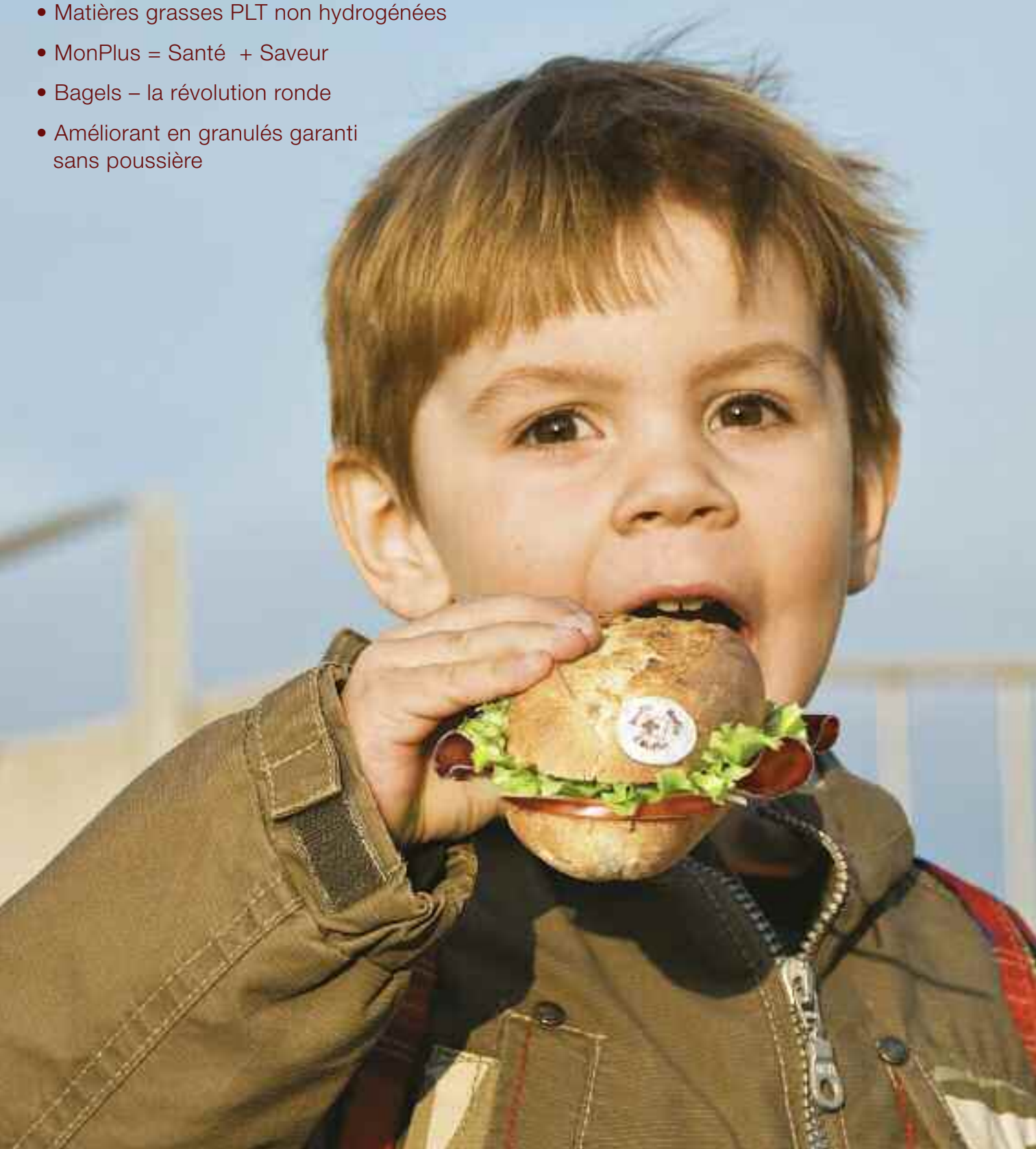


Le pionnier

- Matières grasses PLT non hydrogénées
- MonPlus = Santé + Saveur
- Bagels – la révolution ronde
- Améliorant en granulés garanti sans poussière



Aperçu des produits

Vous trouverez plus de détails sur ces produits aux pages suivantes:



PERFECT QUICK

Prémélange pour la confection rationnelle de pâtes sucrées normales et tournées.

