

MARGOPOST

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtisseries 159



Matières grasses et leur diversité d'utilisation

Chère cliente, Cher client,

Vous êtes-vous aussi déjà demandé d'où venait le nom «margarine»? A l'origine, on faisait appel, pour la confection de confiseries et de pâtisseries fines, à l'offre en graisses alimentaires présentes naturellement. Les graisses consistantes d'origine animale comme le saindoux et le suif ainsi que le beurre jouaient à cet effet un rôle important, tout comme les huiles végétales fluides.

Les possibilités d'utilisation restreintes des matières grasses présentes naturellement se reflétaient bien évidemment dans un assortiment limité de pâtisseries fines. L'invention de la margarine par le scientifique français Hippolyte Mège-Mouriès dans les années 1867-69 fut donc déterminante pour l'élargissement qualitatif et quantitatif de l'assortiment de pâtisseries fines. Le point de départ historique de cette invention fut une demande faite par Napoléon à Mège-Mouriès pour trouver une sorte de beurre moins coûteux permettant un meilleur approvisionnement en énergie de l'armée et de la population en général. Les premières margarines furent fabriquées par une transformation en beurre des composants gras du suif avec du lait écrémé et présentaient des propriétés semblables à celles du beurre ainsi qu'un goût agréable. Cette nouvelle graisse à tartiner fut appelée, en raison de son éclat perlé, du nom de Margaron (= qui veut dire perle en grec). Il s'est transformé, au fil des ans, en margarine.

Jusqu'à la fin du siècle, la demande en margarine, qui coûtait deux fois moins cher que le beurre, ne cessa d'augmenter. Suivit le problème de l'approvisionnement en matières premières. Les quantités de suif et de saindoux disponibles ne suffisant plus, on dû chercher d'autres sources de matières premières. Les graisses végétales comme le colza, le tournesol, l'huile de coco ou de palme étaient certes connues, mais ne se prêtaient pas ou pas très bien, en raison de leur consistance fluide, à la fabrication de la margarine. Ce n'est qu'avec l'invention du procédé de durcissement de la graisse par le chimiste allemand Wilhelm Normann qu'il fut possible de fabriquer à base de ces huiles végétales avantageuses et de qualité des graisses fermes idéales pour la fabrication de la margarine.

Aujourd'hui, MARGO est en mesure, grâce à des techniques ultra modernes, de fabriquer la bonne matière grasse pour chaque utilisation.

Vous trouverez dans cette édition de MARGO POST différentes idées pour utiliser nos matières grasses avec créativité.

Je vous souhaite une intéressante lecture et beaucoup de succès pour la réalisation des recettes.



Cordialement vôtre

R. Hossle
Rolf Hossle

Chef boulanger-confiseur
MARGO - BakeMark Schweiz AG

MARGO - La marque n° 1 pour les matières grasses

MARGO s'impose **depuis plus de 40 ans** comme marque leader pour les matières grasses sur le marché suisse.

En sa qualité de filiale de CSM, le plus grand fournisseur des boulangeries et confiseries en Europe, MARGO a en tous temps accès au savoir-faire du centre de compétences CSM sur les matières grasses à Brème. Grâce à la collaboration avec des centres de recherche externes et des universités, MARGO marche non seulement d'un pas égal avec les développements et les technologies les plus récents, mais les fait également avancer.



MARGO est synonyme de qualité supérieure, d'innovations et d'un excellent service

- **Une expérience de plusieurs décennies** dans le domaine des matières grasses
- Utilisation de **matières premières de qualité supérieure et contrôlée**
- **Processus de production et mesures d'hygiène strictement contrôlés**
- **Contrôles de qualité et tests de produits constants**
- **Optimisation régulière de l'assortiment et innovations de produits**
- **Meilleurs conseils en cas de problèmes** grâce à une équipe d'experts compétente

Les innovations dans le domaine des matières ont un nom: MARGO

MARGO s'efforce constamment de reconnaître le plus rapidement possible, en restant proche du marché, les nouvelles tendances et les besoins des clients pour les transposer en produits et prestations innovateurs. La ligne de matières grasses GRAND'OR de MARGO connaissant un grand succès, avec de délicieuses perles à l'arôme de beurre, a par exemple été inspirée par les besoins des clients. Les margarines à base de crème et avec une teneur en acides gras trans inférieure à 1% comptent également parmi les dernières innovations de produits lancées par MARGO en tant que premier offrant pour la branche suisse des boulangeries.

