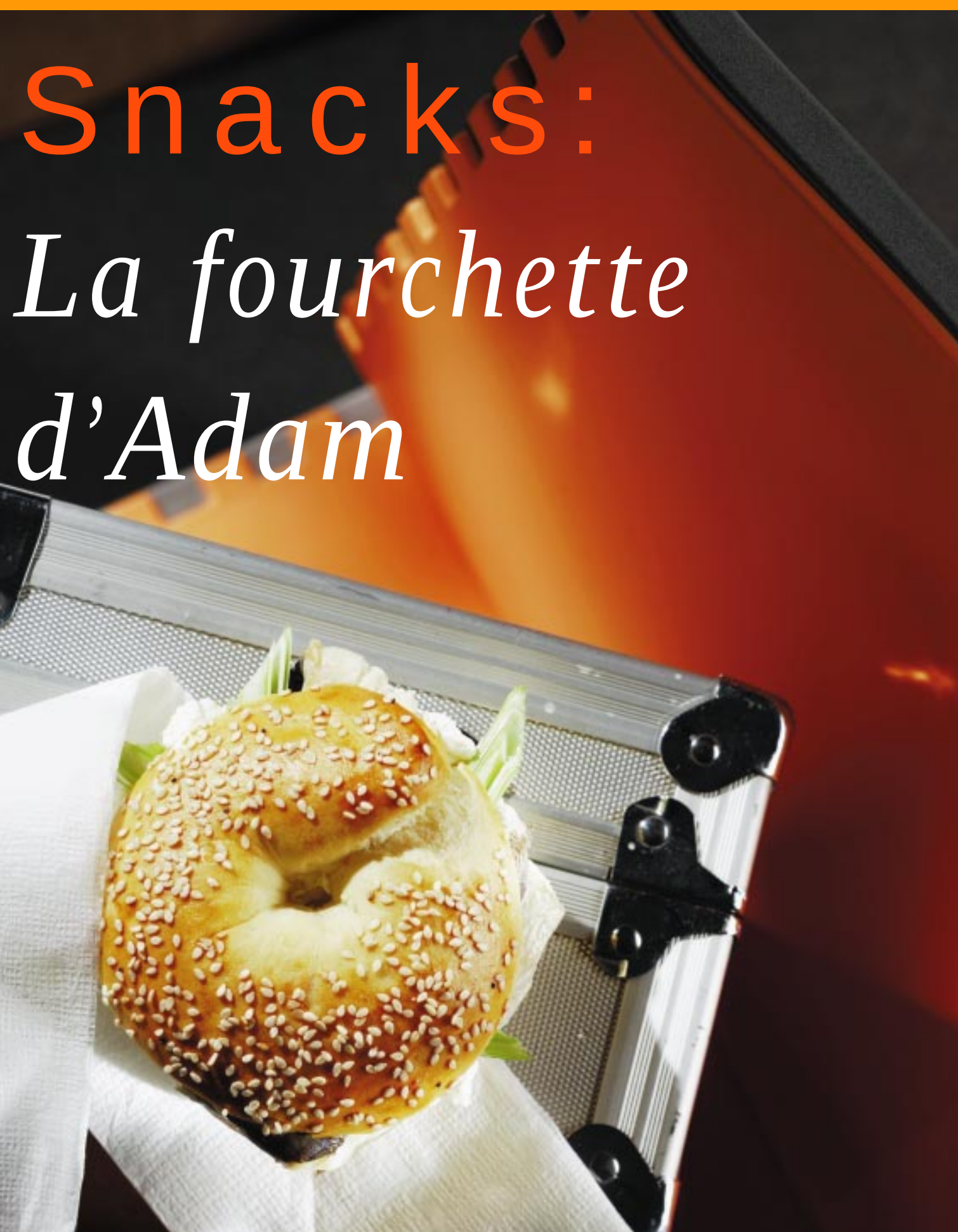


Snacks:

La fourchette d'Adam



C
hers clientes
et clients MARGO,

Les températures ne cessent de grimper, les journées s'allongent, la nature reprend des couleurs et tout le monde éprouve une envie croissante de sortir. L'été s'annonce.