Carton à 10 kg.

Numéro d'article Pistor: 4868

Page 7



PLT FLORANA Rapid

Margarine végétale, non hydrogénée, au taux en acides gras trans < 2.0% en plaques de 2 kg.

Numéro d'article Pistor: 12734

Page 10



PLT MARGO graisse végétale

Graisse de boulangerie purement végétale, non hydrogénée au taux en acides gras trans < 2.0%.

Carton à 10 kg.

Numéro d'article Pistor: 12739

Page 6



PLT GRAND'OR Graisse de boulangerie

Graisse de boulangerie purement végétale, non hydrogénée au taux en acides gras trans < 2.0%.

Carton à 20 kg.

Numéro d'article Pistor: 3488

Page 10



LT CONTISSA

Margarine végétale partiellement hydrogénée, au taux en acides gras trans < 2.0% et au goût neutre.

Carton à 10 kg.

Numéro d'article Pistor: 12744

Page 10



LT FLORANA

Margarine végétale hydrogénée, au taux en acides gras trans < 2.0%.

Carton à 10 kg.

Numéro d'article Pistor: 12745

Page 10



PLT TOURANA

Graisse végétale non hydrogénée au taux en acides gras trans < 2.0%.

Carton à 10 kg.

Numéro d'article Pistor: 12742

Page 10



PLT GRAND'OR Pâtisserie

Margarine végétale, non hydrogénée, au taux en acides gras trans < 2.0% pour pâtisserie, à l'arôme de beurre prononcé et durable grâce à de fines perles à l'arôme de beurre.

Carton à 10 kg.

Numéro d'article Pistor: 4755

Page 7



Eisella Rühr & Frisch

Prémélange pour toutes les masses sablées et à battre.

Sac à 25 kg.

Numéro d'article Pistor: 4752

Page 7



MonPlus 25%

Prémélange pour pain spécial.

Sac à 25 kg.

Numéro d'article Pistor: 12737

Page 4



GÄRCONTROLLER GOLD-PERLS Plus

Agent de cuisson en forme de granulés pour petite boulangerie, pains spéciaux et pâtes sucrées à la levure.

Sac à 25 kg.

Numéro d'article Pistor: 4749

Page 14



Bagels

La révolution ronde en qualité:

Bagel malt Kraftkorn No.-Art. 89464

Bagel à la saumure No.-Art. 88808

Bagel aux germes No.-Art. 89462

Page 12

Chère cliente, Cher client,

Le dictionnaire définit le terme de pionnier comme «soldat employé à des travaux de terrassement», mais aussi dans le sens de «bâtitteur, créateur, promoteur». Chez MARGO - Bake Mark Schweiz AG, nous nous efforçons chaque jour - tout comme vous - de proposer le meilleur rapport qualité/prix possible. Mais être avantageux et pas cher n'est pas pour nous une option garante de succès. Nous voulons bien plus être les plus innovateurs, les plus créatifs et les meilleurs au niveau de la qualité, jouer un rôle de pionnier et nous différencier des concurrents plus avantageux par la qualité et l'innovation.

La santé et l'alimentation sont devenues des notions inséparables dans notre branche. Les consommateurs nous demandent des produits qui conjuguent santé et saveur. MARGO a été la première entreprise à lancer à la FBK 2007 des matières grasses à teneur réduite en acides gras trans. Depuis, nous n'avons cessé d'élargir, de compléter et d'améliorer notre assortiment. Entre temps, nos concurrents ont suivi notre exemple. Mais, comme on le sait, aucune copie n'atteint jamais la perfection de l'original.

Le 1er avril de cette année, l'Office fédéral de la santé publique en Suisse a également joué un rôle de pionnier, comme deuxième pays après le Danemark, en limitant le taux d'acides gras trans à 2% dans les huiles/graisses végétales. Après un délai transitoire d'un an, seules des matières grasses à teneur réduite en acides gras trans seront autorisées.

Dans notre rôle de pionnier, nous allons encore plus loin avec notre ligne PLT (**Premium Low Trans**). D'un point de vue nutritionnel, on sait aujourd'hui que les matières grasses à teneur réduite en acides gras trans et non hydrogénées sont meilleures pour la santé. Nos produits PLT tiennent entièrement compte de l'aspect santé. Ici aussi, nous jouons un rôle de pionnier parmi les offrants de matières grasses.

