MARGOPOST

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtissiers 160

ABC de la friture

Chere cliente, Cher client,

De nombreux documents écrits et legs prouvent que les pâtisseries frites ont une très longue tradition. Non sans raison d'ailleurs: il était jadis beaucoup plus simple de cuire les mets dans des chaudrons remplis de graisse chaude que de construire des fours. De telles informations historiques sur l'appellation des pâtisseries et leur apparition permettent aujourd'hui d'étoffer et d'illustrer de nombreuses activités de boulangerie.

Boule de Berlin: la boule de Berlin est née comme pâtisserie de l'armée prusse. Elle est toute ronde, telle que l'artillerie prusse l'inventa en 1750. Pour être plus précis, ce fut un „Berlinois", inapte à servir dans l'armée mais ayant été autorisé à y rester en tant que boulanger. Pour témoigner sa reconnaissance, ce dernier créa la première "boule de Berlin", donna à la pâte levée la forme d'une boule de canon et la cuit sur le champ de bataille dans un récipient rempli de saindoux chaud au-dessus d'un feu de camp. Le nom de cette pâtisserie ronde fut vite trouvé: on l'appela tout simplement beignet de Berlin, qui devint la boule de Berlin.

Donuts: ce furent des émigrés hollandais qui introduisirent cette pâtisserie frite en Amérique. Les plus pauvres consommaient la pâte souvent crue ou à moitié cuite, ce qui entraînait, lors de l'utilisation de farines avariées ou contaminées, souvent des maladies, voire la mort. Gregory Hanson est considéré comme "l'inventeur" du Donut troué. Chez sa mère aussi, les pâtisseries étaient souvent molles au milieu, et c'est pourquoi elle y plaçait une noix (Nut), d'où le nom de Doughnut (noix de pâte), qui devint Donut. En 1847, Hanson fit un rêve: un ange lui offrait une pâtisserie frite fraîche avec un trou régulier au milieu. Elle était bien cuite. Hanson parla de son rêve à la population. La pâtisserie au "trou sacré" fut appréciée, mais Hanson fut brûlé comme sorcier...

Ce que nous vous présentons dans cette édition de MARGO Post ne relève pas de la sorcellerie. Notre ABC de la friture contient différentes idées de recettes innovatrices, d'importantes informations sur la friture et de précieux conseils pour obtenir les meilleurs résultats possible.

Je vous souhaite une intéressante lecture et beaucoup de succès avec nos recettes.

Cordialement vôtre

Rolf Hossle

Chef boulanger-confiseur
MARGO - BakeMark Schweiz AG

MARGO – La meilleure solution pour les boules de Berlin

Connaissez-vous le secret des nouveaux mélanges de MARGO pour boules de Berlin?

Le progrès technique dans le domaine des mélanges pour boules de Berlin a atteint une nouvelle dimension. En collaboration avec Meistermarken, notre société sœur en Allemagne, nous avons encore pu améliorer, d'une façon générale, les propriétés de traitement et la qualité des mélanges MARGO pour boules de Berlin. Ces nouveaux mélanges ont été testés par quelque 50 boulangers suisses. Ils ont tous été convaincus par leurs excellentes propriétés de traitement, les volumes atteints ainsi que le goût délicieux. De plus, nous sommes en mesure, grâce à des coûts de production moins élevés, de proposer un rapport qualité/prix fortement amélioré.

En votre qualité de client MARGO, vous profitez de ce progrès à tous les niveaux. Faites-en l'expérience par vous-même!

Meistermarken, Brême

Nouvelle recette:
Berliner-Mix 50%

Pré-mélange de cuisson en poudre pour une confection rationnelle des boules de Berlin

- Pour un beau volume et un beau col blanc
- Pour des boules de Berlin tendres conservant leur fraîcheur longtemps
- Excellent arôme
- Grande tolérance de fermentation

Nouveau: Meister Berliner Tradition 100%

Mélange en poudre prêt à l'emploi pour la confection rationnelle de boules de Berlin

- Stabilité de fermentation absolue
- Qualité supérieure constante
- Confection simple
- Volume optimal, beau col blanc et délicieux arôme

Meister Berliner Tradition 100%
Pistor art. 4886

Berliner-Mix 50%
Pistor art. 4887

Meister Berliner Tradition 100%

BOULES DE BERLIN À LA SANGRIA

Recette pour env. 78 pièces

1. MEISTER BERLINER TRADITION 2000 g
   Levure 140 g
   Oeufs entiers 400 g
   Eau 500 g
   Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple. Température de la pâte: 25 – 27°C.

2. *Peser des presses de 1200 g, les façonner en rond et les laisser reposer 15 minutes couverts.*

3. *Presser les pâtons après fermentation, les façonner, les disposer sur un support de fermentation et laisser fermenter. Climat de fermentation optimal: env. 35°C / env. 80% d'humidité relative de l'air. Après bonne fermentation, laisser les boules de Berlin durcir env. 10 – 15 minutes au réfrigérateur.*

4. MARGO SUNELLA 400 g
   Cuire les boules de Berlin à env. 170 – 180°C dans MARGO SUNELLA jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

5. **Farce à la Sangria:**
   Marmelade à boules de Berlin 3200 g
   Vin rouge 600 g
   Jus d'orange 600 g
   Cointreau 300 g
   EISELLA SAFTBINDER 100 g
   Délayer EISELLA SAFTBINDER sans grumeaux dans les liquides, puis mélanger à la marmelade à boules de Berlin. Introduire env. 60 g de farce à la Sangria dans les boules de Berlin.

6. Glaçage foncé 400 g
   Plonger les boules de Berlin à la Sangria dans le glaçage dissout, afin qu'elles obtiennent un "pied". Saupoudrer légèrement de sucre glace et garnir avec pailles et parapluies.

Poids total 8640 g

BOULES DE BERLIN AVEC MEISTER BERLINER TRADITION

Recette pour env. 78 pièces

1. MEISTER BERLINER TRADITION 2000 g
   Levure 140 g
   Oeufs entiers 400 g
   Eau 500 g
   Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple. Température de la pâte: 25 – 27°C.

2. *Peser des presses de 1200 g, les façonner en rond et les laisser reposer 15 minutes couverts.*

3. *Presser les pâtons après fermentation, les façonner, les disposer sur un support de fermentation et laisser fermenter. Climat de fermentation optimal: env. 35°C / env. 80% d'humidité relative de l'air. Après bonne fermentation, laisser les boules de Berlin durcir env. 10 – 15 minutes au réfrigérateur.*

4. MARGO SUNELLA 400 g
   Cuire les boules de Berlin à env. 170 – 180°C dans MARGO SUNELLA jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

5. Marmelade à boules de Berlin 1170 g
   Sucre cannelle 250 g
   Sucre glace 70 g
   Farcir avec env. 15 g de marmelade à boules de Berlin après la cuisson, rouler dans le sucre cannelle et saupoudrer avec un peu de sucre glace.

Poids total 4930 g

PÂTE À BEIGNETS POUR SNACKS

1. Pâte à petits pains 1500 g
   Pâte à gâteau 1500 g
   Presser à plat la pâte à petits pains après le pétrissage et congeler brièvement. Préparer la pâte à gâteau le jour d'avant et laisser à température ambiante dans le fournil avant le tourage.

2. *Abaisser la pâte à gâteau en rectangle, ajouter la pâte à petits pains préalablement refroidie et donner trois tours simples à brefs intervalles.*

3. *Laisser reposer la pâte à beignets au réfrigérateur une heure avant de la travailler.*

Poids total 3000 g

POCHES AU SÉRÉ ET FRAMBOISES

Recette pour 90 pièces

1. Pâte à boules de Berlin avec MEISTER BERLINER TRADITION (page.4) 3600 g

2. **Farce au séré et framboises:**
   Séré maigre 1100 g
   Poudre VANI 210 g
   Framboises congelées 500 g
   EISELLA SAFTBINDER 5 g
   Jus de citron 8 g
   Sucre glace 50 g
   Mélanger ensemble le séré maigre et la poudre VANI. Tourner les framboises dans EISELLA SAFTBINDER et mélanger à la masse au séré avec le jus de citron et le sucre glace.

3. *Abaisser la pâte à boules de Berlin à une épaisseur de 3 mm et couper des rectangles de 8 x 10 cm. Badigeonner les surfaces de coupe avec de l'eau, puis dresser 20 g de farce au milieu. Rabattre la pâte à boules de Berlin sur la farce et bien presser. Laisser fermenter les poches au séré et framboises et laisser reposer brièvement au réfrigérateur avant la cuisson.*

4. MARGO SUNELLA 500 g
   Frire les poches au séré et framboises à 180°C dans MARGO SUNELLA. Les tourner ensuite chaudes dans le sucre cannelle.

Poids total 5973 g

Conseil: *Poches aux pruneaux remplacer les framboises par des pruneaux hachés et le jus de citron par 10 g de SWEET FLAKES CANNELLE. Supprimer le sucre glace.*

BEIGNETS TEX MEX VÉGÉTARIENS

Recette pour env. 90 pièces

1. Pâte à beignets pour snacks (page.4) 4000 g
   Abaisser la pâte à beignets à une épaisseur de 2 mm, puis découper avec un emporte-pièce dentelé rond (Ø 12 cm).

2. Farce Tex Mex végétarienne* 3150 g
   Badigeonner la pâte à beignets découpée à l'œuf et remplir au milieu avec env. 35 g de farce Tex Mex végétarienne. Rabattre le bord des trois côtés sur la farce et bien presser.

3. MARGO SUNELLA 540 g
   Frire les beignets Tex Mex végétariens à env. 170 – 180°C dans MARGO SUNELLA.

Poids total 7690 g

Conseil: *Remplir les beignets avec du Indian Chicken Curry* ou du saumon au raifort*.*

*Articles disponibles chez Pistor

Meister Berliner Tradition 100%

Mélange prêt à l'emploi pour la confection réussie de pâtisseries frites à base de pâte levée grâce à la technologie la plus moderne.
Boules de Berlin avec un volume bien régulier et une belle formation de col

- Evite les différences de qualité par un mélange prêt à l'emploi (100%)
- Grande tolérance de fermentation par l'utilisation de matières grasses cristallisées par pulvérisation
- Propriétés de pâte particulièrement bonnes
- Pâtisseries tendres avec longue conservation fraîcheur

Sac de 25 kg avec fond en PE, Pistor art. 4886

Berliner Mix 50%

BOULES DE BERLIN AVEC BERLINER-MIX 50%

Recette pour env. 115 boules de Berlin

1. BERLINER-MIX 50% 1500 g
   Farine fleur 1500 g
   Oeufs entiers 600 g
   Levure 210 g
   Eau 840 g
   Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple. Température de la pâte: 25 – 27°C.