Or, l'été 1998 verra lui aussi une montée de la consommation en plein air. Plats à emporter, pique-niques et déjeuners légers, de préférence «sur le pouce», constitueront à nouveau une forte tendance.

Ce qui compte, c'est la qualité et la fraîcheur; le lieu de consommation n'est plus que secondaire. En effet, la saison des snacks de 1998 sera plus que jamais placée sous la devise «on mange pour la faim et non pour le lieu».

Les suggestions de recettes de ce numéro de MARGO-POST s'orientent clairement d'après les points forts du métier de boulanger, à savoir: la production de pains, petits pains et tartes.

Grâce à un système modulaire simple, présenté dans le présent numéro, il suffit d'un petit assortiment de pains (faits maison ou articles congelés achetés à l'extérieur) ainsi que d'un choix de cinq masses à tartiner pour préparer en un tournemain toutes sortes de sandwiches aux garnitures les plus alléchantes. Cinq sortes de pain, combinées avec les cinq masses à tartiner décrites, permettent par exemple de créer vingt-cinq sandwiches de base différents! Rien de plus facile, donc, d'offrir à vos clients la variété souhaitée.

Quant à la couleur, aux formes et aux décorations, les possibilités sont sans limites. Sur la page consacrée au pain, vous trouverez des idées et suggestions afin que vous puissiez, vous aussi, mettre quelques accents nouveaux dans votre boulangerie. Par ailleurs, nous vous présentons d'autres articles de boulangerie dont la fabrication est des plus efficaces et simple. Des escargots en pâte levée aux farces très variées et de nouvelles idées de tartes viennent, enfin, compléter l'assortiment de snacks.

Nous vous souhaitons une agréable lecture ainsi qu'une saison de snacks 1998 couronnée de succès!

Votre équipe MARGO

MARGO
qualité, idées, service

Ce que vous avez voulu savoir

HISTOIRE DU SANDWICH

Le canapé, à ce qu'il paraît, remonte à la nuit des temps. Rappelons-nous les habitudes alimentaires du temps jadis: les couverts étaient inconnus et le pain occupait la fonction actuelle du couteau et de la fourchette. Rien de plus naturel, donc, que de servir la viande froide directement sur une tranche de pain: une version ancestrale, en fait, du canapé d'aujourd'hui. Sa forme la plus connue, le sandwich, est devenue la notion universelle pour un petit pain coupé en deux et garni, au milieu, de rôti froid, jambon ou autres ingrédients semblables. Ce produit doit son nom à John de Montagne of Sandwich, grand seigneur anglais qui vécut de 1718 à 1702. Joueur passionné, Lord Sandwich, lorsqu'il s'abandonnait au jeu, ne prenait même plus le temps de manger. Le cuisinier avait beau se donner toutes les peines du monde, le Lord était tellement obsédé par le jeu qu'il en laissait refroidir le repas. Lorsque, malgré tout, la faim finissait par le tenailler, il se faisait couper des tranches de rôti froid et les dégustait, avec ses compagnons de jeu, entre deux tranches de pain. Cette habitude fit la ronde et l'on baptisa bientôt cette sorte de canapé «sandwiches». C'est ainsi que le nom du Lord anglais qui, d'après son comportement, ne semblait guère apprécier les talents de son chef de cuisine, est devenu, un peu à tort, un terme culinaire.

Adelrich Furrer «Belegte Brötchen und Gourmandises»
édition Paul Heidlauff, Bâle 1949

TENDANCES ET PERSPECTIVES

«Finger food», snacks, sandwich: à l'heure actuelle, de nombreux termes proviennent de l'anglais. Francisés, ils font désormais partie intégrante de notre langage familial. Dans le vocabulaire alimentaire actuel, «finger food» constitue un terme général: il désigne tous les produits alimentaires et repas consommés à la main, soit «à la fourchette d'Adam».

Le «finger food» suit une très forte tendance qui ne cesse de croître tous les ans. Le «finger food» issu des fournils de boulangerie est des plus variés et va du croissant aux pâtisseries, en passant par les sandwiches et snacks.

