

## Affaires de Noël

*Clients cibles = entreprises*



***La période des fêtes  
de fin d'année approche  
à grands pas.***

Avez-vous déjà reçu le premier carton d'invitation pour un apéritif de Noël? Si non, ce n'est plus qu'une question de temps; vous trouverez certainement une invitation ces prochaines semaines dans votre boîte aux lettres.

La présente édition de MARGO Post vous explique comment réaliser des affaires avec un intéressant groupe de clients, souvent encore négligé à tort par de nombreuses boulangeries:

D'innombrables entreprises artisanales et de prestations de services fêtent en effet régulièrement la fin de l'année avec leurs collaborateurs pendant les mois de décembre et janvier. Les chefs d'entreprises profitent de cette occasion pour se montrer, eux-mêmes et leur firme, sous leur meilleur jour en offrant un bel apéritif à leurs invités. L'impression qu'ils veulent donner et la générosité de la maison jouent en général un rôle essentiel, bien plus que le budget consacré. De telles occasions constituent une chance exceptionnelle pour les boulangeries-pâtisseries de faire preuve de créativité et de ne pas laisser le domaine lucratif des apéritifs de fin d'année à un grossiste.

De façon traditionnelle, chaque apéritif est précédé d'un discours du chef d'entreprise ainsi que d'un petit présent remis aux employés en guise de remerciement pour leur bonne collaboration. Chaque année, de grandes et petites entreprises s'efforcent de se montrer encore plus originales que l'année d'avant en matière de cadeaux et de témoigner ainsi toute leur estime à leurs "meilleurs" clients/collaborateurs. Près de 600 000 firmes sont en Suisse à la recherche de nouveaux articles de cadeaux et ont l'embaras du choix parmi d'innombrables articles publicitaires qui finissent la plupart du temps inutiles dans un coin. Ce domaine également offre une chance exceptionnelle aux boulangeries pour faire souffler un vent nouveau dans la branche des articles cadeaux avec une délicieuse pâtisserie fait maison.

L'édition MARGO Post n° 152 vous fournit non seulement des idées de recettes, mais aussi des propositions pour le soutien des ventes et de l'acquisition de clients, afin que vous aussi puissiez vous couper une belle part de cet immense marché des articles cadeaux.

Nous vous souhaitons une agréable lecture et beaucoup de succès pour vos affaires de Noël.

L'équipe MARGO  
**MARGO – Qualité, idées, service**

## *Apéritifs d'entreprises pour la f*



# in de l'année – vos chances de gain



## ASSIETTE DE FROMAGES FITKORN

Mix FITKORN SPECIAL 50%	900 g
Farine mi-blanche	900 g
Levure	40 g
Eau	1000 g
Poids total	2840 g

- Bien mélanger ensemble tous les ingrédients et les pétrir jusqu'à obtention d'une pâte plastique.
- Abaisser immédiatement un morceau de pâte à une épaisseur de 3 mm, bien assouplir et découper en étoile directement sur la plaque.
- Après 20 min., peser avec le reste de la pâte des presses de 900 g et les rouler dans différentes graines et semences.
- Ces pâtons peuvent maintenant être déposés sur les bords de l'étoile découpée.
- Cuire à env. 220°C à bonne fermentation.
- Bien laisser refroidir après la cuisson et garnir avec différentes variétés de fromages.
- Pour la décoration, vous pouvez utiliser des petites tomates, des cornichons, des olives, etc.

**CONSEIL:** il convient de calculer le fromage à un prix global au kilo.

## FitKorn

du goût et plus encore



MARGO propose dans son assortiment, sous le nom de "FitKorn", un pain de marque apprécié par les consommateurs non seulement pour son goût unique, mais aussi sa durée de fraîcheur exceptionnellement longue. FitKorn séduit à la fois le consommateur, le boulanger et le personnel de vente par sa présence globale.

Demandez un échantillon à votre conseiller de vente MARGO et laissez-vous convaincre par la qualité de ce mélange pour pain spécial.

# Pains pour parties – toujours

## CRÈME DE BASE

Cremona Gold	500 g
Sel	25 g
Mayonnaise	25 g
Condiment	15 g
Eau tiède	50 g

Battre le tout en mousse.

Poids total 615 g

- La crème de base peut être utilisée comme produit à tartiner de base sur des pains pour parties, des canapés et des sandwiches.

