Nous partageons votre passion

margo



# PAIN GRAINES DE CACAO-CANNEBERGES

FERMENTATION LONGUE

| | Ingrédients<br>Recette pour env. 59 pains | g |
|---|---|---|
| **Pâte** | Farine de blé type 550 | 5'000 |
| | Farine bise | 1'660 |
| | Farine de seigle | 1'660 |
| | **Crea Farine 10-20 %** | 1'660 |
| | Levure de boulangerie | 335 |
| | Poudre de cacao | 335 |
| | Sel de cuisine | 220 |
| | Eau | 7'900 |
| **À incorporer** | Canneberges | 1'660 |
| | Graines de cacao | 400 |
| **Décor** | Farine mi-blanche | 320 |
| | **Poids total** | **21'150** |

| | | |
|---|---|---|
| **Fabrication** | | Pétrissez tous les ingrédients, à l'exception des graines de cacao et des canneberges, pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Incorporez les canneberges et les graines de cacao à la fin. |
| | Temps de pétrissage: | 6 minutes en 1ère vitesse et env. 4 minutes en 2ème vitesse |
| **Température et pointage en cuve** | Température de la pâte: | Env. 24 °C |
| | Pointage: | Mettez la pâte dans un bac huilé et laissez-la reposer dans la pièce durant 1 – 2 heures. 14 – 16 heures au réfrigérateur. |
| **Façonnage** | Acclimatation: | Avant de travailler la pâte, laissez-la s'acclimater env. 2 heures dans la pièce. Pesez des pâtons de 350 g et façonnez-les en ovale, puis tournez-les bien dans la farine. |
| | Apprêt: | Après l'apprêt d'env. 50 minutes, faites une incision en long sur la surface. |
| **Cuisson** | Température du four: | Env. 240 °C, tombante<br>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

*Nous partageons votre passion*

margo



# PAIN AUX HERBES DES ALPES

| | Ingrédients | Recette pour env. 44 pains | g |
|---|---|---|---|
| **Pâte** | Farine de blé type 550 | | 6’400 |
| | Farine de seigle | | 2’150 |
| | **Crea Farine 10-20 %** | | 1’450 |
| | Levure de boulangerie | | 420 |
| | Sel de cuisine | | 210 |
| | Herbes des Alpes | | 42 |
| | Eau | | 6’900 |
| | **Poids total** | | **17’572** |

| | | |
|---|---|---|
| **Fabrication** | | Pétrissez tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. |
| | Temps de pétrissage: | 10 minutes en 1ère vitesse et env. 5 minutes en 2ème vitesse |
| **Température et pointage en cuve** | Température de la pâte: | Env. 24 °C |
| | Pointage: | Env. 45 minutes |
| **Façonnage** | | Pesez des pâtons de 400 g, façonnez-les en ronde et déposez-les avec le bout vers le bas sur des appareils à enfourner.<br>Fermentation: Après trois quarts de la fermentation, |
| | Apprêt: | Aux ¾ de la fermentation, tournez les pains et saupoudrez-les de farine de seigle. |
| **Cuisson** | Température du four: | Env. 240 °C, tombante<br>Enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu’à ce qu’ils soient croustillants. |
| | Temps de cuisson: | Env. 40 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 AU GINGEMBRE

FERMENTATION LONGUE

| | Ingrédients<br>Recette pour env. 50 pains | g |
|---|---|---|
| Pâte | Farine mi-blanche | 8’000 |
| | **CreaFarine 10-20 %** | 1’400 |
| | Graines de tournesol | 300 |
| | Sésame | 300 |
| | Levure de boulangerie | 200 |
| | Sel de cuisine | 200 |
| | Safran des Indes | 20 |
| | Gingembre frais | 280 |
| | Eau | 6’800 |
| Mélange de décoration | Sésame | 240 |
| | Farine mi-blanche | 240 |
| | **Poids total** | **17’980** |

| | | |
|---|---|---|
| **Fabrication** | | Pelez et râpez le gingembre frais.<br>Pétrissez tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. |
| | Temps de pétrissage: | 6 minutes en 1ère vitesse et env. 4 minutes en 2ème vitesse |
| **Température et pointage en cuve** | Température de la pâte: | Env. 24 °C |
| | Pointage: | Mettez la pâte dans un bac huilé et laissez-la reposer dans la pièce durant 1 – 2 heures.<br>14 – 16 heures au réfrigérateur. |
| **Façonnage** | Acclimatation: | Avant de travailler la pâte, laissez-la s’acclimater env. 2 heures dans la pièce.<br><br>Basculez la pâte sur la table, pesez des pâtons de 350 g, façonnez-les à votre convenance et tournez-les dans le mélange de décoration, puis posez-les sur les appareils à enfourner et laissez-les fermenter. |
| **Cuisson** | Température du four: | Env. 230 °C, tombante<br>Aux ¾ 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 MAISON

