

# MARGOPOST

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtisseries 157



*Crèmes pâtisseries à fouetter et à fourrer*

Chère cliente, cher client,

La saison froide touche à sa fin et, avec elle, les longues journées de travail liées aux nombreuses spécialités à préparer pour les fêtes hivernales.

Le printemps est de retour. Vous connaissez certainement le proverbe qui dit «En mai, fais ce qu'il te plaît». Peut-être aurez-vous aussi envie d'essayer quelques nouvelles idées?

Les crèmes pâtissières à fouetter et les crèmes pâtissières à fourrer ont désormais leur place parmi les ingrédients de base des confiseries. Une raison suffisante pour consacrer une édition de MARGO Post à ces deux groupes de produits!

Vous avez déjà eu l'occasion d'apprécier PATISSA FIN (non sucrée) et CREMISSA (sucrée), nos délicieuses crèmes pâtissières à fouetter légères et aériennes, mais neutres, et au goût entier.

La crème fouettée est utilisée partout où le consommateur attend plus qu'une simple crème. En d'autres termes, elle est mélangée avec d'autres crèmes et sert à fourrer tartes et pâtisseries. D'ailleurs, PATISSA FIN vous permet aussi de créer d'excellents plats cuisinés et des sauces crémeuses.

CREMISSA est un produit très stable et ferme qui garde sa forme, résiste à la coupe et à la congélation, sans adjonction de gélatine. CREMISSA, légèrement sucrée, peut être affinée au gré de vos envies et enrichie des fruits les plus divers.

PATISSA FIN et CREMISSA sont des produits de convenance par excellence: ces deux crèmes pâtissières à fouetter peuvent être battues en état froid sans traitement préalable.

PATISSA FIN et CREMISSA, mais aussi SUCREMA, mélange de base pour de délicieuses crèmes, sont fabriquées à base de matières premières de qualité supérieure comme du lait écrémé et de la graisse végétale, dans des installations ultra modernes en Suisse.

PATISSA FIN, CREMISSA et SUCREMA ont une longue tradition chez MARGO. Entre autres parce que ces trois produits peuvent être utilisés de façon extrêmement variée. Presque aucune limite n'est en effet imposée à la créativité du spécialiste. La présente édition de MARGO Post vous donne un petit avant-goût de ce que vous pouvez confectionner avec PATISSA FIN, CREMISSA et SUCREMA....

Je vous souhaite beaucoup de plaisir à essayer toutes ces recettes et une intéressante lecture!

Cordialement vôtre



Rolf Hossle

Chef boulanger-confiseur,  
MARGO BakeMark Schweiz AG

# Salée ou sucrée - PATISSA FIN



## TARTE AUX POIREAUX ET AU CURRY

Recette pour 4 tartes de 18 cm Ø

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Pâte à gâteau (voir ci-dessous)   | 560 g  |
| SAFTBINDER   | 15 g   |
| <i>Abaissier la pâte à gâteau à une épaisseur de 2 mm, la piquer et fonder les plaques à gâteau graissées (18 cm Ø). Saupoudrer le fond de SAFTBINDER.</i> |        |
| 2. Poireaux coupés et blanchis   | 1000 g |
| Lard en dés  | 140 g  |
| Sel, poivre  |        |
| <i>Blanchir brièvement les poireaux, mélanger avec le lard en dés et épicer. Répartir 400 g de ce mélange sur chaque tarte.</i>                            |        |
| 3. Sauce de base salée (voir ci-dessous)   | 720 g  |
| Poudre de curry  |        |
| <i>Épicer la sauce de base avec la poudre de curry. Verser 180 g de sauce sur chaque tarte.</i>  |        |
| 4. Cuire la tarte aux poireaux et curry à env. 220°C et à tirage ouvert pendant env. 40 minutes.   |        |
| Poids total  | 2435 g |