## GARNITURES:

- Jambon • Saumon • Salami • Fromage

## FARCE AUX ŒUFS

1. Gélatine 6 g  
*Ramollir et dissoudre la gélatine dans de l'eau froide.*

2. Séré 300 g  
Aromat 20 g  
Origan 4 g  
Œufs cuits, finement coupés 100 g  
PATISSA FIN, battue 200 g  
*Ajouter 2/3 du séré et chauffer à env. 20 °C sans arrêter de remuer.*

*Ajouter le reste des ingrédients et incorporer PATISSA FIN battue. Dresser sans attendre la farce avec le sac à dresser sur le pain.*

Poids total 630 g

- Peut être utilisé comme farce sur pains pour parties et canapés.

## FARCE AU FROMAGE

Boursin au poivre 300 g  
Mayonnaise 75 g  
PATISSA-FIN, battue 75 g

*Mélanger le fromage et la mayonnaise et incorporer PATISSA-FIN.*

Poids total 615 g

- La farce au fromage peut être utilisée sur des pains pour parties, des canapés et des sandwiches.

## FARCE AUX POIVRONS

Cantadou Provençal 250 g  
Mayonnaise 75 g  
Poivrons, coupés en petits dés 200 g  
PATISSA-FIN 50 g

*Mélanger ensemble tous les ingrédients.*

Poids total 575 g

- La farce au Cantadou peut être utilisée sur des pains pour parties, des canapés et des sandwiches.

# de la partie

## PÂTE À-CHOUX POUR DÉCORATION

1. Eau 500 g  
GRAND'OR PATISSERIE 150 g  
Sucre 20 g  
Sel 10 g  
*Faire chauffer ensemble.*
2. Farine fleur 250 g  
*Ajouter au liquide en train de cuire et faire dorer pendant env. 3 min. avec une spatule en bois.*

3. Œufs env. 400 g  
Si la masse a été dorée dans une bassine en cuivre, la verser dans un récipient en acier inox et ajouter les œufs en petites quantités jusqu'à obtention de la fermeté souhaitée.

Poids total 1330 g

- La masse peut être dressée avec différentes douilles sur le pain non fermenté pour décorer par exemple un pain pour parties.
- On peut par ex. y dresser des rosettes, des inscriptions ou des textes.



## ETOILE FITKORN POUR PARTIES

Mix FITKORN SPECIAL 50%	900 g
Farine mi-blanche	900 g
Levure	40 g
Eau	1000 g
Poids total	2840 g

- Bien mélanger ensemble tous les ingrédients et les pétrir jusqu'à obtention d'une pâte plastique.
- Abaisser la pâte sans attendre à une épaisseur de 15 mm et découper à l'emporte-pièce en forme d'étoile.
- Abaisser le reste de la pâte à une épaisseur de 2 mm et laisser refroidir au congélateur.
- Faire passer la pâte froide après 10 min. une nouvelle fois au laminoir et découper la décoration.
- Placer les étoiles et les roses de décoration sur l'étoile pour parties et saupoudrer finement de farine fleur.
- Cuire au four à env. 220°C à bonne fermentation.

## ETOILE GRAINS D'OR POUR PARTIES

Mix Grains d'or 55 %	1000 g
Farine mi-blanche	700 g
Levure	40 g
Eau	1000 g
Poids total	2740 g

- Mélanger ensemble tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique.
- Abaisser sans attendre la pâte à une épaisseur de 15 mm et découper à l'emporte-pièce en forme d'étoile.
- Abaisser le reste de la pâte à une épaisseur de 2 mm et laisser refroidir au congélateur.
- Après 10 min., faire passer la pâte froide une nouvelle fois au laminoir et découper la décoration, des roses et des feuilles.
- Placer les étoiles et les cœurs sur l'étoile pour parties et saupoudrer finement de farine fleur.
- Cuire au four à env. 220°C à bonne fermentation.

## FARCE AU THON

Thon	400 g
Séré	80 g
Mayonnaise	80 g
Oignons hachés	40 g
Aromat	5 g
<i>Mélanger ensemble tous les ingrédients.</i>	
Poids total	605 g

- Peut être utilisée comme farce sur des pains pour parties, des canapés et des sandwiches.

## Etes-vous intéressés par des conseils pour l'acquisition de clients?

Manquez-vous d'expérience dans le marketing? MARGO met **GRATUITEMENT** à votre disposition un soutien marketing professionnel.

Notre expérience à votre service. Nous nous ferons un plaisir de vous envoyer notre documentation qui vous expliquera comment reconnaître facilement des clients potentiels et augmenter vos chances de succès. Nos dossiers contiennent des exemples concrets pour des lettres, des feuilles d'information, des annonces ainsi que des adresses utiles.