Une image en dit souvent plus que mille mots. Avec nos produits de qualité et votre savoir-faire artisanal, le consommateur pourra encore longtemps, comme ce jeune garçon sur la page de couverture, mordre à pleines dents dans la vie sans avoir mauvaise conscience.

Je vous souhaite une lecture intéressante et de nombreuses idées créatives.



Rolf Hossle
Chef boulanger-confiseur
MARGO - BakeMark Schweiz AG



Impressum

Editeur: MARGO - BakeMark Schweiz AG
Conception: www.concept-artwork.ch
Photos: S&K Werbefotografie AG
Textes: MARGO - BakeMark Schweiz AG
www.margo.ch

Contenu

MonPlus = Santé + Saveur	4
Recettes	6
De la pâte feuilletée aux Prussiens	8
Matières grasses à teneur réduite en acides gras trans	10
Bagels – la révolution ronde	12
Le champion incontesté - garanti sans poussière!	14
Promotion	16



Santé + Saveur = MonPlus



MonPlus

Le premier véritable pain blanc avec la teneur en fibres alimentaires d'un pain complet devient une marque



Sous www.mein-plus.ch, nous avons créé une page internet avec toutes les informations importantes pour les consommateurs intéressés. Nous faisons ainsi d'une pierre deux coups. Nous établissons MonPlus comme marque auprès du consommateur final et vous aidons à vous profiler auprès des clients potentiels avec un produit unique.

Nous sommes quotidiennement en contact avec des nutritionnistes et leurs réactions nous prouvent que MonPlus répond de façon innovatrice à une lacune dans l'offre alimentaire. Les hôpitaux, les foyers, les écoles et les cantines montrent également un vif intérêt pour les produits MonPlus.

Profitez de notre double plus

- **Vous enrichissez votre assortiment avec une innovation produit réussie.**
- **Vous avez la possibilité – si vous proposez MonPlus durablement dans votre assortiment – d'inscrire gratuitement votre point de vente sous www.mein-plus.ch.**

Accompagnez vos clients avec MonPlus tout au long de leur journée et exploitez le vaste éventail d'utilisations qu'il propose, du pain spécial à la baguette Power en passant par la tresse du dimanche. Une innovation à tout point de vue - MonPlus.



Pain MonPlus

Recette pour 6 pièces de 450 g de pâte

1. Eau 1000 g
Farine de froment type 550 1250 g
MonPlus 416 g
Levure 50 g
Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique. Température de la pâte env. 25 - 26°C. Fermentation intermédiaire 15 minutes.
2. Peser des pâtons de 450 g, les façonner en longueur et les déposer sur le support de fermentation.
3. Après bonne fermentation à la pièce, couper les pains et enfourner avec vapeur avant de terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce que le pain soit croustillant. Température du four: env. 230°C. Durée de cuisson: env. 35 minutes.

Poids total 2716 g

grellinger
BÄCKEREI
CONFISERIE
TAKE-AWAY

MonPlus.... Je l'achète chez Grellinger

A la boulangerie Grellinger à Reinach (BL), nous faisons chaque jour envie à nos clients avec une offre fraîche et variée. Et Mein Plus en fait également partie. Le premier véritable pain blanc avec la teneur en fibres alimentaires d'un pain complet. Nous apprécions les nombreuses possibilités d'utilisation de ce pain, mais l'utilisons principalement et avec beaucoup de succès dans le domaine des sandwiches.

Prendre une portion de santé, la mélanger avec beaucoup de saveurs, ce qui donne = MonPlus

Boulangerie Grellinger, Reinach



Croissant parisien

Recette pour env. 120 pièces de 45 g

- Eau 1500 g
Levure 90 g
GARVIT Frost 375 g
Farine fleur 2500 g
PLT CREMONA 150 g
Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique, sans qu'elle ne se chauffe. Température maximum de la pâte 23°C.
 - PLT CROISSANT Rapid 15% 1000 g
Abaisser la pâte à croissant en rectangle. Incorporer ensuite PLT CROISSANT Rapid 15% et donner trois tours simples à intervalles brefs.
 - Laisser refroidir la pâte au réfrigérateur env. 10-12 heures avant de la façonner ou congeler et laisser décongeler au réfrigérateur env. 15 – 18 heures avant de la travailler. Traiter ensuite comme d'habitude. Les pâtons de croissant peuvent être congelés une nouvelle fois ou être fermentés et cuits tout de suite.
 - Enfourner les croissants à env. 220°C avec vapeur et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Durée de cuisson env. 14 – 16 minutes.
- Poids total 5615 g