Un regard sur l'avenir permet de reconnaître les tendances de marché suivantes:

- La consommation par personne de pain et d'articles de boulangerie, après quelques années de baisse/stagnation, marquera une légère hausse.
- Dans le commerce alimentaire spécialisé, les boulangeries-confiseries ont enregistré, durant la période de 1991 à 1995, une augmentation annuelle du chiffre d'affaires. Durant la même période, le nombre de points de vente a augmenté de 249 pour atteindre un total de 3955 points de vente.
- La vente de produits à emporter gagne en importance: les structures se transforment à une vitesse vertigineuse. Les spécialistes, semble-t-il, n'ont plus aucune chance. Leur part de marché est envahie par les magasins à prix discount, grandes surfaces et chaînes de détaillants, à l'exception des vendeurs d'en-cas: les boulangers et confiseurs ont profité de la tendance croissante des produits à emporter. Dans les lieux de transit tels que gares, rues animées et quartiers de bureaux, ils enregistrent des chiffres d'affaires importants.

Schweiz. Verkaufsförderungs-Forum:
«Detailhandel Schweiz 97»

vez toujours ur les snacks

- La vente de produits à emporter multiplie la clientèle, notamment parmi les jeunes qui, par leur achat de produits supplémentaires, font monter le chiffre d'affaires de façon sensible.
- La variété est très demandée: parmi les clients, notamment les jeunes et les personnes au pouvoir d'achat important, la variété constitue un facteur important. Un assortiment de boulangerie/café souvent renouvelé fait preuve de fraîcheur et promet une alimentation intéressante. Afin que vous puissiez proposer une telle variété, nous vous présentons, dans ce numéro de MARGO Post, un système modulaire permettant la confection rationnelle de sandwiches. Grâce à ce système, il est très simple d'offrir un choix varié de sandwiches différents.

AVANTAGES DES BOULANGERS DANS LE DOMAINE DES SNACKS

Au niveau des en-cas, snacks et petits repas, les boulangers présentent les atouts suivants:

- La consommation à l'extérieur est de plus en plus appréciée. Les clients sont de moins en moins prêts à payer une somme importante pour un déjeuner. Conclusion: le rapport qualité – prix doit être concluant.
- Des idées de produits sans cesse renouvelées offrent aux consommateurs la variété souhaitée et incitent à l'achat.
- Sur le plan de la qualité et de la fraîcheur, le boulanger est imbattable si les snacks/sandwiches sont préparés «à la minute».
- Des garnitures préparées à l'avance et conservées au réfrigérateur (voir recettes de masses à tartiner p. 5/6) permettent de varier l'assortiment, ce qui renforce l'effet de fraîcheur et de qualité.
- D'excellentes prestations alliées à un service impeccable, basées sur un assortiment complet et de premier choix, attirent une clientèle croissante, satisfaite et donc régulière.
- Une qualité de pain et un choix inégalés s'avèrent **l'atout n° 1** du boulanger!

DISPOSITION DE LA SURFACE DE TRAVAIL

Des snacks préparés de façon rationnelle garantissent succès et rentabilité à cette part d'assortiment. Une méthode simple et efficace est tout aussi importante pour la garniture des sandwiches que pour la confection de tartes et autres en-cas. Afin d'atteindre l'efficacité exigée, il s'agit de réfléchir aux thèmes suivants, relatifs à l'entreprise:

- **Assortiment:** planification de l'assortiment du jour, approvisionnement ponctuel en matières premières; disponibilité de l'assortiment supplémentaire de boissons, etc.
- **Instructions/recettes:** archivage des recettes de snacks; prise de note des matières premières pour sandwiches (quantité et nature des ingrédients pour chaque type de sandwich); avantage: certains snacks/sandwiches présenteront toujours la même qualité, connue de la clientèle, quel que soit le responsable de la confection des snacks/sandwiches.
- **Disposition des ingrédients/récipients:** les ingrédients/récipients doivent être placés selon un ordre adapté au processus de travail. Cela permet de réduire les pertes de temps inutiles.
- **Ustensiles:** seul un choix d'ustensiles approprié et adapté au processus de confection permet un travail/une préparation professionnel(le) et efficace des ingrédients.
- **Hygiène:** lors de la préparation de produits frais (notamment lors de l'utilisation de produits sensibles tels que mayonnaise, œufs, etc.), un poste de travail parfaitement hygiénique est essentiel (voir paragraphe «Prescriptions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires»).
- **Emballage:** un emballage/préemballage approprié pour snacks/sandwiches facilite la différenciation sur l'étalage et protège les produits (voir paragraphe «Prescriptions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires»).

