

Nous partageons
votre passion



margo

PRÉMÉLANGES DE PANIFICATION SUCRÉS



PRÉMÉLANGES DE PANIFICATION SUCRÉS

LA TENTATION POUR PETITS ET GRANDS

Les délicieux gâteaux, les savoureuses spécialités de pâtisserie et les tresses sont le fleuron de toute boulangerie et pâtisserie. Les prémélanges de Margo – Baker & Baker Suisse SA combinent une fabrication rationnelle et sûre avec le meilleur goût et deviennent des délices uniques, grâce au savoir-faire et à la créativité du boulanger.

Découvrez notre offre variée pour des utilisations très diverses, des classiques populaires aux pâtisseries tendance très demandées.



*Le choix du bon prémélange
de panification ...*



Savoir / Sensorique

Présentation / Optique
Diversité
Diversité des arômes
Diversité des couleurs



Assortiment

Boules de Berlin
Génoises
Cakes
Tresses
Petites pièces



Marque Pâtisserie

Identification de la marque
Propre création /
caractéristique unique
Fidélisation de la clientèle



Diversité

Créativité
Saisonnalité
Variété



Tendances

Plant based
Mini
Fais-toi plaisir
Pour en route (ToGo)
Superfoods



Artisanat

Innovation / idées
Différenciation
Assortiment



Fabrication

Sécurité du processus
(réussite assurée)
Manipulation simple
(peu de matières premières)
Flexibilité
Qualité constante



PRÉMÉLANGES POUR BOULES DE BERLIN

De nos jours, les produits de boulangerie frits ne sont plus des produits saisonniers typiques. Parmi les délicieux produits de boulangerie, ils sont un vecteur d'image et de chiffre d'affaires particulièrement important pour les boulangeries artisanales. Seules les meilleures matières premières, des recettes qui ont fait leurs preuves dans la pratique, des pâtes malléables, des tolérances de cuisson élevées, des graisses à frire de qualité supérieure et bien entretenues, ainsi qu'un processus de cuisson idéal, permettent d'obtenir une qualité parfaite de vos produits finis. Les mélanges pour boules de Berlin de Margo contiennent des composants de matières premières spéciaux, qui vous offrent, durant le processus de cuisson, une grande tolérance de transformation et une grande stabilité.

BOULE DE BERLIN TRADITION 100%

- pour la confection rationnelle de pâtisseries frites en pâte levée
- haute tolérance à la fermentation
- grand volume
- pâtisseries moelleuses et longue conservation
- beau bord

Pâtisseries frits

- N° d'art. Margo 8092
N° d'art. Pistor 4886
Contenu d'un sac 25kg

MIX BOULE DE BERLIN 50% PALM-FREE

- pour la confection de pâtisseries frites en pâte levée
- grand volume et haute tolérance à la fermentation
- pâtisseries moelleuses et longue conservation
- beau bord
- sans huile de palme
- matière première peut être choisie individuellement

Pâtisseries frits

- N° d'art. Mago 8080
N° d'art. Pistor 18828
Contenu d'un carton 10kg

LA BOULE DE BERLIN: UN DOUX COMPAGNON À TRAVERS TOUTES LES SAISONS



CUIRE SIMPLEMENT DES BELLES BOULES DE BERLIN



1 FABRICATION DE LA PÂTE

- si vous utilisez des préparations pour boules de Berlin, pétrissez toujours bien la pâte
- temps de pétrissage trop court (pâte sous-pétrie), mauvaise rétention des gaz, petit volume

10 GLAÇAGE & GARNITURES

- avant le glaçage et les garnitures, de manière générale abricotez-les
- veillez à ce que l'abricoture sèche bien
- l'abricoture protège contre le dessèchement et donne de la «tenue» au fondant
- pour une belle brillance, on peut ajouter 3 à 5 % de glucose au fondant

9 SUCRAGE

- si possible, sucrez ou enroulez de sucre fin à l'état chaud
- le sucre restant doit être régulièrement tamisé et épuré

8 REMPLISSAGE

- veillez à ce que la farce soit placée au milieu de la boule de Berlin
- la farce ne doit pas être trop molle, sinon la dégustation à la main est difficile
- veillez à avoir un bon équilibre entre la mie et la farce

