

MARGOPOST

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtisseries 155



Idées de ventes à emporter

Chances de

Chère cliente, cher client,

L'époque où le boucher ne vendait que de la viande, le maraîcher que des légumes et des fruits et le laitier uniquement des produits laitiers est bel et bien révolue, et ne correspond plus depuis longtemps, comme nous le savons, aux besoins de nos clients.

Nous sommes donc obligés de proposer également dans le secteur de la boulangerie/confiserie un assortiment toujours plus vaste et de nous montrer plus créatifs au niveau des possibilités pour réaliser plus de bénéfices. Ce faisant, nous sommes confrontés à une situation qui cache certains risques pour notre branche. Mais nous bénéficions aussi d'une grande chance d'augmenter nos ventes, ce qui nous permet d'envisager l'avenir plus confiants.

Le client d'aujourd'hui vit dans un autre cadre de temps qu'il ne le faisait voici encore 15 ans. Des horaires de travail plus longs, des pauses plus courtes, des loisirs prenant beaucoup de temps nous obligent à planifier nos journées plus judicieusement.

On essaie de gagner du temps partout, même en faisant ses courses. Pendant la semaine, on achète où il est possible de parer, en quelques minutes, au plus urgent. Les stations service ont reconnu cette tendance depuis des années déjà et proposent un assortiment en conséquence. Leur exemple montre clairement que le client est disposé à payer le temps qu'il gagne. La vente commence bien entendu devant le magasin où l'on est informé de l'offre et des prestations. Les panneaux d'offres et les présentoirs publicitaires indiquent au client le chemin à suivre jusqu'à l'offre. Sans oublier, selon la situation du magasin, les possibilités de parking qui jouent un rôle important pour savoir s'il est possible de faire ses achats «assez rapidement».

En règle générale, nous avons une fois par jour la chance de servir le même client de façon optimale. L'objectif devrait être de l'approvisionner avec ce dont il a besoin pour toute la journée. Toute personne qui a besoin d'un petit en-cas pour la pause de 9 heures sera certainement contente de ne pas devoir à nouveau sortir acheter quelque chose d'autre à midi et de prendre aussi un petit goûter pour le 4 heure. Si nous avons de la chance, elle achètera même encore un pain croustillant pour le soir. Car le pain du boulanger reste frais jusqu'au soir. Une offre toujours variée et intéressante nous donne la possibilité de nous adresser à nos clients et la chance de réaliser plus de ventes.

Les meilleures idées de vente viennent toujours malgré tout – ou justement pour cette raison – de la boulangerie! Vous trouverez dans MARGO Post 155 de nombreuses chances de ventes bien conçues pour votre boulangerie.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à leur réalisation!

Votre équipe MARGO



ventes (pas tout à fait)... quotidiennes

Party sur commande

Nous sommes toujours plus pressés par le temps, même lorsqu'il s'agit de préparer une fête...

En effet, qui dispose aujourd'hui encore du temps nécessaire pour composer lui-même «l'assiette» pour la fête d'anniversaire au bureau, le plat de hors-d'œuvre pour la cérémonie du mariage civil ou tout simplement l'apéro pour les visites du soir? Nos clients sont pour la plupart contents d'être déchargés de ce travail. Et ils paient volontiers pour de tels gains de temps, car ces événements donnent déjà suffisamment à faire.



Les plats décorés avec de jolies petites bouchées appétissantes **offrent d'excellentes marges** et, en outre, la possibilité de se distinguer des autres offrants. Une telle prestation donne à votre boulangerie une image positive dont toute personne se servant dans le plat se rappellera certainement avec plaisir.

Le client doit bien entendu être rendu attentif à «l'offre party». C'est très simple:

Joliment présenter les produits sur une feuille A4, une vendeuse active qui rend les clients attentifs à l'offre, et la fête peut commencer! Pourquoi ne pas écrire aux entreprises avoisinantes sans engagement! (Le CD de MARGO POST, voir au verso, contient tous les modèles nécessaires.)

Nous vous proposons également des présentations pour des plats à usage unique ou à rendre ainsi que des idées de garniture sur les **pages 4+5**.

Le lunch complet de la boulangerie ou

Il vaut mieux vendre quatre produits plutôt qu'un seul...

«Fast Food» et «Take-Away». Ces deux nouvelles expressions sont depuis des années dans toutes les bouches, au véritable sens du terme. Mais que cachent-elles réellement? Que peuvent apporter ces concepts, pour la plupart bien pensés, à la boulangerie?

Les horaires de travail toujours plus longs et les pauses toujours plus courtes transforment souvent le lieu de travail en lieu de déjeuner. Et les personnes qui connaissent les diverses possibilités culinaires plus ou moins attractives à leur disposition sont toujours heureuses de procéder de temps à autre à un changement appétissant.