PRESCRIPTIONS DE L'ORDONNANCE SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES

L'ordonnance sur les denrées alimentaires, est entrée en vigueur au 1.1.1998 après un délai transitoire de deux ans et demi.

Garantie de la qualité (GQ) et auto-contrôle dans les boulangeries et confiseries

Obligation

Quiconque produit, traite, stocke, livre, importe ou exporte des denrées alimentaires est tenu au respect des obligations en matière de protection de la santé, falsification et hygiène. Les exigences nécessaires à cet effet sont contenues dans les règlements respectifs sur l'hygiène et sur les additifs. La garantie de la qualité au sein de l'entreprise repose sur un concept permettant de répondre aux exigences de façon durable et constante. Ce concept comprend les éléments suivants: directives et barème concernant le travail et le comportement, surveillance du respect des directives et prescriptions légales, élimination des vices et formation de l'ensemble du personnel. Les GQ et auto-contrôle doivent être documentés par écrit. Les autorités responsables du contrôle des denrées alimentaires vérifient cette documentation et en assurent l'utilité et le respect.

Matières premières et semi-produits:

- assurer la qualité irréprochable de la marchandise fournie
- exiger des délais d'utilisation impératifs pour toutes les denrées périssables (produits à base de viande, etc.) et indiquer les délais de consommation sur ses propres produits!
- strictement respecter ces délais!

Information/étiquette:

- munir produits et étalages d'étiquettes contenant les informations complètes sur les produits, notamment la composition et la durée de conservation.

Propreté:

Il s'agit d'éliminer tous les aspects nuisibles aux denrées:

- dans la section ouverte à la clientèle, installer une protection contre les postillons
- assurer un haut niveau d'hygiène personnelle
- réduire le contact avec les mains
- nettoyer et entretenir les appareils et ustensiles de façon appropriée
- éviter à tout prix les salissures occasionnées par des débris de paroi ou plafond (dus à des pinceaux ou racloirs endommagés, etc.)

Réfrigération:

- conserver toutes les denrées périssables à une température inférieure à 5°C
- vérifier les températures des produits réfrigérés.

LABORATOIRES CANTONAUX DE Zoug

Variantes de pains p assortiment à croqu





our un er

L'aspect et la saveur varient non seulement par la coupe, mais encore par la garniture, par exemple: pavot, sésame, cumin, fromage râpé, mozzarella coupée en rondelles, tomates, courgettes, brocoli, champignons, poivron rouge, olives, épices telles que l'origan, mélanges d'herbes de Provence, poivre, etc.

PÂTE PANACTIV	grammes
PANACTIV-MIX 50%	1000
farine fleur	1000
levure	80
eau	1350
CONTISSA	200
<i>Pétrir tous les ingrédients dans la machine à pétrir à spirales pendant 10 minutes en première vitesse et pendant 3 minutes en deuxième vitesse. Température de la pâte env. 25 °C. Façonner après 40 minutes de fermentation intermédiaire.</i>	
Poids total	3630

PÂTE PAIN DE MAÏS	grammes
MIX PAIN DE MAÏS 50%	1500
farine fleur	1500
levure	150
eau	1350
CREMONA	150
<i>Pétrir tous les ingrédients dans la machine à pétrir à spirales pendant 3 minutes en première vitesse et pendant 5 minutes en deuxième vitesse. Température de la pâte env. 25 °C. Façonner après 20 minutes de fermentation intermédiaire.</i>	
Poids total	4650

