



MARGO-Post No 1/1963

MARGO-Post
entre dans l'histoire.



Nous avons un anniversaire à fêter!

Chère lectrice, Cher lecteur,

Vous avez en main la 150^{ème} édition de MARGO-Post – un numéro d'anniversaire. Depuis la fondation de MARGO en 1963, de nombreuses publications ont paru dans l'objectif de transmettre «tendances et informations» utiles et intéressantes aux boulangers et pâtisseries.

Des spécialistes de chez MARGO, mais aussi de la branche de la boulangerie et de la pâtisserie ont collaboré à ces publications; vous avez en effet été nombreux à contribuer au contenu informatif de ce journal, tout autant par vos suggestions que par vos questions critiques auxquelles nous avons toujours tenté de répondre dans MARGO-Post.

Nous vous remercions tous de votre fidélité, de votre collaboration active, mais aussi d'avoir permis, dans votre intérêt et celui de vos clients, la réalisation de tant de bonnes idées et astuces de votre travail quotidien. La publication MARGO-Post, qui sert de lien entre vous et nous, prouve que nous devons continuer à unir nos efforts afin de connaître encore plus de succès.

Nous avons profité de ce numéro d'anniversaire pour procéder à une petite rétrospective et faire revivre quelques événements clé de chaque décennie depuis les années 60. Vous constaterez que certains «Highlights» d'autrefois n'ont rien perdu de leur actualité: la tradition compte toujours, il est important de la maintenir. Mais nous voulons également aborder l'avenir avec dynamisme, de nouvelles idées, de nouvelles techniques, de nouveaux instruments – dont Internet constitue un exemple.

Nous envisageons le futur avec confiance et ferons tout notre possible pour que MARGO-Post continue à servir de lien solide et utile entre vous et nous.

Cordialement vôtre



Dr. Bruno Schmid



MARGO-Post No 150/2000

MARGO-Post
mène rondement ses affaires.



1963

C'est en se donnant pour devise «Nous vivons avec notre temps» que les 10 producteurs de margarine Astra, Adolf Eitel, Flad & Burkhardt, Gattiker & Co, Kappeler & Co, Hans Kaspar AG, Randon, Roco, Schweizer Perle et Vogel & Co se sont associés pour devenir MARGO. Ces sociétés ont fait confiance au succès d'une collaboration reposant sur une production centrale, une recherche commune ainsi que la concentration des efforts sur la vente et la distribution. Cette fusion a permis le lancement de nouveaux produits et l'extension de marques connues, représentées encore aujourd'hui avec succès dans l'assortiment MARGO.



1964

Les téléphonistes des 12 dépôts régionaux MARGO ainsi que le service conseil à la clientèle constituent l'un des plus importants liens avec nos clients.



1965

L'acquisition d'une nouvelle flotte de véhicules de livraison a permis de répondre à un important besoin des clients pour les années à venir: le service fraîcheur MARGO, à la fois rapide et fiable.



1967

Lancés pour compléter l'assortiment de la maison, FLORANA EXTRA et CREMONA EXTRA deviennent rapidement des produits vedettes. Leur succès repose sur leur qualité et leur excellent rapport qualité/prix.

Succès d'antan



COLOMBE DE PÂQUES

	grammes
1. Farine fleur	2200
<i>Peser dans le récipient de la machine.</i>	
2. Eau	900
VELUMIN	130
Sel	40
Levure	150
<i>Mélanger en remuant et pétrir avec la farine.</i>	
3. CREMONA EXTRA / CREMONA GOLD	600
<i>Ajouter et incorporer.</i>	
4. Jaunes d'œufs	600
Sucre	250
Râpures de citron	50
Fleur de Sicile	10
<i>Battre ensemble les jaunes d'œufs et le sucre, et les incorporer en 2 à 4 fois. Pétrir entre chaque opération jusqu'à ce que la pâte soit sèche.</i>	
5. Cédrat ou citronat haché	500
<i>Laisser fermenter la pâte pendant au moins 1 heure en la reprenant 2 à 3 fois. Façonner deux pâtons de 200 g chacun et laisser reposer un petit moment. Presser le milieu avec le rouleau à pâte et disposer les deux pâtons en croix. Déposer dans le moule en carton et laisser lever.</i>	
<i>Lorsque la pâte est montée, badigeonner la surface avec du sirop. Saupoudrer d'abord de sucre cristallisé, puis de sucre glace. Garnir de moitiés d'amandes blanches et marquer l'œil avec un raisin sultan.</i>	
<i>Lors de la cuisson de la colombe, surveiller minutieusement la température du four. Le sucre ne doit en aucun cas fondre, mais la pâte doit cuire à fond, à une température de 180 à 200 °C.</i>	
Poids total	5430