Croquants

Recette pour env. 200 pièces

- Ingrédients pour la pâte
Eau 1700 g
BERND DAS BROT 1250 g
Farine bise 750 g
Farine de seigle 500 g
Levure 60 g
Graisse végétale PLT MARGO 150 g

Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique. Durée de pétrissage env. 10 minutes à vitesse lente et env. 3 minutes à vitesse rapide.

2. Température de la pâte env. 26 – 28°C. Fermentation intermédiaire env. 30 minutes. Peser des pâtons de 1400 g env. après la fermentation intermédiaire et abaisser en rectangles de 60 x 50 cm (à une épaisseur de 3 mm env.). Disposer la pâte abaissée sur une plaque recouverte de papier silicone et couper des rectangles de 10 x 5 cm.
 - Ingrédients pour le mélange de décoration
Flocons d'avoine 370 g
Graines de tournesol 370 g
Sésame 190 g
Graines de lin 190 g
Humidifier la pâte abaissée avec de l'eau et répartir env. 300 g de mélange de décoration par-dessus.
 - Enfourner les croquants à env. ¼ de fermentation à env. 200°C avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Durée de cuisson env. 35 minutes. Si nécessaire, inciser les croquants encore chauds. Après refroidissement, laisser sécher les croquants une deuxième fois à env. 160°C avec tirage ouvert.
- Poids total 5530 g



Eventail

Recette pour env. 20 pièces

- Pâte feuilletée bien reposée 500 g
Sucre cristallisé 200 g
Donner un tour simple à la pâte feuilletée avec une partie du sucre cristallisé et laisser assouplir au réfrigérateur avec un couvercle env. 15 minutes.
 - Abaisser la pâte feuilletée avec le reste du sucre cristallisé en un rectangle de 20 x 80 cm, et couper deux bandes de 32 cm de large et une bande de 16 cm de large. Plier les deux bandes larges des deux côtés jusqu'au milieu et les poser l'une sur l'autre. Replier une fois la bande mince et la poser, avec l'ouverture au milieu, sur un côté des deux bandes disposées l'une sur l'autre. Replier une moitié sur l'autre et exercer une légère pression. Envelopper les éventails dans du plastique et laisser env. 15 minutes au frais. Couper les éventails en pièces de 1 cm de large et disposer sur du papier silicone avec assez d'écart.
 - Enfourner les éventails à env. 210°C et, dès qu'ils commencent à prendre de la couleur, les retourner et terminer la cuisson.
- Poids total 700 g
- Voir image pages 8-9

Conseil: Comme variante, une partie du mélange de décoration peut être remplacé par du fromage ou des herbes à pizza.



Le consommateur a notre priorité

«La santé de nos consommateurs nous tient à cœur.» La boulangerie Fleischli a été l'une des premières à miser sur des matières grasses à teneur réduite en acides gras trans. «Ceci sans avoir dû changer un seul processus de fabrication existant», ajoute René Fleischli. Fais quelque chose de bien et parles-en. Les clients de la boulangerie Fleischli sont régulièrement informés au sujet des matières premières utilisées. «Nous n'avons pas beaucoup de demandes concernant les acides gras trans, mais ce n'est pas déterminant», souligne René Fleischli. «En fin de compte, j'ai une responsabilité éthique envers mes clients, et c'est cela qui est important.»

René Fleischli, Boulangerie Fleischli, Niederglatt



Cakes choco-coco

Recette pour env. 40 pièces

- | | |
|-------------------------|-------|
| EISELLA RÜHR & FRISCH | 860 g |
| Farine fleur | 510 g |
| Poudre de cacao | 60 g |
| PLT GRAND'OR Pâtisserie | 500 g |
| Eau | 500 g |

Battre ensemble tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes à vitesse moyenne.
- | | |
|---------|--------|
| COCOVIT | 1000 g |
| Eau | 300 g |

Battre ensemble env. 5 minutes à vitesse rapide.
- Remplir 20 g de masse au chocolat dans les moules préparés. Dresser env. 12 g de masse à la noix de coco et encore 40 g de masse au chocolat par-dessus. Pour terminer, former une rosette de 20 g avec la masse à la noix de coco au moyen d'une douille en étoile.
- Cuire au four les cakes choco-coco à tirage ouvert à env. 200°C env. 28 minutes.
- Après refroidissement, badigeonner les cakes choco-coco avec de la marmelade d'abricot et garnir de granulés de chocolat.