2. *Peser des presses de 1200 g, les façonner en rond et les laisser reposer 15 minutes couverts.*

3. *Presser les pâtons après fermentation, les façonner, les disposer sur un support de fermentation et laisser fermenter. Climat de fermentation optimal: env. 35°C / env. 80% d'humidité relative de l'air. Après bonne fermentation, laisser les boules de Berlin durcir env. 10 – 15 minutes au réfrigérateur.*

4. MARGO FERME 580 g
   Cuire les boules de Berlin à env. 170 – 180°C dans MARGO FERME jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

5. Marmelade à boules de Berlin 1725 g
   Sucre cannelle 370 g
   Sucre glace 110 g
   Remplir avec env. 15 g de marmelade à boules de Berlin après la cuisson, rouler dans le sucre cannelle et saupoudrer avec un peu de sucre glace.

Poids total 7435 g

BARRES DE BERLIN

Recette pour env. 110 pièces

1. BERLINER-MIX 50% 1000 g
   Farine de blé type 550 1000 g
   Oeufs entiers 400 g
   Levure 140 g
   Eau 560 g
   Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple. Abaisser la pâte après une courte fermentation intermédiaire à une épaisseur de 8 mm et couper des rectangles de 8 x 3 cm, disposer sur une serviette à pâte et laisser fermenter.

2. **Farce au Grand Marnier**
   Poudre VANI 1470 g
   Eau 1850 g
   CREMISSA 1470 g
   Grand Marnier 700 g
   Jus d'orange 1100 g
   Battre tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes à vitesse rapide.

3. MARGO FERME 500 g
   Cuire les barres de Berlin à bonne fermentation dans MARGO FERME à env. 180°C.

4. *Couper le dessus des barres de Berlin cuites. Abricoter le couvercle, glacer et garnir de granulés foncés. Farcir les pâtisseries avec env. 60 g de farce au Grand Marnier.*

Poids total 10190 g

PÂTE À BEIGNETS SUCRÉE

1. Pâte à boules de Berlin avec BERLINER-MIX 50% (page 5) 1500 g
   Pâte à gâteau 1500 g
   Presser à plat la pâte à boules de Berlin après le pétrissage et congeler brièvement. Préparer la pâte à gâteau le jour d'avant et laisser à température ambiante dans le fournil avant le tourage.

2. *Abaisser la pâte à gâteau en rectangle, ajouter la pâte à boules de Berlin préalablement refroidie et donner trois tours simples à brefs intervalles.*

3. *Laisser reposer la pâte à beignets au réfrigérateur une heure avant de la travailler.*

Poids total 3000 g

BOULES DE BERLIN MALIBU

Recette pour env. 150 boules de Berlin

1. BERLINER-MIX 50% 1000 g
   Farine de blé type 550 1000 g
   Oeufs entiers 400 g
   Levure 140 g
   Eau 560 g
   Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien souple. Abaisser la pâte après une courte fermentation intermédiaire à une épaisseur de 8 mm et couper des carrés de 4 x 4 cm. Disposer les pâtons sur une serviette à pâte et laisser fermenter.

2. **Farce Malibu:**
   Poudre VANI 640 g
   Eau 1300 g
   Malibu (rhum blanc) 320 g
   Battre tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes à vitesse rapide.

3. MARGO FERME 500 g
   Frire les boules de Berlin Malibu à bonne fermentation dans MARGO FERME à 180°C.

4. *Fourrer les boules de Berlin frites avec 15 g de farce Malibu, rouler dans le sucre cannelle et garnir év. avec du sucre glace.*

Poids total 5860 g

BEIGNETS À L'ABRICOT

Recette pour env. 90 pièces

1. Pâte à beignets sucrée (page 6) 3600 g
   Abaisser la pâte à beignets à une épaisseur de 2 mm et couper des carrés de 10 x 10 cm.

2. **Farce à l'abricot**
   Séré maigre 1000 g
   BAMAND INSTANT, délayé 600 g
   VANI crème vanille, délayée 400 g
   Abricots secs, hachés 650 g
   Marmelade d'abricots 500 g
   Mélanger tous les ingrédients.

3. *Badigeonner la pâte à beignets à l'œuf et dresser env. 35 g de farce à l'abricot au milieu. Replier la pâte à beignets en diagonale sur la farce et bien appuyer.*

4. MARGO FERME 450 g
   Sucre cannelle 320 g
   Frire les beignets à l'abricot à env. 170 – 180°C dans MARGO FERME. Les rouler dans du sucre cannelle après la cuisson.