STOLLEN DE NOËL

Qualité lourde, pour longue conservation. Recette pour 10 grands, 14 moyens ou 40 petits stollens		grammes
1. Raisins secs (clairs et foncés)		1300
Orangeat et citronat		1100
Cerises rouges confites, partagées en quatre		400
Rhum		275
<i>Mélanger et laisser macérer, couvert, pendant au moins 12 h.</i>		
2. Farine fleur		2700
<i>Peser dans le récipient de la machine.</i>		
3. Lait		700
Œufs		275
Levure		300
Sucre		300
Sel		35
Râpures de citron		90
Epices à stollen		15
<i>Battre ensemble jusqu'à dissolution complète et mélanger brièvement à la farine</i>		
4. BISCONA EXTRA		1600
<i>Ajouter et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, laisser reposer 10 minutes.</i>		
5. Amandes, grossièrement hachées		400
<i>Pétrir en incorporant le mélange de fruits (1). Après 15 minutes, peser la pâte (petits stollens 235 g, moyens 670 g et grands 940 g de pâte), former les pâtons en rond puis allonger. Laisser reposer les pâtons encore 20 minutes avant de les placer dans les capuchons à stollen et ensuite sur des plaques recouvertes de papier silicone. Mettre immédiatement au four, avec plus de chaleur supérieure. Température env. 210 °C.</i>		
6. ASTRA ferme		300 - 400
Sucre, légèrement vanillé		450 - 650
Sucre glace		100
<i>Après la cuisson, badigeonner immédiatement les stollens avec de l'ASTRA ferme chaude. Après refroidissement, badigeonner encore une fois le dessus et le dessous avec de l'ASTRA ferme. Parsemer de sucre vanillé et saupoudrer avec beaucoup de sucre glace.</i>		

Poids total 10340 - 10640



1972

Le renchérissement de la main-d'œuvre et les pertes de temps relativement élevées entraînées par certaines pâtisseries ont incité l'équipe des maîtres boulangers MARGO à mettre au point une méthode de production rationnelle à l'aide de la surgélation. La base pour les pâtons surgelés actuels a donc été établie voici déjà plus de 30 ans.



1973

La 51ème édition de MARGO-Post n'est plus carrée, mais paraît nouvellement en format A5. Les exigences des PTT en matière d'envoi et la demande des clients souhaitant bénéficier d'un format plus pratique pour les feuilles de recettes sont ainsi satisfaites. La publication de conseils éprouvés pour le quotidien, de nouvelles idées de pâtisseries et d'articles préférentiels courants a bien entendu été maintenue.



1978

Avec la 80ème édition de MARGO-Post, c'est la parution de plus d'un million d'exemplaires d'un média lu avec plaisir et très fréquemment consulté. Les nombreux compliments, suggestions et critiques constructives ont été des facteurs décisifs pour un travail soutenu avec MARGO-Post.



1979

Dans l'optique d'une amélioration de la qualité, MARGO échange ses emballages de margarine en papier contre une feuille de plastique spéciale et très résistante. Une meilleure protection et une étanchéité à l'eau empêchent les pertes d'humidité et de poids.

Best-sellers sur un plat



BISCUIT AU CHOCOLAT

Pour 4 fonds de tourte de 24 cm Ø 5 cm de haut ou 26 cm Ø 4 cm de haut

	grammes
BISCUIT-MIX	1000
Œufs	750
Eau	100
Poudre de cacao	75

Battre ensemble BISCUIT-MIX, les œufs et l'eau 8 minutes à vitesse rapide, ajouter la poudre de cacao tamisée à la fin. Cuire à env. 200°C.