## TARTE AUX POMMES DE TERRE ET CAROTTES

Recette pour env. 4 tartes de 18 cm Ø

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Pâte à gâteau (voir ci-dessous)  | 560 g  |
| SAFTBINDER  | 15 g   |
| <i>Abaissier la pâte à gâteau à une épaisseur de 2 mm, la piquer et fonder les plaques à gâteau graissées (18 cm Ø). Saupoudrer chaque fond de SAFTBINDER.</i>  |        |
| 2. Pommes de terre pelées et coupées  | 760 g  |
| Carottes  | 280 g  |
| <i>Peler les pommes de terre et les couper en tranches. Peler les carottes et les couper en dés. Disposer les pommes de terre en couches sur le fond de la tarte et ajouter les dés de carottes par-dessus.</i> |        |
| 3. Sauce de base salée (voir ci-dessous)  | 680 g  |
| Persil haché  | 8 g    |
| Fromage Emmentaler râpé   | 80 g   |
| <i>Ajouter sur chaque tarte env. 2 g de persil et 20 g de fromage et recouvrir avec 170 g de sauce de base salée.</i>   |        |
| 4. Cuire brièvement la tarte aux pommes de terre et carottes avec vapeur. Terminer la cuisson à env. 220°C et à tirage ouvert pendant 50 minutes.   |        |
| Poids total   | 2383 g |



## TARTE AUX POMMES AVEC 50 % DE FRUITS EN PLUS

Recette pour env. 4 tartes de 19 cm Ø

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Pâte à gâteau (voir ci-dessous)   | 600 g  |
| Amandes moulues  | 120 g  |
| <i>Abaissier la pâte à gâteau à une épaisseur de 2 mm, la piquer et fonder les plaques à gâteau dentelées et graissées (19 cm Ø). Disperser les amandes moulues.</i>                                     |        |
| 2. Morceaux de pommes  | 1920 g |
| Sucre  | 240 g  |
| Jus de citron  | 120 g  |
| Ecorce de citron (fraîche)   | 40 g   |
| <i>Mélanger les morceaux de pommes, le sucre, le jus de citron et l'écorce de citron. Répartir env. 480 g de pommes sur le fond de la tarte et veiller à garder une surface bien régulière.</i>          |        |
| 3. Sauce de la tarte   |        |
| Sucre  | 60 g   |
| Oeufs entiers  | 100 g  |
| Sel de cuisine   | 4 g    |
| PATISSA FIN  | 250 g  |
| Rhum   | 30 g   |
| <i>Mélanger ensemble tous les ingrédients.</i>   |        |
| 4. Commencer la cuisson de la tarte aux pommes pendant 20 minutes à tirage ouvert et env. 220°C, verser 100 g de sauce sur chaque tarte et terminer la cuisson. Durée de cuisson totale env. 50 minutes. |        |
| Poids total  | 3484 g |

## SAUCE DE BASE SALÉE

- |   |       |
|---|-------|
| 1. PATISSA FIN  | 675 g |
| Farine fleur  | 60 g  |
| Oeufs entiers   | 100 g |
| Sel de cuisine  | 10 g  |
| Muscade, poivre   |       |
| <i>Mélanger la farine, le sel et les épices et délayer les oeufs entiers en évitant de former des grumeaux. Ajouter PATISSA FIN et bien mélanger.</i> |       |
| Poids total   | 845 g |

## PÂTE À GÂTEAU AVEC BISCONA

- |   |            |
|---|------------|
| 1. Farine fleur   | 2000 g     |
| BISCONA EXTRA   | 1000 g     |
| Sel de cuisine  | 40 g       |
| Eau   | env. 700 g |
| <i>Froisser BISCONA EXTRA et la farine jusqu'à formation d'une masse. Dissoudre le sel dans l'eau et pétrir brièvement mais minutieusement.</i> |            |
| 2. Conserver la pâte recouverte d'un plastique au réfrigérateur.  |            |
| Poids total   | 3740 g     |

# PATISSA FIN présente toujours bien



**TIMBALES À L'ORANGE**  
Recette pour env. 54 pièces de pâtisserie  
de 58 mm Ø ou pour 2 tubes de 8 x 50 cm

## 1. Gelée à l'orange

Ecorce d'orange fraîchement râpée	env. 100 g
Jus d'orange et pulpe env.	400 g
Sucre cristallisé	170 g
Jus de citron	15 g
Gelée neutre	600 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients et les cuire. La gelée doit se lier à l'état froid. Recouvrir une plaque de plastique et y placer les formes. Remplir chacune avec env. 20 g de gelée à l'orange chaude et laisser refroidir.