Poids total 7520 g

Berliner-Mix 50%

Pré-mélange 50% pour la confection réussie de pâtisseries frites à base de pâte levée. Des volumes jusqu'à 20% plus importants qu'avec les pré-mélanges traditionnels

- Grande tolérance de fermentation par l'utilisation de matières grasses cristallisées par pulvérisation
- Excellent goût
- Pâtisseries tendres avec longue conservation fraîcheur
- Petites unités de vente (10 kg)

Carton de 10 kg avec fond en PE, Pistor art. 4887

Décongeler et servir

BOULES DE BERLIN FOURRÉES, CUITES
BOULES DE BERLIN NON FOURRÉES, CUITES

Délicieuses boules de Berlin cuites et fourrées avec une légère marmelade de framboises fruitée et de groseilles fraîches ou à fourrer soi-même.

Vous trouverez diverses recettes de farces dans la banque de données des recettes MARGO sous www.margo.ch.

BOULES DE BERLIN FOURRÉES, CUITES:
Art. n°8064
Pièces / carton: 40
Poids / pièce: 65 g

BOULES DE BERLIN NON FOURRÉES, CUITES:
Art. n°8065
Pièces / carton: 40
Poids / pièce: 45 g

QUARKLI
BEIGNETS AU SÉRÉ, CUITES

Petites et délicates, rondes et délicieuses, voici les petites pâtisseries rondes à succès et prêtes à la consommation à base de pâte au séré avec goût vanille – appelées joliment Quarkli.

Le classique des pâtisseries suisses, la poche au séré, séduit tous les gourmands avec sa délicieuse farce au séré et raisins secs.

QUARKLI, CUITS:
Art. n°8303
Pièces / carton: 140
Poids / pièce: 30 g

BEIGNETS AU SÉRÉ, CUITES:
Art. n°8066
Pièces / carton: 60
Poids / pièce: 85 g

FILLY NUTS DONUT
FILLY CAPPUCCINO DONUT

Servez à vos hôtes la star montante des pâtisseries frites – les premiers Donuts fourrés sur le marché suisse!

Les Filly Nuts et Filly Cappuccino Donuts sont cuits et fourrés avec un mélange noisettes et nougat ou au Cappuccino. Avec le glaçage blanc des Filly Nuts Donut et le glaçage marron au cacao du Filly Cappuccino Donut, ces deux produits auront la vedette sur vos étals de boulangerie.

FILLY NUTS DONUT:
Art. n°88116
Pièces / carton: 48
Poids / pièce: 75 g

FILLY CAPPUCCINO DONUT:
Art. n°88470
Pièces / carton: 48
Poids / pièce: 75 g

BLACK & WHITE DONUT
AMERICAN DONUT

Snacks sucrés à l'américaine!
Que ce soit avec un glaçage marron au cacao, un glaçage blanc avec légère note vanille ou en Donut neutre à garnir soi-même, ces trois donuts séduisent par leur qualité supérieure et un goût savoureux.

BLACK DONUT:
Art. n°88417
Pièces / carton: 48
Poids / pièce: 52 g

WHITE DONUT:
Art. n°88418
Pièces / carton: 48
Poids / pièce: 52 g

AMERICAN DONUT:
Art. n°88684
Pièces / carton: 96
Poids / pièce: 45 g

MARGO-votre spécialiste pour les pâtisseries frites de haute convenience disponibles auprès de Orofrais

Lüchinger Schmid
einfach besser

Pour tous les produits surgelés présentés ici, le mot d'ordre est: "Décongeler et servir!"

- Délicieuse fraîcheur
- Grande flexibilité
- Véritables innovations
- Pas de blocage de l'infrastructure

Pour de plus amples informations et les commandes, veuillez vous adresser à votre conseiller de vente MARGO
ou à la Hotline MARGO: Tél. 041 768 22 77 / Fax 041 768 22 99

De la bonne utilisation des graisses à frire

Assortiment de graisses à frire MARGO – une solution sur mesure pour chaque utilisation

MARGO FERME
MARGO FERME COUPÉE
Graisse à frire à base de pure huile d'arachide
- *Supporte des charges thermiques très élevées*
- *Point de fumée extrêmement haut (240°C)*
- *Peut être utilisée longtemps*
- *Goût absolument neutre*

MARGO FERME
Pistor art. 4768
MARGO FERME COUPÉE
Pistor art. 4769

MARGO FRITURE
Graisse à frire purement végétale
- *Présente la teneur en acides gras trans la plus basse de toutes les huiles à frire*
- *Spécialement conçue pour les utilisateurs avec un grand roulement*
- *Flexibilité maximum*
  Rapport qualité/prix exceptionnel

MARGO FRITURE
Pistor art. 4783

NOUVEAU: MARGO SUNELLA
Graisse à frire à base de pure huile de tournesol
- *Pas de substances allergènes*
- *Goût neutre*
- *Très faible odeur de friture*

MARGO SUNELLA
Pistor art. 8551

ALTÉRATION DE LA GRAISSE

L'altération des graisses/huiles dépend du spectre de graisse en question (composition des acides gras), du contact avec l'oxygène et bien entendu aussi de la température et de la durée des phases de friture.

