



Délicatesses *à la cannelle!*

La cannelle est aussi bien mentionnée dans la Bible que dans des textes sanscrits et d'anciens textes chinois. Les habitants de l'ancienne Egypte confectionnaient déjà des bonbons à base de miel, de cannelle et de girofle. Au Sri Lanka (Ceylan), la cannelle est utilisée depuis le 13e siècle. Les navigateurs l'importèrent en Europe au 16e siècle. Aujourd'hui, le Sri Lanka est le prin-

cipal exportateur de cannelle sur le marché mondial.

L'arbre à cannelle à feuilles persistantes est originaire d'Asie. Il peut atteindre une hauteur allant jusqu'à 10 mètres et fait partie de la famille des lauriers. La première récolte d'écorces a lieu pendant la saison des pluies entre mai et juin. Pourtant, les produits de cette période sont souvent plus épais et de

moindre qualité. La deuxième récolte s'effectue en octobre et novembre et donne des écorces plus fines et aux parois plus minces.

Les écorces coupées sont roulées en petits tuyaux, séchées à l'ombre et vendues sous cette forme dans le commerce. Les bâtons de cannelle se brisent facilement et peuvent être moulus sans problème en poudre. Comme épice, seu-

les deux variétés sont utilisées: d'une part celle du Ceylan – cannelle brun clair au parfum et au goût tendrement sucrés et, d'autre part, celle de Cassia – une cannelle de couleur plus foncée, d'un parfum moins sucré mais d'un goût plus corsé.



La cannelle **sous une nouvelle forme.**

Les fruits que l'on achète aujourd'hui dans les magasins ou au marché ont souvent moins de goût qu'ils en avaient quelques années auparavant. La cause de cette perte de saveur est en grande partie due à des récoltes trop précoces – c'est-à-dire avant que les fruits n'arrivent à maturation – en vue de longs trajets de transport. Les influences techniques dans les processus de production peuvent elles aussi modifier le goût de ce que nous mangeons. Par exemple l'adjonction de renforçateurs de goût ou d'épices pour intensifier, modifier ou compléter la saveur de produits.

Mis à part la vanille, la cannelle est sans aucun doute notre épice favorite pour affiner les desserts sucrés. En sa qualité de l'une des plus anciennes épices du monde, ses utilisations sont nombreuses et particulièrement variées. Et la tradition n'est pas la seule à déterminer quels mets se marient avec quels condiments. Les boulangers et pâtisseries sont entièrement libres d'expérimenter avec les ingrédients et les recettes. En effet, il n'y a rien de plus amusant que de bouleverser les habitudes et de s'essayer à de nouvelles créations. Avez-vous déjà songé à agrémenter le goût d'un croissant en y ajoutant de la cannelle?

Les SWEET FLAKES de MARGO favorisent la créativité du boulanger et du pâtissier, aussi bien par leur originalité que par leurs nombreuses possibilités d'utilisation. Les SWEET FLAKES sont des flocons de crème sucrée parfumés à la cannelle de qualité supérieure. Grâce à l'utilisation simple des SWEET FLAKES, qui s'ajoutent à la masse ou à la pâte juste avant de la mélanger ou de la pétrir, aucune limite n'est fixée à la fantaisie du boulanger créatif.

Le proverbe dit bien que l'on mange aussi avec les yeux! Les SWEET FLAKES ne ravissent pas uniquement le palais avec leur délicieux et fin goût de cannelle, mais laissent aussi des flocons visibles de couleur cannelle dans la structure des pâtisseries. Surprenez vos clients avec de nouvelles expériences culinaires!

Nous vous souhaitons une lecture captivante et espérons que cette édition vous donnera de nombreuses nouvelles idées originales.

Votre équipe MARGO
MARGO – Qualité, idées, service



Une pièce classique.