RAHMONA – Margarines avec de la crème

- Affinée avec de la véritable **crème entière suisse**: la „**couronne de saveur**“ pour vos produits.
- Meilleur **arôme longue durée**: l'excellent goût de crème reste longtemps dans les pâtisseries.
- **Propriétés de traitement optimales**: facilite votre travail quotidien.
- Contribution pour la **santé**: avec une **teneur minimum en acides gras trans**, vous satisfaites sur toute la ligne aux exigences actuelles en matière de santé.



NOUVEAU
RAHMONA
Pâte feuilletée RAPID
N° d'art. Pistor 4714
Plaques de 5 x 2 kg

NOUVEAU
RAHMONA
Crème
N° d'art. Pistor 4711
2 x 5 kg

Margarines et graisses pour croissants



CROISSANTS AU CHILI AVEC GARVIT FROST

Recette pour env. 110 pièces de 50 g de poids de pâte

- | | |
|-----------------|--------|
| 1. Eau | 1500 g |
| Levure | 90 g |
| GARVIT FROST | 375 g |
| Farine fleur | 2500 g |
| MARGO V | 150 g |
| Chili en poudre | 40 g |

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique, sans qu'elle se réchauffe. Température maximum de la pâte 23°C.

- | | |
|------------------------|--------|
| 2. CROISSANT RAPID 15% | 1000 g |
|------------------------|--------|
- Abaissier la pâte à croissant en un rectangle. Pré-façonner ensuite CROISSANT RAPID 15% et donner trois tours simples à brefs intervalles.

3. Laisser refroidir la pâte avant de la façonner env. 10 – 12 heures au réfrigérateur, ou la congeler et la décongeler env. 15 – 18 heures au réfrigérateur avant de la travailler.

- | | |
|------------------|--------|
| 4. RAHMONA CRÈME | 550 g |
| Fromage râpé | 1100 g |
- Abaissier la pâte à une épaisseur de 3,5 mm et la couper en triangles. Les enrouler en croissants et les laisser fermenter. Mélanger RAHMONA CRÈME (souple) et le fromage râpé. Dresser env. 14 g de masse au fromage sur les croissants fermentés.

5. Enfourner les croissants à env. 220°C avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Durée de cuisson: 14 – 16 minutes.

- | | |
|--------------------|--------|
| 6. Cottage Cheese | 5500 g |
| EISELLA SAFTBINDER | 50 g |
- Feuilles de salade
Mélanger ensemble le Cottage Cheese et EISELLA SAFTBINDER. Couper les croissants refroidis dans le sens de la longueur. Les garnir avec les feuilles de salade et env. 50 g de Cottage Cheese, ainsi qu'un peu de ciboulette fraîche.

Poids total 12855 g



ROSETTA

Recette pour 10 pièces de 22 cm Ø

- | | |
|-----------------|--------|
| 1. Eau (froide) | 1000 g |
| Levure | 70 g |
| PERFECT QUICK | 500 g |
| Farine fleur | 1600 g |

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique, sans qu'elle se réchauffe. Température maximum de la pâte 23°C.

- | | |
|------------------------|-------|
| 2. CROISSANT EXTRA 35% | 400 g |
|------------------------|-------|
- Abaissier la pâte sucrée en un rectangle. Pré-façonner CROISSANT EXTRA 35% et donner à brefs intervalles trois tours simples.