## 2. Crème

PATISSA FIN	750 g
Gélatine	20 g
Sucre cristallisé	200 g
Séré maigre nature	250 g
Jus d'orange et pulpe de fruit	80 g
Ecorce d'orange fraîchement râpée	30 g
Grand Marnier	20 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients à l'exception de la gélatine. Incorporer la gélatine liquéfiée à la masse et en remplir env. 25 g dans les formes préparées.

## 3. Biscuit à roulade

Quartiers de mandarine en boîte	540 g
---------------------------------	-------

Placer env. 10 g de morceaux de mandarine hachés sur la masse et recouvrir avec un biscuit à roulade. Surgeler les timbales à l'orange.

## 4. Préparation finale

Retirer délicatement les timbales à l'orange du plastique et préparer à volonté pour servir.

## 5. CONSEIL

Colorer la gelée à l'orange avec un peu de colorant jaune et rouge pour obtenir un beau contraste.

### Tubes 8 x 50 cm

Chemiser les tubes de cellophane, déposer au milieu une tige enveloppée de cellophane (env. 15 mm Ø). Remplir env. 340 g de masse, lisser la surface et répartir 100 g de morceaux de mandarine hachés par-dessus. Déposer le biscuit à roulade de 7 x 50 cm et remplir les tubes avec env. 300 g de masse. Recouvrir avec le biscuit à roulade 8 x 50 cm et surgeler. Terminer la préparation à volonté.

Poids total 3445 g



**PANNA COTTA À LA MANDARINE**  
Recette pour env. 10 pyramides 71 x 71 x 41 mm

## 1. PATISSA FIN

Lait entier	300 g
Sucre cristallisé	200 g
Gélatine	50 g
Crème de base à la mandarine (page 6)	9 g
	150 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients à l'exception de la gélatine et les tempérer (env. 40°C). Ajouter la gélatine ramollie à la fin, dissoudre et passer toute la crème au tamis. Verser chaque fois env. 70 g dans les formes à pyramide\* et surgeler.

## 2. Préparation finale

Démouler la Panna Cotta et garnir à volonté ou dresser avec le miroir à l'orange (voir ci-dessous) sur une assiette.

## 3. CONSEIL

Démouler la Panna Cotta sur un fond de roulade badigeonné de crème de base ou de marmelade et servir sur un carton doré.

Poids total 709 g

\*Nattes FLEXIPAN à commander chez:

Guido Wüst  
Bäckerei - & Konditorei-Bedarf  
9462 Montlingen  
Tél. 071 763 60 90



**PANNA COTTA EXOTIQUE**

Recette pour env. 10 pyramides 71 x 71 x 41 mm

## 1. PATISSA FIN

Lait entier	300 g
Sucre cristallisé	200 g
Gélatine	50 g
Crème de base exotique (page 6)	9 g
	150 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients à l'exception de la gélatine et les tempérer (env. 40°C). Ajouter la gélatine ramollie à la fin et dissoudre. Verser chaque fois env. 70 g dans les formes à pyramide\* et surgeler.

## 2. Préparation finale

Démouler la Panna Cotta et garnir à volonté ou dresser avec le miroir à l'orange (voir ci-dessous) sur une assiette.

## 3. CONSEIL

Démouler la Panna Cotta sur un fond de roulade badigeonné de crème de base ou de marmelade et servir sur un carton doré

Poids total 709 g

## MIROIR À L'ORANGE

Sucre cuit avec de l'eau	120 g
Jus et pulpe d'orange	200 g
Ecorce d'orange râpée fraîche	40 g

Cuire tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'un sirop.