Pâte levée à la cannelle

PÂTE SUCRÉE AVEC PERFECT QUICK

Grammes

Farine fleur	1600
Levure	100
PERFECT QUICK	500
Eau	1000

*Pétrir tous les ingrédients jusqu'à
obtention d'une pâte plastique.*

Poids total 3200

POCHETTES AUX POMMES

Recette pour 60 pièces

Grammes

1. Pâte sucrée avec PERFECT QUICK 3000
*Peser des presses de 1500 g,
diviser en 30 pièces, façonner en
boule et abaisser en long.*

2. EISELLA POMME, délayé 1500
SWEET FLAKES CANNELLE 300
*Mélanger et dresser 30 g par pièce.
Rouler puis badigeonner à l'œuf.*

3. Granulés 300
*Retourner les pochettes dans les
granulés et cuire à pleine fermentation.
Saupoudrer de sucre glace après
cuisson.*

Poids total 5100



1

1 | PETITS PAINS POUR LE PETIT DÉJEUNER

Recette pour 65 pièces	Grammes
1. PERFECT QUICK	500
Farine fleur	1600
Levure	110
Eau	1000
<i>Pétrir les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et plastique.</i>	
2. SWEET FLAKES CANNELLE	300
Granulés au chocolat	200
Noisettes grossièrement hachées	200
<i>Mélanger et incorporer à la pâte en fin de pétrissage. Fermentation intermédiaire 2 minutes puis débiter en presses de 1800 g et rouler en boule.</i>	
3. Noisettes en copeaux	200
<i>Badigeonner les pâtons à l'œuf, les retourner dans les noisettes (en copeaux). Déposer sur la plaque, laisser lever et cuire à 210 °C env.</i>	
Poids total	4110

2 | PAIN À LA CANNELLE

Recette pour 10 pièces	Grammes
1. Farine fleur	1600
Levure	100
PERFECT QUICK	500
Eau	1000
<i>Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique.</i>	
2. SWEET FLAKES CANNELLE	220
<i>Incorporer les SWEET FLAKES en fin de pétrissage. Après 15 minutes de fermentation intermédiaire, peser des pâtons de 350 g, façonner en long et laisser lever sur la plaque de cuisson. A bonne fermentation, badigeonner les pains à l'œuf et inciser au ciseau avant de cuire brun doré au four à 200 °C env.</i>	
Poids total	3420



2

3 | ESCARGOTS À LA CRÈME AVEC CANNELLE

Recette pour 40 pièces	Grammes
1. Pâte sucrée avec PERFECT QUICK	2300
<i>Abaisser les morceaux de pâte à une épaisseur de 2,5 mm en un rectangle de 45 cm de large.</i>	
2. Eau	700
VANI crème vanille en poudre à délayer à froid	320
<i>Battre à la machine pendant 3 minutes à grande vitesse.</i>	
3. Noisettes moulues	300
SWEET FLAKES CANNELLE	300
<i>Ajouter à la crème et mélanger brièvement. Etaler la crème et rouler la pâte en un rouleau de 7 cm d'épaisseur. Découper celui-ci en 40 tranches d'environ 98 g. Déposer les escargots sur la plaque et badigeonner à l'œuf à bonne fermentation, cuire à env. 200 °C. Abricoter et glacer les pâtisseries encore chaudes.</i>	
Poids total	3920



3



4



4 | BRIOCHE AU MIEL

Recette pour 10 pièces	Grammes
1. Pâte sucrée avec PERFECT QUICK	3000
<i>Peser des pâtons de 300 g et abaisser en rectangles (env. 25 x 30 cm).</i>	
2. GRAND'OR PATISSERIE Miel	500
<i>Battre en mousse.</i>	
Amandes moulues	400
SWEET FLAKES CANNELLE	350
<i>Incorporer. Etaler 175 g de farce par brioche et enrouler. Inciser le rouleau avec le couteau tous les 1,5 cm et placer dans la forme (une partie à gauche, une partie à droite). Cuire la brioche brun doré à env. 180 °C, abricoter et glacer encore chaud.</i>	
Poids total	4750

Conseil Laisser brièvement refroidir les pâtons abaissés au congélateur avant d'étaler la masse.