Poids total 1925

TOURTE FORET NOIRE

2 tourtes de 26 cm Ø

	grammes
Biscuit au chocolat	950
Crème battue GELINA	1200
Sucre	80
Gélatine	12
Sirop au Kirsch	80
Griottes	100
Copeaux pour forêt noire	200
Sucre glace	20

Battre la crème GELINA, ajouter le sucre et la gélatine dissoute à la crème.

Couper deux fois les biscuits au chocolat et fourrer la couche inférieure avec 250 g de crème et les moitiés de griottes.

Recouvrir avec la couche de biscuit du milieu et imbiber de sirop au Kirsch, avant d'étendre 250 g de crème et de recouvrir avec la troisième couche de biscuit. Enrober les tourtes avec le reste de la crème, décorer avec les copeaux et saupoudrer légèrement de sucre glace.

Poids total 2642



1981

Edition spéciale de MARGO-Post à l'occasion de la deuxième révision de la Loi sur la formation professionnelle, comprenant de nombreuses nouveautés et adaptations modernes pour l'examen de fin d'apprentissage de boulanger/pâtissier.



1983

MARGO offre à ses clients un stand pouvant être utilisé lors de marchés annuels et hebdomadaires pour soutenir les achats spontanés, et permettant ainsi de réaliser des ventes supplémentaires. Avec quelque 300 preneurs en l'espace d'un mois, un grand succès.



1984

Edition spéciale sur le thème des matières premières. Après les quelque 30'000 exemplaires de MARGO-Post No 17, une nouvelle édition avec des données et des procédés de production actuels représente un besoin absolu des clients. Les lecteurs intéressés bénéficient ainsi à nouveau d'une image globale sur le thème des graisses, du contexte historique à la connaissance des marchandises.



1988

GRAINS D'OR, le mélange spécial pour pain de MARGO, vient compléter l'assortiment. Souvent imité, mais jamais égalé, ce produit devient pour la population suisse l'un des mélanges pour pain les plus appréciés et ainsi un grand succès pour nos clients. Il est suivi par un assortiment complet dans le domaine des prémélanges pour pains spéciaux et pâtisseries.

Des succès encore tout chauds



MASSE POUR MACARONS A LA NOIX DE COCO

	grammes
COCOVIT	1000
Eau 60 - 80°C	env. 220
<i>Battre le tout pendant 5 minutes en 2ème vitesse. Dresser selon la forme et la grosseur désirée sur du papier silicone. Cuire au four chauffé à env. 200°.</i>	
Poids total	1220

Pour les macarons à la noix de coco et au chocolat, ajouter 20 g de cacao en poudre à 1000 g de masse pour macarons.

MASSE POUR MACARONS

	grammes
NUCROVIT	1000
Eau	ca. 220
<i>Battre le tout pendant 5 minutes en 2ème vitesse et dresser selon la forme et la grandeur désirée sur du papier silicone. Cuire au four chauffé à env. 200°.</i>	
Poids total	1220
<i>Pour les nids aux noisettes, réduire la quantité d'eau de 20 à 30 g environ.</i>	

PATE SUCREE

	grammes
1. BISCONA EXTRA	600
Farine fleur	1500
<i>Froisser finement.</i>	
2. Carbonate	7
Lait	200
Sucre	750
Œufs	150
Râpure de citron	20
<i>Dissoudre le carbonate dans le lait, mélanger avec les autres ingrédients et pétrir une pâte avec le tout.</i>	
Poids total	3227

Conseil pratique

La pâte avec BISCONA EXTRA peut être abaissée et travaillée sans réfrigération préalable.



1991

Avec son «ABC des agents de cuisson», MARGO réussit à rendre accessible un domaine compliqué de façon simple et claire.



1996

MARGO s'engage aussi pour les apprentis: toutes les pâtes et masses – la base de chaque pâtisserie – sont brièvement présentées de façon claire. Cette édition de MARGO-Post devient un best-seller pour tous les apprentis.



