **Pâte à beignet**
   Pâte feuilletée (recette p. 4) 1000 g
   Pâte à petits pains 1000 g
   Mettre la pâte à beignet et la pâte à petits pains l'une sur l'autre et donner 3 tours simples à brefs intervalles.

Poids total 2000 g

BEIGNETS OEUFS-JAMBON

Recette pour env. 65 pièces

1. Oeufs 600 g
   Jambon 200 g
   Faire cuire les oeufs dans une poêle et épicer. Ajouter les dés de jambon à la fin et terminer la cuisson.

2. Pâte feuilletée (recette p. 4) 1500 g
   Abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 1.75 mm, découper des fonds avec un emporte-pièce dentelé de 10cm Ø. Badigeonner le bord avec de l'œuf, déposer 12 g de farce au milieu et refermer le beignet, bien appuyer et piquer une à deux fois.

3. *Cuire les beignets oeufs-jambon au four à env. 220°C.*
   Durée de cuisson env. 21 minutes.

Poids total 2300 g

BEIGNETS AUX RÖSTI

Recette pour env. 50 pièces

1. Rösti 500 g
   Lard en dés 100 g
   Faire dorer ensemble.

2. Fromage d'Emmental râpé 50 g
   Mélanger le fromage aux rösti dorées et épicer avec sel et poivre.

3. Pâte à beignet (recette p. 14) 1100 g
   Abaisser la pâte à beignet à une épaisseur de 2 mm. Découper des beignets de 11 cm Ø env. à l'emporte-pièce. Badigeonner le bord à l'œuf et déposer 13 g de farce au milieu, rabattre la pâte à beignet, bien presser, et piquer une à deux fois avec la fourchette.

4. *Frire les beignets aux rösti dans MARGO Ferme à 180°C.*

Poids total 1750 g

Des produits éprouvés pour les meilleurs résultats!
Vos graisses de boulangerie MARGO:

Avec les graisses de boulangerie MARGO, vous mettez 40 ans d'expérience dans vos pâtisseries!

MARGO 10, avec 10% de beurre fin cart. de 20 kg **Pistor Art. 4763**

MARGO V, purement végétale cart. de 20 kg **Pistor Art. 4765**
Pour vos pâtes levées, à gâteaux, brisées, sucrées et à milanais!
Convient aussi de façon idéale pour cuire et rôtir.

MARGO M, spécial cart. de 20 kg **Pistor Art. 4766**
Pour toutes les pâtes levées et à gâteaux

Le top pour votre pâtisserie depuis 40 ans.

Vos Margarines éprouvées

«Ce que le client ignore le laisse froid».

En d'autres termes: les innovations doivent être communiquées.

C'est pourquoi nous vous soutenons également dans cette édition de MARGO POST avec un CD-Rom. Vous souhaitez certainement rendre les consommateurs attentifs à vos nouvelles «journées boulangères pour clients».

Nous nous ferons un plaisir de vous envoyer, moyennant une modique participation aux frais de CHF 20.–, notre CD-Rom de la MARGO Post 156.

Il contient des exemples créatifs et très utiles:

- ***Idées pour rotairs et matériel de décoration***
- ***Modèles pour lettres à vos «clients de fournil»***
- ***Exemples de sales folder***
- ***Calculations relatives aux pâtisseries***
- ***Recettes***
- ***Déclarations***

Vous pouvez commander le CD-Rom «Margo Post 156» par téléphone en composant le 041/768 22 22, par e-mail (info@margo.ch), ou directement à votre conseiller de vente Margo. Nous vous ferons parvenir le CD avec un bulletin de versement par retour du courrier.

A propos... connaissez-vous notre banque de données avec plus de 400 recettes au four et à frire? Consultez notre site internet sous www.margo.ch!

MARGO – BakeMark Schweiz AG, Lindenstrasse 16, 6340 Baar
téléphone 041/768 22 22, fax 041/768 22 99, www.margo.ch

MARGO

Qualité, Idées, service