7 FRITURE

- veillez à avoir une température de friture optimale de 170–175 °C
- vérifiez la température de friture à l'aide d'un thermomètre
- respectez une durée de friture de 6 à 7 minutes (cadence: 3 min / 2–3 min / 1 min / 1/2 min)
- la première phase de friture devrait se faire avec un couvercle fermé

6 FERMENTATION

- maintenez un climat de fermentation optimal (env. 30 °C / env. 80 % h. r.)
- aux 2/3 de la fermentation, sortez-les de la chambre de fermentation et laissez-les bien raffermir
- veillez à ce que les pâtons ne se recouvrent pas d'une croûte



2 FAÇONNAGE

- selon la région, poids de la presse de 1'200–1'500 g
- fermentation à la presse: 10 à 20 minutes
- vérifiez le poids des pâtons (40–50 g)

3 FERMENTATION DIRIGÉE

- les pâtons sont d'abord congelés par choc (température à cœur -7 °C) avant d'être mis au réfrigérateur (3–5 °C)
- stockez-les pas plus de 12 heures avant de les frire

4 ARRÊT DE LA FERMENTATION

- stockage à au moins -18 °C
- ne stockez pas trop longtemps les pâtes non emballées (max. 3 jours)
- emballez les pâtons de manière adéquate (utilisez des emballages en plastique appropriés)
- veillez à ce que les pâtons ne sèchent pas
- ne stockez pas directement sous le ventilateur

5 SUPPORTS DE PRODUITS FERMENTÉS

- graissez un peu les supports de produits fermentés avec de la graisse de friture, afin que la clé ne s'ouvre pas et que la boule de Berlin n'absorbe pas trop de graisse
- utilisez des supports de produits fermentés recouverts de feutre et saupoudrez-les avec un peu de féculle de pommes de terre



GÉNOISES

Les mélanges Biscuit pour génoises de Margo constituent la base parfaite pour des génoises légères, aérées et faciles à réussir. Sous forme de fond ou de roulade, elles constituent la base idéale pour toutes vos créations, des tourtes festives aux desserts élégants, en passant par les tranches légères et fruitées au sérénité.



BISCUIT MIX 100%

- pour la fabrication rapide de masses à biscuits et de biscuits roulés
- goût exceptionnel
- bonne absorption
- longue conservation

Masses à biscuits, biscuits roulés

N° d'art. Margo 8146
N° d'art. Pistor 4882
Contenu d'un sac 25kg



MEISTER BISCUIT SPÉCIAL 100%

- pour la confection de biscuits roulés ainsi que toutes sortes de masses à biscuits
- goût exceptionnel
- bonne absorption
- alvéolage fin et régulier
- longue conservation

Masses à biscuits, biscuits roulés

N° d'art. Margo 8400
N° d'art. Pistor 4751
Contenu d'un sac 15kg



RECONNAÎTRE ET ÉVITER LES ERREURS DANS LES GÉNOISES

Différentes erreurs peuvent être commises lors de la fabrication de la pâte à génoise, car de nombreux facteurs influencent le résultat final. Du temps et de la vitesse de battage au temps de cuisson optimal, il existe diverses sources d'erreurs potentielles. Dans le tableau suivant, certaines de ces erreurs sont expliquées avec leurs causes possibles, ainsi que des conseils pour y remédier.

