

Des kougloufs *en pleine forme!*



Chers clientes et clients MARGO,
Le kouglof, le gâteau à la forme traditionnelle, qui ne le connaît pas? Le moule à kouglof, le moule traditionnel du temps de grand-maman, est le moule par excellence.

Dans chaque ménage où l'on fait la cuisine, il est là: rares sont les anniversaires d'enfants sans kouglof couronné de bougies et bien des tranches de kouglof sont dégustées avec le café. Aussi, tout le monde connaît sa forme avec le trou au milieu et sa surface ondulée.

Si nous consacrons ce numéro de MARGO POST à ce gâteau, c'est justement parce que ce moule caractéristique si célèbre est un peu tombé dans l'oubli. Grâce à de nouvelles recettes, à de nouvelles idées et à de nombreuses propositions de décoration, l'image traditionnelle du kouglof se modernise: son apparence devient plus conviviale et spectaculaire.

Kouglofs salés pour l'apéritif, kouglofs d'automne, propositions de décoration colorées et extravagantes pour des fêtes, anniversaires et mariages, kouglofs sucrés pour le dessert ou le café et, enfin, un modèle MARGO très pratique pour sa préparation: voilà les thèmes de ce numéro très varié de MARGO POST. Grâce aux nombreuses idées nouvelles et aux 22 recettes comprises dans ce numéro, le kouglof a de bonnes chances de retrouver le chemin du fournil (les moules peuvent être commandés directement à des conditions avantageuses dans le cadre de cette édition). Nous souhaitons que le kouglof – option avantageuse par rapport aux tartes plus coûteuses – retrouve sa place dans les magasins. Des décorations réussies et une présentation accrocheuse dans les vitrines permettront à ce gâteau de réintégrer, dans chaque boulangerie, sa place permanente au sein de l'assortiment. Grâce à des «semaines du kouglof», vous pourrez proposer vos produits aux consommateurs durant une période prolongée. Essayez donc une telle activité à thème: elle s'avèrera payante.

Nous sommes persuadés que, grâce à nos efforts conjugués et à de nouvelles idées, le gâteau à la forme traditionnelle ira droit au cœur des consommateurs.

Nous vous souhaitons une lecture passionnante et un automne «aux kouglofs».

Votre équipe MARGO

MARGO
qualité, idées, service

L'apéritif sous une nouvelle forme

KOUGLOF AU LARD

250 g de dés de lard étuvés et refroidis
150 g de noix concassées ou amandes effilées grillées

RECETTE DE BASE POUR KOUGLOFS SALÉS

grammes

1. eau 500
VELUMIN 75
sel 15
œufs 100
levure 50

diluer le tout dans le liquide

2. farine fleur 850
FORZA MALT 20

ajouter et pétrir le tout à moitié

3. CREMONA EXTRA 200

ajouter et terminer le pétrissage.

La pâte doit présenter une consistance sèche, fine et lisse.

4. Incorporer soigneusement les ingrédients indiqués ci-dessous, suivant votre choix. Après 45 minutes de fermentation intermédiaire, remplir les moules à kouglof graissés à hauteur d'une bonne moitié. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait atteint au moins les $\frac{3}{4}$ de la hauteur du moule. Cuire à 220 °C jusqu'à obtention d'une belle dorure. Démouler immédiatement.

Poids de la pâte 1810

KOUGLOF AUX OLIVES

100 g d'olives noires dénoyautées, coupées en rondelles
50 g de piments coupés finement

KOUGLOF AU SAUMON FUMÉ

200 g de saumon fumé coupé en petits dés

Conseil pratique: En ajoutant 500 mg de safran à la pâte de kouglof au saumon, on obtient un effet « doré ».

KOUGLOF AU FROMAGE ET AUX TOMATES

100 g de sbrinz coupé en petits dés
50 g de tomates séchées, conservées dans de l'huile et coupées

KOUGLOF VALAISAN

100 g d'oignons séchés, hachés
150 g de sbrinz coupé en petits dés
250 g de pommes coupées en petits dés

KOUGLOF AUX LÉGUMES

500 g de julienne de légumes (en cas de légumes surgelés, laisser décongeler sur un tamis pour bien les égoutter.