PÂTE À SANDWICHES AVEC FLEX	grammes
farine fleur, env.	1700
FLEX	300
levure	100
eau	1000
<i>Pétrir une pâte plastique avec tous les ingrédients. Température de la pâte env. 25 °C. Façonner après 15 minutes de fermentation intermédiaire.</i>	
Poids total	3100

DIFFÉRENTES FORMES ET SURFACES QUI DONNERONT DU PANACHE À VOTRE OFFRE DE SNACKS

- Suggestions pour différentes formes:
- Abaisser la pâte à une épaisseur de 8 à 9 mm; différentes formes sont possibles:
- **des triangles** de 13 cm de base et de 13 cm de hauteur (équivalent à un poids de pâte d'env. 120 g)
 - **des rondelles** de 24 cm de diamètre (env. 500 g)
 - **en forme de demi-lune ou d'ellipse**
 - **des rectangles** de 12 cm de large de la longueur de votre choix
 - façonner 100 g de pâte en une longueur de 40 cm et en confectionner **des bretzels**
 - façonner 70 g de pâte en une longueur de 20 cm et en former des anneaux (**bagels**) que vous laisserez reposer aux 3/4 de la fermentation, puis plongerez dans un badigeon de fécule ou de la saumure avant la cuisson.



CRÈME DE BASE

	grammes
CREMONA GOLD	500
moutarde	25
mayonnaise	25
condiment en poudre	15
eau	50

Battre en mousse tous les ingrédients.
Cette masse peut servir de base à tartiner
pour toutes les variantes de sandwiches.

MASSE AU SAUMON

	grammes
saumon fumé écrasé en purée	200
raifort	10
yaourt nature	50
crème de base	50
mayonnaise	100
PATISSA-FIN battue	50

Mélanger le saumon fumé à tous
les ingrédients sauf la PATISSA-FIN.
Incorporer la PATISSA-FIN et
éventuellement assaisonner.

MASSE AU FROMAGE

	grammes
Boursin au poivre	300
mayonnaise	75
PATISSA-FIN battue	75

Mélanger le fromage et
la mayonnaise et
incorporer la PATISSA-FIN.



Choix varié en

COMBINAISONS POSSIBLES
(SUGGESTIONS)

Masse à l'avocat
avec œufs, tomates, asperges, tranches
d'avocat, salades

Masse au fromage
avec différentes sortes de fromage, divers
jambons, viande séchée, tomates, salades,
tomates séchées à l'huile, aubergines,
concombres au vinaigre, cornichons,
poires, noix, olives, radis

Masse au saumon
avec saumon, crevettes, salades, mousse
au raifort, rondelles d'oignons, câpres

Masse orientale au curry
avec poulet, salades, œufs, ananas,
poires coupées en grands dés, griottes,
bananes

Masse au raifort
avec hareng, sardines à l'huile, crevettes,
fromage d'Italie, rôti froid, viande bouillie,
rosbif, lard, salades, concombres au
vinaigre, salade de céleri, olives.



MASSE ORIENTALE AU CURRY

	grammes
mayonnaise	100
crème de base	50
grains de maïs	250
ananas coupés en dés	50

Mélanger la mayonnaise et la crème de base puis bien assaisonner de curry. Incorporer le reste des ingrédients.

MASSE AU RAIFORT

	grammes
raifort, en bocal	100
mayonnaise	100
crème de base	100
Bien mélanger le tout.	

MASSE À L'AVOCAT

	grammes
avocat	250
crème de base	100
yaourt nature	100
jus de citron	10
Ecraser en purée et assaisonner de condiment en poudre.	



un tournemain

FARCE AU CURRY

	grammes
grains de maïs en boîte, égouttés	200
tomates pelées et sans graines, coupées en dés	100
jambon coupé en dés de 5 x 5 mm	100
mayonnaise	40

Bien mélanger le tout et assaisonner de condiment et de curry en poudre. En farcir des petits pains triangulaires incisés sur le côté pour former une poche.

FARCE VÉGÉTARIENNE

	grammes
grains de maïs en boîte, égouttés	200
tomates pelées et sans graines, coupées en dés	150
olives noires, coupées finement	50
mayonnaise	30

Bien mélanger le tout et assaisonner de sel et de tabasco. En farcir des petits pains triangulaires incisés sur le côté pour former une poche.