Erreurs	Causes	Mesures correctives
 La masse à génoise est trop liquide	<ul style="list-style-type: none"> Fouettée trop brièvement ou trop lentement Fouet trop grossier Cacao en poudre ajouté trop tôt 	<ul style="list-style-type: none"> Fouettez la masse à biscuit en vitesse rapide durant 7 à 10 minutes environ Utilisez un fouet plus fin Ne mélangez le cacao en poudre qu'à la masse prête à l'emploi
 La masse à génoise déborde durant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Rempli avec trop de masse à génoise La plaque de cuisson s'est déformée dans le four Masse trop liquide 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez avec moins de masse Utilisez des plaques stables à la cuisson Voir 1^{ère} erreur
 La génoise a une forme irrégulière	<ul style="list-style-type: none"> Plaques bombées Les plaques se courbent dans le four 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez des plaques droites Utilisez des plaques stables à la cuisson Remplissez les plaques de manière uniforme
 La génoise est plate et a une texture trop dense	<ul style="list-style-type: none"> Trop peu d'air introduit Température de cuisson trop basse Cacao en poudre ajouté trop tôt 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôlez le poids au litre / Battez la masse à génoise plus longtemps et plus rapidement Augmentez la température de cuisson Ne mélangez le cacao en poudre qu'à la masse prête à l'emploi
 La génoise a des plis	<ul style="list-style-type: none"> Masse étalée sur les bords 	<ul style="list-style-type: none"> Répartissez uniformément la masse
 La génoise a des bulles à la surface	<ul style="list-style-type: none"> Masse battue trop brièvement Vapeur dans le four 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôlez le poids au litre / Battez la masse à génoise plus longtemps et plus rapidement Cuisez les génoises avec le soupirail ouvert
 La génoise s'est affaissée et devient caséuse	<ul style="list-style-type: none"> Temps de cuisson trop court Cuisson trop chaude Génoise non démoulée après la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisez la génoise plus longtemps Cuisez la génoise à env. 190 – 210 °C Démoulez la génoise après la cuisson et laissez-la refroidir
 La génoise a une texture grossière	<ul style="list-style-type: none"> Masse battue trop brièvement 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôlez le poids au litre Fouettez la masse à génoise plus longtemps et plus rapidement
 La génoise est trop sèche	<ul style="list-style-type: none"> Cuite trop longtemps Mal stockée Cuite trop froidement 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisez moins longtemps la génoise Stockez la génoise couverte (si possible avec un anneau) au réfrigérateur ou au congélateur Cuisez la génoise à env. 190 – 210 °C
 La génoise est bombée	<ul style="list-style-type: none"> Rempli avec trop de masse à génoise La génoise n'est pas bien répartie dans l'anneau 	<ul style="list-style-type: none"> Remplissez avec moins de masse Répartissez la masse uniformément dans l'anneau
 La pâtisserie s'émiette lorsqu'on la coupe	<ul style="list-style-type: none"> Coupée trop fraîche 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez bien refroidir les pâtisseries

QUATRE-QUARTS & MUFFINS

Le quatre-quarts – le classique parmi les gâteaux, qui ne doit manquer dans aucun fournil. Avec sa texture juteuse et ses innombrables variétés, il est un véritable délice pour toutes les occasions. La préparation avec les prémélanges de Margo est extrêmement simple et laisse beaucoup de place aux variations créatives.

N° d'art.	Nom de l'article	part de farine	QUANTITÉ D'UTILISATION	COMPOSANTS	ALIMENTATION	UTILISATION	RECETTES DE BASE
3127	Vegan Cake & Muffin	100 %		sans huile de palme sans composants d'œufs		vegan végétarienne	masse battue végane 1000 g de Vegan Cake & Muffin Mix, 350 g d'huile, 400 g d'eau
89641	American Cake & Muffin	100 %					muffins américains typiques 1000 g d'American Cake & Muffin, 365 g d'œuf entier, 350 g d'huile de table et 215 g d'eau
8401	Meister Rühr & Frisch	60 %					masse sablée et battue 600 g de Rühr & Frisch, 400 g de farine de blé T 500, 350 g de margarine/beurre, 300 g d'eau

VEGAN CAKE & MUFFIN 100%

- pour la confection de quatre-quarts, de muffins et de gâteaux sur plaques véganes
- de nombreuses possibilités d'utilisation
- utilisation simple et sûre, grâce à un mélange 100 %
- un goût authentique sans compromis
- longue conservation



Quatre quarts & muffins

N° d'art. Margo 3127
N° d'art. Pistor 21549
Contenu d'un sac 10 kg

AMERICAN CAKE & MUFFIN

- pour la confection de spécialités américaines comme les muffins
- pâte moelleuse et aérée
- bon maintien
- arôme naturel de vanille
- longue conservation

Mélange de panification

N° d'art. Margo 89641
N° d'art. Pistor 18370
Contenu d'un sac 15 kg

MEISTER RÜHR & FRISCH

- pour la confection de pâtes sablées et brisées à congeler
- polyvalent
- constance et saveur
- utilisation simple et sûre