Poids total 3730 g



Tartelettes aux amandes

Recette pour env. 80 pièces

- | | |
|---------------|--------|
| Eau | 1000 g |
| PERFECT QUICK | 500 g |
| Farine fleur | 1600 g |
| Levure | 110 g |

Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique. Température de la pâte env. 25 – 27°C. Peser sans attendre des pâtons de 1200 g, les façonner en rond et laisser assouplir 20 minutes.
- | | |
|--------------------------|--------|
| BAMANDA Instant, délayée | 2800 g |
| Marmelade d'abricot | 800 g |

Polir les pâtons et les abaisser, après les avoir laissés brièvement s'assouplir, à une épaisseur de 2 mm. Répartir 35 g de BAMANDA Instant et 10 g de marmelade d'abricot sur les pâtons. Enrouler les pâtons et les couper en deux dans le sens de la longueur. Former un demi cercle avec deux pâtons et les assembler avec les bouts. Placer les pâtons dans les moules légèrement graissés et laisser fermenter.
- Placer les tartelettes aux amandes au frais avant la cuisson et badigeonner à l'œuf. Enfourner avec vapeur à env. 200°C et terminer la cuisson avec tirage ouvert. Durée de cuisson env. 25 minutes. Abricoter et glacer les tartelettes aux amandes encore chaudes.

Poids total 6810 g



Escargots noisettes-framboises

Recette pour env. 80 pièces

- | | |
|---------------|--------|
| Eau | 1000 g |
| PERFECT QUICK | 500 g |
| Farine fleur | 1600 g |
| Levure | 110 g |

Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique. Température de la pâte env. 25 – 27°C. Fermentation intermédiaire 15 minutes.
- | | |
|---------------------------|--------|
| BRUNELLA Instant, délayée | 3000 g |
| Marmelade de framboises | 1300 g |

Abaisser 600 g de pâte en rectangle de 50 x 35 cm env. à une épaisseur de 2,5 mm env. Répartir 600 g de BRUNELLA Instant délayée et, par-dessus, env. 260 g de marmelade de framboises. Rouler la pâte de sorte à former un rouleau de 50 cm de long au moins. Rouler ensuite le rouleau à une longueur de 56 cm et couper en escargots de 3,5 cm de large. Disposer les escargots dans les formes légèrement graissées et laisser fermenter.
- Placer les escargots noisettes-framboises au frais et les badigeonner à l'œuf. Enfourner avec vapeur à env. 200°C et terminer la cuisson à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 25 minutes. Abricoter, glacer et saupoudrer de gros sucre les escargots noisettes-framboises encore chauds.

Poids total 7510 g



Toujours d'excellents résultats

«Ma priorité absolue est de ne proposer que le meilleur à mes clients. En quelques semaines, lorsque tout le monde ne parlait plus que de la problématique des acides gras trans, j'ai adopté dans mon exploitation les nouvelles matières grasses LT. Un changement qui a été communiqué activement à nos magasins de vente et à nos clients fournisseurs au moyen de dépliants. L'incertitude des clients et du personnel de vente a vite disparu et même les clients les plus critiques ont réagi de façon très positive. Le traitement par rapport aux produits conventionnels est plus délicat. Mais en tenant compte et en adaptant 2-3 petites choses, les résultats sont tout aussi excellents.»

Kilian Fischer, Boulangerie- Conditorei, Beromünster





Les matières grasses MARGO avec label de qualité

En matière de qualité, nous ne faisons aucun compromis. Ceci est aussi et surtout valable pour nos matières grasses. Pour donner toute son importance à cette maxime, nous avons soumis nos produits aux directives de test rigoureuses de l'école supérieure de Richemont à Lucerne.