5 | BRIOCHE À LA CANNELLE

Recette pour 10 pièces	Grammes
1. Pâte sucrée avec PERFECT QUICK	3000
<i>Peser des pâtons de 300 g et abaisser en rectangles (env. 25 x 30 cm).</i>	
2. BRUNELLA INSTANT, délayé	2200
SWEET FLAKES CANNELLE	500
<i>Mélanger ensemble. Etaler 270 g de farce par pâton et enrouler. Couper le rouleau au couteau en huit pièces et placer dans la forme graissée. Enfourner à bonne fermentation et cuire au four brun doré à env. 180 °C. Abricoter et glacer encore à chaud.</i>	
Poids total	5700

Conseil Laisser brièvement refroidir les pâtons abaissés au congélateur avant d'étaler la masse.

Créations recherchées.

Pâte Brisée à la cannelle



GÂTEAU AU SÉRÉ

Recette pour 10 pièces de 18 cm Ø

Grammes

1. Pâte sucrée 2000

Abaisser la pâte sucrée à une épaisseur de 3 mm et étendre dans des formes en alu (Ø 18 cm).

2. Pruneaux 700

Couper grossièrement les pruneaux et répartir env. 70 g par gâteau sur le fond de pâte sucrée.

3. Séré maigre 1250

Sucre 400

Jaune d'œufs 250

Sel 10

GRAND'OR PATISSERIE 250

Farine fleur 150

SWEET FLAKES CANNELLE 300

Bien mélanger tous les ingrédients ensemble.

4. Blanc d'œufs 250

Battre en neige et incorporer à la masse au séré.

Répartir 220 g de masse par gâteau et cuire au four à env. 190 °C.

Saupoudrer les gâteaux de sucre glace après refroidissement.

6 Poids total 5560

PÂTE SUCRÉE

Grammes

1. GRAND'OR PATISSERIE 600

Sucre 750

Ecorce de citron râpée 20

Battre en mousse.

2. Œufs 150

Lait 200

Ajouter progressivement.

3. Farine fleur 1500

Incorporer brièvement.

Poids total 3220

Conseil La pâte peut être travaillée et abaissée de suite.

PÂTE DE LINZ

Grammes

1. GRAND'OR PATISSERIE 500

Sucre 500

Noisettes finement moulues 500

SWEET FLAKES CANNELLE 60

Sel 3

Battre le tout en mousse.

2. Œufs 400

Ajouter progressivement.

3. Farine fleurs 1000

Ajouter et mélanger brièvement.

Poids total 2963



GÂTEAU DE LINZ AUX POMMES

Recette pour 10 pièces de 16 cm Ø Grammes

- Pâte de Linz** 1100
Abaisser la pâte de Linz à une épaisseur de 6 mm et l'étendre dans une forme en alu (Ø 16 cm).
 - EISELLA POMME, délayé 1700
SWEET FLAKES CANNELLE 300
Mélanger et dresser 200 g de farce par gâteau. Laisser 1 cm de libre au bord.
 - Eau 320
NUCROVIT 1580
Battre à la machine à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Dresser 190 g de masse à macarons pour la grille et le bord.
- Poids total 5000

PÂTE BRISÉE SPÉCIALE Grammes

- GRAND'OR PATISSERIE 500
Sucre 350
Œufs entiers 250
Bien mélanger ensemble.
 - Farine fleur 800
Poudre à lever 15
Mélanger la farine fleur et la poudre à lever et incorporer brièvement.
- Poids total 1915