Pâtes sablées et brisées

N° d'art. Margo 8401
N° d'art. Pistor 4752
Contenu d'un sac 25 kg



LA DIVERSITÉ DES QUATRE-QUART & DES MUFFINS

Les quatre-quarts et les muffins sont des produits de boulangerie populaires qui, grâce à leur diversité en termes de goût, de forme et de couleur, attirent un large groupe cible. Ils s'adaptent facilement aux différentes préférences. Des recettes classiques, telles que le gâteau marbré, à multitude de variantes fruitées, sans oublier des snacks copieux – vous pouvez laisser libre court à votre créativité. Voici quelques photos en guise d'inspiration:



L'agneau de Pâques suscite chaque année l'enthousiasme



En été, une variante juteuse avec des baies aromatiques



Chocolats ou coeurs – deux variantes qui conviennent toujours

LES MUFFINS DEVIENNENT DES CUPCAKES

Les muffins peuvent être transformés en délicieux cupcakes en quelques gestes simples. En ajoutant des glaçages, des toppings, des décors ou des fourrages, le simple muffin devient un cupcake décoratif aux saveurs diverses.



1.

Fabriquez ou décongelez des muffins au gré de vos envies.



2.

Fouettez la crème de base (par ex. PLT Sucrema) et aromatisez / colorez-la au gré de vos envies.



3.

Garnissez les muffins avec la crème de base et ornez-les de matériaux de décoration.



Des petits monstres pour la période effrayante d'Halloween

PÂTE LEVÉE

Qui n'en raffole pas, de la tresse fraîche et juteuse pour le petit déjeuner du dimanche ou du petit pain légèrement sucré pour les neuf heures, pour les petits creux entre deux? Avec les prémelanges de Margo, vous avez la base parfaite pour créer une multitude de délicieux produits en pâte levée. Qu'il s'agisse de petits pains à sandwich moelleux, de spécialités sucrées à base de pâte levée ou de tresses – vous pouvez laisser libre court à votre créativité.

N° d'art. Nom de l'article

8290	Perfect Quick
8059	Poudre Flex au beurre
8061	Poudre Flex

QUANTITÉ D'UTILISATION	COMPOSANTS			ALIMENTATION			UTILISATION					
	part de farine	avec du beurre	contient du sel de table	quantité de sucre contenue pour les produits finis sucrés	sans huile de palme	sans arômes	végane	végétarienne	pâtes sucrées	pâtes à viennoiseries	pains du dimanche / tresses	petits pains, tels que petits pains au lait, sandwiches
30%												
30%												
10%												



PERFECT QUICK

- pour la confection rationnelle de pâtes levées sucrées et de pâte à frivolité danoise
- haute stabilité de fermentation
- volume optimal
- longue conservation

Produits de boulangerie en pâte levée

N° d'art. Margo	8290
N° d'art. Pistor	4868
Contenu d'un carton	10kg
Application	

POUDRE FLEX AU BEURRE

- pour la confection de produits de boulangerie au beurre en pâte levée comme les tresses, les pains au lait, les pains de mie et les gâteaux des rois
- goût de beurre subtil et équilibré
- volume optimal, alvéolage régulier et mie moelleuse
- facile à utiliser (poudre)
- avec poudre d'acérola
- longue conservation

Produits de boulangerie au beurre en pâte levée

N° d'art. Margo	8059
N° d'art. Pistor	18584
Contenu d'un sac	25 kg
Application	AD, RF, IF*



POUDRE FLEX

- pour la confection rationnelle de produits de boulangerie en pâte levée tels que petits pains, pains au lait, sandwichs, tresses et pains spéciaux
- matière grasse d'origine animale ou végétal au choix
- volume optimal, alvéolage régulier et mie moelleuse
- facile à utiliser (poudre)
- longue conservation

Produits de boulangerie en pâte levée

N° d'art. Margo	8061
N° d'art. Pistor	18590
Contenu d'un sac	20 kg
Application	AD, RF, IF*