Le spectre de graisse est important, car les différentes graisses et acides gras peuvent s'altérer à des vitesses différentes. Il convient de retenir, pour l'altération de la graisse, les doubles liaisons des acides gras insaturés. Ils réagissent particulièrement vite et exploitent chaque nouvelle possibilité pour établir de nouvelles liaisons, surtout en combinaison avec de l'oxygène. Lorsque c'est le cas, la chaîne de carbone peut se diviser en plusieurs petits fragments au goût et à l'odeur intenses. Dans ce processus, que l'on appelle l'oxydation de la graisse, il se forme des substances pouvant entraîner, dans de très petites concentrations déjà, un goût rance typique.

Les acides gras oxydés ont un caractère polaire que l'on peut déterminer au niveau quantitatif. Il existe de nombreuses méthodes valables pour les mesurer. Nous recommandons, comme méthode rapide, la mesure des parts polaires avec l'appareil testo 265.

Cet appareil peut mesurer directement, et en l'espace de 10 secondes, dans l'huile de friture chaude, les parts polaires (TPM) et la température de la graisse. Il est également possible de réaliser plusieurs mesures consécutives. Le responsable sait ainsi toujours quand il faut changer la graisse de friture. Cette méthode ne permet pas uniquement d'économiser des frais, mais augmente aussi la sécurité des denrées alimentaires. L'Ordonnance suisse sur les denrées alimentaires (LDAI) prescrit une part polaire de 27% max. La pratique montre toutefois que l'on peut déjà contester des valeurs dès 20%.

Sans oublier un autre aspect des fritures: outre l'oxydation des graisses, le réchauffement à des températures de 180°C env. peut entraîner des processus d'oxydation qui stimulent une agglomération de différentes molécules de graisses en plus grosses molécules. On appelle cette réaction polymérisation des graisses. Elle peut aussi contribuer à une altération plus rapide de la graisse. A l'œil, on est capable de reconnaître une graisse altérée à sa consistance plus dense, plus foncée et à la mousse plus fine. Dès lors, la bonne tolérance des pâtisseries n'est plus garantie.

pitec

Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik
Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet SG
téléfone 071/7638111, fax 071/7638122
info@pitec.ch, www.pitec.ch

Assurez la digéstibilité de vos pâtisseries avec TESTO 265
- Résultats de mesure exacts après 10 secondes
- Pas de temps de refroidissement nécessaire
- Ne nécessite pas de bandes de test
- Plusieurs mesures consécutives possibles avec friteuse chaude
- Indique TPM % et température
- Diode lumineuse verte / jaune / rouge et affichage des résultats

Données techniques:
Variables mesurées: % Total Polar Material (%TPM). Température (°C)
Etendue d'indication: 0.5% à 40% TPM / +40° à +210°C

016870 Testo 265 en set avec valise en alu Fr. 596.–
Prix spécial pour lecteurs de MARGO POST jusqu'au 30.9.2005: Fr. 520.– seulement

De la bonne utilisation des graisses à frire

Dans la friteuse, la graisse à frire sert de moyen de cuisson. La chaleur nécessitée pour la cuisson est transmise par la graisse de friture chaude au produit à frire. Le processus de cuisson est plus rapide, plus régulier et plus intense que dans le four. Par la même occasion, la structure de la croûte et son goût sont fortement marqués par la graisse à frire chaude.

Réchauffer prudemment

Le réchauffement d'une friteuse remplie a lieu à 80 – 100°C. Ce n'est que juste avant de cuire les aliments que la graisse à frire est chauffée à 170 - 180°C.

Si la friteuse contient déjà de la graisse à frire figée, il convient tout d'abord de la faire fondre à basse température. Ce n'est que lorsque la graisse est entièrement fluide que l'on peut chauffer à la température de cuisson désirée.

Vu que la graisse à frire s'altère plus rapidement à des températures élevées, il faut éviter de trop la chauffer. Il est conseillé de contrôler la température de friture et de ne pas uniquement se fier au thermostat intégré!

Soin de la graisse

Une bonne hygiène de la graisse commence dès le choix de la graisse à frire. Elle devrait contenir une part élevée d'acides gras saturés, car ces derniers sont plus résistants aux épreuves de cuisson et ne s'altèrent pas aussi rapidement que les acides gras poly-insaturés, plus graisse.

Sur les plus petites friteuses, la graisse à frire devrait passer par un filtre après chaque processus de cuisson. Si la graisse est stockée par la suite dans une casserole à graisse, cette dernière doit être fermée avec un couvercle imperméable à l'air et à la lumière.

Les filtres prolongent la durée de conservation

Les graisses à frire doivent être filtrées après utilisation. Dans les grandes installations, les systèmes de filtres à graisse sont intégrés sous la forme de filtres permanents. La graisse est constamment dirigée vers le filtre dès que l'installation est mise en marche. Les performances du filtre des pompes à graisse doivent être adaptées aux quantités de graisse utilisées. Pour obtenir une action de nettoyage optimale, les fabricants d'installations de filtres veillent à ce que la graisse à frire passe au moins quatre fois entièrement par le filtre. La filtration constante permet de prolonger sensiblement la durée de conservation de la graisse.

Sur les plus petites friteuses, la graisse à frire devrait passer par un filtre après chaque processus de cuisson. Si la graisse est stockée par la suite dans une casserole à graisse, cette dernière doit être fermée avec un couvercle imperméable à l'air et à la lumière.

