

MARGOPOST

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtisseries 154



**La cuisson au magasin -
*rien de plus simple***

Chère cliente, Cher client,

Saviez-vous que les locaux de vente étant équipés de diffuseurs de parfum étaient toujours plus nombreux? Magasins d'ameublement, d'appareils électriques et boutiques de vêtements parfumés créent une nouvelle « ambiance » de vente qui incite les clients à acheter. Il ressort en effet d'une étude réalisée par l'Université de Paderborn que, sous l'influence d'un parfum d'ambiance, les clients restent 16 pour cent plus longtemps dans un magasin et que leur disponibilité d'achat augmente de 15 pour cent.

Une entreprise allemande a flairé les bonnes affaires offertes par les parfums d'ambiance et propose aujourd'hui quelque 160 différentes senteurs pour les appareils à parfumer reliés à la climatisation. Parmi ses clients, de nombreux boulangers avides de trouver un parfum synthétique dégageant une bonne odeur de pain frais. Il faut dire que le fournil est souvent bien éloigné du point de vente où il faudrait précisément sentir des effluves appétissants.

Les sondages réalisés auprès des consommateurs montrent que la bonne odeur de pain frais est l'atout le plus souvent cité lors de la vente de produits de boulangerie. Un fait qui confirme précisément que les achats de boulangerie sont en grande partie des achats impulsifs. En entrant dans une boulangerie, le consommateur est animé à faire plusieurs achats par le délicieux parfum des produits proposés.

De nombreux boulangers ont reconnu que leur assortiment devait être adapté à l'heure du jour et qu'ils devaient proposer des articles frais du matin au soir. Mais souvent, le savoir-faire nécessaire fait défaut pour une telle transposition. La présente édition de MARGO Post vous fournit de nombreuses propositions de recettes pour des articles à fabriquer au fournil et dont la cuisson peut être terminée au magasin. Lors du choix des recettes, nous avons accordé une importance particulière au fait que les produits puissent être confectionnés par le personnel du magasin. De plus, vous trouverez sur les pages 9 et 10 des informations utiles sur le thème des fours de magasin.

Les articles de boulangerie frais peuvent non seulement être cuits sur place au magasin, mais également à la maison chez les clients. Nous mettons désormais gratuitement à votre disposition le matériel d'emballage correspondant.

Comme dans la dernière édition de MARGO Post, vous avez la possibilité de retirer chez nous un CD avec les photos et les calculs des articles de boulangerie présentés. Avec l'aide de ce CD, vous pouvez réaliser en un tournemain votre propre matériel de vente comme des feuilles volantes pour vos clients ou des affiches pour la porte du magasin. Le CD contient également des modèles d'impression avec des déclarations pour l'inscription de l'emballage des articles de boulangerie frais. Vous trouverez plus de détails à ce sujet au verso de cette MARGO Post.

Nous vous souhaitons une agréable lecture et beaucoup de succès si vous aussi, vous décidez de terminer la cuisson de certains articles de boulangerie dans votre magasin.

Votre équipe MARGO



Produits réfrigérés



PAIN CORBEILLE AVEC COMBICORN

Recette pour 8 pains de 450 g

1. Eau	1000 g
Farine mi-blanche env.	1450 g
Levure	40 g
Sel	40 g
BROTSTABIL BACKPERLS	30 g

Saisir tous les ingrédients et les pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien souple. Température de la pâte env. 25°C.

2. COMBICORN	700 g
Eau	350 g

Mettre tremper COMBICORN 30 minutes dans l'eau et incorporer ensuite à la pâte.

Après 30 minutes de fermentation intermédiaire, façonner des pâtons de 450 g en long. Tourner les pains dans le mélange COMBICORN, placer dans les panetons en bois et laisser fermenter.

A 50% de la fermentation, entreposer les pains au réfrigérateur et les cuire dans le four du magasin. Température du four env. 220°C, dégressif à 185°C. Durée de cuisson env. 35 – 40 minutes.

Poids total	3610 g
-------------	--------

TRESSES

1. Eau	1000 g
Farine fleur env.	2100 g
Levure	50 g
Sel	40 g
VELUMIN	100 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	40 g
Oeufs	100 g
GRAND'OR PÂTISSERIE	250 g

Saisir les ingrédients pour en faire une pâte, ajouter GRAND'OR PÂTISSERIE à mi-pétrissage et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple. Température de la pâte 23°C.

Après 20 minutes de fermentation intermédiaire, peser des pâtons de la taille souhaitée et les travailler. Après le façonnage, stocker à 50 % de fermentation au réfrigérateur à 2 - 5°C. La quantité de levure doit être adaptée à la durée de stockage et à la température du réfrigérateur. Terminer la cuisson des tresses dans le four du magasin. Température du four env. 220°C. La durée de cuisson dépend de la taille des tresses.