Le repas idéal se compose d'une petite entrée et d'un plat principal, d'un dessert ainsi que d'une boisson. Le défi de la vendeuse ou du vendeur est donc de vendre au client quatre produits. Pour simplifier la chose, il ne faudrait pas se contenter de vendre des produits séparément, mais plutôt de suggérer des «menus boulangerie» entiers. Le client se voit ainsi proposer un repas équilibré à un «prix unique» intéressant. Quatre produits, un prix. Toutes les chaînes de Fastfood misent avec succès depuis des années sur ce concept:

«Un repas, quatre fois plus de bénéfices!»

Vous trouverez d'intéressantes propositions de menus et un super emballage pour menus sur les **pages 6-11**.

...et le 4 heure aussi!

Un assortiment varié donne toujours aux vendeurs compétents la possibilité de rendre le client attentif à la nouveauté, aux offres disponibles et ainsi de lui donner envie de goûter ces produits.

En tant que boulangerie/confiserie, nous avons un grand avantage: les clients qui entrent dans nos magasins ont souvent faim et sont déterminés à acheter quelque chose. Il convient de profiter de cette situation en conseillant le client de façon optimale, en devinant quels sont ses besoins et en lui proposant les produits appropriés. Pourquoi ne pas suggérer à quelqu'un qui vient chercher son déjeuner d'acheter également un goûter pour le 4 heure et un pain frais pour le soir?



Vous trouverez sur les **pages 12-15** des idées originales pour les goûters de 9 heures et de 4 heures auxquels vos clients auront du mal à dire «non».

Ventes Party



RISSOLE DE PÂTE FEUILLETÉE AU CABILLAUD ET POIREAUX

Recette pour env. 20 pièces

1. Pâte feuilletée (recette p.4) 500 g
Abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 mm et découper 40 rondelles au moyen d'un emporte-pièce dentelé de 10 cm Ø.
2. Poireaux 150 g
Cabillaud 150 g
Couper le poireau en lanières et faire revenir. Couper le filet de cabillaud en petits dés, ajouter au poireau et faire brièvement revenir.
3. Placer chaque fois 15 g de farce au poisson au milieu de la rondelle de pâte feuilletée, badigeonner le bord à l'œuf, former en rissole et bien fermer. Badigeonner les rissoles à l'œuf et garnir avec de l'aneth.
4. Cuire les rissoles avec vapeur à env. 220°C. Après env. 10 minutes, ouvrir le tirage et terminer la cuisson. Durée de cuisson env. 23 minutes

Poids total 800 g

BLANCS DE POULET EN PÂTE FEUILLETÉE

Recette page 5





SNACKS AUX CREVETTES

Recette pour env. 50 pièces

1. Pâte à croissant (recette p.7) 250 g
Abaissier la pâte à croissant à une épaisseur de 2 mm et découper à l'emporte-pièce en forme d'étoile (55 mm Ø).
2. Crevettes cuites, décortiquées 150 g
Sauce cocktail 100 g
Plonger les crevettes par le bas dans la sauce cocktail et déposer sur les étoiles.
3. *Laisser lever les snacks aux crevettes et débiter la cuisson avec peu de vapeur à 220°C et terminer avec tirage ouvert. Durée de cuisson env. 8 – 10 minutes.*

Poids total 500 g

PÂTE FEUILLETÉE ALLEMANDE

1. Farine fleur 1500 g
Sel 30 g
CONTISSA 150 g
Eau env. 750 g
Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien plastique. L'abaisser sans attendre au laminoir en un rectangle de 35 x 40 cm env.
2. GRAND'OR
Pâte feuilletée rapid 1000 g
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. Epaisseur de la pâte avant le pliage env. 8 – 9 mm. Envelopper la pâte dans une feuille en plastique et laisser reposer durant la nuit, respectivement jusqu'à 5 jours au réfrigérateur. (Si la durée de stockage s'avère plus longue, surgeler puis laisser décongeler au réfrigérateur 24 heures avant l'utilisation.) Redonner encore deux tours doubles avant de retravailler la pâte.

Pour la pâte feuilletée aux herbes

3. Mélange d'herbes 15 g
Répartir le mélange d'herbes sur les deux côtés de la plaque de margarine et envelopper comme décrit ci-dessus.

Poids total 3430 – 3445 g



PETITS FEUILLETÉS AUX HERBES

Recette pour env. 440 pièces

1. Pâte feuilletée aux herbes (recette p.4) 1400 g
Abaissier la pâte feuilletée aux herbes à une épaisseur de 2 1/4 mm et piquer.
2. Fromage râpé 230 g
Graines de tournesol 35 g
Sésame 35 g
Graines de pavot 35 g
Poivre 3 g
Poudre de chili 3 g
Paprika 3 g
Mélanger tous les ingrédients ensemble. Badigeonner la pâte feuilletée aux herbes abaissée avec de l'eau et parsemer du mélange d'épices. Couper des carrés d'env. 3 x 3 cm. Laisser reposer 60 minutes, puis cuire d'une seule pièce.
3. *Débiter la cuisson de la pâte feuilletée à 220°C avec vapeur. Ouvrir le tirage après env. 5 minutes et terminer la cuisson. Durée de cuisson env. 21 minutes.*