| | Ingrédients | Recette pour env. 50 pains | g |
|---|---|---|---|
| **Pâte** | Farine bise | | 8’000 |
| | **CreaFarine 10-20 %** | | 2’000 |
| | Levure de boulangerie | | 250 |
| | Sel de cuisine | | 200 |
| | Eau | | 7’200 |
| | **Poids total** | | **17’650** |
| **Fabrication** | | Pétrissez tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. | |
| | Temps de pétrissage: | 6 minutes en 1ère vitesse et env. 4 minutes en 2ème vitesse | |
| **Température et pointage en cuve** | Température de la pâte: | Env. 24 °C | |
| | Pointage: | moins 60 minutes | |
| **Façonnage** | | Pesez des pâtons de 400 g, façonnez-les dans des formes selon la couramment du canton et laissez-les fermenter sur des appareils à enfourner. | |
| **Cuisson** | Température du four: | Env. 230 °C, tombante<br>Enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu’à ce qu’ils soient croustillants. | |
| | Temps de cuisson: | Env. 40 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 AUX GRAINES

| | Ingrédients | Recette pour env. 60 pains | g |
|---|---|---|---|
| **Mélange prégonflé** | Graines de tournesol | | 625 |
| | Sésame | | 550 |
| | Graines de lin | | 375 |
| | Eau | | 1’550 |
| **Pâte** | Farine de blé type 550 | | 6’250 |
| | **CreaFarine 10-20 %** | | 1’875 |
| | Farine mi-blanche ou bise | | 1’875 |
| | Levure de boulangerie | | 310 |
| | Sel de cuisine | | 220 |
| | Eau | | 6’875 |
| | **Poids total** | | **20’505** |

| | | |
|---|---|---|
| **Préparation** | Mélange prégonflé | Mélangez les graines de tournesol, de lin et de sésame avec l’eau et laissez-les gonfler 60 minutes. |
| **Fabrication** | | Pétrissez tous les ingrédients pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. |
| | Temps de pétrissage: | 5 minutes en 1ère vitesse et env. 7 minutes en 2ème vitesse |
| **Température et pointage en cuve** | Température de la pâte: | Env. 25 °C |
| | Pointage: | Env. 45 minutes |
| **Façonnage** | | Pesez des pâtons de 350 g, pré-façonnez-les légèrement dans le sens de la longueur et, après 10 minutes, en baguettes avec bout en pointe; tournez-les dans un mélange de graines et déposez-les sur des appareils à enfourner. |
| | Apprêt: | Aux ¾ de la fermentation, incisez et enfournez. |
| **Cuisson** | Température du four: | Env. 240 °C, tombante<br>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



# PAIN AUX NOIX

| | Ingrédients | Recette pour env. 47 pains | g |
|---|---|---|---|
| **Pâte** | Farine de blé type 550 | | 6’900 |
| | Farine de seigle | | 1’380 |
| | CreaFarine 10-20 % | | 1’720 |
| | Levure de boulangerie | | 360 |
| | Sel de cuisine | | 220 |
| | Eau | | 6’900 |
| **À incorporer** | Noix, hachées | | 1’380 |
| | **Poids total** | | **18’860** |

| | | |
|---|---|---|
| **Fabrication** | | Pétrissez tous les ingrédients, à l’exception des noix, pour former une pâte qui se détache facilement de la cuve. Ajoutez les noix à la fin. |
| | Temps de pétrissage: | 8 minutes en 1ère vitesse et env. 5 minutes en 2ème vitesse |
| **Température et pointage en cuve** | Température de la pâte: | Env. 25 °C |
| | Pointage: | Env. 60 minutes |
| **Façonnage** | | Pesez des pâtons de 400 g et façonnez-les en longueur. |
| | Apprêt: | Après env. 50 minutes, bien saupoudrez de farine de seigle et incisez 5 fois dans le sens de la longueur avant de cuire au four. |
| **Cuisson** | Température du four: | Env. 230 °C, tombante<br>Enfournez avec de la vapeur et terminez la cuisson à tirage ouvert jusqu’à ce qu’ils soient croustillants. |
| | Temps de cuisson: | Env. 45 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