Poids total 360 g

## PATISSA FIN – pour tourtes, pâtisseries, fonds sucrés et salés et sauces.

Crème à fouetter non sucrée ferme et résistante à la coupe à base de lait écrémé et de graisse végétale au goût particulièrement crémeux

**Pour une utilisation variée également en cuisine!**

- Garantit une consistance optimale
- Goût excellent
- Consistance fine et délicate
- Peut être rebattue
- Sans gélatine

Carton de 12 x 1 l, art. Pistor 4784



# CREMISSA – la crème de la crème pour chaque pâtisserie frite



## BOULES DE BERLIN ET QUARKLI FOURRÉS

### CRÈMES AUX SPIRITUEUX

Recette pour remplir 30 boules de Berlin ou 60 Quarkli

Arôme	Alcool	Eau	VANI	CREMISSA	Jus d'orange
Amaretto	120 g	380 g	200 g	200 g	—
Rhum	100 g	400 g	200 g	200 g	—
Grand Marnier	100 g	250 g	200 g	200 g	150 g

### CRÈMES AUX FRUITS

Recette pour remplir 40 boules de Berlin ou 80 Quarkli

Arôme	Crème de base (voir ci-dessous)	Eau	VANI	CREMISSA
Exotique	300 g	500 g	200 g	200 g
Citron	250 g	500 g	200 g	200 g
Mandarine	300 g	500 g	200 g	200 g
Orange	300 g	500 g	200 g	200 g
Fraise	300 g	500 g	200 g	200 g
Framboise	300 g	500 g	200 g	200 g

Battre les ingrédients pendant 3 minutes à vitesse rapide. Couper les boules de Berlin et remplir chacune avec env. 30 g de crème. Remplir les Quarkli avec 15 g de crème à l'aide d'une douille.

### POSSIBILITÉS D'AROMATISER CREMISSA

Chocolat	300 – 350 g de couverture sur 1000 g de CREMISSA
Praliné	250 – 300 g de masse pralinée sur 1000 g de CREMISSA
Café	50 – 60 g de pâte au café sur 1000 g de CREMISSA
Citron	350 – 450 g de crème au citron sur 1000 g de CREMISSA
Orange	400 – 450 g de crème à l'orange sur 1000 g de CREMISSA
Croquant	200 – 300 g de croquant aux amandes sur 1000 g de CREMISSA
Spiritueux	60 – 80 g des spiritueux sur 1000 g de CREMISSA
Yaourt aux fruits	750 g de yaourt aux fruits sur 1000 g de CREMISSA
Crème diplomate	1500 g VANI délayée sur 1000 g de CREMISSA

### CRÈME DE BASE

1. Oeufs	200 g
Sucre cristallisé	300 g
GRAND'OR PÂTISSERIE	180 g
2. Crème exotique	
Pulpe de fruits exotiques	180 g
Crème à la framboise	
Pulpe de framboise	180 g
Jus de citron	10 g
Colorant alimentaire rouge	
Crème à la mandarine	
Pulpe de mandarine	180 g
Jus de citron	30 g

<b>Crème à l'orange</b>	
Pulpe d'orange	180 g
Jus de citron	30 g
Ecorce d'orange râpée fraîche	10 g

<b>Crème aux fraises</b>	
Pulpe de fraises	180 g
Jus de citron	20 g

<b>Crème au citron</b>	
Jus de citron	180 g
Ecorce de citron râpée	10 g

Cuire tous les ingrédients avec la pulpe de fruit correspondante.

Poids total 860 - 900 g

## Nouveaux produits MARGO

**Boule de Berlin** Déjà cuite, non fourrée, surgelée  
 - Poids par pièce: 45 g  
 - Carton de 40 pièces  
 - Art. Orofrais 8065

**Quarkli** Produit de boulangerie cuit et frit au séré entouré de sucre, non fourré, surgelé  
 - Poids par pièce: 30 g  
 - Carton de 140 pièces  
 - Art. Orofrais 8303



Hotline de commande: 041 768 22 77

# CREMISSA – taillée pour chaque saison



## TRANCHES DE QUATRE SAISONS (PRINTEMPS)

Recette pour env. 8 pièces

- Fonds de pâte feuilletée (voir ci-dessous) 140 g  
Découper le fond de pâte feuilletée en rectangle de 10 x 30 cm.
- Farce**  
CREMISSA 310 g  
Crème de base aux fraises (page 6) 190 g  
Incorporer la crème de base aux fraises à la CREMISSA battue.
- Répartir la farce sur les fonds de pâte feuilletée et conserver au frais ou surgeler. En fonction des besoins, décongeler les tranches et effectuer la préparation finale à volonté.
- CONSEIL**  
Printemps: fraise ou rhubarbe  
Été: framboise ou mangue  
Automne: abricot ou baies des bois  
Hiver: Orange ou fruit de la passion  
Ces variations peuvent être confectionnées de la même façon.