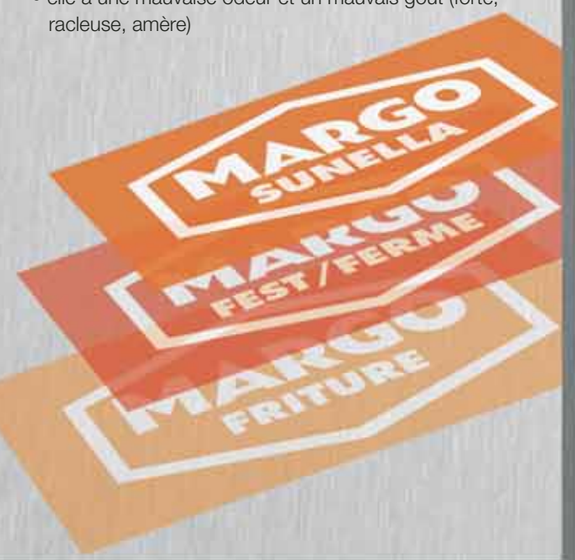
Attention à la farine de séparation

Autre raison d'une altération plus rapide de la graisse: l'utilisation excessive de farine comme agent séparateur lors de la fermentation. D'une façon générale, il faudrait, si nécessaire, uniquement utiliser de la fècule de pommes de terre pour épousseter les supports de fermentation. Elle offre une séparation parfaite par de la fécule pure avec une utilisation de matériel minimum. Malgré tout, une partie de la farine/fècule parvient toujours dans la casserole à graisse lors de son alimentation, brûle et s'avère une source de souillure. Entre-temps, on trouve aussi des supports de fermentation pouvant être utilisés sans agent séparateur.

Renouveler la graisse à frire à temps

L'altération de la graisse se remarque également au niveau sensoriel. La graisse à frire est avariée si:

- elle mousse constamment et fortement quand on y plonge les aliments à frire (petites bulles)
- elle fume aux températures de cuisson (180°C)
- elle se colore de façon accrue (marron/marron foncé)
- elle forme des dépôts marrons et résineux sur le fond/bord de la friteuse
- elle a une mauvaise odeur et un mauvais goût (forte, racleuse, amère)



Conseils pour bien réussir les pâtisseries frites

Eritère de qualité important pour d'excellentes boules de Berlin: un col clair et large d'environ deux centimètres. S'il est ridé ou sensiblement trop étroit, c'est un indice que des erreurs ont été commises lors de la fermentation ou de la cuisson. Souvent, on néglige la fermentation intermédiaire lors du traitement ou on ne respecte pas la durée de fermentation.

Qu'est-ce qui détermine l'absorption de graisse des pâtisseries frites?

Contrairement à l'idée reçue selon laquelle les pâtisseries frites sont particulièrement riches en graisses, elles sont, avec env. 25% de part de graisse sur leur poids total, tout à fait comparables à de lourdes pâtes levées, pâtes brisées, masses sablées et pâtes tourées. La majorité de la graisse se trouve dans la croûte fine et caractérise les pâtisseries au niveau de l'optique et du goût.

Mais il y a pâtisserie frite et pâtisserie frite. L'absorption de graisse moyenne d'une boule de Berlin s'élève à env. 10%, mais peut, en cas d'erreurs commises dans la recette, la fermentation ou la cuisson, quasiment doubler!

Si l'absorption de graisse des boules de Berlin augmente lors de la cuisson à plus de 10% par rapport au poids de la pâtisserie frite, la qualité sera sensiblement moins bonne. Les pâtisseries sont alors carrément grasses.

L'absorption de graisse des pâtisseries frites est influencée en première ligne par deux phénomènes: d'une part, la graisse pénètre en échange de la vapeur d'eau dans les zones extérieures de la pâtisserie et contribue à la formation de la croûte. D'autre part, la graisse adhère extérieurement à la croûte, sans pénétrer effectivement dans la pâtisserie. Enfin, elle est nécessaire dans une certaine mesure pour par ex. permettre une bonne adhérence du sucre.

Graisse à frire: déterminant pour l'absorption de la graisse. Plus la durée d'utilisation est grande, plus la viscosité de la graisse augmente. La transition de chaleur de la graisse à frire à la pâtisserie ne se fait pas correctement. Conséquence: une trop importante absorption de graisse. l'âge de la graisse à frire est un facteur

Température de cuisson de la friture: la bonne mesure d'absorption de graisse est influencée de façon déterminante par la température de cuisson de la friture. Des températures de 180°C sont optimales pour la formation rapide de la croûte, qui empêche par la même occasion une nouvelle absorption de graisse. Une température de friture trop basse peut augmenter l'absorption de graisse jusqu'à 50%. Il est donc important de contrôler régulièrement la performance du thermostat intégré dans la friteuse. Le spécialiste dispose d'un thermomètre supplémentaire approprié ou d'un appareil de mesure de la température de la pâte à introduire directement dans la graisse à frire.

Part d'œuf: l'absorption de graisse peut aussi être influencée au niveau de la recette. Des parts d'œuf élevées se répercutent positivement sur la diminution de l'absorption de graisse, alors qu'une part élevée de graisse dans la pâte a un effet contraire.

Graisse dans la pâte: si la part de graisse est triplée dans une pâte, l'absorption de graisse est doublée lors du processus de cuisson.

Tolérance de fermentation: une surface de pâte ouverte, comme cela arrive lors d'une trop longue fermentation, entraîne une absorption de graisse plus élevée d'env. 20%.

Cuisson parfaite

La confection de la pâte pour boules de Berlin demande une recette parfaitement équilibrée. Les mélanges et pré-mélanges spéciaux offrent une grande sécurité pour les traitements manuels et en particulier mécaniques. Ils donnent des pâtes plastiques et particulièrement stables à la fermentation. Avec les pré-mélanges, il est aussi très important de respecter avec exactitude les recommandations de recette, le temps de pétrissage, le temps de repos et la température de la pâte.

Il est important de bien pétrir les pâtes selon les recommandations de la recette. Certaines pâtes sont d'abord humides, mais durcissent sensiblement par la suite avec les ingrédients et les composants farineux spéciaux contenus dans le mélange pendant la phase de repos de la pâte.

Les pâtes avec une tolérance de fermentation élevée offrent des avantages décisifs pour le processus de cuisson. Pour des résultats optimaux, les pâtons doivent avoir suffisamment fermentés et bien durcis. Une surface relativement sèche mais pas encore dure permet aux pores de se fermer rapidement et d'empêcher ainsi la graisse de friture de pénétrer à l'intérieur de la pâtisserie.

Pour obtenir un beau col blanc, il est important que la première phase de cuisson ait lieu avec couvercle fermé. Il se forme ainsi de la vapeur d'eau qui agit comme de la buée maintenant la surface de la pâte bien souple et permettant ainsi une extension optimale de la pâte

Influence des matières premières sur la qualité

La problématique de la farine...

Les formes prises par les pâtisseries à base de levure sont très variées. La charge des pâtes et la qualité de la farine jouent un rôle important. Moins la pâte des boules de Berlin est formée et traitée, plus elle réagira aux propriétés tangentes ou déficientes de la farine.

Les boules de Berlin doivent donc être confectionnées avec des farines aux excellentes propriétés de cuisson.

Les structures élastiques du gluten et de la pâte doivent être bien développées et la capacité d'agglutination des fécules irréprochable. Cette dernière est d'une grande importance pour les boules de Berlin: le volume des pâtisseries cuites dans la friteuse dépend de la fermeté de la structure de la fécule agglutinée. Les mélanges MARGO pour boules de Berlin ne contiennent donc pas de farines standard, mais des farines spécialement sélectionnées riches en gluten et aux excellentes propriétés.

Influence des parts de graisse dans la pâte

La part de graisse dans la pâte influence également l'absorption de la graisse pendant le processus de cuisson. Une part de graisse élevée entraîne une structure de pâte plus courte. Elle laisse pénétrer plus de graisse dans la pâtisserie et dans la croûte pendant la cuisson. Les pâtes peu grasses agissent contre l'absorption de graisse. Mais la qualité des pâtisseries s'en trouve toutefois entravée. Les boules de Berlin sont sèches et ont une mie dure. Il s'agit ici de trouver le bon compromis.

Influence de l'adjonction d'œuf dans la pâte

L'absorption ultérieure de graisse des pâtisseries lors de la cuisson peut être influencée par l'adjonction et les quantités d'œuf. Une adjonction de trois oeufs entiers et de deux jaunes d'œuf pour 1000 grammes de farine a donné lors des tests au forum de cuisson MARGO une absorption de graisse particulièrement faible. L'action émulsifiante de l'oeuf améliore la structure de la pâte. La structure optimisée de la surface de la pâte empêche l'absorption de la graisse dans la croûte en formation lors de la cuisson. Par la même occasion, il se forme tout autour de la boule de Berlin le fameux bord „blanc", appelé col, caractéristique de qualité. Dans les pâtisseries finies, la part d'œuf favorise une croûte plus moelleuse.

Ici aussi, nos produits spéciaux performants offrent au boulanger, pour la confection des boules de Berlin, une sécurité supplémentaire avec des recettes éprouvées dans lesquelles tous les ingrédients sont adaptés de façon optimale les uns aux autres.

Tolérance de fermentation

De mauvais résultats de cuisson peuvent avoir différentes causes. Outre la qualité de la farine, la stabilité de fermentation et la tolérance de fermentation jouent également un rôle décisif. En particulier lors de la fermentation finale, et pendant la première phase de cuisson, la texture tendre de la pâte et les écheveaux de gluten réagissent très sensiblement.

Une fermentation à la pièce trop courte ou trop longue, mais aussi des pâtes trop vieilles et trop froides peuvent influencer négativement la qualité des pâtisseries. Quiconque confectionne aujourd'hui encore ses boules de Berlin avec une recette traditionnelle doit impérativement veiller à la durée de fermentation et aux différences de qualité des matières premières. Si la tolérance de fermentation est dépassée, la boule de Berlin perd rapidement de son volume. Ceci est aussi valable pour les confections de pâtes classiques, lorsque les pâtons sont exposés à des courants d'air.