Poids total 1744 g



ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS

Recette pour env. 50 pièces

1. Pâte feuilletée (recette p.4) 750 g
Abaissier la pâte feuilletée bien reposée à une épaisseur de 2 mm (env. 80 x 30 cm).
2. Champignons grossièrement émincés 460 g
Sauce chasseur (Pistor) 600 g
SAFTBINDER env. 10 g
Faire revenir les champignons grossièrement émincés avec la sauce chasseur et relever avec du sel, du poivre et du paprika. Lier la sauce avec SAFTBINDER pour obtenir une farce à même d'être étalée.
3. *Etaler la farce aux champignons sur la pâte feuilletée abaissée. Enrouler depuis le côté le plus long. Badigeonner l'extrémité de la pâte feuilletée avec de l'œuf. Surgeler les escargots aux champignons et les débiter dans la taille désirée (1 – 2 cm).*
4. *Placer les escargots aux champignons sur du papier silicone et laisser décongeler avant la cuisson. Cuire les escargots avec peu de vapeur à env. 220°C et terminer la cuisson à tirage ouvert après env. 10 minutes. Durée de cuisson env. 25 minutes.*

Poids total 1820 g

GRAND'OR – PÂTE FEUILLETÉE

GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE est une margarine purement végétale pour pâte feuilletée, avec un arôme de beurre prononcé et durable. De fines perles d'arôme de beurre protègent les précieux composants parfumés et les libèrent progressivement.

GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE, purement végétale

Pistor art. 4754

GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE RAPID, purement végétale, plaques de 2 kg

Pistor art. 4796



Pour de délicieuses pâtisseries de pâte feuilletée, avec arôme de beurre prononcé

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



Le lunch complet de la boulangerie

C'est la variété qui en fait



BLANCS DE POULET EN PÂTE FEUILLETÉE

Recette pour env. 20 pièces

1. Pâte feuilletée (recette p.4) 2000 g
Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 mm.
2. Blancs de poulet (20 pièces) 1800 g
Rôtir les blancs de poulet et épicer.
3. Pruneaux secs 600 g
Inciser les blancs de poulet sur le côté et les farcir de pruneaux secs.
4. *Envelopper les blancs de poulet farcis avec la pâte feuilletée abaissée. Badigeonner à l'œuf et piquer.*
5. *Cuire à env. 220°C avec tirage ouvert env. 25 minutes.*
6. **CONSEIL** *Couper les feuilletés et les servir pour l'apéritif.*

Poids total 4400 g

PÂTE À GÂTEAU AVEC GRAISSE DE BOULANGERIE GRAND'OR

Recette pour 1 pièce

- | | |
|---------------------------------|------------|
| 1. Farine fleur | 2000 g |
| GRAND'OR graisse de boulangerie | 800 g |
| Sel | 40 g |
| Eau | env. 700 g |

Froisser la graisse de boulangerie GRAND'OR et la farine jusqu'à ce que le tout commence à s'agglomérer. Dissoudre le sel dans l'eau et incorporer brièvement mais scrupuleusement.

2. *Envelopper la pâte dans du plastique et placer au réfrigérateur.*
3. *En remplaçant un tiers de la graisse de boulangerie GRAND'OR par Florana, on obtient une pâte plus stable qui se contracte moins. Foncer les plaques Foncer les plaques le jour d'avant avec de la pâte toute fraîche donne les meilleurs résultats.*

Poids total 3540 g

l'attrait...



BAKER-BURGER

Recette pour env. 20 pièces

- Pâte à croissant (recette p.7) 1800 g
Abaisser la pâte à croissant à une épaisseur de 2.5 mm.
Pour le fond, utiliser des emporte-pièces de 11 cm Ø, pour le couvercle de 12.5 cm Ø.
 - Hamburger (20 pièces) 1800 g
Rôtir le Hamburger.
 - Ketchup 200 g
Oignons finement hachés 200 g
Mélanger ensemble.
 - Tranches de fromage 500 g
Placer le Hamburger sur le fond badigeonné d'œuf et garnir avec 20 g de farce au Ketchup, une rondelle de concombre et une tranche de fromage. Recouvrir avec le couvercle. Badigeonner le Baker - Burger à l'œuf et inciser avec un couteau. Garnir à volonté de sésame ou de fromage.
 - Après fermentation, débiter la cuisson du Baker-Burger avec vapeur à env. 220°C. Après env. 10 minutes, ouvrir le tirage et terminer la cuisson à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 15 minutes.
 - CONSEIL** Vous pouvez rôtir le Hamburger dans le four.
- Poids total 4500 g