1998

Un sondage avait déjà abouti en 1972 à la mise sur pied d'un vaste service de recettes. Avec Internet, nouvelle forme de communication, MARGO peut maintenant répondre à une ancienne demande de façon ultramoderne. www.margo-ch.com



1999

MARGO fait maintenant distribuer l'ensemble de l'assortiment de produits non surgelés comme les margarines, les améliorants, les mélanges pour pains ou les produits semi-fabriqués pour pâtisseries par PISTOR. Avantage pour le client: un seul partenaire pour les commandes et la livraison.

Evergreen sous les feux de la rampe



PÂTE FEUILLETÉE ALLEMANDE

	grammes
1. Farine fleur	1500
Sel	30
CONTISSA	150
Eau	ca. 750
<i>Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Abaisser cette dernière au laminoir à env. 40 x 40 cm.</i>	
2. FLORANA EXTRA	1000
<i>Poser au milieu de la détrempe et recouvrir avec le reste de la pâte.</i>	

Tourer la pâte à brefs intervalles en donnant un tour simple et deux doubles tours. Épaisseur de la pâte avant pliage 7-8 mm. Envelopper la pâte dans une feuille en plastique et laisser reposer pendant la nuit, respectivement jusqu'à 6 jours au réfrigérateur. (En cas de stockage plus long, surgeler et laisser décongeler au réfrigérateur 24 heures avant utilisation). Donner encore deux doubles tours 1 à 2 heures avant la poursuite du travail.

Poids total 3430

FLUTES

Abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 2,5 mm et 20 cm de large. Badigeonner une bande d'env. 20 cm avec de l'œuf, ajouter le fromage râpé et le sel et presser avec le rouleau à pâte. Retourner la pâte et, comme sur le devant, badigeonner l'autre côté avec de l'œuf, répandre le fromage râpé et le sel et aplatir. Couper en lamelles d'env. 1,5 cm de large. Torsader et déposer sur la plaque. Laisser reposer et cuire à env. 210 °C. Autres variations: avec du sésame, du cumin.

CROISSANTS AU JAMBON

	grammes
Jambon	250
Chair à saucisse de veau	250
CONTISSA	50
Jaunes d'œufs	60
<i>Moutarde, épices, poivre</i>	
<i>Faire finement hacher le jambon à la machine par le boucher et mélanger à la chair à saucisse. Faire suer dans la CONTISSA en remuant constamment. Épicer généreusement et ajouter les jaunes d'œufs. Dès que la farce commence à prendre, la retirer du feu et verser sur un papier silicone. La répartir régulièrement entre des règles de 1 cm d'épaisseur, et laisser refroidir au réfrigérateur avant de couper en bandes d'environ 4 cm de long et 1,5 cm de large. Les bandes peuvent être surgelées pendant un certain temps pour servir de réserve. Abaisser la pâte feuilletée à env. 1,8 mm et couper des triangles de 10 cm. Ajouter la farce au jambon, rouler en forme de croissants et badigeonner de jaune d'œuf. Température de four env. 220 °C.</i>	
Poids total	610

Conseil pratique

Il est également possible de confectionner des croissants au jambon et au fromage. Utiliser moins de farce au jambon et ajouter quelques lamelles de fromage. Saupoudrer encore les croissants de fromage râpé avant la cuisson.

Ce qui est bon persiste, également à l'avenir.

Malgré les tendances changeantes de l'alimentation et les nouveaux canaux de distribution, le succès d'un produit de boulangerie dépendra toujours de sa fraîcheur, de son goût et de son originalité. MARGO, le fournisseur de produits semi-fabriqués de boulangerie et pâtisserie, s'engage également pour l'avenir à rester fidèle au principe de base: QUALITE, IDEES, SERVICE.

Par QUALITE, nous entendons des produits et des prestations garantissant au spécialiste une solution fiable à ses problèmes. Pour satisfaire à cet objectif, MARGO utilise exclusivement des matières premières de qualité supérieure et des méthodes de production ultramodernes qui ont pu, grâce à un échange international au niveau du savoir et des expériences, constamment être développées par nos spécialistes.

Nous recevons de nombreuses IDEES de la part de nos clients et grâce à cette proximité du marché nous approfondissons les besoins et les tendances de la branche des boulangers et pâtisseries et les transposons en produits innovateurs au service de la boulangerie artisanale.