GÂTEAU BERNOIS AUX NOISETTES

Recette pour 6 pièces de 18 cm Ø Grammes

- Pâte brisée spéciale** 1500
Marmelade d'abricot 300
Abaisser la pâte brisée spéciale à une épaisseur de 4 mm et étendre dans un moule à gâteau (Ø 18 cm). Enduire le fond de 50 g de marmelade d'abricot.
 - GRAND'OR PATISSERIE 400
Sucre 700
Battre les deux ingrédients en mousse.
 - Œufs 520
Ajouter progressivement
 - Noisettes finement moulues 920
SWEET FLAKES CANNELLE 300
Farine fleur 130
Ajouter le tout à la masse et mélanger brièvement. Dresser 290 g de masse par moule à gâteau.
 - Brisures de noix finement hachées 300
Répartir env. 30 g de brisures de noix par gâteau et cuire au four à 190 °C env.
- Poids total 5070

GRANULÉS Grammes

- GRAND'OR PATISSERIE 600
Sucre glace 300
BAMANDA INSTANT, délayé 300
Farine fleur 800
Sel 3
Ecorce de citron râpée 6
Poudre à lever 10
Bien mélanger tous les ingrédients ensemble. Presser la pâte à travers un tamis à gros trous et déposer au frais.
- Poids total 2019

Conseil Les granulés peuvent être conservés au congélateur et utilisés à loisir.



GÂTEAU GRANULÉS AUX POMMES

Recette pour 10 gâteaux de 18 cm Ø Grammes

- Pâte brisée spéciale** 2000
Abaisser la pâte brisée spéciale à une épaisseur de 5 mm et étendre dans une forme en alu (Ø 18 cm).
 - EISELLA POMME, délayé 2500
SWEET FLAKES CANNELLE 300
Mélanger les ingrédients ensemble et dresser 280 g de masse par gâteau.
 - Granulés 1300
SWEET FLAKES CANNELLE 100
Mélanger les ingrédients ensemble et répartir 140 g de granulés par gâteau. Cuire au four à env. 200 °C.
- Poids total 6200

Conseil Le gâteau peut être saupoudré de sucre glace ou décoré de fils tirés à la masse à glacer après la cuisson.

TARTELETTES MACARONS AUX POMMES

Recette pour 20 pièces de 9 cm Grammes

- Pâte sucrée** 900
Abaisser la pâte sucrée à une épaisseur de 3 mm et étendre dans des formes en alu (Ø 9 cm).
 - EISELLA POMME, délayé 700
SWEET FLAKES CANNELLE 300
Bien mélanger et dresser 50 g de farce par forme.
 - Eau 200
NUCROVIT 1000
Battre à la machine à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Dresser 60 g de masse en forme de spirale par tartelette.
- Poids total 3100

Conseil La masse à macarons peut être remplacée par 30 g de granulés et 5 g de SWEET FLAKES CANNELLE.



GÂTEAU AUX POIRES

Recette pour 10 pièces de 18 cm Ø

Grammes

- | | |
|---|------|
| 1. Pâte Brisée spéciale | 1200 |
| <i>Abaisser la pâte Brisée spéciale à une épaisseur de 2.5 mm et étendre dans une forme en alu (Ø 18 cm).</i> | |
| 2. GRAND'OR PATISSERIE | 500 |
| Sucre | 500 |
| Sucre vanillé | 30 |
| <i>Battre le tout en mousse.</i> | |
| 3. Œufs | 350 |
| <i>Ajouter progressivement.</i> | |
| 4. Farine fleur | 600 |
| Poudre à lever | 15 |
| Choco Rocks | 100 |
| SWEET FLAKES CANNELLE | 300 |
| Lait | 400 |
| <i>Tamiser la farine fleur avec la poudre à lever, incorporer les Choco Rocks, les SWEET FLAKES et le lait. Dresser 320 g de masse par forme.</i> | |
| 5. Poires | 500 |
| <i>Couper les poires en fines tranches. Garnir de 50 g de poires (en éventail) et cuire au four à 185°C env. Saupoudrer de sucre glace et gélifier les poires avant que le gâteau ne refroidisse.</i> | |
| Poids total | 4495 |