- | | |
|----------------------------|--------|
| 3. BRUNELLA INSTANT délayé | 1700 g |
|----------------------------|--------|
- Laisser reposer la pâte sucrée tournée 2 heures au réfrigérateur. Découper la pâte sucrée abaissée à une épaisseur de 3 mm en cercle de 22 cm Ø. Répartir sur la moitié des fonds 170 g de BRUNELLA INSTANT jusqu'à 1 cm du bord. Déposer le reste des fonds par-dessus et presser légèrement. Diviser le couvercle avec un séparateur de douze et couper pas tout à fait jusqu'au milieu le long des marques. Disposer ensuite les différentes parties en forme d'éventail les unes sur les autres.

- | | |
|---------------|--------|
| 4. Granulés | 200 g |
| V-2000 délayé | 1000 g |
- Répartir les granulés à fermentation moyenne au milieu et dresser de la crème vanille sur chaque lamelle, env. 100 g par Rosette.

5. Enfourner la Rosette à env. 190°C avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 35 minutes.

Poids total 6470 g



PLUNDER EN FORME DE FLEUR

Recette pour env. 55 pièces de 16 cm Ø

- | | |
|-----------------|--------|
| 1. Eau (froide) | 1000 g |
| Levure | 300 g |
| PERFECT QUICK | 500 g |
| Farine fleur | 2300 g |
| Oeufs entiers | 400 g |

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique. Température de la pâte maximum 23°C.

- | | |
|--------------------------|--------|
| 2. CROISSANT SPECIAL 15% | 1500 g |
|--------------------------|--------|
- Abaissier la pâte à Plunder en un rectangle. Pré-façonner ensuite CROISSANT SPECIAL 15% et donner à intervalles brefs deux tours simples et ensuite un double tour. Laisser reposer la pâte à Plunder 2 heures au réfrigérateur.

- | | |
|----------------------------|--------|
| 3. Marmelade de framboises | 770 g |
| BAMANDA INSTANT délayé | 3300 g |
- Abaissier la pâte à Plunder à une épaisseur de 6 mm et couper en bandes de 12 cm de large et 50 cm de long. Répartir sur chaque bande env. 70 g de marmelade de framboises et ensuite env. 250 g de BAMANDA INSTANT délayé, de façon bombée, de sorte qu'il reste de chaque côté 1 cm de pâte. Plier les bandes recouvertes du mélange et presser légèrement. Couper les bandes entières en lamelles de 1,5 cm de large. Former avec 6 lamelles une fleur dans une forme en alu de 16 cm Ø. Dresser au milieu env. 10 g de BAMANDA INSTANT et réaliser une rosette avec de la pâte à Plunder finement enroulée.

4. Enfourner le Plunder en forme de fleur à fermentation moyenne à env. 190°C avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 19 minutes. Abricoter et glacer après la cuisson.

Poids total 10070 g



LE MEILLEUR POUR VOS PÂTISSERIES

MARGO Margarines pour les croissants

CROISSANT Extra 35%, avec 35% de beurre	N° d'art. Pistor 4725
CROISSANT Spezial 15%, avec 15% de beurre	N° d'art. Pistor 4726
CROISSANT Rapid 15%, avec 15% de beurre, plaques de 2 kg	N° d'art. Pistor 4741

MARGO Graisse pour le feuilletage

CROISSANT Nuss, avec arôme de noix	N° d'art. Pistor 4742
------------------------------------	-----------------------

Margarines et graisses pour pâte feuilletée



BRETZEL À LA NOIX DE COCO

Recette pour 30 pièces

- | | |
|--|--------|
| 1. Pâte feuilletée | 700 g |
| <i>Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2,25 mm (60 x 35 cm).</i> | |
| 2. COCOVIT | 285 g |
| Eau, chaude | 75 g |
| <i>Battre COCOVIT et l'eau 5 minutes à vitesse moyenne.</i> | |
| 3. Marmelade d'abricot | 150 g |
| Râpures de noix de coco | 50 g |
| <i>Répartir sur la moitié de la pâte abaissée (30 x 35 cm) d'abord la masse à la noix de coco et ensuite la marmelade d'abricot. Recouvrir avec la moitié de pâte restante et couper en 30 lamelles de 1 cm. Les badigeonner à l'œuf et saupoudrer de râpures de noix de coco. Tourner les lamelles de pâte en spirales et les façonner en Bretzels.</i> | |
| 4. Enfourner les Bretzels à la noix de coco à env. 220°C avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 25 minutes. Abricoter et glacer les Bretzels après la cuisson. | |
| Poids total | 1260 g |