ESCARGOTS AUX LÉGUMES

Recette pour env. 50 pièces

- Pâte feuilletée (recette p.4) env. 900 g
Abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 mm, de 30 cm de haut et de 80 cm de long.
 - Poivrons rouges et jaunes grossièrement hachés 200 g
Jeunes oignons finement coupés 50 g
Brocoli grossièrement haché 100 g
Etuver les légumes dans l'eau env. 5 minutes.
 - Chair à saucisse de veau 450 g
Œufs entiers 50 g
Déverser le trop-plein d'eau des légumes. Mélanger les légumes avec la chair à saucisse et l'œuf entier et assaisonner avec du sel, du poivre et de l'Aromat.
 - Etaler la farce aux légumes et à la chair à saucisse sur la pâte feuilletée abaissée et enrouler en partant du côté le plus long. Badigeonner l'extrémité des escargots à l'œuf. Surgeler les escargots aux légumes et les débiter dans la taille souhaitée (1-2 cm).
 - Déposer les escargots aux légumes sur du papier silicone et laisser dégeler avant la cuisson. Débiter la cuisson des escargots aux légumes avec peu de vapeur à env. 220°C. Terminer la cuisson après env. 10 minutes à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 15 minutes.
- Poids total 1750 g



COURONNES FEUILLETÉES

Recette pour env. 50 pièces

- Pâte feuilletée (recette p.4) 1000 g
Pâte à gâteau (recette p.5) 1000 g
Abaisser la pâte à gâteau et la pâte feuilletée à la même dimension, puis placer la pâte à gâteau sur la pâte feuilletée et donner deux tours simples. Laisser reposer la pâte 1 heure.
 - Chair à saucisse de veau 900 g
Persil haché 20 g
Ciboulette finement coupée 20 g
Œufs entiers 120 g
Mélanger tous les ingrédients ensemble.
 - Abaisser la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 mm et couper en bandes de 6 cm de large. Y dresser 20 g de chair à saucisse aux herbes sur une longueur de 25 cm. Enrouler farce et former des couronnes.
 - Laisser reposer les couronnes à la viande env. 90 minutes. Débiter la cuisson avec vapeur à env. 220°C. Ouvrir le tirage après env. 5 minutes et terminer la cuisson. Durée de cuisson env. 20 - 25 minutes.
- Poids total 3060

VOTRE PARTENAIRE COMPÉTENT POUR LES PLATS À USAGE UNIQUE OU À RENDRE AINSI QUE LES EMBALLAGES TAKE-AWAY:

Commandez les produits simplement par téléphone ou par Internet sous www.novopac.ch.

Produits illustrés: (page 1-10)

Article 73520.543	Boîte Take-Away avec 3 compartiments 238 x 203mm	250 p	CHF 32.25 / 100 p
Article 73520.553	Couvercle assorti recouvert de silicone	250 p	CHF 19.00 / 100 p
Article 77197.003	Plateau Party octogonal marbre noir 55 x 36 cm	50 p	CHF 3.97 / p
Article 77199.001	Plateau Party octogonal argent 30 x 30 cm	25 p	CHF 2.58 / p
Article 77199.003	Plateau Party octogonal argent 45,5 x 30 cm	25 p	CHF 3.27 / p

(Etat des prix printemps/été 2003. Sous réserve de modifications des prix)

LES CLIENTS MARGO BÉNÉFICIENT SUR TOUT L'ASSORTIMENT NOVOPAC 5% DE RABAIS!

(à mentionner lors de la commande)

NOVOPAC

Route André Piller 43, CH-1762 Givisiez
tél 026 466 50 00, fax 026 466 50 03

Le lunch complet de la boulangerie

...les douceurs peuvent aussi

PÂTE À CROISSANTS PARISIENS AVEC GARVIT FROST

1. Eau	1500 g
Levure	90 g
GARVIT FROST	375 g
Farine fleur	2500 g
ASTRA V GRAISSE DE BOULANGERIE	150 g
<i>Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique sans qu'elle se réchauffe.</i>	
2. CROISSANT rapid	1000 g
<i>Abaissier la pâte à croissant en rectangle. Incorporer ensuite la matière grasse et donner trois tours simples à brefs intervalles.</i>	
3. Température maximale de la pâte 23°C. Congeler la pâte et stocker env. 18 heures au réfrigérateur avant de la travailler ou stocker directement env. 12 heures au réfrigérateur à 3 - 5°C puis travailler.	
Poids total	5615 g



TARTE AU POULET ET PRUNEAUX

Recette pour env. 10 pièces de 16 cm Ø

1. Pâte à gâteau (recette p.5)	900 g
<i>Abaissier la pâte à gâteau à une épaisseur de 2 mm, piquer, découper au moyen d'un cercle de 18 cm depuis foncer les formes en aluminium préparées.</i>	
2. Blancs de poulet émincés	900 g
<i>Faire rôtir les blancs de poulet, épicer avec sel et poivre.</i>	
3. Pruneaux secs	180 g
<i>Couper les pruneaux en petits mor- ceaux et les ajouter à la viande de poulet. Verser 100 g de farce dans les formes préparées.</i>	
4. Sauce chasseur à la crème (Pistor)	1000 g
<i>Verser 100 g de sauce sur la tarte au poulet et aux pruneaux.</i>	
5. Cuire les tartes à env. 220°C à tirage ouvert env. 28 minutes	
Poids total	2980 g



être salées...