FEUILLES À LA CANNELLE

Grammes

- | | |
|--|------|
| 1. GRAND'OR PATISSERIE | 600 |
| Sucre glace | 600 |
| <i>Battre GRAND'OR PATISSERIE et le sucre en mousse.</i> | |
| 2. Œufs | 250 |
| <i>Ajouter progressivement.</i> | |
| 3. Noisettes finement moulues | 600 |
| Ecorce de citron râpée | 10 |
| SWEET FLAKES CANNELLE | 300 |
| <i>Incorporer les noisettes, l'écorce de citron et les SWEET FLAKES au mélange.</i> | |
| 4. Farine fleur | 1000 |
| <i>Ajouter et travailler encore brièvement la pâte.</i> | |
| <i>Abaisser la pâte à une épaisseur de 4,5 mm et découper à l'emporte-pièce en forme de feuille d'automne.</i> | |
| <i>Badigeonner d'œuf et cuire au four brun doré à env. 195°C.</i> | |
| Poids total | 3360 |

SABLÉS À LA CANNELLE

Grammes

- | | |
|---|------|
| 1. GRAND'OR PATISSERIE | 700 |
| Sucre glace | 400 |
| Sucre vanillé | 10 |
| <i>Battre tous les ingrédients en mousse.</i> | |
| 2. Blanc d'œufs | 100 |
| <i>Ajouter progressivement.</i> | |
| 3. Farine fleur | 1000 |
| SWEET FLAKES CANNELLE | 250 |
| <i>Incorporer brièvement les deux ingrédients. Former des barres, les rouler dans le sucre, puis laisser reposer au réfrigérateur. Couper les barres en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et cuire au four.</i> | |
| Poids total | 2460 |



TRANCHES AUX PRUNEAUX

Recette pour 1 capsule de 53 x 32,5 cm

Grammes

- | | |
|--|------|
| 1. Spezialmürbteig | 800 |
| <i>Foncer une capsule (53 x 32,5 cm) de pâte Brisée spéciale de 3 mm d'épaisseur.</i> | |
| 2. Sucre | 150 |
| GRAND'OR PATISSERIE | 200 |
| Sel | 5 |
| <i>Battre en mousse.</i> | |
| 3. Œufs | 100 |
| <i>Ajouter progressivement.</i> | |
| 4. Farine fleur | 200 |
| Fécule | 100 |
| Poudre à lever | 7 |
| SWEET FLAKES CANNELLE | 300 |
| Lait | 100 |
| <i>Mélanger les ingrédients secs ensemble puis incorporer avec le lait à la masse. Répartir régulièrement la masse à biscuit sur le fond de pâte Brisée spéciale.</i> | |
| 5. Pruneaux | 2000 |
| <i>Garnir de pruneaux.</i> | |
| 6. Sauce | |
| Fécule | 70 |
| Sucre | 170 |
| Sel | 8 |
| Ecorce de citron râpée | 7 |
| Œufs | 80 |
| GRAND'OR PATISSERIE, liquide | 40 |
| Séré maigre | 500 |
| Lait | 200 |
| <i>Bien mélanger tous les ingrédients ensemble. Répartir la sauce régulièrement et cuire au four à 200°C env. Gélifier les tranches encore chaudes et couper en pièces de 8 x 15 cm après refroidissement.</i> | |
| Poids total | 5037 |



Fantaisies en forme de gâteau.

*Masses battues à la
cannelle*

CŒUR AUX PRUNEAUX

Recette pour 10 pièces de 18 cm Ø Grammes

1. GRAND'OR PATISSERIE	300
Sucre	900
Sel	10

Battre GRAND'OR PATISSERIE,
le sucre et le sel en mousse.

2. Œufs	1200
---------	------

Ajouter progressivement.