Poids total	3680 g
-------------	--------



COURONNE LARD FROMAGE

Recette pour 86 petits pains lard-fromage de 40 g de poids en pâte (presses de 1200 g)

1. Eau	1000 g
Farine fleur env.	1700 g
Levure	80 g
Sel	40 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	45 g

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte souple. Température de la pâte env. 25°C.

2. Dés de lard	600 g
----------------	-------

Griller les dés de lard, les laisser refroidir et les incorporer à la pâte. Peser sans attendre des presses de 1200 g et laisser reposer 15 minutes. Bouler les presses sur les plateaux légèrement graissés.

3. Mélange de gâteau au fromage	300 g
---------------------------------	-------

Tourner les pâtons, la finition vers le bas, dans le mélange de gâteau au fromage, déposer sur du papier silicone et laisser fermenter. Retourner à mi-fermentation les petits pains lard-fromage et les disposer sur une plaque, la finition vers le haut. Stocker les petits pains lard-fromage au réfrigérateur à 2 – 5°C et terminer la cuisson, au gré du besoin, dans le four du magasin. Température du four env. 220°C. Durée de cuisson env. 16 – 20 minutes.

Poids total	3765 g
-------------	--------



PAIN AU YAOURT

Recette pour 8 pains de 450 g

1. Eau	1000 g
Farine fleur	1700 g
Levure	100 g
Yaourt nature	400 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	20 g
RUSTICA-MIX 20%	430 g

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte souple. Température de la pâte env. 25°C.

Peser des pâtons de 450 g après une fermentation intermédiaire de 20 minutes et les façonner en long. Déposer les pains, la finition vers le bas, dans la farine et laisser fermenter. Laisser reposer au réfrigérateur à mi-fermentation à la pièce.

Stockage: Possibilité de stockage au réfrigérateur à 2 – 5°C durant 18 heures.

Sortir les pains au yaourt du réfrigérateur, au gré des besoins, et les faire cuire directement dans le four du magasin, la finition tournée vers le haut. Température du four env. 230°C. Durée de cuisson env. 35 – 40 minutes.

Poids total	3650 g
-------------	--------

GRAND'OR – la nouvelle génération de margarines

Nos margarines GRAND'OR ne contiennent pas seulement de fines perles exceptionnelles à l'arôme de beurre. Chaque produit est en outre adapté à son domaine d'utilisation de façon individuelle en matière de goût, de consistance et des propriétés de confection.

Les margarines GRAND'OR sont faciles, rapides et sûres à utiliser. Elles permettent la confection de pâtisseries d'une qualité à la hauteur des attentes de vos clients: d'une délicieuse odeur, d'un aspect appétissant et d'un goût excellent.

GRAND'OR PÂTISSERIE

purement végétale

Art. Pistor 4755

GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE

purement végétale

Art. Pistor 4754

GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE RAPID

purement végétale, plaques de 2 kg Art. Pistor 4796

Avec de délicieuses perles à l'arôme de beurre
Pour le plaisir du goût



Pâtons pré-levés



CROISSANT COMBICORN

Recette pour 96 pièces de 55 g de poids en pâte

1. Eau	1100 g
Levure	140 g
GARVIT FROST	280 g
Farine fleur env.	1900 g
ASTRA V	100 g
GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	60 g

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte souple. La pâte ne doit pas s'échauffer et ne pas excéder une température de 22°C. Abaisser immédiatement la pâte en rectangle.

2. COMBICORN	500 g
Eau	250 g

Mettre tremper COMBICORN 30 minutes dans l'eau avant le pétrissage et incorporer ensuite à la pâte.

3. CROISSANT RAPID 15%	1000 g
------------------------	--------

Enchâsser la margarine et donner trois tours simples à brefs intervalles.

Laisser refroidir la pâte avant de la façonner environ 4 - 6 heures au réfrigérateur. Abaisser ensuite la pâte à une épaisseur de 4 mm env. et découper en triangles. Rouler les croissants et laisser fermenter à env. 70%. Congeler le plus rapidement possible. Veillez à ce que les pâtons ne croûtent pas et qu'ils ne subissent pas de brûlures.

Cuire les pâtons congelés dans le four du magasin à une température d'env. 200°C progressive jusqu'à 215°C. Durée de cuisson env. 18 minutes.

Poids total 5330 g



CROISSANT RACLETTE

Recette pour 110 croissants Raclette

1. Recette de base (p.4)	4690 g
2. CROISSANT RAPID 15%	1000 g

Enchâsser la margarine et donner trois tours simples à brefs intervalles.

Laisser refroidir la pâte env. 10 - 12 heures au réfrigérateur avant de la façonner ou la congeler et la dégeler env. 10 - 12 heures au réfrigérateur avant de la travailler. Abaisser ensuite la pâte à une épaisseur de 3 mm et découper en triangles.