Le SERVICE est une prestation avec laquelle nous voulons continuer à soutenir nos clients de façon compétente et complète: avec un conseil spécialisé individuel par nos collaborateurs du service extérieur, notre Hotline 041/729 23 23 tenue par notre maître boulanger ou des activités de soutien et de promotion des ventes. L'équipe MARGO est en tout temps à votre service!

Sélection du hit-parade



PAIN AUX LEGUMES

	grammes
1. MIX PANACTIV 50%	1000
Farine fleur ou mi-blanche	1000
Levure	80
Eau	1350
<i>Pétrir le tout pendant 10 minutes en 1ère vitesse et 5 minutes en 2ème vitesse, jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.</i>	
2. Julienne de légumes spéciale	400 - 500
<i>(Composée de carottes, poivrons, céleri, poireaux, oignons et ail) Incorporer en fin de pétrissage. Fermentation intermédiaire environ 30 minutes. Peser la quantité désirée et façonner en long. A bonne fermentation, inciser deux fois dans le sens de la longueur au moyen d'une lame tenue à plat. Cuire à environ 230 °C.</i>	
Poids total	3830 - 3930

PAIN AUX GRAINES DE COURGE

	grammes
MIX PANACTIV EPEAUTRE 50%	1000
Epeautre ou farine mi-blanche	1000
Levure	80
Eau	1200
Graines de courge, grossièrement moulues	250
Graisse végétale ASTRA	100
<i>Pétrir le tout pendant 2 minutes en 1ère vitesse et env. 4 minutes en 2ème vitesse, jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Après une fermentation intermédiaire de 30 minutes, peser la quantité désirée et façonner en rond. A bonne fermentation, faire l'empreinte d'un trou au milieu au moyen d'un rouleau à pâte et y déposer un pâton façonné en boule d'environ 20 g. Saupoudrer de farine et inciser 8 à 10 fois sur le côté. Cuire avec de la vapeur dans un four à env. 230 °C.</i>	
Poids total	3630

PAIN AUX TOMATES

	grammes
1. MIX PANACTIV COEUR 50%	950
Farine fleur	950
Levure	80
Eau	1000
Purée de tomates	150
<i>Pétrir le tout pendant 10 minutes en 1ère vitesse et 5 minutes en 2ème vitesse, jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.</i>	
2. Olives dénoyautées	150
Tomates à l'huile (égouttées)	150
<i>Incorporer à la fin du pétrissage. Après une fermentation intermédiaire de 30 minutes, peser selon la grandeur désirée et façonner en long. A bonne fermentation, inciser une fois dans le sens de la longueur au moyen d'une lame guidée bien à plat. Cuire à env. 230 °C.</i>	
Poids total	3430

Venez nous visiter sur notre Homepage www.margo-ch.com

Information

Internet, média international, devient également pour le boulanger une plate-forme commerciale et une source d'information de plus en plus importante. De nouvelles études réalisées sur le marché suisse des boulangers et pâtisseries montrent qu'un boulanger suisse sur trois dispose déjà d'un accès à Internet, au niveau privé ou professionnel.

MARGO-Post

Si vous ne trouvez plus les dernières éditions de MARGO-Post, MARGO les publie également sur le Net ou vous donne la possibilité de commander Online tous les exemplaires de façon simple et gratuite.

Bibliothèque actuelle

MARGO propose à chaque visiteur de sa Homepage une offre complète de recettes traditionnelles, actuelles et innovatrices pour tous les jours. La banque de données des recettes est complétée chaque semaine par notre service spécialisé. Ainsi, une consultation régulière de la page margo-ch.com s'impose.

Gratuit

MARGO propose toutes les informations sans autorisation spéciale d'accès. En d'autres termes, l'ensemble de la banque de recettes MARGO de ces 37 dernières années est à votre libre disposition. Plusieurs centaines de recettes peuvent ainsi être sélectionnées d'après des mots clé ou des produits.

News

Vous trouverez sur Internet de super offres – par exemple MARGO SUPER BONUS – mais aussi des promotions innovatrices comme la FUNNY FAMILY, la pâtisserie surprise pour les enfants.

Nos groupes de produits:

Margarines



Graisses



Pains



Prémélanges



Farces



Produits surgelés