Contactez dès aujourd'hui votre conseiller de vente MARGO, envoyez-nous un e-mail à [info@margo.ch](mailto:info@margo.ch) ou appelez-nous directement à Baar en composant le 041 768 22 22. Nous nous ferons un plaisir de vous aider

# Le secteur des articles cad

## ETOILE PRALINÉE

Recette pour 14 pièces

1. GRAND'OR PATISSERIE 600 g  
Sucre 300 g  
Masse pralinée 300 g  
*Battre en mousse.*

2. Sel 5 g  
Œufs 400 g  
*Mélanger ensemble et ajouter peu à peu.*

3. Farine fleur 600 g  
Poudre à lever 30 g  
Lait 200 g  
*Ajouter à la masse à la fin et incorporer à la main.*

*Verser 170 g de masse dans chaque moule en forme d'étoile et cuire au four à env. 190°C tirage légèrement ouvert.*

*Après refroidissement, décorer la pâtisserie avec une étoile en chocolat et un praliné.*

Poids total 2435 g

# eaux bouge

Il est étonnant de constater combien de chefs de marketing se creusent chaque année la tête pour trouver une carte de Noël et un cadeau original pour leurs clients. Pourtant, la solution est si simple.

Un sondage réalisé auprès de clients d'entreprises a montré que la majorité des personnes interrogées ne savent pas que le boulanger local propose, ou est en mesure de proposer, un service cadeaux. La problématique réside donc dans la communication. Si ces clients d'entreprises ne viennent pas dans votre magasin, il faut leur faire parvenir le message publicitaire directement chez eux. Comment procéder?

Envoyez par exemple aux 50 firmes potentiellement intéressantes des alentours un petit cadeau comme la pâtisserie en forme d'étoile pralinée, en guise d'échantillon. Un tel message ne véhicule pas uniquement la meilleure publicité image pour votre maison, mais laisse, grâce à la dégustation, une impression efficace qui n'aura que des répercussions positives en cas d'une éventuelle commande.

Votre conseiller de vente MARGO vous donnera bien entendu plus de détails au sujet de l'acquisition de clients et sur la façon de les enthousiasmer pour de nouvelles idées. Vous pouvez aussi vous adresser directement à MARGO à Baar en composant le 041 768 22 22 ou encore par e-mail: [info@margo.ch](mailto:info@margo.ch).

Nous vous recommandons de débiter ces actions à temps, avant qu'un autre fournisseur d'articles cadeaux ne se charge à votre place de ce commerce lucratif.

## *Promotion de Noël* **MARGO**

Faites bouger la branche des articles cadeaux et offrez aux firmes des alentours cette solution complète comme cadeau de Noël pour leurs clients.

Pour chaque commande de 80 kg de matières grasses MARGO (croisants, feuilletage, margarines pour la pâtisserie et la cuisson, graisses pour la confiserie, boulangerie ou pour la friture ainsi que SUCREMA combinées), vous recevrez GRATUITEMENT le set de promotion suivant d'une contre valeur de Fr. 32.50



**50 moules de cuisson en forme d'étoile**

**50 sachets en cellophane avec impression dorée "FAIT MAISON"**



# Logo d'entreprise comme iden

## VÉRITABLE ÉTOILE AU CHOCOLAT

Recette pour 12 pièces

- |   |        |
|---|--------|
| 1. GRAND'OR PATISSERIE  | 300 g  |
| Sucre   | 300 g  |
| <i>Battre en mousse.</i>  |        |
| 2. Jaune d'œuf  | 240 g  |
| <i>Ajouter peu à peu.</i>   |        |
| 3. Poudre de chocolat   | 500 g  |
| Amandes   | 400 g  |
| Brisures  | 100 g  |
| Kirsch  | 50 g   |
| <i>Mélanger ensemble et mêler brièvement à la masse.</i>  |        |
| 4. Blanc d'œuf  | 360 g  |
| <i>Battre en neige et incorporer délicatement à la masse.</i>   |        |
| <i>Verser 180 g de masse dans chaque moule en forme d'étoile. Cuire au four à env. 190 °C tirage légèrement ouvert. Après refroidissement, décorer les étoiles de fils tirés avec de la masse à glacer blanche.</i> |        |
| Poids total   | 2250 g |





# tification & décoration



## ETOILE AUX NOISETTES BERNOISE

(convient également aux clients coeliakie)  
Recette pour 19 pièces

1. GRAND'OR PATISSERIE	600 g
Sucre	700 g
<i>Battre en mousse.</i>	
2. Œufs	520 g
<i>Ajouter peu à peu.</i>	
3. Noisettes, finement moulues	920 g
Cannelle	10 g
<i>Mélanger ensemble et mêler brièvement à la masse.</i>	
<i>Verser 160 g de masse dans chaque moule en forme d'étoile.</i>	
4. Noix, finement hachées	400 g
<i>Répartir les brisures de noix sur les étoiles.</i>	
<i>Cuire les étoiles au four à env. 180°C tirage légèrement ouvert.</i>	
<i>La durée de cuisson de 35 min. doit absolument être respectée.</i>	
<i>Après refroidissement, saupoudrer les pâtisseries avec du sucre glace.</i>	
Poids total	3150 g

## ETOILE AUX NOIX

Recette pour 14 pièces

1. GRAND'OR PATISSERIE	300 g
Sucre	750 g
Ecorce de citron râpée	15 g
<i>Battre en mousse.</i>	
2. Jaune d'œuf	180 g
<i>Ajouter peu à peu.</i>	
3. Amandes, finement moulues	210 g
Farine fleur	450 g
Poudre à lever	15 g
Lait	150 g
Crème	300 g
<i>Mêler brièvement le tout à la masse.</i>	
4. Blanc d'œuf	270 g
<i>Battre en neige et incorporer délicatement à la masse.</i>	
<i>Verser 180 g de masse dans chaque moule en forme d'étoile.</i>	
5. Copeaux d'amandes	150 g
<i>Répartir régulièrement les copeaux d'amandes sur la pâtisserie (env. 10 g par étoile).</i>	
<i>Cuire les étoiles au four à env. 190°C tirage légèrement ouvert.</i>	
<i>Après refroidissement, glacer avec de la gelée d'abricot.</i>	
Poids total	2790 g

## ETOILE FRANGIPANE

Recette pour 9 pièces

1. Farine fleur	200 g
Sucre	300 g
Brisures	250 g
Noisettes	200 g
Poudre de cacao	30 g
Carbonate	10 g
VELUMIN B	70 g
<i>Bien mélanger ensemble tous les ingrédients.</i>	
2. Eau	600 g
GRAND'OR PATISSERIE, liquide	80 g
<i>Ajouter et mélanger brièvement.</i>	
<i>Verser 190 g de masse dans chaque moule en forme d'étoile et cuire au four à env. 190°C tirage légèrement ouvert.</i>	
<i>Bien laisser refroidir l'étoile frangipane après la cuisson; remplir et décorer la forme d'étoile jusqu'au bord avec de la masse à glacer.</i>	
<b>CONSEIL:</b> on peut ajouter encore 200 g de SWEET FLAKES Cannelle aux ingrédients secs.	
Poids total	1740 g

*Chocophins*

Votre partenaire compétent  
pour l'impression sur chocolat

## 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 accordé de façon individuelle, en matière de goût, de consistance et des propriétés de confection, à son domaine d'utilisation.

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**.

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



# L'étoile de Noël –

## ETOILE À LA CANNELLE AVEC POMMES

Recette pour 13 pièces

1. Œufs 450 g  
Sucre 400 g  
*Battre en mousse.*
  2. EISELLA POMME, délayé 500 g  
Noisettes finement moulues 250 g  
GRAND'OR PATISSERIE,  
liquide 250 g  
*Mélanger ensemble EISELLA  
POMME, les noisettes et la  
margarine et incorporer à la  
masse battue en mousse.*
  3. Farine fleur 400 g  
Poudre à lever 25 g  
SWEET FLAKES Cannelle 200 g  
*Mélanger ensemble la farine  
fleur, la poudre à lever et SWEET  
FLAKES Cannelle et mêler à la  
masse. Verser 180 g de masse  
dans chaque moule en forme  
d'étoile.*
  4. EISELLA POMME, délayé 260 g  
*Dresser sur chaque étoile 20 g  
de farce aux pommes, et cuire au  
four à env. 190°C tirage légèrement  
ouvert. Badigeonner les étoiles  
avec de l'abricoture, garnir le bord  
d'amandes et saupoudrer la  
pâtisserie de sucre glace.*
- Poids total 2735g

# un classique



## ETOILE AU CITRON

Recette pour 18 pièces

1. Sucre	700 g
Fécule	220 g
Poudre à lever	50 g
Farine fleur	430 g
Lait	620 g
Œufs	300 g
Ecorce de citron râpée	40 g
Pâte de citron	20 g