3. Fromage d'Emmental,	portions de 20 g	2200 g
Fromage râpé		550 g

Placer une portion de fromage sur la pâte, badigeonner les bords du triangle avec LEZIROL et enrouler. Badigeonner les croissants avec LEZIROL et tourner dans le fromage râpé. Laisser lever à 70% dans l'étuve. Congeler le plus rapidement possible. Veillez à ce que les pâtons ne croûtent pas et qu'ils ne subissent pas de brûlures.*

Cuire les pâtons congelés dans le four du magasin à une température d'env. 200°C progressive jusqu'à 215°C. Durée de cuisson env. 18 minutes.

Poids total 8440 g

*LEZIROL Art. Pistor 4724



PETITS PAINS AU CHOCOLAT

Recette pour 110 petits pains au chocolat

1. Recette de base (p.4)	4690 g
2. CROISSANT RAPID 15%	1000 g

Enchâsser la margarine et donner trois tours simples à brefs intervalles.

Laisser refroidir la pâte env. 10 - 12 heures au réfrigérateur avant de la façonner ou la congeler et la dégeler env. 10 - 12 heures au réfrigérateur avant de la travailler. Abaisser ensuite la pâte à une épaisseur de 3 mm et découper en carrés de 10 x 10cm.

3. Barre de chocolat	"Pain chocolat",	pièce de 10 g	1100 g
Noisettes hachées finement			300 g

Déposer les barres de chocolat et les enrouler dans la pâte. Badigeonner les pâtons avec LEZIROL et les tourner dans les noisettes hachées. Laisser lever à 70% dans l'étuve. Congeler le plus rapidement possible. Veillez à ce que les pâtons ne croûtent pas et qu'ils ne subissent pas de brûlures.*

Cuire les pâtons congelés dans le four du magasin à une température d'env. 200°C progressive jusqu'à 215°C. Durée de cuisson env. 18 minutes.

Poids total 7090 g

*LEZIROL Art. Pistor 4724

CROISSANT PARISIEN

Recette pour 113 pièces de 50 g de poids en pâte

1. Recette de base (p.4)	4690 g
2. CROISSANT RAPID 15%	1000 g

Enchâsser et donner trois tours simples brefs intervalles.

Laisser refroidir la pâte avant de la façonner env. 10 - 12 heures au réfrigérateur ou la congeler et décongeler env. 10 - 12 heures au réfrigérateur avant de la travailler. Abaisser ensuite la pâte à une épaisseur de 3 mm env. et découper en triangles. Rouler les crois-

sants et laisser fermenter à env. 70%. Congeler le plus rapidement possible. Veillez à ce que les pâtons ne croûtent pas et qu'ils ne subissent pas de brûlures. Cuire les pâtons congelés dans le four du magasin à une température d'env. 200°C progressive jusqu'à 215°C. Durée de cuisson env. 18 minutes.

Poids total 5690 g



PETITS PAINS FITKORN

Recette pour 30 pièces de 95 g de poids en pâte

1. Eau	1000 g
Levure	40 g
FITKORN SPEZIAL 50%	900 g
Farine fleur	900 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	25 g

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte souple. La pâte ne doit pas s'échauffer. Température de la pâte env. 25°C.

Peser immédiatement des presses de 2850 g et les laisser reposer 15 minutes. Bouler les presses et les tourner dans un mélange de sésame et de flocons d'avoine (trois parts de sésame, deux parts de flocons d'avoine). Laisser fermenter jusqu'à 70% et congeler sans attendre. Veillez à ce que les pâtons ne croûtent pas et ne subissent pas de brûlures.

Cuire les petits pains FitKorn dans le four du magasin à env. 200°C de température progressive jusqu'à 220°C. Durée de cuisson env. 20 minutes.

Poids total	2865 g
-------------	--------

RECETTE DE BASE

1. Eau	1500 g
Levure	90 g
GARVIT FROST	375 g
Farine fleur env.	2550 g
ASTRA V	150 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	25 g

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique. La pâte ne doit pas s'échauffer et ne pas excéder une température de 22°C. Abaisser immédiatement la pâte en rectangle.

Poids total	4690 g
-------------	--------



FitKorn
du goût et plus encore



Un goût naturel, à savourer de bon cœur

Les pains FitKorn Spécial et FitKorn Cœur sont particulièrement appréciés des consommateurs pour leur goût unique ainsi que pour leur longue durée de conservation. Les deux prémélanges spéciaux pour pains contiennent de précieuses matières premières (magnésium, inuline, d'innombrables fibres alimentaires, des acides gras poly-insaturés) qui offrent au corps les meilleures conditions pour se sentir parfaitement bien.

Demandez à votre conseiller de vente MARGO de vous remettre gratuitement les présentoirs de comptoir avec brochures d'information, banderoles pour pains et emporte-pièce en forme de cœur.