3. Amandes moulues	600
Farine fleur	1200
Poudre à lever	60
SWEET FLAKES CANNELLE	480

*Mélanger les ingrédients ensemble et
les incorporer à la première préparation.
Répartir 470 g de masse dans des
moules bien graissés en forme de
cœur et lisser la surface.*

4. Pruneaux	1700
-------------	------

*Garnir chaque cœur avec env. 170 g
de pruneaux coupés en quartiers et
cuire au four à 190 °C. Gélifier à chaud
et décorer avec des amandes effilées.*

Poids total 6450 9



KOUGLOF À LA CANNELLE

Grammes

- | | |
|-----------------------|-----|
| 1. Farine fleur | 200 |
| Sucre | 300 |
| Brisures | 250 |
| Noisettes | 200 |
| Poudre de cacao | 20 |
| Carbonate | 10 |
| Poudre de lait | 70 |
| SWEET FLAKES CANNELLE | 200 |

Bien mélanger le tout.

- | | |
|-----------------------------|-----|
| 2. Eau | 600 |
| GRAND'OR PATISSERIE, fluide | 80 |
- Ajouter et mélanger brièvement.
Remplir les moules à kouglofs graissées et légèrement enfarinés jusqu'aux 3/4 avec la masse. Cuire à env. 185 °C, tirage légèrement ouvert. Après refroidissement, glacer les kouglofs à la masse à glacer et décorer de fils tirés.*

Poids total 1930



CAKE À LA NOIX DE COCO ET À LA CANNELLE

Grammes

- | | |
|------------------------|-----|
| 1. GRAND'OR PATISSERIE | 200 |
| Sucre | 200 |
| Crème vanille | 160 |

Battre en mousse tous les ingrédients.

- | | |
|---------|-----|
| 2. Œufs | 200 |
|---------|-----|
- Ajouter progressivement.*

- | | |
|-----------------------|-----|
| 3. Farine fleur | 250 |
| Poudre à lever | 15 |
| Noix de coco, râpée | 250 |
| SWEET FLAKES CANNELLE | 300 |
| Lait | 100 |
- Tamiser la farine fleur et la poudre à lever et incorporer brièvement à la masse battue en mousse avec les SWEET FLAKES, la noix de coco et le lait. Remplir aux 3/4 les formes à cakes bien graissées et légèrement enfarinées et cuire à env. 190 °C, tirage légèrement ouvert. Après refroidissement, glacer les cakes avec une masse à glacer foncée et saupoudrer parcimonieusement de noix de coco râpée.*

Poids total 1675



GÂTEAU AUX POMMES ET À LA CANNELLE

Recette pour 10 pièces de 20 cm Ø

Grammes

- | | |
|-------------------------|------|
| 1. GRAND'OR PATISSERIE | 500 |
| Sucre | 400 |
| Sel | 4 |
| BAMANDA INSTANT, délayé | 1000 |
| Arôme d'amandes amères | 10 |

Battre en mousse.

- | | |
|--------------|-----|
| 2. Œufs | 400 |
| Jaune d'œufs | 160 |
- Ajouter progressivement.*

- | | |
|-----------------------|------|
| 3. Farine fleur | 1000 |
| Poudre à lever | 30 |
| PATISSA FIN | 200 |
| SWEET FLAKES CANNELLE | 600 |
| EISELLA POMME, délayé | 1000 |
- Tamiser la farine avec la poudre à lever et incorporer au reste des ingrédients. Chemiser les cercles avec les bandes de carton doré et remplir avec env. 500 g de masse.*

- | | |
|-----------------------|-----|
| 4. Granulés | 300 |
| EISELLA POMME, délayé | 800 |
- Dresser EISELLA POMME en cônes (env. 80 g par gâteau) et saupoudrer chaque gâteau de 30 g de granulés.*

Poids total 6404

MUFFINS AUX POMMES

Recette pour 20 pièces

Grammes

- | | |
|------------------------|-----|
| 1. GRAND'OR PATISSERIE | 200 |
| Sucre | 300 |
| Œufs | 300 |
| Farine fleur | 600 |
| Poudre à lever | 20 |
| Lait | 200 |

Battre la GRAND'OR PATISSERIE et le sucre en mousse. Tamiser la farine avec la poudre à lever. Ajouter alternativement les œufs et 200 g de farine. Incorporer en dernier le lait avec le reste de la farine.