Poids total 640 g

## PÂTE FEUILLETÉE

- Farine fleur 3000 g  
Sel de cuisine 60 g  
CONTISSA 300 g  
Eau env. 1500 g  
Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien plastique. L'abaisser sans attendre au laminoir en un rectangle de 35 x 40 cm.

- GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE RAPID 2000 g  
Déposer au milieu et enchâsser avec le reste de la pâte.  
Donner, à brefs intervalles, un tour simple et deux doubles tours à la pâte ainsi enchâssée. Épaisseur 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.) Donner encore deux doubles tours 1 - 2 heures avant de travailler la pâte.

Poids total 6860 g



## TOURTE DE PARFAIT À LA RHUBARBE AVEC CITRONNELLE

Recette pour 3 pièces de 15 cm Ø

- Purée de rhubarbe**  
Rhubarbe surgelée 400 g  
Sucre 50 g  
Eau 40 g  
Cuire tout ensemble jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre.
- Décoration**  
Gelée neutre 120 g  
Compote de rhubarbe 90 g  
Eau 25 g  
Cuire tout ensemble. Recouvrir une plaque avec du plastique, déposer des cercles de 10 cm Ø, y verser env. 60 g de gelée de rhubarbe. Surgeler la décoration jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- CREMISSA 520 g  
Blanc d'oeuf battu en neige 80 g  
Citronnelle 15 g  
Kirsch 40 g  
Jus de citron 10 g  
Sirop de sucre 15 g  
Battre la CREMISSA et le blanc d'oeuf en neige. Couper la citronnelle en fine lamelles. Mélanger ensemble 350 g de purée de rhubarbe, de citronnelle, de Kirsch, de jus de citron et de sirop de sucre. Incorporer toute la masse délicatement à CREMISSA. Ajouter le blanc d'oeuf battu en neige à la fin.

- Roulade claire, 13 cm Ø, 1 cm d'épaisseur 60 g  
Roulade claire, 15 cm Ø, 1 cm d'épaisseur 90 g  
La confection de la tourte commence avec la décoration et se termine avec le biscuit.  
1. Entourer la décoration surgelée avec un cercle de 15 cm Ø.  
2. Dresser 125 g de farce dans le cercle.  
3. Déposer le biscuit à roulade de 13 cm Ø.  
4. Dresser 125 g de farce sur le biscuit.  
5. Recouvrir avec le biscuit à roulade de 15 cm Ø, surgeler les tourtes et décongeler en fonction des besoins.

## 5. Préparation finale

- Fonds de pâte sucrée de 15 cm Ø (voir ci-dessous) 120 g  
Marmelade de framboise 60 g  
Garnir les fonds de pâte sucrée de marmelade de framboise et placer sous les tourtes. Garnir les tourtes de parfait à la rhubarbe à volonté.

Poids total 1725 g

## PÂTE SUCRÉE

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

Décor au chocolat à commander chez:

**chocoprint**

Chocoprint AG  
Rainacherstrasse 12, 6012 Obernau  
Tél. 041 320 08 08, www.chocoprint.ch

## CREMISSA – pour tourtes et pâtisseries

Crème à fouetter légèrement sucrée à base de composants du lait et graisse végétale

**Absolument stable et résistante à la coupe.**

- Peut être utilisée de façons variées
- Supporte la congélation une fois battue
- Goût excellent
- Consistance fine et délicate
- Peut être aromatisée à souhait

Carton de 12 x 1 l, art. Pistor 4785



# SUCREMA appartient à chaque tourte

## POSSIBILITÉS D'AROMATISER SUCREMA

Vanille	Aromatiser à volonté avec de la crème vanille
Chocolat	100 – 150 g de couverture sur 1000 g de SUCREMA
Praliné	60 – 70 g de masse pralinée sur 1000 g de SUCREMA
Café	25 – 35 g de pâte au café ou 8 – 10 g de café soluble (Néscafé) sur 1000 g de SUCREMA
Citron	35 – 45 g de pâte au citron ou 400 – 500 g de crème au citron sur 1000 g de SUCREMA
Orange	40 – 50 g de pâte à l'orange ou 450 – 550 g de crème à l'orange sur 1000 g de SUCREMA
Ananas	30 g de pâte à l'ananas sur 1000 g de SUCREMA
Kirsch	40 – 60 g de Kirsch sur 1000 g de SUCREMA
Calvados	40 – 60 g de Calvados sur 1000 g de SUCREMA
Rhum	40 – 60 g de Rhum sur 1000 g de SUCREMA