PÂTE FEUILLETÉE

- | | |
|--|-------------|
| 1. Farine fleur | 3000 g |
| Sel de cuisine | 60 g |
| CONTISSA | 300 g |
| Eau | env. 1500 g |
| <i>Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple. L'abaissier sans attendre au laminoin en un rectangle de 35 x 40 cm.</i> | |
| 2. FLORANA RAPID | 2000 g |
| <i>Déposer au milieu et enchâsser avec le reste de la pâte. Donner, à brefs intervalles, un tour simple et deux doubles tours à la pâte ainsi enchâssée. Epaisseur de la pâte avant le pliage env. 8 - 9 mm. Envelopper la pâte dans une feuille en plastique et laisser reposer durant la nuit, soit jusqu'à 5 jours, au réfrigérateur. (Si la durée de stockage s'avère plus longue, surgeler puis laisser dégeler au réfrigérateur 24 heures avant l'utilisation.) Donner encore deux doubles tours 1 - 2 heures avant de travailler la pâte.</i> | |
| Poids total | 6860 g |

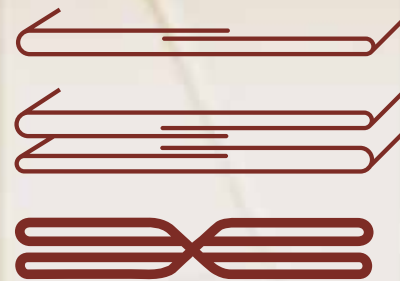


TRÈFLE À QUATRE FEUILLES

Recette pour 33 pièces env.

- | | |
|---|-------|
| 1. Pâte feuilletée | 500 g |
| Sucre cristallisé | 200 g |
| <i>Abaissier la pâte feuilletée avec une partie du sucre et donner un tour simple. Laisser reposer la pâte feuilletée env. 15 minutes au réfrigérateur.</i> | |
| 2. Abaisser la pâte feuilletée avec le reste du sucre cristallisé à une largeur de 22 cm et à une épaisseur de 2,75 mm. Recouvrir la pâte dans le sens de la longueur des deux côtés de sorte à ce qu'une partie dépasse l'autre de quelques millimètres (voir schéma). Presser les extrémités au rouleau à pâte. Couper les bandes ainsi créées en deux morceaux de même longueur. Poser l'une sur l'autre les deux parties avec le bout vers l'intérieur (voir schéma). Laisser légèrement congeler au congélateur et couper ensuite des lamelles de 1 cm de largeur. Les tourner au milieu et les poser sur une plaque avec les surfaces de coupe. | |
| 3. Cuire au four le trèfle à quatre feuilles à env. 200°C avec vapeur comme des Prussiens. | |
| Poids total | 700 g |

Schéma:



SURPRISE AUX FRAISES

Recette pour 25 pièces

- | | |
|---|--------|
| 1. Pâte feuilletée | 1350 g |
| <i>Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2,25 mm et couper en carrés de 12 x 12 cm. Presser avec l'emporte-pièce MARGO carré et badigeonner à l'œuf, replier les quatre coins libres au milieu et bien presser.</i> | |
| 2. Cuire au four les carrés de pâte feuilletée avec vapeur à env. 220°C. Durée de cuisson env. 25 minutes. | |
| 3. Rhubarbe | 540 g |
| Eau | 100 g |
| Sucre cristallisé | 140 g |
| <i>Cuire ces ingrédients ensemble jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre.</i> | |
| 4. CREMISSA | 675 g |
| Kirsch | 50 g |
| Sirop | 30 g |
| <i>Battre tous les ingrédients ensemble puis ajouter la rhubarbe refroidie. Couper les carrés de pâte feuilletée au milieu et y dresser env. 50 g de farce. Remettre le couvercle et saupoudrer de sucre glace.</i> | |
| 5. Fraises | 500 g |
| Gelée de fraises | 100 g |
| <i>Couper les fraises en quatre et les recouvrir de gelée aux fraises. Déposer une fraise dans la boucle de chaque carré de pâte feuilletée farci.</i> | |
| Poids total | 3485 g |



