Nous partageons votre passion

margo



PAIN AMIDONNIER & ENGRAIN AVEC DE L'ÉPEAUTRE

FERMENTATION LONGUE

	Ingrédients Recette pour env. 49 pains à 350 g	g
Gruau	Farine mi-blanche PurEpeautre	500
	Eau	1'000
Pâte	**Crea Farine Amidonnier-Engrain 60 %**	6'000
	Farine mi-blanche PurEpeautre	3'500
	Sel de cuisine	210
	Levure de boulangerie	200
	Eau env.	5'750
	Poids total	**17'160**

Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication	Temps de pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse.
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 24 °C
	Pointage:	Laissez reposer la pâte une heure à température ambiante et ensuite 15 – 18 heures au frigo. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les en rond et tournez-les dans la farine. Déposez-les la clé vers le bas sur des appareils à enfourner et laissez-les fermenter. Avant la cuisson, tournez les pâtons.
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C Enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
	Temps de cuisson:	Env. 30 minutes

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



PAIN AMIDONNIER & ENGRAIN AVEC DU BLÉ

FERMENTATION LONGUE

	Ingrédients Recette pour env. 49 pains à 350 g		g
Pâte	**CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %**		6'000
	Farine de blé type 550		4'000
	Sel de cuisine		210
	Levure de boulangerie		200
	Eau env.		6'500
	Poids total		**16'910**
Fabrication	Temps de pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 3 minutes en 2ème vitesse.	
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 24 °C	
	Pointage:	Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante et ensuite 15 – 18 heures au réfrigérateur. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.	
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les en rond et tournez-les dans la farine. Déposez-les sur des appareils à enfourner et laissez-les fermenter.	
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C Enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.	
	Temps de cuisson:	Env. 30 minutes	

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



TRESSE AMIDONNIER & ENGRAIN

	Ingrédients	Recette pour env. 31 pièces à 2 x 300 g	g
Pâte	**CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %**		6'000
	Farine mi-blanche PurEpeautre		4'000
	Lait en poudre		500
	Œufs		500
	Sel de cuisine		250
	Levure de boulangerie		400
	Beurre		1'250
	Eau		5'500
Décor	Mélange croustillant décoratif		600
	Poids total		**19'000**

Fabrication	Temps de pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 1 minute en 2ème vitesse.
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 26 °C
	Pointage:	Env. 60 minutes
Façonnage		Pesez des pâtons de 300 g, roulez-les en long avec la machine ou à la main et tressez-les uniformément. Badigeonnez les tresses d'œuf et tournez-les dans le mélange croustillant décoratif.
	Apprêt:	Env. 30 minutes
Cuisson	Température du four:	210 – 220 °C Cuisez sans vapeur et ouvrez le tirage après 2/3 du temps de cuisson.
	Temps de cuisson:	Env. 25 minutes

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



PAIN AMIDONNIER & ENGRAIN AVEC DU SARRASIN

	Ingrédients	Recette pour env. 53 pains à 350 g	g
Gruau	Farine mi-blanche PurEpeautre		500
	Eau		1'000
Pâte	**CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %**		6'000
	Farine mi-blanche PurEpeautre		3'500
	Sarrasin mondé clair		1'000
	Sel de cuisine		210
	Levure de boulangerie		400
	Eau env.		6'250
Décor	Sarrasin mondé clair		300
	Poids total		**19'160**

Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication	Temps de pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse.
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 26 °C
	Pointage:	Env. 90 minutes
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les en long et tournez-les dans le sarrasin. Déposez les pâtons dans les moules en bois préparés et laissez-les fermenter.
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C À la fin de la fermentation, entaillez, enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
	Temps de cuisson:	Env. 30 minutes

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



PAIN AUX NOIX AMIDONNIER & ENGRAIN

	Ingrédients	Recette pour env. 56 pains à 350 g	g
Gruau	Farine mi-blanche PurEpeautre		500
	Eau		1'000
Pâte	**CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %**		6'000
	Farine mi-blanche PurEpeautre		3'500
	Sel de cuisine		210
	Levure de boulangerie		400
	Eau env.		6'500
À incorporer	Noix		1'125
	Noisettes grossièrement hachées, grillées		1'125
	Poids total		**20'360**

Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication	Temps de pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse. Incorporez-y les noix à la fin du pétrissage.
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 26 °C
	Pointage:	Env. 90 minutes
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez les pâtons en rond et tournez-les dans la farine, puis déposez-les sur des appareils à enfourner. Aux 3/4 de la fermentation, enfoncez presque entièrement le milieu du pâton à l'aide d'un anneau (emporte-pièce ou anneau de tourte).
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C À la fin de la fermentation, enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
	Temps de cuisson:	Env. 30 minutes

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



BAGUETTE AMIDONNIER & ENGRAIN

FERMENTATION LONGUE

	Ingrédients	Recette pour env. 49 pains à 350 g	g
Gruau	Farine mi-blanche PurEpeautre		500
	Eau		1'000
Pâte	**CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %**		6'000
	Farine mi-blanche PurEpeautre		3'500
	Sel de cuisine		200
	Levure de boulangerie		200
	Huile alimentaire		200
	Eau env.		5'750
	Poids total		**17'350**

Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication	Temps de pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse.
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 24 °C
	Pointage:	Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante et ensuite 15 – 18 heures au frigo. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les légèrement en long et après 10 minutes façonnez-les en baguettes, déposez-les sur les appareils à enfourner et saupoudrez-les de farine. Aux 3/4 de la fermentation, entaillez-les et enfournez-les.
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C Enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
	Temps de cuisson:	Env. 25 minutes

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



PETITS PAINS POUR HAMBURGER AMIDONNIER & ENGRAIN

	Ingrédients	Recette pour env. 220 pains à 80 g	g
Gruau	Farine de blé type 550		500
	Eau		1'000
Pâte	**CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %**		6'000
	Farine de blé type 550		3'500
	Sel de cuisine		210
	Levure de boulangerie		500
	Huile alimentaire		900
	Eau env.		5'000
Décor	Mélange croustillant décoratif		800
	Poids total		**18'410**

Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication	Temps de pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse.
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 26 °C
	Pointage:	Env. 60 minutes
	Fermentation à la presse:	Env. 20 minutes
Façonnage		Pesez des presses de 2400 g, faites pousser 20 minutes, boulez-les et tournez-les dans le mélange croustillant décoratif. Déposez-les sur des plaques de cuisson, après un bref temps de repos, aplatissez les pâtons et ensuite laissez-les fermenter.
Cuisson	Température du four:	Env. 220 °C À la fin de la fermentation, enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
	Temps de cuisson:	Env. 18 minutes

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



PAIN RUSTIQUE AVEC AMIDONNIER & ENGRAIN

FERMENTATION LONGUE

	Ingrédients Recette pour env. 57 pains à 175 g	g
Gruau	Farine mi-blanche	500
	Graines de tournesol	800
	Sésame	200
	Graines de lin	200
	Millet doré	300
	Eau	5'000
Pâte	**CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %**	6'000
	Farine mi-blanche	3'500
	Sel de cuisine	210
	Levure de boulangerie	200
	Eau env.	3'000
	Poids total	**19'910**

Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication	Temps de pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse.
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 24 °C
	Pointage:	Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante et ensuite 15 – 18 heures au frigo. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.
Façonnage		Pesez des pâtons de 175 g, façonnez-les en long et torsadez 2 pâtons l'un dans l'autre. Tournez-les dans la farine, déposez-les sur des appareils à enfourner et laissez-les fermenter.
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C Aux 3/4 de la fermentation, enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
	Temps de cuisson:	Env. 30 minutes

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



PAIN ANCIEN AVEC DE L'AVOINE

FERMENTATION LONGUE

	Ingrédients Recette pour 54 pains à 350 g	g
Gruau	Farine mi-blanche PurEpeautre	500
	Eau	1'000
Mélange prégonflé	Flocons d'avoine	1'000
	Eau	3'000
Pâte	**CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %**	6'000
	Farine mi-blanche PurEpeautre	3'500
	Sel de cuisine	210
	Levure de boulangerie	200
	Eau env.	3'300
Décor	Flocons d'avoine	300
	Poids total	**19'010**

Préparation	Gruau:	Portez l'eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu'à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
	Mélange prégonflé:	Faites tremper les flocons d'avoine et déposez-les couverts au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication	Temps de pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse.
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 24 °C
	Pointage:	Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante et ensuite 15 – 18 heures au frigo. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.
Façonnage		Pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les en long et tournez-les dans des flocons d'avoine. Déposez-les sur des appareils à enfourner et laissez-les fermenter.
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C Aux 3/4 de la fermentation, entaillez en long, enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
	Temps de cuisson:	Env. 30 minutes

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

Nous partageons votre passion

margo



PAIN COMPLET AMIDONNIER & ENGRAIN

FERMENTATION LONGUE

	Ingrédients Recette pour env. 47 pains à 400 g	g
Gruau	Farine complète PurEpeautre	1’000
	Eau	2’000
Pâte	**CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %**	6’000
	Farine complète PurEpeautre	3’000
	Sel de cuisine	210
	Levure de boulangerie	200
	Huile alimentaire	300
	Eau env.	5’750
Décor	Farine d’épeautre égrugé	330
	Poids total	**18’790**

Préparation	Gruau:	Portez l’eau à ébullition, ajoutez-la bouillante à la farine tout en brassant et continuez à brasser jusqu’à ce que la masse soit lisse et compacte. Laissez refroidir le gruau. Couvrez et mettez au réfrigérateur durant la nuit.
Fabrication	Temps de pétrissage:	Pétrissez délicatement tous les ingrédients ensemble durant 6 minutes en 1ère vitesse et env. 2 minutes en 2ème vitesse.
Température et pointage en cuve	Température de la pâte:	Env. 24 °C
	Pointage:	Laissez reposer la pâte 1 heure à température ambiante et ensuite 15 – 18 heures au frigo. Sortez-la 60 minutes avant de la retravailler du réfrigérateur et repliez-la une fois.
Façonnage		Pesez des pâtons de 400 g, façonnez-les en long. Déposez les pâtons dans les moules en bois préparés et laissez-les fermenter.
Cuisson	Température du four:	Env. 230 °C À la fin de la fermentation, enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu’à ce qu’ils soient croustillants.
	Temps de cuisson:	Env. 35 minutes

Margo – Baker & Baker Suisse SA
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER