

## Délices *aux fruits*



*Chère cliente, Cher client,*

La Suisse est un grand producteur de fruits: pommes, poires, cerises, prunes et baies de toutes sortes sont connues et appréciées de tous. Mais notre pays recèle encore de nombreuses autres variétés comme les abricots, les coings, les raisins, les pêches ou les kiwis.

Si l'on considère, outre les fruits suisses, également ceux qui proviennent de l'étranger, on se retrouve devant un choix quasi illimité: mis à part les bananes, les oranges et les citrons importés qui font désormais partie de notre quotidien, il existe encore d'innombrables fruits exotiques comme par exemple les tamarins, les pomelos, les kumquats ou les chérimoles encore très peu connus chez nous.

Saviez-vous que la consommation moyenne de fruits s'élève en Suisse à quelque 80 kg par habitant et par année? En tête de liste, le fruit le plus consommé reste la pomme, avec 25 kg par habitant et par année. La pomme est d'ailleurs le fruit cultivé le plus ancien de la terre. Depuis la nuit des temps, symbole d'amour et de fécondité, de beauté, de tentation et de pêché. Et le mythe de la pomme a ses bonnes raisons d'être: en effet, une pomme contient plus de vingt différentes substances minérales et oligo-éléments essentiels pour notre santé.

Comme le titre "Délices aux fruits" vous l'indique, l'édition de MARGO Post 153 est consacrée aux fruits. Les Suisses aiment les goûters aux fruits. Une autre raison, mis à part la richesse du sujet, de vous proposer de nombreuses recettes aux fruits du forum de pâtisserie MARGO.

La majorité des fruits sont mangés frais. Près de 20 kg de fruits par habitant sont en outre consommés en Suisse sous forme de jus de fruits, de fruits en conserve ou séchés. MARGO Post a tenu compte de toutes ces variétés: avec de nombreuses recettes à base de fruits frais, vous trouverez aussi quelques propositions avec des fruits séchés.

Les papiers cornet MARGO si appréciés vous permettent de transformer chaque pâtisserie en une petite oeuvre d'art. Nous les mettons gratuitement à votre disposition.

De plus, nous avons rassemblé un vaste assortiment de photographies des pâtisseries aux fruits sur un CD-ROM. Avec l'aide de ce CD-ROM, vous pourrez confectionner en un tournemain votre propre matériel de vente comme par exemple des notices pour vos clients ou des affiches pour la porte du magasin.

Intéressé? Vous trouverez plus de détails à ce sujet au verso de cette édition.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la réalisation de toutes ces idées de recettes et sommes persuadés que ces délicieuses pâtisseries aux fruits connaîtront un grand succès dans votre magasin.

Votre équipe MARGO



# Gâteaux

## GRANULÉS

1. CREMONA EXTRA	900 g
Sucre	900 g
Farine fleur	1350 g

*Bien mélanger tous les ingrédients.  
Passer ensuite la pâte à travers un  
gros tamis et mettre au frais.*

Poids total	3150 g
-------------	--------

# sur plaque *simples à préparer*

## GÂTEAU AUX FRUITS

Recette pour 1 gâteau sur plaque, 33 x 53 cm

1. Pâte brisée spéciale (p.3) 600 g  
*Abaisser la pâte brisée à une épaisseur de 2.5 mm.*
  2. RÜHR & FRISCH 600 g  
Farine fleur 400 g  
GRAND'OR PATISSERIE 400 g  
Eau 400 g  
*Battre ensemble tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant 3 minutes env. à vitesse rapide.*
  3. Abricots 1000 g  
SAFTBINDER 30 g  
*Mélanger les abricots avec SAFTBINDER et les répartir sur la pâte.*
  4. Granulés (p.2) 250 g  
*Répartir sur le gâteau et cuire au four à 190°C env. Durée de cuisson 50 minutes env. Température au cœur du produit 96°C. Glacer les fruits après la cuisson et saupoudrer de sucre glace.*
- Poids total 3680 g

**CONSEIL** les abricots peuvent être remplacés par des pruneaux, des cerises ou de la rhubarbe.

## PÂTE BRISÉE SPÉCIALE

1. GRAND'OR PATISSERIE 500 g  
Sucre 350 g  
Oeufs 250 g  
*Bien mélanger ensemble.*
  2. Farine fleur 800 g  
Poudre à lever 15 g  
*Mélanger ensemble la farine fleur et la poudre à lever et incorporer brièvement au reste des ingrédients*
- Poids total 1915 g

## NOUVEAU RÜHR & FRISCH

Pâtisserie après pâtisserie, un vrai régal



Pour toutes les masses sablées et à battre, les tartes aux fruits, les cakes marbrés, les gâteaux aux épices, les muffins et bien plus encore.

Les pâtisseries non cuites peuvent être directement congelées dans leur forme définitive. Selon les besoins, les pâtisseries congelées peuvent ainsi être mises au four et cuites ultérieurement.

Art. Pistor 4752



# Se détendre

## GÂTEAU DE PRINTEMPS

Recette pour 1 gâteau sur plaque, 33 x 53 cm

1. Pâte brisée spéciale (p.3) 600 g  
*Abaisser la pâte brisée à une épaisseur de 2.5 mm et étendre sur la plaque.*

2. RÜHR & FRISCH 500 g  
Farine fleur 330 g  
GRAND'OR PATISSERIE 300 g  
Eau 250 g  
*Battre ensemble tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant 3 minutes env. à vitesse rapide.*

3. Rhubarbe, surgelée 1000 g  
Groseilles, surgelées 400 g  
SAFTBINDER 50 g  
*Mélanger, répartir sur la plaque et presser légèrement.*

### Sauce

4. Eau 450 g  
Œuf entier 300 g  
VANI 200 g  
*Battre ensemble énergiquement et répartir la sauce sur le gâteau.*

### Décoration

5. Amandes, effilées 150 g  
FLORENTINER-MIX 150 g  
*Répartir la décoration sur le gâteau.  
Cuire au four à 190 – 200°C avec tirage légèrement ouvert.  
Durée de cuisson 60 minutes.  
Température au cœur du produit 96°C.*

Poids total 4680 g



# et savourer



## DÉLICE AUX FRAMBOISES

Recette pour 1 gâteau sur plaque, 33 x 53 cm

1. Pâte brisée spéciale (p.3) 600 g  
*Abaissier la pâte brisée à une épaisseur de 2.5 mm et étendre sur la plaque.*
2. RÜHR & FRISCH 600 g  
Farine fleur 400 g  
GRAND'OR PATISSERIE 400 g  
Eau 400 g  
*Mélanger ensemble tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant 3 minutes env. à vitesse rapide.  
Répartir la masse régulièrement sur la pâte brisée spéciale.*
3. Crème vanille, délayée avec VANI 500 g
4. Framboises, surgelées 250 g  
Eau 180 g  
Sucre 50 g  
SAFTBINDER 30 g  
*Verser les framboises dans de l'eau bouillante. Ajouter le sucre mélangé avec SAFTBINDER et remuer en douceur. Répartir alternativement la crème vanille et la farce aux framboises en pois de 2 cm env. sur la masse.*
5. Granulés (p.2) 250 g  
*Répartir les granulés régulièrement sur le gâteau.  
Cuire au four à 190°C avec tirage légèrement ouvert. Durée de cuisson 60 minutes env.  
Température au cœur du produit 96°C.  
Laisser refroidir après la cuisson et décorer de fils tirés avec la masse à glacer foncée et blanche.*

Poids total 3660 g



## TRANCHES AUX GRIOTTES

Recette pour 1 gâteau sur plaque, 33 x 53 cm

1. Pâte brisée spéciale (p.3) 600 g  
*Abaissier la pâte brisée à une épaisseur de 2.5 mm et étendre sur la plaque..*
2. RÜHR & FRISCH 600 g  
Farine fleur 400 g  
GRAND'OR PATISSERIE 400 g  
Eau 400 g  
*Battre ensemble tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant 3 minutes env. à vitesse rapide.*
3. Poudre de cacao 60 g  
Sucre 100 g  
Œufs 200 g  
*Mélanger ensemble et incorporer à la masse battue. Répartir la masse bien régulièrement sur les fonds de pâte brisée.*
4. Griottes, surgelées 1000 g  
SAFTBINDER 30 g  
*Mélanger et répartir sur le gâteau. Cuire au four à 190°C pendant 50 minutes env. Température au cœur du produit 96°C.  
Glacer les fruits après la cuisson, recouvrir de copeaux de chocolat et saupoudrer de sucre glace.*