PETITE TARTE AUX POIVRONS ET FROMAGE

Recette pour env. 25 pièces

- | | |
|--|--------|
| 1. Pâte à gâteau | 750 g |
| <i>Abaissier la pâte à gâteau à une épaisseur de 2 mm, la piquer et découper 25 pièces (10,5 cm Ø) avec un emporte-pièce. Disposer les petits fonds de pâte feuilletée dans les formes en alu préparées (env. 9 cm Ø, 1,7 cm de hauteur).</i> | |
| 2. Poivrons (rouges, jaunes, verts) coupés en dés | 320 g |
| Mélange de fromage | 320 g |
| <i>Mélanger les poivrons et le fromage et verser env. 25 g dans les formes en alu.</i> | |
| 3. Sauce | |
| Farine fleur | 110 g |
| VELUMIN | 45 g |
| Oeufs entiers | 120 g |
| Eau | 450 g |
| PATISSA FIN | 110 g |
| <i>Sel de cuisine, muscade, poivre. Mélanger ensemble la farine fleur, VELUMIN, le sel de cuisine, la muscade et le poivre. Ajouter progressivement l'œuf entier, l'eau et PATISSA FIN et remuer le tout jusqu'à obtention d'une masse lisse et sans grumeaux. Verser env. 30 g de sauce sur les petits gâteaux aux poivrons et fromage.</i> | |
| 4. Enfourner les petites tartes aux poivrons et fromage à env. 220°C avec un peu de vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 25 minutes. | |
| Poids total | 2225 g |



LE MEILLEUR POUR VOS PÂTISSERIES

MARGO Margarines pour le feuilletage:

RAHMONA Pâte feuilletée RAPID, avec de la crème NOUVEAU	N° d'art. Pistor 4714
GRAND'OR Pâte feuilletée, avec de fines perles à l'arôme de beurre	N° d'art. Pistor 4754
GRAND'OR Pâte feuilletée RAPID, avec de fines perles à l'arôme de beurre	N° d'art. Pistor 4796
FLORANA Extra, avec goût prononcé de beurre	N° d'art. Pistor 4715
FLORANA, avec goût absolument neutre	N° d'art. Pistor 4716
FLORANA Rapid, avec goût absolument neutre	N° d'art. Pistor 4718
FLORANA Blitz, avec goût absolument neutre	N° d'art. Pistor 4717
DORELLA, margarine mixte pour pâtes feuilletées	N° d'art. Pistor 4719

MARGO Graisse pour le feuilletage

TOURANA, avec goût neutre	N° d'art. Pistor 4723
---------------------------	-----------------------

Margarines de pâtisserie



PETITS FONDS AUX FRUITS EXPRESS

Recette pour env. 24 pièces de 9 cm Ø

1. RAHMONA CRÈME 500 g
Sucre cristallisé 250 g
Battre en mousse RAHMONA CRÈME et le sucre.
2. Farine fleur 400 g
Amandes blanches moulues 80 g
Mélanger la farine fleur et les amandes et incorporer à la masse battue en mousse.
3. Dresser 50 g de masse avec une douille ronde dans des formes en alu (9 cm Ø).
4. Cuire au four les petits fonds aux fruits à env. 190°C à tirage ouvert pendant env. 18 minutes.

Poids total 1230 g

Conseil: Recouvrir le bord des petits fonds aux fruits cuits avec une couverture ou les presser dans du sucre cristallisé.