FARCE DE RATATOUILLE

	grammes
poivron rouge, jaune, vert, coupé en petits dés	400
courgette, épluchée et coupée en petits dés	150
piments, coupés finement	10
ail coupé finement	10
oignons coupés finement	100
mayonnaise	50
sel	5

Bien mélanger le tout et assaisonner de sel et de tabasco. En farcir des petits pains triangulaires incisés sur le côté pour former une poche.



- 1 Pain de maïs avec crème à tartiner aux avocats, avocats, abricots et rucola
- 2 Triangles aux olives avec crème à tartiner au raifort, roastbeef garni d'aubergines et de tomates
- 3 Bagel avec crème à tartiner au raifort, hareng vierge et oignons de printemps
- 4 Coussinet farci végétarien



*Escargots corsés,
tartes alléchantes:
vive la différence*

PÂTE BRISÉE OU À GÂTEAU

	grammes
1. farine fleur	2000
ASTRA graisse à boulangerie	600
FINORO 10% ou FLORANA	400
Froisser le tout jusqu'à ce que les ingrédients commencent à se lier.	
2. sel	40
eau	800
Faire diluer le sel dans l'eau et incorporer rapidement, mais avec soin dans le mélange de farine.	
Poids total	3840

PÂTE POUR ESCARGOTS FEUILLETÉS RELEVÉS

	grammes
1. RUSTICA-MIX 20%	275
farine fleur, env.	1100
levure	85
eau	900
Pétrir une pâte plastique avec tous les ingrédients. Température de la pâte env. 23 °C.	
2. FLORANA	700
Enchâsser et donner 3 tours simples à brefs intervalles. Laisser fermenter au frigo pendant au moins 1 heure avant de continuer la confection.	
Poids total	3060

SAUCE À GÂTEAU SALÉE

	grammes
farine fleur	80
VELUMIN	100
sel	13
poivre	
œufs (4 pièces)	env. 200
PATISSA-FIN	200
eau	800
Mélanger tous les ingrédients secs, incorporer peu à peu les œufs et, en dernier, y mélanger la crème à battre et l'eau.	
Poids total	env. 1400

CONSEIL PRATIQUE

- Veillez à ce que la purée de pommes de terre pour les escargots soit plutôt ferme. Si sa consistance est trop molle, la garniture commence à cuire au four et le tout s'affaisse.
- Les plaques de 26 cm de Ø requièrent 17% d'ingrédients en plus, et les plaques de 28 cm de Ø un supplément de 36%.



QUICHE AU SAUMON ET AU BROCOLI

	grammes
24 cm de Ø	
1. pâte à gâteau	250
Abaissier à une épaisseur d'env. 2,8 mm et placer sur une plaque à gâteau	
2. brocoli défait, blanchi	200
tranches de saumon	35
Répartir sur la pâte de sorte à ce que les tranches de saumon soient couvertes.	
3. sauce à gâteau salée	400
Verser par-dessus et faire cuire pendant env. 40 minutes à env. 230 °C à une bonne chaleur inférieure.	
Poids total	885

QUICHE INDONÉSIENNE AUX GERMES DE SOJA

24cm de Ø
Au lieu du brocoli et du saumon (proposés sous le point no 2) répartir sur la pâte 150 g de pousses de soja lavées, 10 g de piments coupés finement et 20 g de poivron vert.

QUICHE AUX LÉGUMES

24cm de Ø
Au lieu du saumon et du brocoli (proposés sous le point no 2) répartir sur la pâte 350 g de légumes blanchis (carottes, chou-fleur, brocoli, etc).

QUICHE AUX ASPERGES

24cm de Ø
Au lieu du saumon et du brocoli (proposés sous le point no 2) répartir sur la pâte 50 g de sbrinz, 50 g de jambon coupé en lamelles et 100 g de pointes d'asperges en boîte.