Poids total 3790 g



## TRANCHES AUX POMMES

Recette pour 1 gâteau sur plaque, 33 x 53 cm

1. Pâte brisée spéciale (p.3) 600 g  
*Abaissier la pâte brisée à une épaisseur de 2.5 mm et étendre sur la plaque.*
2. RÜHR & FRISCH 600 g  
Farine fleur 400 g  
GRAND'OR PATISSERIE 400 g  
Eau 400 g  
*Mélanger rapidement ensemble tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes.*
3. SWEET FLAKES CANNELLE 150 g  
*Incorporer à la masse en fin de battage.*
4. EISELLA POMME, délayé 600 g  
*Dresser EISELLA POMME en 6 lignes env. sur la masse à l'aide d'une douille plate.*
5. Granulés (p.2) 400 g  
*Répartir sur le gâteau et faire cuire au four à env. 200 - 210°C avec tirage ouvert. Durée de cuisson env. 50 minutes.  
Température au cœur du produit 96°C. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.*

Poids total 3550 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**

Art. Pistor 4747



# Muffins – tout le monde



## MUFFINS AUX GROSEILLES

Recette pour 35 pièces env.

1. Masse de base (p.6)	2000 g
2. Groseilles	400 g
SAFTBINDER	10 g

Mélanger les groseilles avec SAFTBINDER et incorporer à la masse de base. Verser la masse dans un sac à dresser. Remplir les capsules en papier à muffins jusqu'aux 3/4 avec la masse. Cuire au four à 200°C avec tirage ouvert pendant 30 minutes env.

Poids total	2410 g
-------------	--------

## RECETTE DE BASE POUR MUFFINS

Recette pour 35 pièces env.

1. RÜHR & FRISCH	600 g
Farine fleur	400 g
Lait entier	500 g
Huile comestible	500 g

Mélanger tous les ingrédients à la machine 3 minutes env. à vitesse lente jusqu'à obtention d'une masse lisse. Remplir les formes à muffins jusqu'aux 3/4 avec la masse.

Cuire au four à 200°C env. avec tirage ouvert pendant 30 minutes.

6	Poids total de la masse de base 2000 g
---	--

# les adore



## MUFFINS AUX POMMES ET À LA CANNELLE

Recette pour 40 pièces env.

1. Masse de base (p.6)	2000 g
2. EISELLA POMME, délayé	500 g
SWEET FLAKES CANNELLE	100 g
<i>Incorporer à la masse de base. Verser la masse dans un sac à dresser. Remplir les capsules en papier à muffins jusqu'aux 3/4 avec la masse.</i>	
3. Granulés (p.2)	200 g
SWEET FLAKES CANNELLE	40 g
<i>Répartir sur les muffins et faire cuire au four à 200°C avec tirage ouvert. Durée de cuisson 35 minutes env.</i>	
Poids total	2840 g

## MUFFINS AUX POMMES ET AU YAOURT

Recette pour 40 pièces env.

1. RÜHR & FRISCH	600 g
Farine fleur	400 g
Yaourt	500 g
Huile comestible	500 g
<i>Mélanger tous les ingrédients à la machine à vitesse lente pendant 3 minutes env. jusqu'à obtention d'une masse lisse.</i>	
2. EISELLA-POMME, délayé	400 g
<i>Incorporer à la masse en dernier. Verser la masse dans un sac à dresser. Remplir les capsules en papier à muffins jusqu'aux 3/4 avec la masse.</i>	
3. Granulés (p.2)	400 g
<i>Répartir 10 g de granulés par muffin. Cuire au four à 200°C avec tirage ouvert. Durée de cuisson: 30 minutes env.</i>	
Poids total	2800 g



## MUFFINS AU CITRON

Recette pour 35 pièces env.

1. Masse de base (p.6)	2000 g
2. Ecorce de citron râpée	30 g
Pâte de citron	10 g
<i>Mélanger tous les ingrédients à la machine à vitesse lente jusqu'à obtention d'une masse lisse. Verser la masse dans un sac à dresser. Remplir les capsules en papier à muffins jusqu'aux 3/4 avec la masse. Cuire au four à 200°C avec tirage ouvert pendant 30 minutes env.</i>	
Poids total	2040 g

## MUFFINS AUX POMMES ET AUX NOISETTES

Recette pour 40 pièces env.

1. Masse de base (p.6)	2000 g
2. EISELLA POMME, délayé	500 g
Noisettes, moulues	200 g
<i>Incorporer à la masse de base. Verser la masse dans un sac à dresser. Remplir les capsules en papier à muffins jusqu'aux 3/4 avec la masse. Cuire au four à 200°C avec tirage ouvert pendant 35 minutes env.</i>	
Poids total	2700 g



## MUFFINS AUX FRUITS SECS

Recette pour 35 pièces env.