MIX FITKORN SPÉCIAL 50%	avec magnésium et inuline	Art. Pistor 4746
MIX FITKORN CŒUR 50%	avec une part élevée en fibres alimentaires et en acides gras poly-insaturés	Art. Pistor 4756



Frischback-Baguette
Backanleitung:
Die Baguettes aus der Verpackung nehmen und in den
auf 210° C vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit: 8 – 10
Minuten.
Zutaten:
Weizenmehl, Wasser, Margarine, Salz, Zucker,
Molkepulver, Weizenkleber, Weizenmehl,
Hefe, Backpulver, Backtriebmittel

Pour obtenir une qualité irréprochable de ces produits, nous vous prions d'observer les points suivants:

Confection de la pâte:

- Utiliser des farines normales à bonnes.
- Ajouter de la farine de seigle
- Utiliser des agents de cuisson stabilisants (GÄRCONTROLLER GOLDPERLS pour la petite boulangerie, BROTSTABIL BACKPERLS pour les grands pains).
- Bien pétrir les pâtes.

Façonnage:

- Confectionner des produits d'un poids à l'unité faible.
- Choisir des formes allongées.
- Garnir les plaques avec beaucoup d'espace.

Fermentation:

- Laisser fermenter les pâtisseries à basse température et une humidité relative élevée.
- Utiliser moins de levure.

Précuire:

- Précuire les articles plus longtemps à une température légèrement réduite
- Injecter une quantité normale de vapeur.

Refroidir:

- La température au cœur du produit ne doit pas être inférieure à 50°C. avant l'emballage.

Emballage:

- Afin de prévenir au dessèchement des articles de boulangerie il faut impérativement les emballer.

Stockage:

- Opter de préférence pour un stockage au congélateur plutôt qu'au réfrigérateur ou à température ambiante.
- La congélation choc est possible mais pas indispensable.
- Ne pas interrompre la congélation.

Cuisson finale:

- Cuire les articles brièvement à température plutôt élevée en injectant une quantité normale de vapeur.

Produits semi-cuits



PETITS PAINS SANDWICHES AVEC COMBICORN

Recette pour 37 petits pains sandwichs

1. Eau	1000 g
Levure	80 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	45 g
Farine fleur env.	1700 g
Sel	40 g

Saisir tous les ingrédients pour en faire une pâte et la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit bien souple.

Température de la pâte env. 27°C.

2. COMBICORN	600 g
Eau	300 g

Mettre tremper COMBICORN 30 minutes dans l'eau avant le pétrissage et incorporer ensuite à la pâte.

Fermentation intermédiaire env. 20 minutes. Peser les presses et bouler. Façonner les pâtons légèrement en long et badigeonner d'eau, les tourner dans le mélange COMBICORN et les placer sur l'appareil à enfourner. Laisser lever dans l'étuve à 28°C. A 75% de la fermentation, inciser les petits pains COMBICORN avec une lame tenue bien à plat.

Précuisson: Enfourner avec de la vapeur. Ouvrir le tirage après 8 minutes. Après env. 12 minutes de durée de cuisson totale et une température au cœur du produit de 96°C, retirer les petits pains du four. Les pains doivent être encore très clairs. Température de cuisson env. 230°C.

Cuisson terminale: Enfourner les petits pains, au gré du besoin, directement du congélateur dans le four du magasin à env. 240 - 250°C en injectant beaucoup de vapeur, puis cuire à tirage ouvert. Durée de cuisson finale env. 10 minutes.

Poids total 3765 g



BALLONS, PETITS PAINS, PARISSETTES

48 ballons ou petits pains de 60 g de poids en pâte (presses de 1800 g) ou 9 parisettes de 300 g

1. Eau	1000 g
Levure	75 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	50 g
Farine fleur env.	1600 g
Farine de seigle	100 g
Sel	40 g
ASTRA V	50 g

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple. Température de la pâte 25 - 27°C.

Peser les presses sans attendre et laisser reposer env. 15 minutes. Bouler ensuite les presses (allonger les parisettes) et déposer sur les plaques ou l'appareil à enfourner. Laisser fermenter jusqu'à 75% les ballons, petits pains ou les parisettes dans l'étuve à env. 28°C. Si possible, laisser reposer les pâtons au congélateur avant la cuisson pendant 10 - 15 minutes. Inciser les pâtons selon leur forme.

Précuisson: Voir recette "Petits pains sandwichs avec COMBICORN", p.6.

Température de cuisson env. 240°C. Cuisson terminale: Enfourner les ballons, petits pains ou parisettes congelés à env. 240 - 250°C avec vapeur. A mi-cuisson, ouvrir le tirage. Cuire env. 10 minutes.