D'une façon générale, nos matières grasses PLT et LT sont jugées par Richemont comme très bonnes à bonnes à au niveau du traitement. Ces matières grasses ont une consistance un peu plus souple que les graisses traditionnelles. En détail, Richemont évalue nos produits comme suit:

Contrôle produit par:

Richemont

CH - 6006 LUZERN

Graisse de boulangerie

(Test: fabrication de pâte à gâteau râpée)

	PLT GRAND'OR Graisse de boulangerie Pistor n° 3488
<ul style="list-style-type: none"> Le produit fini se distingue par une bonne qualité La structure de la pâtisserie est assez brisée 	

	PLT MARGO Graisse végétale Pistor n° 12739
<ul style="list-style-type: none"> La pâte à gâteau correspond, au niveau sensoriel et de la technique de traitement, à une excellente qualité Structure brisée de la pâtisserie 	

Margarines de pâtisserie

(Test: fabrication de pâte brisée, de pâtisseries en pâte brisée et détermination du volume de battage poids au litre)

	PLT GRAND'OR Pâtisserie Pistor n° 4755
<ul style="list-style-type: none"> Très bonnes propriétés de traitement Le produit fini a une consistance légèrement plus brisée qu'avec LT CONTISSA 	

	LT CONTISSA Pistor n° 12744
<ul style="list-style-type: none"> Au niveau technique du traitement, le produit correspond à un bon standard 	

Margarines et graisses pour pâte feuilletée

(Test: fabrication de bouchées à la reine en pâte feuilletée)

	PLT FLORANA Rapid Pistor n° 12734
<ul style="list-style-type: none"> Les propriétés de tourage et la force de pousse sont très bonnes La pâtisserie a une très bonne structure 	

	LT FLORANA Pistor n° 12745
<ul style="list-style-type: none"> Le produit présente de bonnes propriétés de tourage et de force de pousse La qualité de la pâtisserie correspond au standard habituel 	

	PLT TOURANA Pistor n° 12742
<ul style="list-style-type: none"> Bonne force de pousse de la pâte La structure de la pâtisserie est très bonne 	

Standard: une matière grasse qui satisfait aux exigences élevées du boulanger au niveau sensoriel et de la technique de traitement.

Questions et réponses sur les acides gras trans

On sait depuis longtemps qu'une consommation excessive de graisse, en particulier de graisses saturées, peut entraîner surpoids et maladies du système cardio-vasculaire. A l'origine de ces maladies, des modifications de la graisse de sang (cholestérol) provoquant des dépôts sur les parois des vaisseaux. La consommation d'acides gras trans en grandes quantités augmente le taux de ce « mauvais » cholestérol LDL, et donc les risques de maladies cardio-vasculaires.

Dans quels produits trouve-t-on des acides gras trans ?

Les acides gras trans sont présents en quantités différentes dans tous les produits à base de graisses végétales hydrogénées. On en trouve en concentrations élevées (selon la composition de la graisse utilisée) dans les produits frits et les margarines de cuisson. Par ailleurs, des acides gras trans peuvent se former lors du réchauffement de graisses végétales, par ex. dans la friteuse.

Les graisses végétales hydrogénées ne contiennent pas toutes beaucoup d'acides gras trans. Cela dépend essentiellement du procédé de fabrication. De plus en plus, les graisses végétales hydrogénées avec une teneur élevée en acides gras trans sont remplacées, dans les exploitations industrielles et artisanales, par des graisses avec une teneur moins élevée de ces acides gras trans. Les graisses animales, par ex. la graisse de beurre, en contiennent naturellement une concentration moins élevée de 3-6%.

Pourquoi les graisses sont-elles hydrogénées ?

Les graisses sont hydrogénées pour pouvoir être conservées plus longtemps et pour améliorer leurs propriétés technologi-

ques. Alors qu'une huile végétale est fluide à température ambiante, une graisse végétale hydrogénée est ferme à cette même température. Il est ainsi possible de remplacer les graisses animales, qui fondent naturellement à des températures plus élevées. De telles graisses ont de bonnes propriétés comme margarine de cuisson lors du pétrissage de la pâte. Par ailleurs, les graisses hydrogénées conviennent mieux pour être portées à des températures élevées (par ex. dans la friteuse), car elles ne se désagrègent pas si facilement.

Comment peut-on se protéger des acides gras trans ?