1. Masse de base (p.6)	2000 g
2. Raisins sultans	400 g
Orangeat et citronnat	400 g
<i>Incorporer à la masse de base. Verser la masse dans un sac à dresser. Remplir les capsules en papier à muffins jusqu'aux 3/4 avec la masse. Cuire au four à 200°C avec tirage ouvert pendant 30 minutes env.</i>	
Poids total	2800 g

## EISELLA POMME

Mélange déshydraté pour la confection d'une excellente farce aux pommes aromatique et juteuse

- qualité constante avec le plein arôme de pommes fraîchement récoltées
- pour des farces résistantes à la coupe et à la cuisson
- pas de pertes de stockage, car non périssable
- mélanger avec de l'eau, laisser régénérer, c'est tout

Art. Pistor 1092







# Rêveries *exotiques*



## CERCLE JAMAÏCAIN

1. RÜHR & FRISCH	600 g
Farine fleur	400 g
GRAND'OR PATISSERIE	400 g
Eau	200 g

Battre ensemble tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant 3 minutes env. à vitesse rapide.

2. Raisins sultans	300 g
Rhum	200 g

Laisser macérer les raisins sultans un jour avant dans le rhum et incorporer en dernier à la masse. Remplir la masse dans le cercle.

Cuire au four à 200°C avec tirage légèrement ouvert. Durée de cuisson 40 minutes env.

Température au cœur du produit 96°C.

Après refroidissement, glacer avec la masse à glacer et garnir.

Poids total 2100 g



## FINANCIERS AUX FRUITS

Recette pour 7 formes à financiers (longueur 22 cm)

1. RÜHR & FRISCH	600 g
Farine fleur	400 g
GRAND'OR PATISSERIE	400 g
Eau	400 g

Battre ensemble tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant 3 minutes env. à vitesse rapide.

2. Raisins secs	500 g
Citronnat	100 g
Orangeat	100 g
Amandes, hachées	100 g
Cerises, confites et hachées	75 g

Incorporer brièvement les fruits en dernier à la masse et remplir 380 g par forme. Cuire au four à 200°C env. avec tirage légèrement ouvert. Durée de cuisson 40 minutes env. Température au cœur du produit 96°C.

Glacer les financiers après refroidissement et chemiser les bords d'amandes.

Poids total 2675 g



## RÊVE DES MERS DU SUD

1. RÜHR & FRISCH	500 g
Farine fleur	350 g
GRAND'OR PATISSERIE	350 g
Séré maigre	200 g
Eau	100 g
Jus d'ananas	200 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant 3 minutes env. à vitesse rapide.

2. Noix de coco, râpée	200 g
Ananas, coupé en dés	400 g

Mélanger ensemble et incorporer en dernier à la masse. Remplir la masse à cake dans des formes de mini-cakes. Cuire au four à 200°C env. avec tirage ouvert.

Durée de cuisson 30 minutes env. Température au cœur du produit 96°C.

Badigeonner après refroidissement avec GREMONA EXTRA liquide, tourner dans le sucre et saupoudrer de sucre glace.

Poids total 2300 g

## CAKE AU CITRON

1. RÜHR & FRISCH	600 g
Farine fleur	400 g
GRAND'OR PATISSERIE	400 g
Eau	400 g
Ecorce de citron râpée	30 g
Pâte au citron	10 g

Mélanger les ingrédients avec un fouet grossier pendant 3 minutes env. à vitesse rapide. Cuire au four à 200°C avec tirage légèrement ouvert. Durée de cuisson 40 minutes env. Température au cœur du produit 96°C.

Glacer le cake après refroidissement et chemiser les bords d'amandes.

Poids total 1840 g

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

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.