- | | |
|-----------------------------|-----|
| 2. SWEET FLAKES CANNELLE | 180 |
| Noix, grossièrement hachées | 200 |
- Mélanger à la masse et dresser env. 100 g de masse par capsule à muffins.*

- | | |
|--------------------------|-----|
| 3. EISELLA POMME, délayé | 400 |
|--------------------------|-----|
- Dresser sur chaque pièce env. 20 g d'EISELLA POMME.*

- | | |
|-------------|-----|
| 4. Granulés | 300 |
|-------------|-----|
- Répartir env. 15 g de granulés par pièce. Cuire à 210 °C env.*

Poids total 2700

Amusements professionnels



PÂTE FEUILLETÉE ALLEMANDE

Grammes

- | | |
|-----------------|----------|
| 1. Farine fleur | 1500 |
| Sel | 30 |
| CONTISSA | 150 |
| Eau | env. 750 |

Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien plastique. L'abaisser sans attendre au laminoir en un carré de 40 x 40 cm env.

- | | |
|-----------------------------|------|
| 2. GRAND'OR PATE FEUILLETEE | 1000 |
|-----------------------------|------|
- Déposer au milieu et enchâsser avec le reste de la pâte.

Donner, à brefs intervalles, un tour simple et deux tours doubles à la pâte ainsi enchâssée. Épaisseur de la pâte avant le pliage: 7-8 mm. Envelopper la pâte dans une feuille en plastique et laisser reposer durant la nuit, soit jusqu'à 5 jours, au réfrigérateur. (Si la durée de stockage s'avère plus longue, surgeler puis laisser décongeler au réfrigérateur 24 heures avant utilisation). Redonner encore deux tours doubles 1-2 heures avant de retravailler la pâte.

Poids total 3430

BÂTONNETS AU SÉRÉ À LA VANILLE

Recette pour 35 pièces

Grammes

- | | |
|--------------------|-----------|
| 1. Pâte feuilletée | env. 1750 |
|--------------------|-----------|
- Abaïsser à une épaisseur de 2 mm et couper en rectangles de 20 x 11 cm.

- | | |
|----------------------------|-----|
| 2. BAMANDA INSTANT, délayé | 800 |
| Séré maigre | 800 |
| Jaune d'œuf | 80 |
| Poudre crème VANI | 200 |
- Mélanger tous les ingrédients ensemble.

- | | |
|--------------------------|-----|
| 3. SWEET FLAKES CANNELLE | 240 |
|--------------------------|-----|
- Les ajouter à la masse.
Y dresser la farce au séré (env. 60 g de farce). Inciser l'autre moitié avec la roulette à découper en veillant à ce qu'il reste un petit bord. Enduire le bord à l'œuf et déposer la pâte sur la farce. Badigeonner les bâtonnets et rouler dans du sucre cristallisé.

Poids total 3870

STROUDEL AUX POMMES ET À LA CANNELLE

Recette pour 28 pièces

Grammes

- | | |
|--------------------|-----------|
| 1. Pâte feuilletée | env. 1400 |
|--------------------|-----------|
- Abaïsser la pâte à une épaisseur de 2,4 mm et étendre sur la table.

- | | |
|-----------------------|-----|
| 2. Crème vanille | 500 |
| EISELLA POMME, délayé | 500 |
| SWEET FLAKES CANNELLE | 140 |

Bien mélanger tous les ingrédients ensemble. Couper la pâte feuilletée en deux bandes de 11 cm de large. Dresser la masse point par point (env. 40 g) à une distance de 10 cm env. sur l'une des bandes et badigeonner à l'œuf. Inciser l'autre moitié au moyen de la roulette et poser par-dessus. Découper à l'emporte-pièce en forme de fleur et déposer sur la plaque à cuire. Badigeonner deux fois à l'œuf avant de mettre au four. Cuire le stroudel brun doré.