Les compositions spéciales de matières premières des mélanges modernes de la maison MARGO offrent plus de sécurité et une tolérance de fermentation nettement plus élevée pour des pâtisseries irréprochables.

Conseils MARGO pour la confection des boules de Berlin

PROBLÈME	CAUSE	COMMENT Y REMÉDIER
La boule forme une peau, les pâtons forment trop de peau	Température de la pâte trop élevée	Baisser la température de la pâte, utiliser év. de l'eau glacée
Pas d'évolution lors de la fermentation des pâtons, fermentation à la pièce trop lente	Température de la pâte trop froide	Surveiller la température de la pâte, év. verser plus chaud
Mauvaise stabilité de fermentation	Les pâtons ne sont pas assez fermes Trop longue fermentation Pâte trop molle	Laisser se raffermir plus longtemps Durée de fermentation plus courte Diminuer l'eau de coulage
Les pâtons sont mal formés ou se brisent lorsqu'ils sont mis en boule	La machine à façonner n'est pas correctement réglée Fermentation trop courte Fermentation trop longue	Contrôler le réglage de la la machine à façonner Contrôler la fermentation Contrôler la fermentation
Le bout des boules de Berlin s'ouvre lors de la fermentation ou de la cuisson	Mauvaise confection par la machine à façonner	Régler exactement la hauteur de la machine à façonner, augmenter la rotation de la plaque à presse, placer les morceaux régulièrement sur la plaque à presse
Les pâtons collent sur le support de fermentation	Utilisation de farine Climat trop humide dans la chambre de fermentation Les pâtons surgelés ont été placés trop froids dans la chambre de fermentation	Utiliser de la poudre de blé/de pommes de terre Contrôler la température et l'humidité dans la chambre de fermentation Laisser décongeler à température ambiante env. 1 heure avant de placer dans la chambre de fermentation
Les pâtons forment trop de peau	Pas assez d'humidité dans la chambre de fermentation Température de la pâte trop élevée	Augmenter l'humidité dans la chambre de fermentation Confectionner des pâtes plus froides
Les boules de Berlin rétrécissent dans la poêle	La pâte n'a pas été pétrie de façon optimale (durée de pétrissage trop courte)	Contrôler la durée de pétrissage et pétrir la pâte de façon optimale (prélever un échantillon de contrôle)
Les boules de Berlin n'ont pas une belle forme	Les pâtons forment trop de peau Pâte trop ferme	Protéger les pâtons des courants d'air Contrôler la consistance de la pâte
Boules de Berlin toutes rondes qui se tournent toutes seules dans la friteuse	Pâte trop ferme Pâtons uniquement façonnés en rond Fermentation à la pièce trop brève	Augmenter le liquide de la pâte/reduire la farine Aplatir après les avoir arrondis Respecter la fermentation à la pièce optimale
Les boules de Berlin ont une surface ridée, les boules sont ridées	Surface trop humide des pâtons Pâte trop molle Durée de cuisson trop courte Fermentation trop longue	Bien laisser durcir les pâtons Contrôler la consistance de la pâte Contrôler la durée de cuisson Observer une durée de fermentation optimale
Formation de cloques à la surface des boules de Berlin	Surface des pâtons trop humide	Avant la cuisson laisser légèrement sécher les pâtons
Boules trop petites	Fermentation à la pièce trop courte rop longue fermentation Cuisson sans couvercle	Prolonger la fermentation à la pièce Raccourcir la fermentation à la pièce Couvrir les boules de Berlin jusqu'au premier tournage
Consommation de graisse à frire trop élevée	Trop basse température de la graisse à frire Durée de cuisson trop longue Les boules de Berlin n'ont pas été suffisamment égouttées Part d'œuf pas assez élevée dans la recette Part de graisse trop élevée dans la recette Bout ouvert de la boule de Berlin (surface plus grande)	Respecter une température de cuisson de 170 – 180°C Augmenter légèrement la température de cuisson Laisser égoutter les boules de Berlin plus longtemps Changer la recette en augmentant la part d'œuf Baisser la part de graisse dans la recette Contrôler le réglage de la la machine à façonner
Les pâtons forment une peau lors du report de fermentation	Insuffisante humidité de l'air pendant le stockage au frais, les pâtons étaient devant un ventilateur	Augmenter l'humidité de l'air à 80 – 95%

MARGO – Saison friture 2005

- Qualité supérieure
- Vaste assortiment
- Beaucoup de nouveautés
- Super promotions

PROMOTION
du 15.08. au 14.10.2005
(voir annexe)

MARGO – Le pro de la friture!

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 160e édition de MARGO Post sur notre CD:

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

Pour une commande de:
- 120 kg au moins de produits MARGO ou
- 60 kg au moins de produits MARGO avec au moins une unité de vente Berliner-Mix 50% ou Meister Berliner Tradition
vous recevrez 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 160» par fax (041 768 22 99) ou e-mail (info@margo.ch).

MARGO – BakeMark Schweiz AG, Lindenstrasse 16, 6340 Baar
téléphone 041/768 22 22, fax 041/768 22 99, www.margo.ch

MARGO
Qualité, idées, service