GRAND'OR PÂTISSERIE,  
purement végétale Art. Pistor 4755  
GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE,  
purement végétale Art. Pistor 4754

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



# Biscuits

## BISCUIT (RECETTE DE BASE)

1. BISKUIT BIB	1000 g
Œufs	600 g
Eau	200 g

*Battre tous les ingrédients avec un fouet fin 5 – 10 minutes selon la machine à vitesse rapide.*

*Température de la masse 21 - 24°C, poids au litre 360 – 380 g.*

*Cuire au four à 200°C env. avec tirage ouvert. Durée de cuisson 25 - 30 minutes.*

Poids total	1800 g
-------------	--------

# – un succès garanti



## BISCUIT VIENNOIS

1. Biscuit  
(masse de base, p.10) 1800 g
2. CREMONA EXTRA 50 - 100 g  
*Liquéfier à une température de 30°C et incorporer brièvement en dernier à la masse à biscuit. Cuire à 200°C env. à tirage ouvert. Durée de cuisson 25 - 30 minutes.*
- Poids total 1850 - 1900 g

## BISCUIT AU CHOCOLAT

1. BISKUIT BIB 1000 g  
Œufs 600 g  
Eau 200 g  
*Battre tous les ingrédients avec un fouet fin 5 - 10 minutes selon la machine à vitesse rapide. Température de la masse 21 - 24°C, poids au litre 360 - 380 g.*
2. Poudre de cacao 70 g  
Sucre 30 g  
Œufs 200 g  
*Lisser et incorporer à la masse à biscuit en dernier. Cuire au four à 200°C env. avec tirage ouvert. Durée de cuisson 25 - 30 minutes.*
- Poids total 2100 g

## ROULADE (RECETTE DE BASE)

1. BISKUIT BIB 1000 g  
Œufs 800 g  
Eau 100 g  
*Battre tous les ingrédients avec un fouet fin pendant 5 - 10 minutes selon la machine à vitesse rapide. Température de la masse 21 - 24°C, poids au litre 360 - 380 g. Cuire au four à 250°C env. avec tirage ouvert. Durée de cuisson 5 - 8 minutes.*
- Poids total 1900 g

## ROULADE AU CHOCOLAT

1. Roulade  
(masse de base, p.11) 1900 g
2. Poudre de cacao 50 g  
Sucre 20 g  
Œufs 150 g  
*Mélanger jusqu'à obtention d'une consistance bien lisse et incorporer en dernier à la masse à roulade. Cuire au four à 250°C env. avec tirage ouvert. Durée de cuisson 5 - 8 minutes.*
- Poids total 2120 g

### POIDS DE REMPLISSAGE POUR LA MASSE À BISCUIT (2x MASSE DE BASE)

Diamètre du cercle	Pièce	Poids de remplissage
28	6	600
24	8	450
20	11,5	310
16	18	200
12	32	110

## NOUVEAU BISKUIT BIB



Pré-mélange prêt à l'emploi pour la fabrication de fines masses à biscuit

- fabrication simple et rationnelle
- haute sécurité de production
- mie souple et fine

- très bonne conservation fraîcheur
- délicieux goût de biscuit
- porosité fine et régulière

Art. Pistor 4751



# Fantaisies *en forme de*

## **TOURTE AUX BAIES DES BOIS**

Recette pour 2 tourtes de 24 cm Ø, hauteur 5 cm

1. Fonds de pâte sucrée (2 pièces) 260 g  
Biscuit au chocolat, 24 cm Ø 320 g  
*Enduire les fonds de pâte sucrée avec de la marmelade de framboises et recouvrir de 2 cm de biscuit au chocolat. Mettre dans les cercles.*
2. MEISTERMIX SÉRÉ 300 g  
Eau (25°C) 400 g  
*Mélanger ensemble.*
3. Purée de baies des bois\* 300 g  
*Incorporer.*
4. PATISSA FIN 300 g  
CREMISSA 300 g  
*Battre ensemble. Incorporer délicatement à la masse. Remplir une partie de la crème dans les cercles.*
5. Biscuit, clair, 20 cm Ø 130 g  
*Couper le biscuit clair à une épaisseur de 1 cm et déposer dans les cercles. Remplir le reste de la crème, lisser le dessus et laisser prendre au congélateur.*

Poids total 2310 g

**CONSEIL** Avant de garnir avec des fruits, saupoudrer légèrement le dessus des tourtes de SAFTBINDER.

\*Art. Pistor 5534



# tartes



## TOURTE CAIPIRINHA

Recette pour 2 tourtes de 24 cm Ø, hauteur 5 cm

- Fonds de pâte sucrée  
(2 pièces) 260 g  
Biscuit, clair 340 g  
*Enduire les fonds de pâte sucrée de 2 mm de confiture de d'abricot. Recouvrir avec 2.5 cm de biscuit et mettre dans les cercles.*
  - MEISTERMIX CITRON 300 g  
Eau (25°C) 500 g  
Cachaça ou rhum 100 g  
*Mélanger ensemble.*
  - PATISSA FIN 300 g  
CREMISSA 300 g  
*Battre ensemble et incorporer délicatement à la masse. Remplir la crème sans attendre, lisser le dessus et laisser prendre au congélateur. Enduire les tourtes d'une fine couche de confiture d'abricot teintée en vert, garnir de fruits et glacer.*
- Poids total 2100 g

**CONSEIL** Avant de garnir avec les fruits, saupoudrer légèrement de SAFTBINDER le dessus des tourtes.



## TOURTE POIRES AU CHOCOLAT

Recette pour 3 tourtes de 24 cm Ø, hauteur 5 cm

- Fonds de pâte sucrée  
(3 pièces) 390 g  
Biscuit au chocolat 510 g  
Piores, coupées en dés et égouttées 300 g  
*Enduire les fonds de pâte sucrée d'une couche de 2 mm de masse à glacer. Recouvrir sans attendre de 2.5 cm de biscuit. Poser dans les cercles et y répartir les piores bien régulièrement.*
  - MEISTERMIX NEUTRE 300 g  
Eau (25°C) 600 g  
*Mélanger ensemble.*
  - Couverture vanille, liquéfiée 400 g  
*Ajouter en brassant continuellement.*
  - PATISSA FIN 400 g  
CREMISSA 400 g  
*Battre ensemble et incorporer délicatement à la masse. Remplir la crème sans attendre et lisser le dessus.*
- Poids total 3300 g

**CONSEIL** Marquer les parts après congélation avec le diviseur à tourtes et garnir avec CREMISSA et des tranches de piores.



## TOURTE AUX FRAISES

Recette pour 2 tourtes de 24 cm Ø, hauteur 5 cm

- Fonds de pâte sucrée  
(2 pièces) 260 g  
Biscuit, clair, 24 cm Ø 320 g  
*Enduire les fonds de pâte sucrée de marmelade de framboises et recouvrir de 2 cm de biscuit. Mettre dans les cercles.*
  - MEISTERMIX FRAISE 200 g  
Eau (25°C) 250 g  
*Mélanger ensemble.*
  - PATISSA FIN 500 g  
CREMISSA 500 g  
*Battre ensemble. Incorporer délicatement à la masse. Remplir une partie de la crème dans les cercles.*
  - Biscuit au chocolat, 20 cm Ø 130 g  
*Couper le biscuit au chocolat à une épaisseur de 1 cm et placer dessus. Remplir le reste de la crème, lisser le dessus et laisser prendre les tourtes au congélateur.*
- Poids total 2160 g

**CONSEIL** Avant de garnir de fruits, saupoudrer légèrement le dessus des tourtes de SAFTBINDER.

## MEISTERMIX

### Mélanges instantanés pour tourtes, pâtisseries et desserts

- 5 différentes variétés de goût
- Simple et sûr à l'utilisation
- Traitement rationnel
- Résiste à la congélation et à la coupe
- Détermination individuelle de la consistance
- Fondant fin et délicat

MEISTERMIX NEUTRE	Art. Pistor 4936
MEISTERMIX SÉRE	Art. Pistor 4941
MEISTERMIX YAOURT	Art. Pistor 4942
MEISTERMIX FRAISE	Art. Pistor 4943
MEISTERMIX CITRON	Art. Pistor 4953



# Tentations

## TRANCHES AUX MANDARINES

Recette pour 1 capsule, 33 x 53 cm, hauteur 4 cm

1. Fond de pâte sucrée  
(33 x 53 cm) 600 g  
Biscuit, clair 900 g  
Marmelade d'abricot 150 g

*Foncer la pâte sucrée dans la capsule. Enduire le fond de pâte sucrée avec de la marmelade d'abricot et recouvrir de 2 cm de biscuit.*