Poids total 2915 g



PETITS PAINS CIABATTA POUR SANDWICHES

Recette pour 24 petits pains sandwichs

1. Eau	1000 g
Levure	40 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	40 g
Farine mi-blanche	1300 g
Sel	30 g

Saisir tous les ingrédients pour en faire une pâte et la pétrir jusqu'à ce qu'elle soit bien souple.

Comme la pâte est très molle, le temps de pétrissage est prolongé d'env. 1/3. Température de la pâte env. 24°C.

Fermentation intermédiaire dans un bac à pâte en plastique (avec huile) env. 60 minutes. Renverser ensuite le bac sur une surface bien enfarinée et peser des pâtons de 100 g. Tirer légèrement les pâtons en longueur, les rouler dans la farine et les déposer sur l'appareil à enfourner. Laisser lever les petits pains dans l'étuve à 28°C.

Précuisson: Voir recette "Petits pains sandwichs avec COMBICORN", p.6.

Température de cuisson env. 240°C. Cuisson terminale: Enfourner les petits pains, au gré du besoin, directement du congélateur dans le four du magasin à env. 240 - 250°C en injectant beaucoup de vapeur puis cuire à tirage ouvert. Durée de cuisson finale env. 10 minutes.

Poids total 2410 g

**Brotstabil
Backperls**

**Gärcontroller
Goldperls**



Agents de cuisson sous forme de granulés – la nouvelle génération d'agents de cuisson

- Flux fin et régulier
- Dosage précis
- Exempt de poussières
- Répartition ultra fine
- Composition d'agents actifs précise

BROTSTABIL BACKPERLS

(pour pains)

Art. Pistor 4748

GÄRCONTROLLER GOLDPERLS

(pour petite boulangerie)

Art. Pistor 4749





Précuits



PAINS SPÉCIAUX INDIVIDUELS AVEC MULTIKORN-MIX 50%

Recette pour 7 pains de 400 g

1. Eau, env. 25°C 1000 g
MULTIKORN-MIX 50% 800 g
Mélanger MULTIKORN-MIX 50%
avec l'eau et laisser gonfler une
heure.

2. Levure 80 g
Farine mi-blanche env. 800 g
Ajouter les ingrédients et pétrir
jusqu'à obtention d'une pâte souple.
Température de la pâte env. 25°C.

3. Olives noires 300 g
Ajouter les olives ou les autres
ingrédients (voir variantes 1 - 4 en
bas) en dernier à la pâte.

Après 20 minutes de fermentation
intermédiaire, peser des pâtons de
400 g et les façonner en long.
Allonger jusqu'à env. 40 cm de
long et les tourner en escargot.
Saupoudrer de farine et déposer
sur les plaques.

Cuisson terminale: A 75% de fer-
mentation, laisser reposer briève-
ment les pains au réfrigérateur.
Cuire ensuite à env. 220 - 230°C.
Pour les produits précuits, la du-
rée de cuisson normale est réduite
à 70% (env. 30 minutes).
Congeler à une température au
cœur du produit de 50°C.
Terminer la cuisson des produits à
la même température de four.
Durée de cuisson env. 50% de la
première cuisson (env. 15 minutes).

Poids total 2980 g

Variante 1: Incorporer 150 g de noix
hachées (15%) par kg de pâte.

Variante 2: Incorporer 200 g de
petits morceaux de lard grillés (20%)
par kg de pâte.

Variante 3: Incorporer 250 g de
mélange de fruits pour pains (fruits
hachés; 25%) par kg de pâte.

Variante 4: Incorporer 100 g de
tomates séchées (10%) ramollies
dans 50 g d'eau par kg de pâte.



TRESSE AVEC COMBICORN

1. Eau 1000 g
Farine fleur env. 2100 g
Levure 120 g
Sel 40 g
Sucre 20 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 50 g
VELUMIN 100 g
Œufs 100 g
CREMONA EXTRA 250 g

Saisir tous les ingrédients pour en
faire une pâte. Ajouter CREMONA
EXTRA à mi-pétrissage. Pétrir
jusqu'à obtention d'une pâte bien
souple. Température de la pâte:
25°C.

2. COMBICORN 800 g
Eau 400 g

Mettre tremper COMBICORN
30 minutes dans l'eau avant le
pétrissage et incorporer ensuite à la
pâte.

Peser de suite des pâtons de la taille
souhaitée, sans fermentation inter-
médiaire, façonner en long puis tres-
ser. Badigeonner les tresses avec de
l'eau, les tourner dans le mélange
COMBICORN et les déposer sur
l'appareil à enfourner.

Cuisson terminale: Voir recette
"Pains spéciaux individuels avec
MULTIKORN-MIX 50%", p.8.
Température du four: env. 220°C. La
durée de cuisson dépend de la taille
des tresses.