### TOURTE AU CALVADOS

Recette pour 1 tourte de 20 cm Ø

- |                                |       |
|--------------------------------|-------|
| 1. Fonds japonais, 2 x 20 cm Ø | 100 g |
| Biscuit clair, 2,5 x 20 cm     | 130 g |
| SUCREMA                        | 100 g |
| Calvados                       | 15 g  |
- Battre la SUCREMA en mousse et aromatiser avec le Calvados.
- |                   |      |
|-------------------|------|
| 2. Sirop de sucre | 70 g |
| Calvados vol. 40% | 70 g |
- Mélanger le sirop de sucre et le Calvados. Étaler un peu de SUCREMA sur les fonds japonais, imbiber le biscuit avec le sirop au Calvados et déposer sur les fonds japonais. Enduire la tourte au Calvados avec SUCREMA et la recouvrir avec le couvercle japonais. Garnir le bord avec des amandes effilées et saupoudrer de poudre de chocolat.
- |  |       |
|--|-------|
| 3. CONSEIL   |       |
| Saupoudrer le couvercle de japonais d'amandes effilées avant la cuisson. | 20 g  |
| Poids total  | 505 g |



### TOURTE AMARETTO

Recette pour 1 tourte de 18 cm Ø

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| 1. Fond de pâte sucrée, 18 cm Ø |      |
| (page 8)                        | 60 g |
| Marmelade de framboise          | 30 g |
- Répartir la marmelade de framboise sur le fond de pâte sucrée.
- |                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| 2. Roulade (taille env. 25 x 40 cm) | 185 g |
| SUCREMA                             | 160 g |
| Amandes blanches, moulues           | 15 g  |
| Amaretto                            | 50 g  |
- Incorporer les amandes et l'Amaretto à la SUCREMA battue. Étaler la crème d'Amaretto sur le biscuit à roulade. Couper la roulade en bandes de 3,5 cm de large. Enrouler séparément les bandes de roulade en partant du milieu sur le fond de pâte sucrée (voir illustration). Refermer la tourte avec le reste de crème d'Amaretto.
- |                    |           |
|--------------------|-----------|
| 3. Maspépain       | 55 g      |
| Couverture vanille | env. 40 g |
- Abaisser le maspépain à une épaisseur de 1,25 mm et découper avec un cercle (18 cm Ø). Étaler la couverture vanille tempérée sur le maspépain et orner juste avant que la couverture ne durcisse. Couper le couvercle de maspépain en huit parts égales. Dresser huit rosettes avec la crème d'Amaretto à intervalles réguliers sur la tourte et poser les couvercles de maspépain préparés. Décorer à volonté.
- |             |       |
|-------------|-------|
| Poids total | 595 g |
|-------------|-------|



## SUCREMA Crème de base pour pâtisseries et tourtes

### Toujours prête à l'emploi!

- Utilisation rationnelle, sûre et simple
- Goût délicieux
- Consistance fine
- Pouvoir d'absorption d'air exceptionnel
- Permet de gagner du temps
- Unité d'emballage pratique

Carton de 10 kg, art. Pistor 4786



# *Petits par leur taille, grands par leur effet*

*A la maison...*



*...ou au café.*



# Problèmes: leurs causes et comment y remédier

PROBLÈME	CAUSE	POUR Y REMÉDIER
<b>SUCREMA</b> (art. Pistor 4786)		
Pas assez de volume.	Battue a état trop froid.	Température de battage optimale 23°C.
	SUCREMA a une température trop élevée.	Température de battage optimale 23°C. Ne pas ajouter des ingrédients trop chauds comme de la couverture.
	Battu trop rapidement.	Battre à vitesse moyenne.
	Pas assez battue.	Durée de battage 8 – 10 minutes à vitesse moyenne.
Crème trop ferme.	Crème trop froide.	Travailler SUCREMA entre 20 – 25°C. Ne pas ajouter des ingrédients trop froids comme de la crème vanille.
Crème trop molle.	Crème trop chaude.	Travailler SUCREMA entre 20 – 25°C. Ne pas ajouter des ingrédients trop chauds comme de la couverture.
Grumeaux.	Trop de liquide.	Ne pas ajouter plus de 30 % de liquide. Ajouter SUCREMA ou de la margarine.