Une belle portion
d'automne





KOUGLOF AUX ÉPICES

grammes

1. CREMONA EXTRA	500
sucre	500
sucre vanillé	30
<i>battre le tout en mousse</i>	
2. œufs	350
<i>ajouter peu à peu</i>	
3. farine fleur	600
poudre à lever	30
poudre de cacao	30
mélange d'épices pour biscôme	50
lait	400
pruneaux secs, hachés	400
<i>Tamiser en même temps la farine, la poudre à lever, la poudre de cacao et le mélange d'épices, puis incorporer avec le lait et les pruneaux. Remplir des moules à kouglof (graissés et légèrement enfarinés) jusqu'aux ¾ de la hauteur. Faire cuire à env. 185 °C à tirage légèrement ouvert. Démouler sur des torchons et laisser refroidir.</i>	
Poids total	2890

KOUGLOF BROWNIES

grammes

1. CREMONA EXTRA	500
sucre	500
sucre vanillé	30
<i>battre le tout en mousse</i>	
2. œufs	350
<i>ajouter peu à peu</i>	
3. farine fleur	600
poudre à lever	30
poudre de cacao	40
lait	400
couverture à la vanille hachée	300
noix hachées grossièrement	200
<i>Tamiser en même temps la farine, la poudre à lever et la poudre de cacao, puis incorporer le tout avec le lait et le reste des ingrédients. Remplir des moules à kouglof (graissés et légèrement enfarinés) jusqu'aux ¾ de la hauteur. Cuire à env. 185 °C à tirage légèrement ouvert. Démouler sur des torchons et laisser refroidir.</i>	
Poids total	2950

KOUGLOF AUX COURGES

grammes

1. œufs	400
sucre	400
sel	3
zeste de citron râpé	25
<i>battre en mousse</i>	
2. cannelle moulue	5
courges râpés finement	400
jus de citron	25
<i>incorporer brièvement</i>	
3. farine fleur	200
poudre à lever	5
amandes blanches moulues	250
<i>tamiser la farine avec la poudre à lever et mêler le tout à la masse avec les amandes. Remplir des moules à kouglof (graissés et légèrement enfarinés) jusqu'aux ¾ de la hauteur. Cuire à env. 180 °C à tirage légèrement ouvert. Démouler les kouglofs sur des torchons et laisser refroidir.</i>	
Poids total	1713

KOUGLOF AUX MARRONS

grammes

1. CREMONA EXTRA	400
sucre	300
purée de marrons	900
sel	3
vanille	
<i>battre le tout en mousse</i>	
2. œufs	500
<i>ajouter peu à peu</i>	
3. farine fleur	300
poudre à lever	20
noisettes moulues	200
<i>tamiser la farine avec la poudre à lever et mêler le tout à la masse avec les noisettes. Remplir des moules à kouglof (graissés et légèrement enfarinés) jusqu'aux ¾ de la hauteur. Cuire à env. 185 °C à tirage légèrement ouvert. Démouler les kouglofs encore chauds sur des torchons.</i>	
Poids total	2623

Les kouglofs



annoncent la couleur



Pour faire plaisir aux enfants,



quand une nouvelle année a passé,



quand tout le pays fait la fête



ou simplement quand il y a matière
à se réjouir.

PARFAITS GLACÉS
(PARFAIT À LA VANILLE OU
PARFAIT À LA CANNELLE)

	grammes
1. œufs	200
jaunes d'œufs	100
sucré	200
sucré vanillé ou cannelle	5
<i>faire chauffer légèrement jusqu'à ce que le sucre soit dissout, puis battre en mousse</i>	

2. PÂTISSA FIN, battue	500
<i>mêler à la masse et répartir celle-ci dans des moules à kouglof réfrigérés au préalable. Congeler pendant au moins 12 heures. Au besoin, plonger brièvement les moules dans de l'eau chaude, puis démouler le parfait. Le mieux est de le servir avec l'une des sauces suivantes.</i>	

Poids total 1005

COULIS AUX FRAMBOISES
OU AUX FRAISES

	grammes
framboises ou fraises	350
sucré	75
<i>réduire les fruits en purée au mixer, passer le tout au tamis et faire cuire brièvement avec le sucre. Servir froid ou tiède avec le parfait à la vanille</i>	