Poids total 4980 g



PETITS PAINS SUCRÉS

Recette pour 65 petits pains sucrés, non fourrés
(presse de 1500 g)

1. Eau 1000 g
Farine fleur 1650 g
Levure 80 g
PERFECT QUICK 500 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS 20 g

Saisir tous les ingrédients pour
en faire une pâte et la pétrir
jusqu'à ce qu'elle soit bien souple.
Température de la pâte env. 24°C.

Après une fermentation inter-
médiaire de 10 minutes, peser
des presses de 1500 g et bouler.
Façonner les pâtons en différentes
formes d'animaux.

Cuisson terminale: Voir recette
"Pains spéciaux individuels avec
MULTIKORN-MIX 50%", p.8.
Température du four:
env. 190-220°C.

Précuisson env. 10 minutes.

Poids total 3250 g

Combicorn Le produit de base particulièrement flexible pour vos spécialités de pains complets

Utilisation flexible et rationnelle:

Des quantités supplémentaires de 5% à 50% permettent la création de toutes sortes d'articles de boulangerie aux innombrables variations de goût pour un assortiment varié et individuel. Après une courte période de trempage, pétrir le mélange avec la pâte à pains ou petits pains, ou l'ajouter directement à la préparation de pâte.

Développement moderne:

Des matières premières précieuses au niveau de la physiologie alimentaire (graines de tournesol, graines de lin, sésame, écorces de soja, malt, blé, graines d'avoine, maïs) permettent la confection de produits au goût complet et aromatique avec une mie légère et aérée.

COMBICORN (BIB) Art. Pistor 3885



Ce que vous devez savoir concernant

De nos jours, les clients souhaitent pouvoir acheter toute la journée des produits frais directement sortis du four. Faites sentir à vos clients, dès qu'ils entrent dans votre magasin, que leurs achats seront une grande source de plaisir. Adressez-vous à leurs sens: un four rempli de croissants frais diffusant un délicieux parfum dans tout le magasin ne manquera pas d'attirer l'attention de vos clients et d'ouvrir leur appétit!

Les conseils suivants ont pour objectif de vous aider à ce que la cuisson au magasin se solde par un franc succès.

Le bon article de boulangerie au bon moment

Livrez des produits frais déjà cuits, tôt le matin, afin d'assurer le premier approvisionnement dans vos points de vente. Il est important de terminer la cuisson des produits qui se vendent le mieux toute la journée directement au point de vente pour disposer du matin au soir d'articles fraîchement sortis du four. Et comme vous serez très flexible en ce qui concerne la cuisson finale des articles, vous aurez moins de pertes.

Le tableau suivant vous indique quels articles de boulangerie il convient de cuire à quel moment de la journée dans votre magasin:

Matin tôt	Croissants, petits pains, pâtisseries sucrées, sandwiches
Matinée	Croissants, pâtisseries sucrées, sandwiches, pains spéciaux, tresses
Midi	Sandwiches, snacks
Après-midi	Pâtisseries sucrées, snacks
Soir	Pains spéciaux, snacks

Types et tailles de fours

La taille du four dépend de la place disponible et de la capacité de cuisson souhaitée. Vous avez le choix entre des fours à circulation d'air ou des fours à étages. La surface de cuisson du four à étages est plus onéreuse et plus délicate à charger. L'avantage est qu'il permet de cuire les articles de boulangerie directement sur les plaques de cuisson intégrées. Les fours à circulation d'air, quant à eux, sont plus performants que les fours à étages. De plus, ils présentent une surface de cuisson plus avantageuse.

Taille de la plaque: 44 x 35 cm	
	9 croissants par plaque
Four à 3 étages	27 croissants
<i>81 croissants/heure</i>	
Taille de la plaque: 60 x 40 cm	
	12 croissants par plaque
Four à 3 étages	36 croissants
<i>108 croissants/heure</i>	
Four à 4 étages	48 croissants
<i>144 croissants/heure</i>	
Four à 6 étages	72 croissants
<i>216 croissants/heure</i>	

Si ces performances à l'heure ne vous suffisent pas, vous pouvez également placer, avec certains types de four, deux fours l'un sur l'autre et doubler ainsi les performances à l'heure. Un croissant congelé et préfermenté nécessite, selon sa taille et le type de four, de 18 à 20 minutes de temps de cuisson.



Surface de stockage

N'oubliez pas, lors de la planification, les surfaces de stockage pour refroidir les articles de boulangerie directement sortis du four.

Une étagère en fer pouvant être placée directement sous le four offre une bonne solution. Si cela n'est pas possible pour des raisons de place, nous vous recommandons l'achat d'une étagère à plaques spéciale.