PROBLÈME	CAUSE	POUR Y REMÉDIER
<b>CREMISSA</b> (art. Pistor 4785)		
Ne se laisse pas ou mal battre.	CREMISSA est trop chaude.	Température de battage max 6°C.
	Réceptacle de battage et fouet sont trop chauds.	Rincer le réceptacle de battage et le fouet à l'eau froide.
CREMISSA est trop ferme.	Battue trop longtemps.	Temps de battage plus court. Rendre CREMISSA plus malléable avec 100 – 200 g de lait pasteurisé.
	Additifs avec trop d'acides de fruits.	Rendre CREMISSA plus malléable avec 100 – 200 g de lait pasteurisé.
CREMISSA est trop molle.	Pas assez battue.	Battre CREMISSA plus longtemps et éventuellement plus rapidement.
	CREMISSA est trop chaude.	Température de battage max. 6°C. Laisser reposer CREMISSA au frais avant de la battre.

PROBLÈME	CAUSE	POUR Y REMÉDIER
<b>PATISSA FIN</b> (art. Pistor 4784)		
Ne se laisse pas ou mal battre.	PATISSA FIN est trop chaude.	Température de battage max. 6°C.
	Réceptacle de battage et le fouet sont trop chauds.	Rincer le réceptacle de battage et le fouet à l'eau froide.
PATISSA FIN est trop ferme.	Battue trop longtemps.	Ne pas battre PATISSA FIN trop longtemps.
PATISSA FIN est trop molle.	Pas assez battue.	Battre PATISSA FIN plus longtemps et plus énergiquement.
PATISSA FIN n'a pas assez de volume.	Fouet trop grossier.	Utiliser un fouet avec des fils plus fins. Le fouet et le réceptacle doivent être adaptés à la quantité à battre.
PATISSA FIN perd de son volume après le battage.	Trop de liquide (Kirsch ou autres arômes).	Lier PATISSA FIN pour tourtes ou tranches avec de la gélatine. 0.5 – 1 % pour les crèmes sur la quantité totale 1 – 1.5 % pour crèmes fermes et renversées ou adjonction élevée de liquide sur la quantité totale.
	Température de conservation trop élevée.	Mettre les produits au frais.