2. CREMISSA, battue 1000 g

3. Yaourt aux mandarines 500 g  
Purée de mandarines\* 450 g  
Lait 200 g

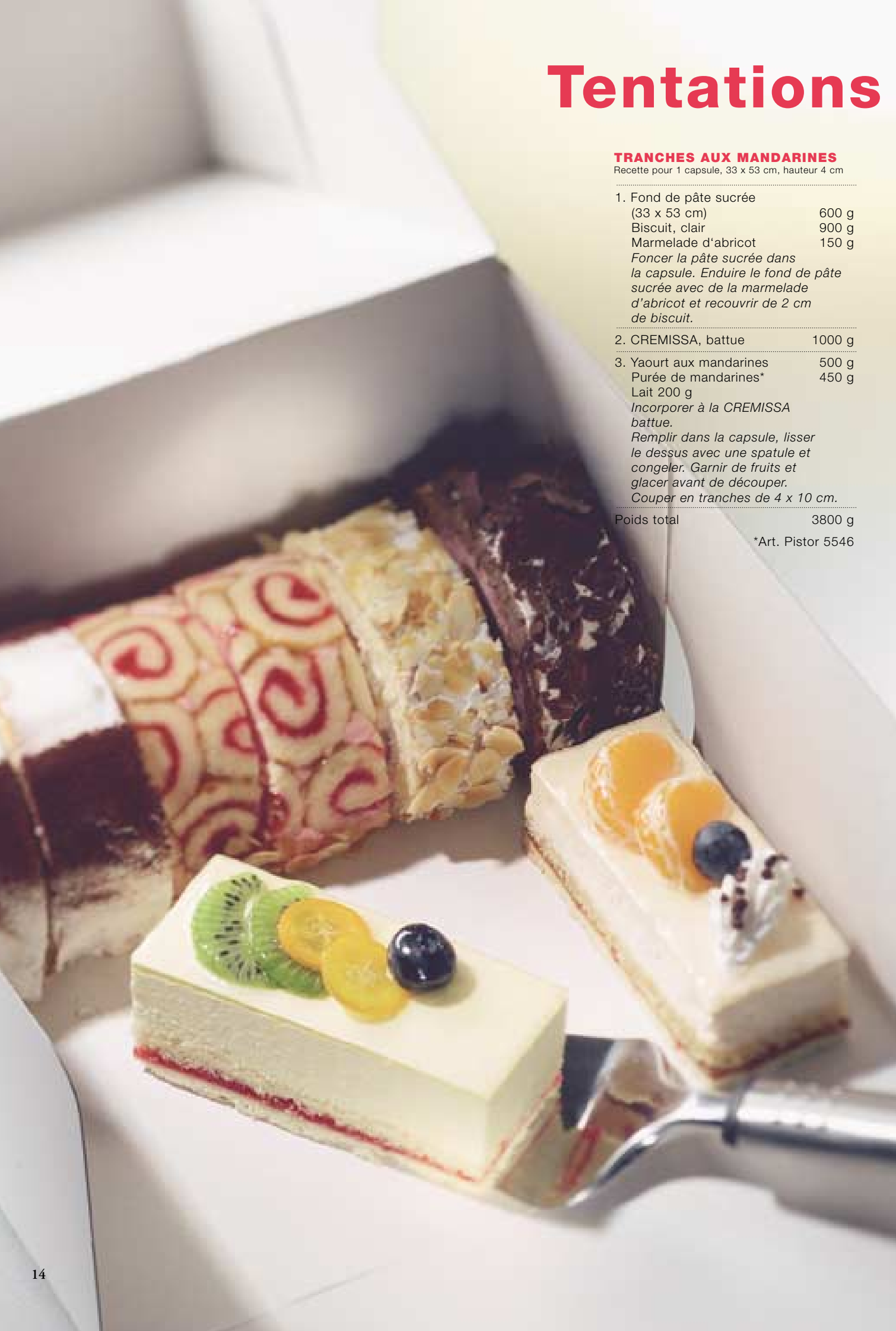
*Incorporer à la CREMISSA battue.*

*Remplir dans la capsule, lisser le dessus avec une spatule et congeler. Garnir de fruits et glacer avant de découper.*

*Couper en tranches de 4 x 10 cm.*

Poids total 3800 g

\*Art. Pistor 5546



# fraîches *et fruitées*



## TRANCHES EXOTIQUES

Recette pour une capsule, 33 x 53 cm, hauteur 4 cm

- Fond de pâte sucrée (33 x 53 cm) 600 g  
Biscuit, clair 900 g  
Confiture d'abricot 150 g  
*Foncer la capsule de pâte sucrée. Enduire le fond de pâte sucrée de confiture d'abricot et la recouvrir de 2 cm de biscuit.*

- MEISTERMIX SÉRÉ 450 g  
Eau (25°C) 500 g  
Purée exotique\* 500 g  
*Mélanger ensemble.*

- CREMISSA 450 g  
PATISSA FIN 450 g  
*Battre ensemble et incorporer délicatement à la masse. Remplir la crème dans la capsule, lisser avec une spatule et congeler. Garnir de fruits à volonté et glacer avant de découper. Couper en tranches de 4 x 10 cm.*