NOTRE CULTURE DE LA TRESSE: LA DIVERSITÉ DE L'ART DE TRESSER

4 brins tressés à plat



6 brins tressés



3 brins tressés



5 brins tressés

8 brins tressés

CUIRE DES BELLES TRESSES EN TOUTE SIMPLICITÉ

1 FABRICATION DE LA PÂTE

- Veillez à ce que les ingrédients ne soient pas trop chauds (utilisation d'eau glacée ou de farine réfrigérée)
- Pétrissez tous les ingrédients en une pâte malléable et vérifiez les propriétés de la pâte (les pâtes sous-pétrées ont une mauvaise capacité de rétention des gaz, ce qui se traduit par un petit volume)
- Température de la pâte env. 25 °C

2

FAÇONNAGE

- Pointage en cuve d'env. 5–10 minutes pour une plus belle déchirure (un pointage en cuve plus long donne plus de goût)
- Après le pointage en cuve souhaité, pesez les pâtons
- Pesez des brins de la taille souhaitée et allongez-les
- Ne tresssez pas la tresse de manière trop serrée (si elle est trop serrée, le résultat sera moins beau).
- Déposez sur le support de fermentation et badigeonnez d'œuf ou de dorure

3

FERMENTATION DIRIGÉE

- Stockage à au minimum -18 °C
- Ne stockez pas les pâtes non emballées trop longtemps (max. 3 jours)
- Veillez à ce que les pâtons ne se dessèchent pas
- Emballez les pâtons de manière professionnelle (utilisez un emballage plastique approprié)
- Ne les stockez pas directement sous un ventilateur

4

FERMENTATION

- Respectez un climat de fermentation optimal (env. 30 °C / env. 80 % d'humidité relative)
- Aux trois quarts de la fermentation, badigeonnez-les encore une fois avec de l'œuf ou de la dorure (cela donne une couleur plus intense)

5 CUISSON

- Température du four à env. 210 °C
- Soupirail ouvert / enfournez sans vapeur (la vapeur dilue l'œuf ou la dorure)

1

FABRICATION DE LA PÂTE



2

FAÇONNAGE



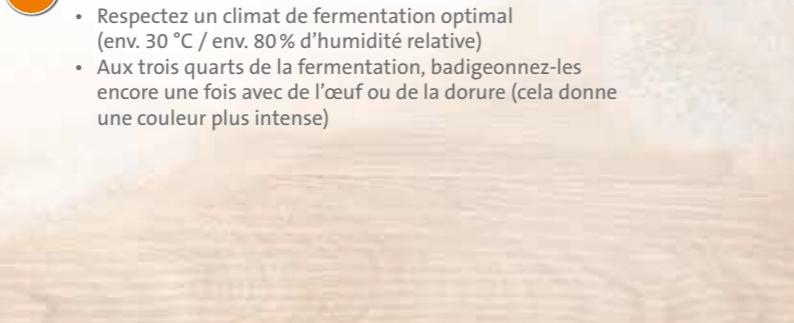
3

FERMENTATION DIRIGÉE



4

FERMENTATION



RECONNAÎTRE ET ÉVITER LES ERREURS EN MATIÈRE DE TRESSES

Erreurs	Causes	Mesures correctives
Tresse avec peu de volume / mauvais pouvoir de rétention des gaz	• Un temps de pétrissage trop court (pâte sous-pétrée)	• Augmentez le temps de pétrissage
Tresse avec peu de déchirures	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte était trop froide • La pâte était trop molle • Tressée trop serrée <ul style="list-style-type: none"> • Trop de dorure à l'œuf • Surface trop humide • Apprêt trop long 	<ul style="list-style-type: none"> • Température de la pâte à env. 25 °C • Rendez la pâte moins molle • Tressez plus souplement / roulez éventuellement les brins de pâte dans de la farine de seigle • Laissez mieux sécher l'œuf • Vérifiez le climat dans l'armoire de fermentation • Réduisez l'apprêt
La mie a une texture grossière et est sèche	<ul style="list-style-type: none"> • Quantité insuffisante de margarine / beurre • Trop peu de levure • La pâte était trop chaude • Apprêt trop long 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la recette • Adaptez la quantité de levure • Température de la pâte à environ 25 °C • Réduisez l'apprêt
La mie est ferme et a une texture fine	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte était trop ferme • Trop peu de levure • L'apprêt a été trop court 	<ul style="list-style-type: none"> • Rendez les pâtes plus souples • Adaptez la quantité de levure • Vérifiez / prolongez l'apprêt