*Mélanger ensemble.*

2. GRAND'OR PATISSERIE, crémeuse	500 g
----------------------------------	-------

*Ajouter tout en mélangeant.*

*Verser 160 g de masse dans chaque moule en forme d'étoile et cuire au four à env. 190°C.*

*Après la cuisson, renverser immédiatement les étoiles sur une toile et les laisser refroidir.*

3. Sirop	200 g
Jus de citron	200 g

*Mélanger ensemble et en imbiber les étoiles.*

*Abricoter les étoiles et les glacer avec du fondant jaune.*

Poids total	3280 g
-------------	--------



## ETOILE À L'ABRICOT

Recette pour 14 pièces

1. Blanc d'œuf	500 g
Sucre	300 g

*Battre en neige.*

2. Amandes, moulues	600 g
Sucre	300 g
Farine fleur	250 g
Poudre à lever	12 g

*Abricots, congelés finement hachés* 400 g

*Mélanger ensemble ces ingrédients et les mêler aux blancs d'œuf battus en neige.*

3. GRAND'OR PATISSERIE, liquide	300 g
---------------------------------	-------

*Incorporer brièvement à la fin.*

*Verser 180 g de masse dans chaque moule en forme d'étoile.*

*Cuire les étoiles au four à env.*

*180°C tirage légèrement ouvert.*

*Après refroidissement, décorer les étoiles en bicolore en les saupoudrant avec du sucre glace*

*et de la poudre de cacao.*

Poids total	2662 g
-------------	--------



## ETOILE AUX GRAINES

Recette pour 11 pièces

1. GRAND'OR PATISSERIE	400 g
Sucre	400 g
Ecorce de citron râpée	20 g
Sel	5 g
Arôme vanille	5 g

*Battre en mousse.*

2. Œufs	500 g
---------	-------

*Ajouter peu à peu.*

3. Farine fleur	400 g
-----------------	-------

Sésame 80 g

Graines de lin 80 g

Graines de pavot 80 g

Avoine 80 g

Poudre à lever 20 g

*Mélanger le tout et mêler brièvement à la masse.*

*Verser 180 g de masse dans chaque moule en forme d'étoile.*

4. Sésame	30 g
Graines de lin	30 g
Graines de pavot	30 g
Avoine	30 g

*Mélanger ensemble et répartir sur les étoiles*

*(env. 10 g de mélange de graines par étoile).*

*Cuire les étoiles au four à env.*

*190°C tirage légèrement ouvert.*

*Après refroidissement, glacer avec de la gelée d'abricot.*

Poids total	2190 g
-------------	--------

## SWEET FLAKES

Les Sweet Flakes cannelle sont des flocons de crème sucrée enrichis de précieuse cannelle naturelle. Ces paillettes sont incorporées à la masse peu avant la fin du processus de battage ou pétrissage et laissent des traces de flocons de couleur cannelle visibles dans la structure des pâtisseries.

- **Meilleure conservation de la fraîcheur des pâtisseries**
- **Pas de reconversion des procédés de production**
- **Diversité d'assortiment – On mange aussi avec les yeux**



# Le secret du bon goût



## Le secret des perles à l'arôme de beurre



Les pâtisseries confectionnées avec la margarine GRAND'OR semblent comme sorties du four même après plusieurs jours. Le secret réside dans de fines perles au délicat arôme de beurre qui emprisonnent et protègent leur arôme. Une méthode qui permet aux arômes de garder toute leur intensité de goût pendant le stockage de la margarine et des pâtisseries. 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.

*Dans la pâte, d'innombrables petites perles emprisonnent l'arôme de beurre et le protègent.*

## Le secret du goût de beurre persistant



Une bonne odeur se répand déjà dans le fournil, lorsque l'arôme de beurre se déploie dans la mie lors de la cuisson. Vos pâtisseries gardent ensuite un parfum appétissant pendant des heures dans votre magasin. Quand on les déguste, elles déploient une nouvelle fois un délicieux goût de beurre. C'est pourquoi les margarines GRAND'OR conviennent particulièrement bien aussi pour les pâtisseries de longue conservation.

*Les 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 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.

carton de 2 x 5 kg  
no d'art. 4755



### 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.

carton de 2 x 5 kg  
coupée 5 x 1 kg  
no d'art. 4754

\* Toutes les margarines MARGO sont garanties exemptes d'agents conservateurs et de colorants..

MARGO – BakeMark Schweiz AG, Lindenstrasse 16, 6340 Baar  
téléphone 041/768 22 22, fax 041/768 22 99, [www.margo.ch](http://www.margo.ch)



# MARGO

Qualité, idées, service