Par principe, les diététiciens recommandent une hygiène de vie saine avec une consommation modérée et variée de toutes les substances nutritives (hydrates de carbone, protéines et graisses), une consommation riche en fibres non digérées (dans les céréales complètes, les fruits et légumes) et beaucoup d'activités physiques. On peut réduire l'apport en acides gras trans en renonçant aux produits frits et aux produits qui contiennent des graisses hydrogénées. En consommant régulièrement des graisses non saturées contenues par ex. dans les noix ou l'huile d'olive, on fait déjà beaucoup pour sa santé.



Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw Life Sciences und
Facility Management

Auteur: Christian Gerhards, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, gerc@zhaw.ch, tél. 058 934 57 01

Nous mettons les recommandations de la science en pratique



MARGO mise sur PLT = matières grasses non hydrogénées **Premium Low Trans**.

Nos matières grasses PLT ne contiennent pas d'acides gras trans produits industriellement.

MARGO: Nous avons toujours une longueur d'avance sur l'avenir, fidèles à notre devise qualité, idées, services.



Bagels – la révolution ronde



Bagel malt Kraftkorn au miel

Recette pour 10 pièces

1. Bagels malt Kraftkorn (10 pièces)	1000 g
Beurre de premier choix	200 g
Miel d'abeilles ferme	250 g
Noix grossièrement hachées	200 g

Couper les Bagels malt Kraftkorn et les tartiner avec env. 20 g de beurre de premier choix. Répartir env. 25 g de miel et garnir avec les noix hachées.

Poids total 1650 g



Bagel au saumon

Recette pour 10 pièces

1. Bagels à la saumure (10 pièces)	870 g
Fromage frais	300 g
Saumon fumé	400 g
Anneaux d'oignons	30 g
Sel, poivre, aneth frais, câpres	

Couper les Bagels et les tartiner avec env. 30 g de fromage frais, saler et poivrer. Disposer le saumon par-dessus et garnir avec de l'aneth frais, les oignons et les câpres.

Poids total 1600 g



Bagel aux germes avec avocat

Recette pour 10 pièces

1. Bagels aux germes (10 pièces)	1000 g
Crème sandwich DELISSIO à la moutarde	200 g
Salade	300 g
Viande des Grisons	200 g
Avocat	300 g
Pousses d'oignons	70 g

Couper les Bagels aux germes en deux et les tartiner avec env. 20 g de Crème sandwich DELISSIO à la moutarde. Garnir avec la salade, la viande des Grisons, l'avocat et les pousses d'oignons.

Poids total 2070 g



Une tendance absolue

Parfaitement adapté à notre époque où tout doit aller très vite, le «take away» s'impose comme tendance absolue. Le Bagel, avec ses nombreuses possibilités de garnitures, est donc un article idéal pour proposer aux clients une alternative à l'offre quotidienne de snacks et apporter de la nouveauté dans notre assortiment.

Stefan Winter, Boulangerie-Confiserie Stefan Winter, Adliswil

GÄRCONTROLLER GOLDPERLS Plus

ANNONCE D'EMPLOI



POUR UN AMÉLIORANT INNOVATEUR



Nous recherchons: un améliorant innovateur et pouvant être largement utilisé qui...

- ← garantisse une sécurité maximum lors de pousses directes, de fermentation retardée, d'interruption de fermentation
- ← garantisse un travail sans poussière et agisse donc de façon préventive contre les allergies dues à la poussière
- ← garantisse un traitement en machine optimal même dans des conditions extrêmes
- ← se distingue par une bonne conservation fraîcheur et un volume inégalé

Nous offrons 100% de garantie avec notre nouveau produit GÄRCONTROLLER GOLDPERLS Plus.

Le champion incontesté parmi les améliorants sous forme de granulés. Garanti sans poussière.

Le champion incontesté - garanti sans poussière!



Petits pains

Recette pour env. 90 pièces de 60 g de pâte

- | | |
|----------------|--------|
| 1. Eau | 2000 g |
| Farine fleur | 3400 g |
| GÄRCONTROLLER | |
| GOLDPERLS Plus | 120 g |
| Levure | 180 g |
| Sel de table | 80 g |
- Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique, ajouter le sel de table après. Température de la pâte env. 25 – 27°C.
2. Peser immédiatement des pâtons de 1800 g et les façonner en rond. Fermentation à la pièce env. 20 minutes.
 3. Presser les pâtons et les polir en rond. Déposer les petits pains avec le bout vers le bas sur le support de fermentation et laisser fermenter.
 4. A bonne fermentation, inciser avec une lame à plat, enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Température du four env. 240°C. Durée de cuisson env. 18 – 20 minutes.
- | | |
|-------------|--------|
| Poids total | 5780 g |
|-------------|--------|