TARTE AUX CAROTTES

Recette pour env. 10 pièces de 16 cm Ø

- Pâte à gâteau (recette p.5) 900 g
Abaissier la pâte à gâteau à une épaisseur de 2 mm, piquer, découper au moyen d'un cercle de 18 depuis foncer dans les formes en aluminium préparées.
- Couper les carottes en rondelles 900 g
Persil haché 50 g
Faire revenir les carottes et le persil et en ajouter 90 g dans les formes préparées.
- Fromage râpé 200 g
Ajouter 20 g de fromage sur les tartes.
- Sauce
Farine fleur 110 g
VELUMIN 45 g
Oeufs 120 g
Eau 450 g
PATISSA FIN 110 g
Sel, noix de muscade, poivre
Mélanger la farine fleur, VELUMIN, le sel, la noix de muscade et le poivre. Ajouter progressivement les œufs, l'eau et PATISSA FIN et délayer le tout sans former de grumeaux. Verser 75 g de ce mélange sur les tartes.
- Débuter la cuisson des tartes à env. 220°C avec vapeur. Ouvrir le tirage après 5 minutes et terminer la cuisson à tirage ouvert env. 28 minutes.

Poids total 2885 g



TARTE AUX GRATIN DE POMMES DE TERRE

Recette pour env. 1 pièce de 37 cm Ø

- Pâte à gâteau (recette p.5) 500 g
Saftbinder 10 g
Abaissier la pâte à gâteau à une épaisseur de 2 mm, la piquer et foncer la plaque à gâteau préalablement graissée. Saupoudrer Saftbinder sur le fond de la tarte.
- Pommes de terre 850 g
Ail finement coupé 15 g
Sel 10 g
Poivre
Peler les pommes de terre et les couper en tranches (env. 4 – 5 mm d'épaisseur). Ajouter l'ail, le sel et le poivre et mélanger le tout. Garnir le fond de la tarte avec les pommes de terre.
- Sauce
VELUMIN 40 g
Eau 400 g
ATISSA FIN 150 g
Oeufs entiers 150 g
Sel 10 g
Noix de muscade
Délayer VELUMIN dans de l'eau sans former de grumeaux et ajouter le reste des ingrédients.
- Fromage râpé 100 g
Dispenser le fromage sur les pommes de terre et verser la sauce par-dessus.
- Débuter la cuisson de la tarte avec vapeur à env. 220°C. Ouvrir le tirage après 5 minutes et terminer la cuisson. Durée de cuisson env. 55 minutes.

Poids total 2235 g



BRIOCHES AUX LÉGUMES

Recette pour env. 30 pièces

- Pâte à croissant (recette p.7) env. 1400 g
Abaissier la pâte à croissant à une épaisseur de 2 mm (25 cm de large).
- Poivrons rouges et jaunes hachés grossièrement 200 g
Jeunes oignons finement coupés 50 g
Brocoli grossièrement haché 100 g
Etuver les légumes dans l'eau env. 5 minutes.
- Chair à saucisse de veau 450 g
Œuf entier 50 g
Déverser le trop-plein d'eau des légumes. Mélanger les légumes avec la chair à saucisse et l'œuf entier et assaisonner avec du sel, du poivre et de l'Aromat.
- Etaler la farce aux légumes et à la viande sur la pâte à croissant abaissée et enrouler en partant du côté le plus long. Badigeonner l'extrémité de la pâte à croissant à l'œuf. Couper les brioches aux légumes en pièces de 10 cm de long, diviser en deux dans le sens de la longueur et torsader en brioche avant de les mettre dans des petites formes en aluminium (10 x 6 cm).
- Laisser fermenter les brioches et débuter la cuisson avec vapeur à env. 220°C. Ouvrir le tirage après env. 10 minutes et terminer la cuisson. Durée de cuisson env. 20 – 25 minutes.

Poids total 2250 g



Le lunch complet de la boulangerie

...des desserts appétissants



GÂTEAU AUX POMMES ET AMANDES

Recette pour env. 5 pièces de 25cm Ø

1. Pâte à gâteau (recette p.5) 1100 g
Abaissier la pâte à gâteau à une épaisseur de 2 mm, la piquer et fonder les plaques à gâteau graissées.
2. BAMANDA délayée 600 g
Étaler 120 g de BAMANDA sur chaque fond de tarte.
3. Pommes 1500 g
Peler les pommes, les couper en quartiers et en garnir le gâteau à raison de 300 g par gâteau.
4. FLORENTINER-MIX 250 g
Amandes effilées 250 g
Mélanger ensemble et en disperser 100 g par gâteau.
5. *Cuire les gâteaux à env. 220°C avec tirage ouvert env. 30 minutes.*

Poids total 3700 g

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.

2. **CONSEIL** *Les granulés peuvent être préparés à l'avance et surgelés.*

Poids total 3150 g

contre le stress!