ESCARGOTS TZIGANES

	grammes
1. pâte	1000
Abaissier à 3 mm d'épaisseur et sur 50 cm de largeur. Laisser prendre brièvement au congélateur.	
2. purée de pommes de terre	450
viande hachée, faire revenir	150
grains de maïs égouttés, en boîte	150
haricots rouges égouttés, en boîte	100
poivron rouge, coupé en dés	90
piments, coupés finement	10
œufs	50
sel, poivre, paprika Mélanger le tout et répartir régulièrement sur la pâte légèrement congelée. congelée. Enrouler puis découper le rouleau en 17 escargots d'env. 3 cm de largeur. Laisser fermenter et faire cuire au four plutôt chaud (env. 230 °C).	
Poids total	2000

ESCARGOTS AU FROMAGE ET AU SALAMI

	grammes
1. pâte	1000
Abaissier à 3 mm d'épaisseur et sur 50 cm de largeur. Laisser prendre brièvement au congélateur.	
2. purée de pommes de terre	560
salami coupé en petits dés	130
gruyère râpé grossièrement	130
champignons égouttés, en boîte	130
œufs	50
sel, poivre Mélanger le tout et répartir régulièrement sur la pâte légèrement congelée. Enrouler puis découper le rouleau en 17 escargots d'env. 3 cm de largeur. Laisser fermenter et faire cuire au four plutôt chaud (env. 230 °C).	
Poids total	2000



*Vite faits,
bien faits
et toujours
gagnants:
Les sand-
wiches à la
saumure*

Tout le monde, quelle que soit la couche sociale ou tranche d'âge, apprécie les petits pains à la saumure. Sous forme de sandwiches garnis de fromage, viande, légumes, salades, etc. ou comme bretzel garni de margarine, beurre ou crème de base (recette: voir page 6), les pains à la saumure apportent une note décorative à chaque vitrine et attirent l'attention des consommateurs. Grâce à la disponibilité rapide des articles à la saumure cuits et surgelés, les sandwiches sont prêts en un tournemain. Et il est tout aussi simple, le soir, de vite préparer des sandwiches frais supplémentaires. Ce maximum de confort permet un travail souple et évite, en outre, le travail délicat d'enduire les articles de saumure.

L'assortiment MARGO comprend, comme nouveauté, quatre articles à la saumure cuits et surgelés:

- petit pain à la saumure 50 g
- pain parisien à la saumure 100 g
- bretzel à la saumure 50 g
- bretzel Jumbo à la saumure 150 g

INSTRUCTIONS

Stockage
Stocker dans un sac en plastique bien fermé à une température de congélation de -20°C (+/- 2°C).

Décongélation
Retirer la quantité souhaitée du carton et décongeler à température ambiante pendant 30 à 45 minutes.

Recommandation/tuyau
Afin que la croûte reste croustillante, les articles à la saumure peuvent être cuits ultérieurement à 210°C environ pendant 1 à 2 minutes.
Pour cette raison la phase de décongélation se raccourcit.

- 1 Délice avec crème à tartiner orientale, cerises et ananas. Délice avec crème à tartiner au raifort, lard de jambon, rondelles d'œuf et cornichons
- 2 Parisette à la saumure avec crème à tartiner au fromage, sbrinz et tomates séchées
- 3 Bretzel à la saumure avec crème à tartiner au fromage, viande séchée et cornichons
- 4 Bretzel Jumbo à la saumure avec crème à tartiner au saumon, crevette et salade





Spécialistes de snacks: regardez!

B*E*S*T
SANDWICH

Nouvelle qualité des produits MARGO à la saumure. Les articles MARGO à la saumure présentent désormais une nouvelle qualité et sont vendus en différentes variations. Les bretzels, bretzels Jumbo, pains parisiens et petits pains à la saumure vous faciliteront la confection de sandwiches: décongeler les articles, inciser, garnir, et vous voilà prêt à proposer quatre formes différentes de sandwiches. **Frais et variés, comme le souhaitent vos clients!**

MARGO, une division de Lipton-Sais, Grafenau 12, 6301 Zoug
Dépôts dans toute la Suisse. Service professionnel MARGO: téléphone 01/781 24 25



MARGO