Parisettes

Recette pour env. 7 pièces de 350 g de pâte

- | | |
|----------------|--------|
| 1. Eau | 1000 g |
| Farine fleur | 1530 g |
| GÄRCONTROLLER | |
| GOLDPERLS Plus | 50 g |
| Levure | 60 g |
| Sel de table | 40 g |
- Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique. Température de la pâte env. 24°C. Fermentation intermédiaire 40 minutes.
2. Façonner les pâtons de 350 g en long, déposer sur le support de fermentation et laisser fermenter.
 3. Couper les Parisettes à bonne fermentation avec une lame tenue à plat. Enfouner à env. 230°C avec vapeur et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Durée de cuisson en fonction du poids de la pâte.
- | | |
|-------------|--------|
| Poids total | 2680 g |
|-------------|--------|



Rustique tessinois

Recette pour env. 19 pièces de 300 g de pâte

- | | |
|------------------|--------|
| 1. Pâte: | |
| Eau | 2000 g |
| Farine fleur | 3600 g |
| GÄRCONTROLLER | |
| GOLDPERLS Plus | 120 g |
| Levure | 180 g |
| Sel de cuisine | 80 g |
| Huile comestible | 200 g |
- Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique, ajouter le sel de cuisine plus tard. Température de la pâte env. 25 – 27°C.
2. Peser sans attendre des pâtons de 1800 g et les façonner en rond. Fermentation intermédiaire env. 20 minutes.
 3. Mélange de décoration:

Graines de tournesol	200 g
Flocons d'avoine	200 g

Presser des pâtons, les façonner en rond et les abaisser en longueur. Joindre 5 parties ensemble, les badigeonner à l'œuf et les presser dans le mélange de graines. Les déposer ensuite sur l'appareil à enfouir et laisser fermenter.
 4. A bonne fermentation, couper les Tessinois avec une lame plate, enfouir avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Température du four env. 240°C. Durée de cuisson env. 25 minutes.
- | | |
|-------------|--------|
| Poids total | 6580 g |
|-------------|--------|



Parfait grâce à sa qualité de granulés

Une utilisation optimale, des pâtes fermes et un bon goût pour le produit final. Ce n'est pas un rêve, mais le résultat réussi et bien réel du mariage entre le savoir-faire du boulanger et l'utilisation d'un améliorant à la puissance du granulé. Peter Burri de la boulangerie du monastère à St. Urban ne fait confiance qu'à GÄRCONTROLLER GOLDPERLS Plus.

Boulangerie du monastère St. Urban, Peter Burri, St. Urban

MARGO le pionnier

Qualité, idées, service – plus qu'une promesse



Profitez doublement

Pour la commande d'un sac de GÄRCONTROLLER Goldperls Plus (sac de 25 kg, n° d'art. Pistor 4749), vous recevrez sur demande un litre MARGO gratuit.

Mettez de la couleur sur votre comptoir de vente et profitez, pour la commande d'au moins 120 kg de la palette de produits à la page 2, de 200 capsules à Muffin en lot de 20.



Attirez l'attention sur votre offre

Bien vendre commence avec une bonne communication. Avec du matériel publicitaire comme des notices, des affiches ou des annonces dans votre journal local, vous rendez les clients attentifs à vos spécialités qui offrent une véritable plus-value. Vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour la réalisation de ce matériel publicitaire et bien plus encore sur l'édition 164 de MARGO Post sur notre CD:



- Photos
- Recettes
- Calculations
- Déclarations

Pour la commande d'au moins 120 kg de produits MARGO, vous recevrez ce CD gratuitement sur demande. Adressez-vous à votre conseiller de vente MARGO, au service de vente par téléphone MARGO (041 768 22 77) ou envoyez-nous votre commande d'au moins 120 kg de produits MARGO avec la remarque «CD de MARGO Post 164» par fax (041 768 22 99) ou par e-mail (info@margo.ch)

MARGO – BakeMark Schweiz AG, Lindenstrasse 16, 6340 Baar
Tél. 041 768 22 22, Fax 041 768 22 99, www.margo.ch



MARGO

Qualité, idées, service