TARTELETTES AU GRAND MARNIER

Recette pour env. 68 pièces de 9 cm Ø

1. Pâte sucrée 1700 g
Abaisser la pâte sucrée à une épaisseur de 2 mm, découper à l'emporte-pièce de 11 cm Ø et étendre dans les petites formes en aluminium légèrement graissées.
 2. RÜHR & FRISCH 600 g
Farine fleur 400 g
GRAND'OR Pâtisserie 400 g
Eau 400 g
Battre tous les ingrédients ensemble avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes à vitesse rapide.
 3. Orangeat 180 g
Grand Marnier 60 g
Laisser tremper l'orangeat env. 1 heure dans le Grand Marnier et incorporer à la masse battue. Dresser 30 g de masse dans les petites formes préparées.
 4. VANI délayé (crème vanille) 1700 g
Grand Marnier 200 g
Mélanger VANI et le Grand Marnier puis en dresser 25 g au milieu.
 5. FLORENTINER-MIX 510 g
Amandes effilées 510 g
Humecter légèrement les amandes avec de l'eau et mélanger avec FLORENTINER-MIX, puis disposer 15 g sur la masse.
 6. *Cuire les tartellettes au Grand Marnier à env. 200°C à tirage ouvert pendant env. 25 minutes.*
 7. *Saupoudrer les tartellettes au Grand Marnier avec du sucre glace et garnir avec des oranges fraîches ou des mandarines et gélifier.*
- Poids total 6660 g



MILLE-FEUILLES AU BAILEYS

Recette pour env. 22 pièces

1. Pâte feuilletée cuite (recette p.4) 320 g
Roulade 120 g
Découper deux bandes de pâte feuilletée de 7 x 70 cm et une bande de roulade de 7 x 70 cm.
 2. VANI 250 g
Eau 500 g
CREMISSA 250 g
Baileys 250 g
Battre ensemble tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes à vitesse rapide.
 3. *Remplir les mille-feuilles au Baileys comme d'habitude, placer la roulade au milieu et répartir le reste de la crème par-dessus.*
 4. Abricoture 50 g
Fondant blanc 300 g
Abricotier les fonds de pâte feuilletée, glacer.
 5. Fondant blanc 150 g
Baileys 50 g
Mélanger le fondant avec le Baileys et tirer des fils sur les mille-feuilles. Couper les mille-feuilles en triangles avec une longueur d'arête de 6 cm.
- Poids total 3060 g



BOULES DE BERLIN AU BAILEYS

Recette pour env. 270 pièces

1. GOLDBERLINER-MIX 3100 g
Eau 1000 g
Levure 100 – 250 g
Oeufs 700 g
Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien plastique. Abaisser la pâte sans fermentation intermédiaire à une épaisseur de 8 mm et couper en carrés de 4 x 4 cm. Déposer sur des toiles à pâte et laisser fermenter.
 2. **Farce au Baileys**
VANI 1125 g
Eau 2250 g
Baileys 675 g
Battre tous les ingrédients ensemble avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes à vitesse rapide.
 3. ASTRA Graisse à frire 900 g
Cuire les boules de Berlin bien levées dans la graisse à frire ASTRA chauffée à 175°C pendant env. 8 minutes.
 4. *Fourrer les boules de Berlin cuites avec 15 g de farce au Baileys, les tourner dans le sucre à la cannelle et saupoudrer év. de sucre glace.*
- Poids total 9850 – 10000 g

GRAND'OR – la nouvelle génération de matières grasses POUR DES PÂTISSERIES AU DÉLICIEUX GOÛT DE BEURRE

Les margarines GRAND'OR et la graisse de boulangerie GRAND'OR ne contiennent pas seulement de fines perles au délicieux goût de beurre. Le goût, la consistance et les propriétés de traitement ont été adaptées de façon individuelle en fonction de l'utilisation de chaque produit.

Les matières grasses GRAND'OR sont **faciles, rapides** et **sûres** à l'emploi. Elles vous permettent la confection de pâtisseries d'une qualité supérieure dont vos clients seront particulièrement enthousiastes: **délicieusement parfumées** et au **goût irrésistible!**

L'assortiment GRAND'OR comprend les produits suivants:

- | | |
|--|-------------------------|
| GRAND'OR PÂTISSERIE , purement végétale | Pistor art. 4755 |
| GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE , purement végétale | Pistor art. 4754 |
| GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE RAPID , purement végétale, plaques de 2 kg | Pistor art. 4796 |
| GRAND'OR GRAISSE DE BOULANGERIE , purement végétale | Pistor art. 3488 |



On a toujours faim pour les



FEUILLETÉS AUX POMMES

Recette pour env. 60 pièces

1. Pâte feuilletée (recette p.4) 2100 g
Abaïsser la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 1/4 mm et découper à l'emporte-pièce en forme de pomme.

2. Farce

Séré maigre	500 g
EISELLA POMMES	600 g
Cerises amarena	220 g
Jaune d'œuf	40 g
VANI	100 g

Mélanger le tout.

3. Granulés (recette p.9) 600 g
Badigeonner le fond à l'œuf, puis dresser env. 25 g de farce. Inciser les couvercles découpés dans le sens de la longueur, déposer et badigeonner à l'œuf. Parsemer de 10 g de granulés selon désir. Laisser reposer env. 60 minutes avant la cuisson.

4. Débuter la cuisson des feuillets aux pommes à env. 220°C avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 21 minutes.