DOUCES SPÉCIALITÉS

Les florentins et les macarons à la noix de coco sont des spécialités sucrées très populaires, qui complètent à merveille l'assortiment. Le florentin, toujours un véritable succès, se distingue par sa texture croustillante et son délicieux mélange d'amandes et de miel. Les macarons à la noix de coco, quant à eux, sont un must des foires et fêtes foraines et séduisent par leur délicat goût de noix de coco. Les pré-mélanges de Margo facilitent la préparation. Les biscuits sont ainsi réussis rapidement et facilement, sans compromis et avec une qualité constante.

MEISTER COCO (35 % COCO)

- pour la confection rationnelle de masses à macarons à la noix de coco
- pâtisseries aérées et moelleuses à souhait
- longue conservation

Macarons à la noix de coco

N° d'art. Margo	138
N° d'art. Pistor	18174
Contenu d'un carton	10kg

MIX FLORENTIN

- pour la confection rapide de florentins, nids d'abeille, tranches aux noix et aux mandes ainsi que tourtes aux noix
- ne nécessite pas de cuisson
- goût de miel subtil
- belle brillance

Florentins

N° d'art. Margo	8095
N° d'art. Pistor	778
Contenu d'un carton	10 × 0,5 kg

CRÉATIONS À BASE DE FLORENTIN



La barre au muesli



Le Triangle de florentin



Le «Florentin» classique

NOS LABELS



SANS HUILE DE PALME

La demande de produits sans huile de palme fait aujourd'hui partie intégrante de nombreux milieux. Margo répond également à ce souhait des consommateurs et marque tous les produits qui ne contiennent pas d'huile de palme avec le logo «Palm oil free».



SANS INGRÉDIENTS D'ORIGINE ANIMALE

Les aliments à base de plantes sont en vogue. Une méga-tendance dont vous pouvez vous aussi profiter. Mago déclare les produits comme «végane» si aucun ingrédient d'origine animale n'a été utilisé pour leur confection et si des dispositions ont été prises dans le processus de production pour éviter toute introduction potentielle de substances d'origine animale.

BASE DE DONNÉES DE RECETTES DE MARGO

Dans la base de données de recettes, vous trouverez un grand choix de recettes qui ont fait leurs preuves pour créer une offre innovante, équilibrée et authentique, qui ravira vos clients. Grâce à des ajustements individuels, vous pouvez créer vos propres créations avec une touche personnelle. Laissez-nous vous inspirer!

Si vous avez des questions, veuillez contacter notre conseiller technique.



ACCÉDEZ ICI À LA BASE DE DONNÉES DES RECETTES



CONDITIONS GÉNÉRALES DE COMMANDE ET DE LIVRAISON

Commandes: l'ensemble des produits présentés dans ce catalogue sont disponibles chez Pistor. Les commandes peuvent être passées auprès de notre service de vente ainsi qu'àuprès de Pistor / Mercanto.

Livraisons: les produits Margo sont livrés selon le plan de tournée par nos partenaires logistiques.

Prix: sont applicables les prix en vigueur au moment de la commande. Tous les prix indiqués sur la liste de prix s'entendent hors TVA.

Reclamations: les réclamations portant sur une livraison doivent être signalées immédiatement, les réclamations concernant la qualité au plus tard 24 heures après constatation des faits. L'équipe de vente de Mago se fera un plaisir de vous aider.

Généralités: Le for juridique est le siège de Mago – Baker & Baker Suisse SA. Le droit applicable est le droit suisse.

SERVICE PROFESSIONNEL



Chez Margo – Baker & Baker Suisse SA, le client est notre priorité absolue. C'est pourquoi nous vous offrons un service fiable et d'excellente qualité. Notre équipe des ventes se tient volontiers à votre disposition pour un conseil personnalisé!

Rendez-vous visite sur:

www.margo.ch

[@margo_bakerandbaker_schweiz_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)

[@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

N'hésitez pas à nous contacter:

041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu



Nous soutenons la relève

Assortiment valable dès: octobre 2024

Margo – Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo BAKER&BAKER