

RECETTES DE BASE



MASSE BATTUE CLAIRE

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur plat ou d'un gros fouet à vitesse moyenne jusqu'à ce que la masse soit lisse. Temps de battage: 5-7 minutes
Huile alimentaire	350 g	
Eau	400 g	
Total	1'750 g	Retravaillez à volonté. Température de cuisson 200 °C, temps de cuisson dépendant de la taille

BISCUIT CLAIR

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur plat ou d'un gros fouet à vitesse moyenne jusqu'à ce que la masse soit lisse. Temps de battage: 3 minutes / Poids du litre: 880 g
Poudre à lever	10 g	
PLT Verda Margarine pour pâtisserie	200 g	Anneau de 16 cm: poids net d'env. 300 g; température de cuisson 200 °C, env. 30 minutes
Eau	560 g	
Total	1'770 g	Anneau de 20 cm: poids net d'env. 600 g; température de cuisson 200 °C, env. 35 minutes Plaque de 60/40: poids net d'env. 1500 - 2000 g; température de cuisson 200 °C, env. 30 minutes

BISCUIT FONCÉ

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur plat ou d'un gros fouet à vitesse moyenne jusqu'à ce que la masse soit lisse. Temps de battage: 3 minutes / Poids du litre: 950 g
Poudre de cacao	50 g	
Poudre à lever	10 g	Anneau de 16 cm: poids net d'env. 300 g; température de cuisson 200 °C, env. 30 minutes
Eau	600 g	
PLT Verda Margarine pour pâtisserie	200 g	Anneau de 20 cm: poids net d'env. 600 g; température de cuisson 200 °C, env. 35 minutes Plaque de 60/40: poids net d'env. 1500 - 2000 g; température de cuisson 200 °C, env. 30 minutes
Total	1'860 g	

PÂTE SABLÉE & FRISURES

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
PLT Cremona	600 g	Mélangez le sucre, le sel et la PLT Cremona jusqu'à ce que la masse soit légèrement mousseuse.
Sucre	300 g	
Sel	2 g	Mélangez brièvement avec la farine, l'amidon et l'eau. Mettez la pâte sablée au frais durant au minimum 6 heures avant de la retravailler.
Farine de blé type 400	800 g	
Amidon	100 g	Frisures: Pour les frisures, pressez ensuite la pâte à travers un tamis grossier et placez-les au frais. Les frisures peuvent être conservées au congélateur et être utilisées au gré des besoins.
Eau	100 g	
Total	1'892 g	



MUFFINS AUX AIRELLES

Recette pour 25 muffins

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
Masse		Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur plat ou d'un gros fouet à vitesse moyenne jusqu'à ce que la masse soit lisse. Temps de battage: env. 5 minutes
Vegan Cake & Muffin	1'500 g	
Huile alimentaire	525 g	
Eau	600 g	
À incorporer		
Airelles, surgelées	375 g	Incorporez les airelles surgelées à la masse battue et versez env. 120 g par capsule de muffin.
Décor		
Noisettes, hachées finement	90 g	
Total	3'090 g	Température de cuisson: 200 °C Temps de cuisson: 45 minutes

AUTRES VARIANTES

A la place des airelles, on peut aussi employer d'autres baies, du chocolat, des noix, du pavot, ...

CHOCO-COOKIES

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Préparez une pâte sablée avec tous les ingrédients. Incorporez-y le chocolat noir (petits morceaux) à la fin.
Farine de blé type 400	500 g	Avec la pâte sablée, faites un rouleau d'env. 5 cm Ø et ensuite mettez-le au frais durant au minimum 2 heures.
PLT Verda Margarine pour pâtisserie	750 g	Après refroidissement, coupez des tranches d'env. 1,5 cm d'épaisseur (env. 50 g), posez-les sur les plaques préparées et cuisez-les.
Sucre	450 g	Température de cuisson: 190 °C (50 °C en dessous de la temp. pour petits pains)
Eau	200 g	Temps de cuisson: env. 12 minutes
Chocolat noir (petits morceaux) (végane)	500 g	
Total	3'400 g	

AUTRES VARIANTES

D'autres variantes peuvent être produites à partir de la pâte. Pour ce faire, mélangez 1000 g de pâte (sans chocolat) avec les ingrédients suivants:

Cookies à la cannelle:

incorporez 100 g de Meister Vari Flakes à la cannelle.