5. Abricoter après la cuisson et glacer ou saupoudrer de sucre glace.

Poids total 3560 – 4160 g



quatre heures!



CAKE AMARETTO AU MÈTRE

Recette pour env. 2 cakes de 50 cm

1. Farce à l'Amaretto

BAMANDA	150 g
BRUNELLA	150 g
Amaretto	150 g

Mélanger BAMANDA et BRUNELLA avec l'Amaretto et laisser réhydrater 20 minutes.

2. GRAND'OR Pâtisserie	350 g
Sucre	185 g
BAMANDA délayé	200 g
Essence d'amandes amères	4 g
Sel	4 g

Battre en mousse tous les ingrédients ensemble.

3. Oeufs	260 g
Lait	280 g

Ajouter progressivement.

4. Amandes moulues	60 g
Amandes en bâtonnets	60 g
Couverture Vanille hachée	100 g
Farine fleur	350 g
Poudre à lever	12 g

Tamiser la farine avec la poudre à lever, et incorporer à la masse avec les amandes et la couverture. Graisser les formes à cakes et saupoudrer légèrement de farine fleur. Remplir 300 g de masse par forme, puis dresser 220 g de farce au milieu et remplir avec le reste de la masse (550 g).

5. Cuire les cakes à env. 190°C avec tirage ouvert env. 30 minutes.

6. Renverser les cakes après la cuisson et les décorer à volonté.

Poids total 2315 g



CAKE AMARENA

Recette pour env. 16 mini-cakes de 80 g

1. GRAND'OR Pâtisserie	200 g
Sucre	200 g

Battre en mousse.

2. Oeufs	200 g
----------	-------

Ajouter progressivement.

3. Noisettes moulues	100 g
Cerises amarena grossièrement hachées	300 g
Jus amarena	50 g

Incorporer à la masse.

4. Farine fleur	250 g
Poudre à lever	10 g

Tamiser la farine fleur avec la poudre à lever et mêler à la masse. Graisser les formes à cakes avec CONTISSA et chemiser d'amandes effilées ou saupoudrer légèrement de farine fleur. Remplir 80 g de masse dans chaque forme à cake (13 x 5.5 cm).

5. Cuire les mini-cakes à env. 190°C avec tirage ouvert env. 18 minutes.

6. Renverser les mini-cakes après la cuisson et les décorer à volonté.

7. **Conseil** Il est également possible d'utiliser d'autres formes, et de les remplir aux 2/3 avec la masse.

Poids total 1310 g



TARTE AUX MÛRES

Recette pour env. 5 pièces de 25cm Ø

1. Pâte feuilletée (recette p.4) 1100 g
Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 mm, la piquer et foncer les plaques à gâteau graissées.

2. BAMANDA délayée 600 g
Répartir 120 g BAMANDA sur le fond des tartes.

3. Mûres surgelées 2000 g
Répartir régulièrement 400 g par tarte.

4. VELUMIN 75 g
VANI 125 g
Sucre 50 g
Eau 675 g
PATISSA FIN 500 g
Cannelle
Mélanger VELUMIN, VANI, le sucre et la cannelle, puis délayer avec l'eau et PATISSA FIN sans former de grumeaux. Répartir 280 g de sauce par tarte.

5. Cuire les tartes à env. 220°C à tirage ouvert env. 30 minutes.

6. Blanc d'œuf 150 g
Sucre 180 g

Battre les blancs en neige, et ajouter progressivement le sucre. Après la cuisson, garnir les tartes avec le blanc en neige et faire flamber dans le four chauffé à env. 240°C pendant 3 - 4 minutes.

Poids total 5455 g

EISELLA POMME

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

- qualité constante avec le plein arôme de 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



La graisse de boulangerie pas **..ou l'amusant petit goûter pratique pour les 9 heures**



comme les autres;



HANDY SANDWICH

Recette pour env. 50 pièces

- Pâte à petits pains
- | | |
|---------------------------------|-------------|
| 1. Eau | 1000 g |
| VELUMIN | 100 g |
| Farine fleur | env. 1800 g |
| Levure de boulangerie | 100 g |
| GÄRCONTROLLER GOLDPERLS | 50 g |
| Sel | 40 g |
| Graisse de boulangerie GRAND'OR | 200 g |
- Pétrir tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une pâte plastique.*
2. Après 15 minutes de fermentation intermédiaire, abaisser la pâte à petits pains à une épaisseur de 5 mm et couper des rectangles 6 x 12 cm. Découper les antennes (1 x 2 cm), aplatis d'un côté et les placer sous les Handys du côté plat. Badigeonner à l'œuf et laisser fermenter.
3. Dés de lard 300 g
Laisser reposer les Handys au réfrigérateur après fermentation, badigeonner une nouvelle fois à l'œuf. Bien enfoncer les dés de lard et découper le display au couteau.
4. Débuter la cuisson des Hanys au four à env. 220°C à tirage ouvert, donner de la vapeur après 2 minutes et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 15 minutes.
5. Garnir les Handys refroidis et coupés en deux à volonté avec de la salade, du fromage et de la viande.
- Poids total 3590 g