MINI-GUGELHOPF AU CAPPUCCINO

Recette pour env. 24 pièces

1. Jus d'orange 500 g
Café soluble 12 g
Dissoudre le café soluble dans le jus d'orange.
2. RÜHR & FRISCH 600 g
Farine fleur 400 g
RAHMONA CRÈME 400 g
Couverture vanille hachée 120 g
Mélanger tous les ingrédients y compris le café dissout 3 minutes avec un fouet grossier. Remplir env. 80 g de masse au Cappuccino dans des formes à Gugelhopf préparées.*
3. Cuire au four le Mini-Gugelhopf au Cappuccino à env. 200°C à tirage ouvert pendant env. 30 minutes.
4. Sucre cuit avec de l'eau 240 g
Grand Marnier 240 g
Sucre cristallisé 200 g
Mélanger ensemble le sucre cuit avec de l'eau et le Grand Marnier. Imbiber les petits Gugelhopf encore chauds avec env. 20 g de sirop au Grand Marnier et les tourner dans le sucre cristallisé.

Poids total 2712 g

* Assemblage de mini-moules pour gougelhopf à commander chez:
Guido Wüst
Bäckerei- & Konditorei-Bedarf
9462 Montlingen
Tel. 071 763 60 90

PÂTE SUCRÉE

1. Sucre 750 g
BISCONA EXTRA 600 g
Ecorce de citron râpée 20 g
Mélanger ensemble.
2. Œufs 150 g
Lait 250 g
Ajouter progressivement.
3. Farine fleur 1500 g
Mélanger brièvement.

Poids total 3270 g

Conseil: La pâte avec BISCONA EXTRA peut immédiatement être travaillée et abaissée sans refroidissement.



HOLLANDAIS À L'ANANAS

Recette pour 40 pièces de 8 cm Ø

1. Pâte sucrée 1080 g
Marmelade d'abricot 400 g
Abaissier la pâte sucrée à une épaisseur de 2,5 mm, découper 40 fonds à l'emporte-pièce (10 cm Ø) et les disposer dans les formes en alu. Répartir sur chacun env. 10 g de marmelade d'abricot.
2. Masse à cuire aux amandes 650 g
CREMONA GOLD 325 g
Œufs entiers 300 g
Farine fleur 250 g
Ecorce de citron râpée 20 g
Ananas haché 500 g
Battre en mousse la masse aux amandes, CREMONA GOLD et l'écorce de citron râpée. Ajouter les œufs entiers progressivement. Pour terminer, incorporer la farine et l'ananas haché. Remplir env. 50 g de cette masse dans chaque forme en alu.
3. Pâte sucrée 400 g
Abaissier la pâte sucrée à une épaisseur de 2 mm, presser avec la grille de tourte de Linz et placer sur les Hollandais. Les cuire ensuite au four à env. 200°C à tirage ouvert pendant env. 25 minutes.
4. Glacer les Hollandais refroidis et décorer avec un morceau d'ananas.

Poids total 3925 g



TARTE AUX CAROTTES AVEC RÜHR & FRISCH

Recette pour 5 pièces de 20 cm Ø

1. Pâte sucrée 500 g
Marmelade d'abricot 175 g
Abaissier la pâte sucrée à une épaisseur de 2 mm, piquer et découper cinq fonds avec un cercle (20 cm Ø). Répartir sur chacun env. 35 g de marmelade d'abricot et adapter la forme avec les cercles.
2. RÜHR & FRISCH 700 g
Farine fleur 480 g
GRAND'OR PÂTISSERIE 480 g
Eau 480 g
Mélanger avec un fouet grossier RÜHR & FRISCH, la farine fleur, GRAND'OR PÂTISSERIE et l'eau pendant 3 minutes.
3. Carottes râpées moyennement fines 700 g
Jus et écorce de 2 citrons 210 g
Sucre cristallisé 100 g
Noisettes moulues 360 g
Mélanger ensemble les carottes, le jus et l'écorce de citron, le sucre et les noisettes et mêler à la masse battue. Verser env. 700 g de masse aux carottes dans les formes préparées.
4. Cuire au four les tartes aux carottes à env. 200°C à tirage ouvert env. 35 minutes.
5. Saupoudrer les tartes aux carottes refroidies de sucre glace ou glacer avec du fondant et décorer avec du croquant. Garnir à volonté.

Poids total 4185 g



LE MEILLEUR POUR VOS PÂTISSERIES

MARGO Margarines pour la pâtisserie

RAHMONA Crème, avec de la crème entière	N° d'art. Pistor 4711
GRAND'OR Pâtisserie, avec de fines perles à l'arôme de beurre	N° d'art. Pistor 4755
CREMONA Extra 10%, avec 10% de beurre	N° d'art. Pistor 4743
CREMONA Gold, avec goût fin	N° d'art. Pistor 4744
CONTISSA, avec goût absolument neutre	N° d'art. Pistor 4745

MARGO Margarine pour la cuisson

BISCONA Extra, Margarine purement végétale	N° d'art. Pistor 4758
--	-----------------------

Graisses de boulangerie



NID D'ABEILLES JAMAÏCAIN

Recette pour env. 18 pièces de 18 cm Ø

1. Eau	1000 g
VELUMIN	100 g
Farine fleur	2200 g
Levure	150 g
GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	40 g
Sucre cristallisé	200 g
Sel de cuisine	40 g
Œufs entiers	200 g
GRAND'OR graisse de boulangerie	200 g
<i>Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique. Température de la pâte env. 26°C. Fermentation intermédiaire env. 20 minutes.</i>	
2. FLORENTINER-MIX	270 g
Amandes effilées	270 g
<i>Façonner en rond 220 g de pâte sucrée et rouler après une courte période de repos dans la taille désirée. Placer la pâte sucrée dans le cercle préparé et laisser fermenter. Mélanger FLORENTINER-MIX et les amandes et répartir à mi-fermentation env. 30 g sur les pâtons. Enfourner les nids d'abeille à env. 200°C avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 25 min.</i>	
3. V-2000	1000 g
Eau	2500 g
CREMISSA	750 g
Rhum	250 g
Ananas haché	1800 g
<i>Mélanger V-2000, l'eau, CREMISSA et le Rhum et battre 3 minutes. Couper les nids d'abeilles au milieu. Répartir env. 250 g de crème diplomate sur les fonds et ajouter env. 100 g d'ananas haché par-dessus avant de remettre le couvercle et de placer les nids d'abeilles au frais.</i>	
Poids total	10970 g

PÂTE BRISÉE

1. CREMONA EXTRA 10%	900 g
Sucre cristallisé	750 g
Œufs entiers	300 g
Jaune d'œuf	150 g
<i>Mélanger ensemble CREMONA EXTRA 10% et le sucre, ajouter progressivement les œufs.</i>	
2. Farine fleur	1800 g
Poudre à lever	15 g
<i>Mélanger ensemble la farine fleur et la poudre à lever et travailler avec les autres ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.</i>	
Poids total	3915 g



TOURTE À LA SEMOULE AVEC BAIES DES BOIS

Recette pour 5 pièces de 18 cm Ø

1. Pâte brisée (page 9)	2500 g
<i>Abaissier la pâte brisée à une épaisseur de 4 mm en rond (22 cm Ø). Découper des fonds à l'emporte-pièce et disposer dans les cercles (18 cm Ø). Presser le bord jusqu'aux ¾ de la hauteur des cercles.</i>	
2. Lait entier	1000 g
Sucre cristallisé	260 g
Semoule de blé dur	135 g
Sel, cannelle	
<i>Cuire le lait entier, le sucre et le sel. Mélanger la semoule et la cannelle. Remuer la semoule dans le lait chaud et cuire.</i>	
3. Jaune d'œuf	80 g
Ecorce de citron râpée	20 g
Lait entier	80 g
<i>Mélanger le jaune d'œuf, l'écorce de citron râpée et le lait entier à la masse de semoule.</i>	
4. Blanc d'œuf	80 g
Baies des bois congelées	600 g
EISELLA SAFTBINDER	10 g
<i>Battre le blanc d'œuf en neige et incorporer à la masse à la semoule. Tourner les baies des bois dans EISELLA SAFTBINDER et disposer sur les fonds préparés. Répartir env. 320 g de masse à la semoule par-dessus.</i>	
5. Cuire au four les tourtes à la semoule à env. 210°C à tirage ouvert env. 45 minutes.	
Poids total	4765 g