Cookies aux abricots:

incorporez 200 g d'abricots secs, hachés.

Cookies Superfood:

incorporez 150 g de canneberges et sur chaque cookie, saupoudrez env. 4 g de graines de tournesol avant la cuisson.

Cookies aux noix de pécan:

sur chaque cookie, saupoudrez env. 8 g de brisures de noix de pécan avant la cuisson.



TOURTE ARC-EN-CIEL

Recette pour 2 tourtes de 16 cm

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
Masse biscuit		Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur plat ou d'un gros fouet à vitesse moyenne jusqu'à ce que la masse soit lisse. Temps de battage: env. 5 minutes
Vegan Cake & Muffin	1'400 g	
Huile alimentaire	490 g	
Eau	520 g	
Jus de citron	40 g	
6 Colorant alimentaire aux couleurs de l'arc-en-ciel		Colorez chaque fois 400 g de masse avec quelques gouttes de colorant alimentaire.
Fourrage		Versez chaque fois 200 g dans des cercles de 16 et lissez-les. Température de cuisson: 190 °C
PLT Verda Margarine pour pâtisserie	460 g	
Sucre glace	460 g	
Sucre vanillé	10 g	
Total	3'380 g	Temps de cuisson: 20 minutes

FOURRER

Pour le fourrage, battez tous les ingrédients en mousse avec un gros fouet, durant env. 10 minutes.

Étendez un peu de crème de fourrage entre chaque fond et nappez la tourte avec.

Décorez au gré de vos envies avec des frisures colorées.



FESTIVAL DE BROWNIES

Recette pour 1 plaque de 24 x 44 cm

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
Vegan Cake & Muffin	750 g	Faites fondre le chocolat et mélangez-le avec les autres ingrédients à l'aide d'un batteur plat ou d'un gros fouet, à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la masse soit lisse. Temps de battage: env. 5 minutes
Huile alimentaire	300 g	
Eau	270 g	
Chocolat (végane)	450 g	Ajoutez d'autres ingrédients à la masse de base au gré de vos envies.
Total	1'770 g	Versez la masse dans une capsule de 24 x 44 cm et lissez-la. Température de cuisson: 200 °C
		Temps de cuisson: env. 15 minutes

AUTRES VARIANTES

D'autres variantes peuvent être produites à partir de la masse de base pour brownies:

Le classique:

brownie aux noix
incorporez 250 g de brisures de noix.

Le rustique:

brownie aux graines de courge
faites griller 150 g de graines de courge et hachez-les grossièrement. Une fois refroidies, incorporez-les à la masse de base.

L'aigre-doux:

brownie aux framboises
Répartissez de manière régulière env. 500 g de framboises surgelées sur la masse lissée. Cuisez env. 10-15 minutes plus longtemps le brownie aux framboises.



TOURTE MOKA

Recette pour 5 tourtes de 16 cm

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
5 Biscuits clairs (végane)	1'500 g	Préparez 5 biscuits clairs. Coupez chaque biscuit en deux.
Fourrage		FOURRER
PLT Verda Margarine pour pâtisserie	500 g	A l'aide d'un gros fouet, battez la PLT Verda Margarine pour pâtisserie et le sucre vanillé en mousse pendant env. 10 minutes.
Pati Whip Vegan	1'000 g	Fouettez le Pati Whip Vegan et incorporez-le au mélange PLT Verda pâtisserie.
Sucre vanillé	50 g	
Imbibage au moka		FINIR
Amaretto	75 g	Imbibez le premier fond avec l'imbibage au moka.
Espresso	225 g	Étendez le fourrage dessus, couvrez avec le deuxième fond et imbibez également ce dernier.
Décor		Dressez des pois avec le fourrage (par ex. douille 10).
Copeaux de chocolat (foncé)	100 g	Parsemez le bord de copeaux de chocolat et saupoudrez légèrement la tourte de cacao en poudre.
Poudre de cacao	10 g	
Total	3'460 g	

MOUSSE AU CHOCOLAT

Recette pour env. 30 pièces d'env. 85 g

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
Biscuit foncé (végane)	300 g	Préparez 30 gobelets à pâtisserie, découpez 30 petits fonds de biscuit de la taille des gobelets.
Sirop de sucre	100 g	
Grand Marnier	50 g	Mélanguez le sirop de sucre et le Grand Marnier.
Mousse au chocolat		MOUSSE AU CHOCOLAT
Pati Whip Vegan	1'000 g	Faites fondre la couverture, mélangez-la avec l'eau chaude et laissez-la refroidir un petit moment. Incorporez le Pati Whip Vegan fouetté et, pour finir, incorporez-y les petits morceaux de couverture.
Couverture vanille	500 g	
Eau	500 g	
Couverture, hachée grossièrement	150 g	
Total	2'600 g	

Remplissez les gobelets à pâtisserie au 1/4 avec la mousse, pressez légèrement le biscuit et imbinez-le de Grand Marnier.