Poids total 425

SAUCE AUX PRUNEAUX

	grammes
pruneaux dénoyautés	600
sucré	50
vin rouge	100
1 bâton de cannelle	
<i>Faire cuire le tout pendant 10 minutes. Retirer la cannelle, puis passer au tamis. Servir froid ou tiède avec le parfait à la cannelle</i>	

Poids total 750

La plus douce tentation





depuis l'invention du gâteau

KOUGLOF EN PÂTE LEVÉE

	grammes
1. VELUMIN	75
eau	450
levure	50
sucre	100
sel	15
œufs	100
zeste de citron râpé	30
<i>diluer le tout dans le liquide</i>	
2. farine fleur, env.	850
FORZA MALT	15
<i>ajouter et pétrir le tout à moitié</i>	
3. CREMONA EXTRA	250
<i>ajouter et terminer le pétrissage. La pâte doit présenter une consistance sèche, fine et lisse</i>	
4. raisins secs ou fruits confits coupés en dés	500
rhum	100
<i>Faire macérer les raisins secs ou les fruits confits dans du rhum 24 heures à l'avance. Ajouter à la pâte avant de terminer le pétrissage. Après 45 minutes de fermentation intermédiaire, remplir les moules à kouglof graissés à hauteur d'une bonne moitié. Laisser fermenter jusqu'à ce que la pâte ait atteint les ¾ de la hauteur du moule. Faire cuire à env. 200 °C jusqu'à obtention d'une belle dorure. Démouler immédiatement.</i>	
Poids total	2535

KOUGLOF À LA NOIX DE COCO

	grammes
1. CREMONA EXTRA	300
sucre	300
crème à la vanille	200
<i>battre le tout en mousse</i>	
2. œufs	300
<i>ajouter peu à peu</i>	
3. farine fleur	400
poudre à lever	30
noix de coco râpée	400
lait	150
<i>Bien mélanger tous les ingrédients secs puis incorporer avec le lait. Remplir des moules à kouglof (graissés et légèrement enfarinés) jusqu'à ¾ de la hauteur. Faire cuire à env. 185 °C à tirage légèrement ouvert.</i>	
Poids total	2080

Conseil pratique

Surprenez vos clients par un kouglof à deux arômes différents tels que, par exemple, ananas et noix de coco.

KOUGLOF AU SÉRÉ

	grammes
1. CREMONA EXTRA	300
sucre	400
zeste de citron râpé	30
<i>battre le tout en mousse</i>	
2. œufs	400
<i>ajouter peu à peu</i>	
3. farine fleur	800
poudre à lever	40
séré maigre	250
PATISSA FIN	200
<i>tamiser en même temps la farine et la poudre à lever, puis mélanger le séré maigre avec la PATISSA FIN. Mêler le tout à la pâte. Remplir des moules à kouglof (graissés et légèrement enfarinés) jusqu'à la moitié de la hauteur. Au moyen d'un couteau spatule, pratiquer une rainure dans la masse le long du bord.</i>	
4. Marmelade d'abricots	300
<i>dresser dans la rainure, puis remplir les moules jusqu'aux ¾ de la hauteur avec la masse restante. Faire cuire à env. 185 °C à tirage légèrement ouvert. Démouler les kouglofs sur des torchons et laisser refroidir.</i>	
Poids total	2720

Les plaisirs classiques:



Ingrédients	Kouglof marbré	Kouglof aux fruits	Kouglof à l'orange	Kouglof aux amandes
CREMONA EXTRA	500 g	250 g	500 g	250 g
sucre	600 g	300 g	400 g	200 g
zeste de citron râpé	40 g	25 g		
sel	3 g	2 g	3 g	2 g
BAMANDA 1:1			300 g	500 g
arôme d'amandes amères				5 g
marmelade d'abricots			150 g	
zeste d'orange râpé			80 g	
jus d'orange			150 g	

battre en mousse tous les ingrédients de la recette

œufs	400 g	200 g	400 g	200 g
jaunes d'œufs	160 g	80 g		80 g

ajouter peu à peu

farine fleur	800 g	400 g	600 g	500 g
poudre à lever	40 g	20 g	20 g	20 g
lait	300 g	150 g		
PATISSA FIN				100 g
poudre de cacao + lait	mêler 50 g de chaque à ½ de la masse terminée			
Fruits confits ou raisins secs ev. macérés dans du rhum		500 g		

Tamiser en même temps la farine et la poudre à lever. Puis mélanger au reste des ingrédients secs. Ensuite, mêler le tout à la masse battue en mousse. Remplir les moules à kouglof (graissés et légèrement enfarinés) jusqu'aux ¾ de la hauteur avec la masse correspondante. Cuire à env. 185 °C à tirage légèrement ouvert. Démouler les kouglofs encore chauds sur des torchons et laisser refroidir.

Poids total de la masse	2943 g	1927 g	2603 g	1857 g
-------------------------	--------	--------	--------	--------

Ingrédients	Kouglof praliné	Kouglof à l'ananas	Kouglof au citron	Kouglof tyrolien
CREMONA EXTRA	400 g	500 g	350 g	300 g
sucre	300 g	500 g	350 g	350 g
masse praliné	300 g			
marmelade d'abricots		600 g	125 g	
zeste de citron râpé		10 g	25 g	
sel	3 g	4 g	2 g	3 g
jus de citron			40 g	

battre en mousse tous les ingrédients de la recette

œufs	400 g	400 g	300 g	400 g
------	-------	-------	-------	-------

ajouter peu à peu

farine fleur	600 g	750 g	500 g	300 g
poudre à lever	30 g	30 g	10 g	15 g
lait	200 g		125 g	200 g
ananas confits coupés en petits dés		400 g		
noisettes moulues				200 g
brisures de biscuits				200 g
petits morceaux de couverture foncée ou granules				300 g

Tamiser en même temps la farine et la poudre à lever. Puis mélanger au reste des ingrédients secs. Ensuite, mêler le tout à la masse battue en mousse. Remplir les moules à kouglof (graissés et légèrement enfarinés) jusqu'aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur avec la masse correspondante. Cuire à env. 185 °C à tirage légèrement ouvert. Démouler les kouglofs encore chauds sur des torchons et laisser refroidir.

Poids total de la masse	2233 g	3194 g	1827 g	2268 g
-------------------------	--------	--------	--------	--------

Commandez les moules à kouglof directement chez le spécialiste

Vous avez l'occasion unique de commander des moules à kouglof traités au silicone, en exécution extra-lourde, à des prix spéciaux directement auprès du fabricant. Il est possible de commander sept tailles différentes aux prix suivants:

No d'article	Description	Prix par pièce
7899	Moule à kouglof traité au silicone 14 cm, hauteur intérieure 8 cm, diamètre du trou 3,7 cm	CHF 19.30
7900	Moule à kouglof traité au silicone 14 cm, hauteur intérieure 8,5 cm, diamètre du trou 4,5 cm	CHF 22.00
7901	Moule à kouglof traité au silicone 18 cm, hauteur intérieure 9 cm, diamètre du trou 4,5 cm	CHF 22.90
7902	Moule à kouglof traité au silicone 20 cm, hauteur intérieure 10 cm, diamètre du trou 5,7 cm	CHF 25.50
7903	Moule à kouglof traité au silicone 22 cm, hauteur intérieure 11 cm, diamètre du trou 6,0 cm	CHF 29.00
7904	Moule à kouglof traité au silicone 24 cm, hauteur intérieure 12 cm, diamètre du trou 6,6 cm	CHF 30.50
7909	Moule à kouglof traité au silicone 26 cm, hauteur intérieure 12,5 cm, diamètre du trou 7,0 cm	CHF 33.00

Les moules peuvent être commandés directement par écrit, par fax ou par téléphone auprès de:

Guido Wüst, Bäckerei- und Konditoreibedarf, Rheinstrasse 7, CH-9462 Montlingen, téléphone 071 / 761 27 80, téléfax 071 / 761 37 80

Mot de passe: MARGO POST 149 (vous ne pouvez profiter de ces conditions spéciales qu'avec ce mot de passe!)

Attention: les prix spéciaux ne sont valables que jusqu'au 31 octobre 1998.

Grâce à Cremona, les kougloufs retrouvent leur forme



CREMONA EXTRA et CREMONA GOLD: margarines à pâtisserie de classe extra!
Fabriquées à partir de matières premières de haute qualité, 100% végétales, ces deux margarines au goût incomparable et au fondant délicat conviennent à la fabrication de toutes les masses battues et donnent leur pleine forme à vos kougloufs.