Vous pouvez commander des étagères à plaques à partir de Fr. 575.-- (sans TVA) auprès de la société Guido Wüst à Montlingen. Selon les besoins, optez pour les modèles suivants:



Étagère à plaques sur roulettes avec table polyvalente en acier chromé, 10 surfaces de stockage espacées de 6,5 cm, pour des plaques de 60 x 40 cm (Fr. 575.--), ou 65 x 53 cm (Fr. 620.--).

Étagère à plaques sur roulettes en acier chromé de 25 surfaces angulaires de stockage espacées de 6,6 cm, hauteur 174 cm, pour plaques de 60 x 40 cm (Fr. 689.--), 65 x 53 cm (Fr. 790.--), ou 78 x 58 cm (Fr. 825.--). (Prix sans TVA.)

Étuve

L'acquisition d'une étuve n'est pas forcément recommandée, vu que le personnel de vente n'est en général pas en mesure de s'en servir, pour des raisons de formation et de temps. Utilisez des pâtons congelés préfermentés, pré-cuits, réfrigérés ou semi-cuits.

Raccordement en eau et en électricité

Si vous ne disposez pas, dans votre magasin, d'un raccordement en eau et en électricité approprié, il existe également une solution:

La société MIWE Bäckereitechnik AG vous propose, avec le four de magasin "Miwe gusto GASTRO 3.43" (Fr. 4650.--, sans TVA), un modèle présentant de nombreux avantages:

- Économie de place avec un petit four (largeur 600 mm, hauteur 510 mm, profondeur 662 mm sans poignée / profondeur 720 mm avec poignée)
- Avec réservoir d'eau (ou raccordement fixe en eau)
- Raccordement en électricité 230 Volt / 16 A (type de prise 23)
- Sortie de vapeur NW50mm
- Commande à programme fixe

La nouvelle génération de fours passe automatiquement en mode "standby" en cas de non usage. Ce qui vous aide à économiser de l'énergie.

Évacuation de la vapeur

La vapeur occasionnée par la cuisson doit absolument être évacuée du magasin. Si ce n'est pas le cas, vous serez confronté aux problèmes suivants:

- Magasin humide
- Danger de formation de moisissures
- Plafond jaunâtre
- Odeur de renfermé dans le magasin
- Eau de condensation

Le plus simple est d'évacuer la vapeur par un tuyau de soutirage. Si vous n'avez pas la possibilité d'installer un tuyau de soutirage, nous vous recommandons d'utiliser ce que l'on appelle un condensateur de vapeur livré en option et raccordé au four.

la cuisson au magasin

Emplacement

L'emplacement du four est d'une grande importance. Placez-le absolument de sorte à ce qu'il soit vu des clients. Car il n'y a rien de plus efficace pour inciter les clients à acheter que de voir des pâtisseries directement sorties du four....

Réglage du four

Veillez, lors du choix du four de magasin, à choisir un modèle au réglage simple à programmer et de maniement aisé.

La commande à programme fixe est la plus simple. Elle comprend 30 programmes de cuisson avec chacun cinq étapes de cuisson. 12 programmes peuvent être sélectionnés avec des touches de programmes fixes (pictogrammes). Ce type de réglage est simple à utiliser et absolument suffisant pour l'exploitation d'un four de magasin.

Indication à distance en point de mire

Vous avez la possibilité, au moyen d'une indication de texte intégrée au four ou séparée, de rendre les clients attentifs à vos offres.

Il existe les indications de textes suivantes:

- Texte fixe (par ex. "PETITS PAINS FRAIS DU FOUR")
- Texte défilant à l'infini (par ex. "CORDIALE BIENVENUE CORDIALE BIENVENUE CORDIALE BIENVENUE...")
- Texte enclenché à des intervalles de temps pré-sélectionnés (par ex. "AUJOURD'HUI NOUS VOUS PROPOSONS - LE CROISSANT FITKORN - POUR SEULEMENT FR. 1.10")



Transmission des données ou connexion

Si vous avez plusieurs filiales, il vaut la peine de transmettre et d'enregistrer les programmes de cuisson d'une filiale à l'autre. De cette façon, les programmes ne doivent être réglés qu'une seule fois. Pour la transmission des données, vous pouvez utiliser les ressources suivantes:

- Ordinateur portable
- Memobox
- Palm
- Modem

Ordinateur portable, Memobox ou Palm sont directement connectés au four pour la transmission des données. La transmission des données par modem a l'avantage de donner accès aux programmes de cuisson à distance.

Nettoyage

Veillez à choisir un four qui se nettoie facilement. Nettoyez le four tous les jours. Un four propre est une condition indispensable à une hygiène irréprochable. De plus, les pâtisseries sont mieux mises en valeur dans un four parfaitement propre.

Vous trouverez sur le marché des produits de nettoyage spécialement conçus pour les fours de magasin, et bio-dégradables (par ex. "Biosan", bidon de 10 kg ainsi qu'un flacon vaporisateur de 1 litre, auprès de la société Guido Wüst, Montlingen).