Ensuite, remplissez avec la mousse au chocolat et décorez au gré de vos envies.

CONSEIL: pour les gobelets étroits, utilisez un deuxième fond de biscuit.



GÂTEAU AUX FRISURES

Recette pour 1 plaque de 53 x 22 cm

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
Préparation		
Pâte sablée & frisures	400 g	Abaissez la pâte sablée à 3,5 mm d'épaisseur et tartinez-la de marmelade aux abricots.
Marmelade aux abricots	150 g	
Masse		
Vegan Cake & Muffin	625 g	Pour la masse, mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un batteur plat ou d'un gros fouet à vitesse moyenne durant 5-7 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
Eau	250 g	
Huile alimentaire	210 g	
À saupoudrer		
Groseille	800 g	Lissez la masse sur le fond de pâte sablée. Répartissez uniformément les groseilles sur la surface. Pour finir, saupoudrez uniformément des frisures sur les bords.
Pâte sablée & frisures	350 g	

Total 2'785 g

AUTRES VARIANTES

au lieu des groseilles, on peut utiliser n'importe quel autre fruit, au gré des envies.

Cuisez à env. 190 °C avec le souffleur ouvert.
Temps de cuisson: env. 50 minutes

Température à coeur: 96 °C

Au gré de vos envies, saupoudrez de sucre glace.



CAKE À LA BANANE, AUX NOIX ET AUX FIGUES

Recette pour 4 cakes à env. 700 g

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
Préparation		
Flocons d'avoine	300 g	Mélangez les flocons d'avoine avec l'eau et laissez-les gonfler durant environ 15 minutes.
Eau	500 g	
Masse		
Vegan Cake & Muffin	1'000 g	Mélangez le mélange de flocons d'avoine et tous les autres ingrédients à vitesse moyenne. Temps de battage: 5-7 minutes. Incorporez les brisures de cerneaux de noix et les figues grossièrement hachées à la masse battue.
Poudre à lever	5 g	
Purée de bananes	500 g	
Huile alimentaire	350 g	
À incorporer		
Brisures de cerneaux de noix	175 g	Versez 750 g de masse dans chaque moule de cuisson en bois. Lissez un peu la masse après l'avoir mise dans les moules et cuisez-la à 180 °C durant env. 80 minutes.
Figues séchées, hachées	175 g	
Décor		
Marguerite Miroir Neutre	100 g	Après la cuisson, nappez les cakes avec du Marguerite Mirior Neutre et décorez-les avec des demi-noix.
Demi-noix	50 g	
Total	3'155 g	



TRANCHES AUX POMMES

Recette pour 1 plaque de 53 x 22 cm

INGRÉDIENTS	POIDS	FABRICATION
Pâte sablée (végane)	250 g	Préparez un fond de pâte sablée (3 mm) et cuisez-le. Préparez le biscuit et coupez-le en deux.
Biscuit clair (végane, 53 x 22 cm)	1'400 g	
Fourrage		FOURRER
Marmelade aux abricots	100 g	Etendez de la marmelade d'abricots sur le fonds de pâte sablée refroidi. Posez un biscuit dessus.
Margo Farce aux pommes	1'000 g	
Décor		
Pati Whip Vegan	400 g	
Total	3'150 g	Répartissez régulièrement la Margo Farce aux pommes sur le biscuit et recouvrez avec le 2ème biscuit. Découpez des tranches à la taille souhaitée.

Battez le Pati Whip Vegan en neige ferme et décorez les tranches avec, par exemple en dressant des pois dessus (par ex. douille 10).

Au gré de vos envies, saupoudrez-les de cacao en poudre ou garnissez-les.

AUTRES IDÉES

DESSERT DE LA FORÊT NOIRE



TRANCHE DE CHOCOLAT

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**