Poids total 4000 g

\*Art. Pistor 5532



## ROULADE AU KIRSCH

Recette pour 2 roulades (gastronorme)

- Disposer le biscuit à roulade clair sur la table (2 pièces) 1500 g
- MEISTERMIX SÉRÉ 300 g  
Eau 450 g  
Kirsch 150 g  
*Mélanger ensemble.*

- PATISSA FIN 300 g  
CREMISSA 300 g  
*Incorporer délicatement à la masse. La crème suffit pour 2 roulades (gastronorme).*

- Griottes, surgelées 300 g  
SAFTBINDER 15 g  
*Mélanger et répartir 150 g sur chacun des deux biscuits à roulade. Enrouler la roulade, bien la serrer avec du papier et congeler.*

*Avant de découper, enduire les roulades de CREMISSA puis laisser légèrement décongeler. Saupoudrer de cacao après la coupe.*

Poids total 3315 g



## TRANCHES ROYALES AUX FRAISES

- Petites roulades avec confiture aux framboises  
Fonds de pâte sucrée  
Biscuit, clair  
*Chemiser les tubes d'une feuille transparente. Découper les petites roulades en tranches fines et garnir.*

- MEISTERMIX FRAISE 200 g  
Eau (25°C) 250 g  
*Mélanger ensemble.*

- PATISSA FIN 500 g  
CREMISSA 500 g  
*Incorporer délicatement à la masse. Remplir la crème dans les moules. Coller du biscuit d'une épaisseur de 1.5 cm avec de la confiture sur les fonds de pâte sucrée et presser dans la crème. Laisser prendre les tubes au congélateur, renverser, glacer et couper des pièces de 3 cm de large.*

Poids total de la crème 1450 g

## RECOMMANDATIONS VALABLES POUR PARFUMER CREMISSA / Quantité pour 1 litre ou 1000 g de CREMISSA battue

### Chocolat

300 – 350 g de couverture vanille

### Spiritueux

60 – 80 g de kirsch, rhum, etc. .

### Framboise

250 g de marmelade de framboise  
150 g de lait pasteurisé pour diluer

### Yaourt

750 g de yaourt nature  
75 g de sucre

### Yaourt aux fruits

750 g de yaourt aux fruits

### Pulpe de fruits

300 g de pulpe de fruits

## NOUVEAU SAFTBINDER...



■■■ empêche les fonds de tartes et les pâtes levées garnies de fruits de se ramollir

■■■ résiste à la coupe, à la cuisson et à la surgélation

■■■ lie le jus des fruits frais, congelés et en boîte

■■■ goût neutre et dissolution rapide

Art. Pistor 4753



# Cornets décor MARGO gratuits



Grâce aux cornets décor MARGO très appréciés, vous transformez chaque pâtisserie en un petit chef-d'œuvre.

En achetant les produits suivants, vous avez la possibilité de commander des cornets décor gratuits:

RÜHR & FRISCH, sac de 25 kg Art. Pistor 4752

BISKUIT BIB, sac de 15 kg Art. Pistor 4751

SAFTBINDER, carton de 3 x 2 kg Art. Pistor 4753

Pour chaque achat de 10 kg des articles susmentionnés, vous recevrez sur demande un bloc de 30 cornets décor MARGO. Veuillez indiquer le numéro d'article pour les cornets décor lors de la commande.

Cornets décor, bloc de 30 pièces Art. Pistor 9104

Cette offre est valable du 4.3. au 10.5.2002 ou jusqu'à épuisement du stock.

## Comment éveiller l'intérêt de vos clients pour vos nouvelles créations fruitées?

Vendre avec succès commence par une bonne communication. Dites et montrez à vos clients ce que vous avez de nouveau dans votre assortiment. Mais comment? C'est très simple, en rendant vos clients attentifs à vos nouvelles spécialités avec du matériel publicitaire approprié comme des feuilles volantes, des affiches ou une annonce dans votre journal local.

Nous nous ferons un plaisir de vous envoyer un CD-ROM gratuit avec l'aide duquel vous pourrez réaliser votre matériel publicitaire simplement et de façon individuelle. En outre, vous trouverez sur le CD toutes les calculations des recettes de l'édition actuelle de MARGO Post.

Envoyez un E-Mail à [info@margo.ch](mailto:info@margo.ch) ou appelez-nous au 041 / 768 22 22.

Nous vous enverrons gratuitement le CD sans délai.