PROBLÈME	CAUSE	POUR Y REMÉDIER
<b>BISCUIT-MIX</b> (art. Pistor 4882)		
Biscuit trop liquide.	Pas assez battu ou pas assez rapidement.	Battre la masse à biscuit à vitesse rapide pendant env. 8 – 12 minutes.
	Fouet trop grossier.	Utiliser un fouet avec plus de fils plus fins.
	Poudre de cacao ajoutée trop tôt.	Ne mêler la poudre cacao qu'à la fin à la masse terminée.
Le biscuit déborde lors de la cuisson.	La masse à biscuit a été battue trop fort (trop d'air).	Battre le biscuit moins longtemps.
Grumeaux jaunes et durs.	Les oeufs utilisés étaient trop froids.	Sortir les oeufs plus tôt du réfrigérateur.
<b>BISCUIT BIB</b> (art. Pistor 4751)		
Biscuit trop liquide.	Pas assez battu ou pas assez rapidement.	Battre la masse à biscuit à vitesse rapide pendant env. 5 – 10 minutes.
	La poudre de cacao a été ajoutée trop tôt.	Ne mêler la poudre cacao qu'à la fin à la masse terminée.
	Fouet trop grossier.	Utiliser un fouet avec plus de fils plus fins.
<b>BISCUIT BIB &amp; BISCUIT-MIX</b>		
Le biscuit déborde lors de la cuisson.	Masse à biscuit trop liquide.	Voir biscuit trop liquide.
	Trop de masse à biscuit.	Doser moins de masse à biscuit.
	La plaque de cuisson s'est déformée dans le four.	Utiliser une plaque de cuisson stable à la cuisson.
Le biscuit est trop sec.	Cuit trop longtemps.	Cuire le biscuit moins longtemps.
	Mal conservé.	Conservé le biscuit couvert (si possible avec le cercle), au réfrigérateur ou au congélateur.
	Cuit à température trop basse.	Cuire le biscuit à env. 200 – 210°C.
Porosité trop compacte.	Le biscuit n'est pas assez battu.	Battre le biscuit plus longtemps et plus rapidement.
	La poudre de cacao a été ajoutée trop tôt.	Ne mêler la poudre cacao qu'à la fin à la masse terminée.
Biscuit pâle.	Cuit à température trop élevée ou trop basse.	Cuire le biscuit à env. 200 – 210°C.
Le biscuit s'est écroulé.	Durée de cuisson trop courte.	Cuire le biscuit plus longtemps, selon la taille 25 – 30 minutes.
	Cuit à température trop élevée.	Cuire le biscuit à env. 200 – 210°C.
	Biscuit non renversé après la cuisson.	Renverser le biscuit après la cuisson sur une serviette et laisser refroidir.
Le biscuit est bombé.	Trop de masse à biscuit.	Remplir moins de masse à biscuit.
	La masse à biscuit n'est pas bien répartie dans le cercle.	Répartir la masse à biscuit régulièrement dans le cercle.
Formation de bulles.	Vapeur dans le four.	Cuire le biscuits à tirage ouvert.

## BISCUIT-MIX (RECETTE DE BASE)

1. BISCUIT-MIX	1000 g
Oeufs entiers	750 g
Eau	75 g

Mélanger tous les ingrédients et battre, selon le volume de la masse, 10 à 12 minutes à vitesse rapide, au moyen d'un fouet grossier. Le poids au litre idéal se situe à env. 300 g. Cuire au four à env. 200°C et à tirage ouvert. Durée de cuisson 20 - 25 minutes.

Poids total	1825 g
-------------	--------

## BISCUIT BIB (RECETTE DE BASE)

1. BISCUIT BIB	1000 g
Oeufs entiers	600 g
Eau	200 g

Battre tous les ingrédients au moyen d'un fouet fin, selon la machine 5 – 10 minutes à vitesse rapide. Température de la masse 21 – 24°C, poids au litre 360 – 380 g. Cuire au four à env. 200°C et à tirage ouvert. Durée de cuisson 25 – 30 minutes.

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



# Crèmes pâtissières de MARGO - la garantie de stabilité



## **PATISSA FIN**

Crème pâtissière stable à la coupe, au goût particulièrement crémeux. Convient aussi à une utilisation variée en cuisine (non sucrée).

Carton de 12 x 1 l  
**Art. Pistor 4784**



## **CREMISSA**

Crème pâtissière légèrement sucrée pour la confection rationnelle de tourtes et de pâtisseries. Possibilités de la mélanger et de l'aromatiser. Sans adjonction de gélatine, absolument stable et congelable.

Carton de 12 x 1 l  
**Art. Pistor 4785**

### **Attirez l'attention de vos clients sur votre offre !**

Vendre avec succès commence avec une bonne communication. Avec du matériel publicitaire comme des notices, des affiches ou une annonce dans votre journal local, vous pouvez rendre vos clients attentifs à vos spécialités. Vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour réaliser votre matériel publicitaire vous-même et bien plus encore sur la 157<sup>e</sup> édition de MARGO Post sur notre CD :

- **Photos** • **Recettes** • **Calculations** • **Déclarations**
- **Modèles pour la réalisation de votre propre matériel publicitaire**

Pour toute commande de produits MARGO de 120 kg au moins, vous recevez le CD gratuitement sur demande. Veuillez vous adresser à votre conseiller de vente MARGO, à votre téléphoniste MARGO (041 768 22 77) ou envoyez-nous votre commande de produits MARGO de plus de 120 kg avec la remarque «CD de MARGO Post 157» par fax (041 768 22 99) ou e-mail (info@margo.ch)