PÂTE SUCRÉE

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 1. Sucre | 750 g |
| Graisse de boulangerie GRAND'OR | 600 g |
| Ecorce de citron râpée | 20 g |
- Mélanger ensemble.*
- | | |
|----------|-------|
| 2. Oeufs | 150 g |
| Lait | 250 g |
- Ajouter progressivement.*
- | | |
|-----------------|--------|
| 3. Farine fleur | 1500 g |
|-----------------|--------|
- Incorporer brièvement*
- Poids total 3270 g



PAIN DU DIMANCHE AVEC GRAISSE DE BOULANGERIE GRAND'OR

Recette pour env. 10 pièces

- | | |
|---------------------------------|--------|
| 1. Eau | 1000 g |
| Farine fleur | 2000 g |
| VELUMIN | 100 g |
| GÄRCONTROLLER GOLDPERLS | 50 g |
| Levure | 100 g |
| Sucre | 40 g |
| Sel | 40 g |
| Graisse de boulangerie GRAND'OR | 250 g |
- Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique, ajouter la graisse de boulangerie GRAND'OR à mi-pétrissage.*
2. Peser des pâtons de 350 g après env. 30 minutes de fermentation intermédiaire et les placer dans les formes à cake (90 x 200mm). A bonne fermentation, badigeonner le pain du dimanche à l'œuf et inciser de la façon souhaitée.
3. Cuire le pain du dimanche à env. 220°C avec tirage ouvert env. 30 minutes.
- Poids total 3580 g

***CONSEIL** Vous pouvez former le Display avec la pâte sucrée.



PETITS PAINS POUR LA RÉCRÉATION-HANDY

Recette pour env. 55 pièces

- Pâte à bonhommes
- | | |
|---------------------------------|-------------|
| 1. Eau | 1000 g |
| VELUMIN | 100 g |
| Farine fleur | env. 2000 g |
| Levure de boulangerie | 100 g |
| GÄRCONTROLLER GOLDPERLS | 50 g |
| Oeufs entiers | 50 g |
| Sucre | 80 g |
| Sel | 40 g |
| Graisse de boulangerie GRAND'OR | 250 g |
- Pétrir tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une pâte plastique.*
2. Après 15 minutes de fermentation intermédiaire, abaisser la pâte à bonhommes à une épaisseur de 5 mm et découper des rectangles de 6 x 12 cm. Découper les antennes (1 x 2 cm), aplatis d'un côté et placer sous les Handys du côté plat. Badigeonner à l'œuf et laisser fermenter.
3. Raisins secs 300 g
Laisser reposer les Handys au réfrigérateur après la fermentation, badigeonner une nouvelle fois à l'œuf. Bien enfoncer les raisins secs et découper le Display au couteau.*
4. Débuter la cuisson des Handys à env. 220°C avec tirage ouvert, donner de la vapeur après 2 minutes et terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Temps de cuisson env. 15 minutes.
- Poids total 3970 g

GRAND'OR - GRAISSE DE BOULANGERIE

Avec GRAND'OR GRAISSE DE BOULANGERIE, vous réussissez toutes vos pâtisseries au délicieux arôme de beurre. Cette précieuse graisse de boulangerie purement végétale séduit d'emblée avec ses fines perles à l'arôme de beurre qui se dissolvent lors du traitement et après la cuisson pour un plaisir longue durée. Utilisée pour des confiseries, GRAND'OR GRAISSE DE BOULANGERIE donne des produits parfaitement tendres

GRAND'OR GRAISSE DE BOULANGERIE, purement végétale **Pistor art. 3488**

Confère à vos pâtisseries un délicieux goût de beurre qui fait durer le plaisir

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



IL N'Y A PAS DE TRUC!

Avec la graisse de boulangerie GRAND'OR, vous réussissez les meilleures pâtisseries avec un délicieux goût de beurre



Un concept Take-Away ou de Party réussi commence déjà devant la porte de la boulangerie. Attirez vos clients de façon judicieuse, avec une lettre adéquate, dans votre boulangerie! Rendez-les attentifs à votre offre au moyen de rotaires, de présentoirs, d'annonces ou de décorations de vitrines.

MARGO est là pour vous aider. Nous nous ferons un plaisir de vous soutenir, moyennant une modique participation aux frais de CHF 20.-, avec notre CD-Rom de la MARGO Post 155. Il contient des exemples créatifs et très utiles:

- **Exemples pour rotaires et matériel de décoration**
- **Images des produits de cette Margo Post**
- **Calculations relatives aux articles de boulangerie**
- **Exemples de lettres à vos «clients Party»**

Vous pouvez commander le CD-Rom «Margo Post 155» par téléphone en composant le 041/768 22 22 ou par e-mail (info@margo.ch). Nous vous ferons parvenir le CD avec un bulletin de versement par retour du courrier.



A propos... connaissez-vous notre banque de données avec plus de 400 recettes au four et à frire? Consultez notre site internet sous www.margo.ch!