Utilisez toujours du papier silicone pour la cuisson. Vos plaques sont ainsi propres et aucun résidu ne colle aux pâtisseries.

Formation du personnel

Votre personnel de vente contribue dans une large mesure au succès de la cuisson au magasin. Il est donc particulièrement important de former votre personnel pour qu'il soit en mesure de se servir du four du magasin. En effet, seul un personnel capable de se servir de ces fours et connaissant les avantages de la cuisson au magasin vous permettra d'augmenter votre chiffre d'affaires.

Service et entretien

Travaux d'entretien, de service ou de réparation sont simples à réaliser si le four peut être déplacé. Un entretien régulier du four permet de minimiser les temps d'arrêt et d'économiser des frais inutiles. La société MIWE Bäckereitechnik AG se fera un plaisir de vous conseiller.

Transport de pâtons

Pour le transport des pâtons congelés, nous vous recommandons l'utilisation d'un Thermo-Box équipé d'un élément réfrigérant (voir illustration). En cas d'urgence, le Thermo-Box peut également servir d'étuve. Bien entendu, vous pouvez également transporter des produits qui n'ont pas besoin d'être refroidis avec le Thermo-Box, comme par exemple des petits feuilletés.

Des pains refroidis à 4°C au réfrigérateur peuvent être stockés pendant env. douze heures dans le Thermo-Box. Condition: la boîte réfrigérée doit être équipée d'un élément réfrigérant.

Les pâtons de croissants peuvent être stockés dans un Thermo-Box muni d'un élément réfrigérant jusqu'à dix heures. Les produits ont suffisamment d'humidité et ne se dessèchent pas dans le Thermo-Box.

Thermo-Box et éléments réfrigérants sont en vente auprès de la société Guido Wüst à Montlingen.

Le Thermo-Box coûte Fr. 508.—.

Un élément réfrigérant supplémentaire est en vente au prix de Fr. 99.--. (Prix sans TVA.)



Tout changement de prix et sortiment réservé.

Gratuit: Dessous en carton et sachets pour pré-cuits pour petite boulangerie à cuire chez soi



Les articles pré-cuits peuvent non seulement être cuits sur place au magasin, mais vous permettent aussi d'augmenter votre chiffre d'affaires: vous pouvez en effet les proposer à vos clients pour qu'ils en terminent la cuisson chez eux. Nous mettons le matériel d'emballage correspondant gratuitement à votre disposition.

En commandant les produits suivants, vous avez la possibilité de demander des dessous en carton et des sachets pour pré-cuits gratuits:

Prémélanges pour pains spéciaux

COMBICORN (BIB)	Sac de 25 kg	Art. Pistor 3885
MIX FITKORN SPÉCIAL 50%	Sac de 25 kg	Art. Pistor 4746
MULTIKORN-MIX 50%	Sac de 25 kg	Art. Pistor 0822
MIX RUSTIQUE 20%	Sac de 25 kg	Art. Pistor 0763

Agents de cuisson

BROTSTABIL BACKPERLS	Sac de 25 kg	Art. Pistor 4748
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	Sac de 25 kg	Art. Pistor 4749
VELUMIN	Sac de 25 kg	Art. Pistor 4803
GARVIT FROST	Sac de 25 kg	Art. Pistor 4805

Pour chaque commande de 25 kg des articles susmentionnés, vous recevrez gratuitement, sur demande, un set pour boulangerie pré-cuite avec 25 dessous en carton et sachets pour pré-cuits. Veuillez indiquer le numéro d'article du set pour boulangerie pré-cuite lors de la commande.

Set pour boulangerie pré-cuite Art. Pistor 9339

Cette offre est valable du 9.9 au 15.11.2002 ou jusqu'à épuisement du stock.

Vendre avec succès commence par une bonne communication. Gagnez de nouveaux clients en attirant leur attention, en faisant de la publicité informative, en éveillant un besoin et en les incitant à acheter. Un objectif qu'il est possible d'atteindre par exemple avec une publicité d'affiche ciblée, des feuilles volantes, des rotaires, des présentoirs de comptoir, des annonces et des décorations de vitrine originales.

Nous vous offrons notre soutien. Moyennant une participation de Fr. 20.--, nous vous enverrons un CD qui vous permettra de réaliser vous même, simplement et de façon individuelle, votre matériel publicitaire. Le CD "MARGO Post 154" contient les données suivantes:

- Exemples publicitaires pour affiches ou feuilles volantes
- Photos des produits
- Calculs des produits
- Modèles pour l'impression d'étiquetage d'articles pré-cuits

Vous pouvez commander le CD "MARGO Post 154" chez nous par e-mail (info@margo.ch) ou par téléphone (041/768 22 22).

Nous vous enverrons le CD avec un bulletin de versement le plus rapidement possible.