Poids total 2540

GANACHE (CANNELLE)

Grammes

- | | |
|----------------|-----|
| 1. PATISSA FIN | 500 |
| Sorbex | 50 |
- Cuire.

- | | |
|--------------------------|-----|
| 2. SWEET FLAKES CANNELLE | 300 |
|--------------------------|-----|
- Ajouter et mélanger brièvement.

- | | |
|-------------------------------|-----|
| 3. Couverture vanille, hachée | 900 |
|-------------------------------|-----|
- Ajouter et mélanger jusqu'à dissolution du chocolat. Laisser reposer la ganache pendant la nuit et battre brièvement en mousse avant l'utilisation.

Poids total 1750

Il est **important** d'ajouter les Flakes juste avant le chocolat à PATISSA FIN en cuisson.

CROISSANT À LA CANNELLE

Grammes

- | | |
|--------------|------|
| 1. Eau | 1500 |
| GARVIT FROST | 375 |
| Levure | 90 |
| ASTRA V | 150 |
| Farine fleur | 2550 |

Pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte plastique, sans qu'elle ne s'échauffe (max. 23 °C).

- | | |
|--------------------------|-----|
| 2. SWEET FLAKES CANNELLE | 600 |
|--------------------------|-----|
- Incorporer à la pâte puis abaisser celle-ci en un rectangle.

- | | |
|---|------|
| 3. CROISSANT 15 % ou
CROISSANT EXTRA | 1000 |
|---|------|
- Enchâsser et donner trois tours simples à brefs intervalles. Surgeler la pâte et stocker au réfrigérateur avant le façonnage au moins 18 heures ou stocker directement env. 12 heures au réfrigérateur à 3 - 5 °C. Après façonnage, laisser lever les pâtons et cuire avec vapeur à env. 230 °C ou surgeler sans attendre en guise de réserve.

Poids total 6265

Conseil Ne pas abaisser la pâte trop finement. Les croissants peuvent également être fourrés de crème diplomate après cuisson.





Pour un goût exquis et une apparence attrayante: *SWEET FLAKES CANNELLE*



GRAND'OR Pâtisserie

Margarine de pâtisserie purement végétale, enrichie avec de minuscules perles à l'arôme de beurre pour un fin goût de beurre persistant. Pour masses battues, pâtes brisées, tresses et pâtes levées. Sans



Avec de délicieuses perles à l'arôme de beurre Pour le plaisir du goût
agents conservateurs ni colorants.
Ces perles se dissolvent progressivement lors de la confection, de la cuisson et de la dégustation, renouvelant à chaque fois l'épanouissement du délicat arôme de beurre pour une saveur durable.



GRAND'OR Pâte feuilletée

Margarine purement végétale pour pâte feuilletée, à l'arôme de beurre persistant. Des perles à l'arôme de beurre protègent les précieux composants parfumés et les libèrent progressivement. Sans agents



Avec de délicieuses perles à l'arôme de beurre Pour le plaisir du goût
conservateurs ni colorants.
Ces perles se dissolvent progressivement lors de la confection, de la cuisson et de la dégustation, renouvelant à chaque fois l'épanouissement du délicat arôme de beurre pour une saveur durable.



SWEET FLAKES CANNELLE

sont des flocons de crème sucrée enrichis de cannelle de haute qualité. Ces paillettes sont incorporés à la masse juste avant la fin du pétrissage ou du battage et laissent des flocons visibles de couleur cannelle dans la structure des pâtisseries.

Demandez encore aujourd'hui un échantillon gratuit auprès de votre conseiller MARGO!