Conseil: Remplacer les baies des bois par des framboises.

PÂTE À GÂTEAU

1. Farine fleur	2000 g
MARGO V	800 g
Sel de cuisine	40 g
Eau	ca. 700 g
<i>Mélanger la farine fleur et MARGO V jusqu'à ce qu'ils commencent à agglomérer. Dissoudre le sel de cuisine dans de l'eau et travailler brièvement, mais vigoureusement.</i>	
2. Envelopper la pâte dans du plastique et déposer au réfrigérateur.	
Poids total	3540 g

Conseil: Si vous remplacez un tiers de MARGO V par FLORANA, vous obtiendrez des pâtes plus stables qui se recroquevillent moins.



RÊVE AUX FRAMBOISES

Recette pour 5 pièces de 19 cm Ø env.

1. Pâte brisée	800 g
Framboises	750 g
EISELLA SAFTBINDER	10 g
<i>Abaissier la pâte brisée à une épaisseur de 3 mm et découper cinq fonds avec un cercle (22 cm Ø). Les placer dans les formes préparées. Tourner les framboises dans EISELLA SAFTBINDER puis en remplir 150 g dans les formes.</i>	
2. VANI	190 g
Eau	950 g
Œufs entiers	190 g
Sucre cristallisé	190 g
Sucre vanillé	30 g
Sel	3 g
<i>Mélanger ensemble tous les ingrédients. Répartir env. 300 g de sauce sur les framboises.</i>	
3. Cuire au four le rêve aux framboises à env. 200°C à tirage ouvert env. 25 minutes. Après la cuisson, saupoudrer le bord de sucre glace et gélifier les framboises	
Poids total	3113 g



GÂTEAU AU SÉRÉ AVEC RHUBARBE ET GROSEILLES

Recette pour 6 pièces de 16 cm Ø env.

1. Pâte à gâteau	800 g
<i>Abaissier la pâte à gâteau à une épaisseur de 2,25 mm, la piquer et découper des fonds avec un cercle (18 cm Ø) avant de les disposer dans des formes en alu de 16 cm Ø.</i>	
2. VANI	750 g
Séré maigre	300 g
CONTISSA liquide	150 g
Œufs entiers	100 g
Jaune d'œuf	20 g
Farine fleur	30 g
<i>Battre brièvement ensemble tous les ingrédients.</i>	
3. Rhubarbe coupée	240 g
Groseilles	240 g
Amandes effilées	50 g
<i>Mélanger ensemble la rhubarbe et les groseilles. Incorporer 300 g de ce mélange aux fruits à la masse au séré. Verser 250 g de masse dans les formes en alu préparées puis ajouter encore env. 30 g du mélange aux fruits par-dessus et décorer avec quelques amandes effilées.</i>	
4. Cuire au four les gâteaux au séré avec rhubarbe et groseilles à env. 200°C à tirage ouvert. Durée de cuisson env. 30 minutes.	
Poids total	2680 g

Conseil: Les groseilles peuvent être remplacées par des abricots finement coupés.



LE MEILLEUR POUR VOS PÂTISSERIES

MARGO Graisses pour la boulangerie

GRAND'OR graisse pour la boulangerie, avec de fines perles à l'arôme de beurre
MARGO 10, avec 10% de beurre
MARGO V, avec goût neutre
MARGO M, graisse mixte de qualité

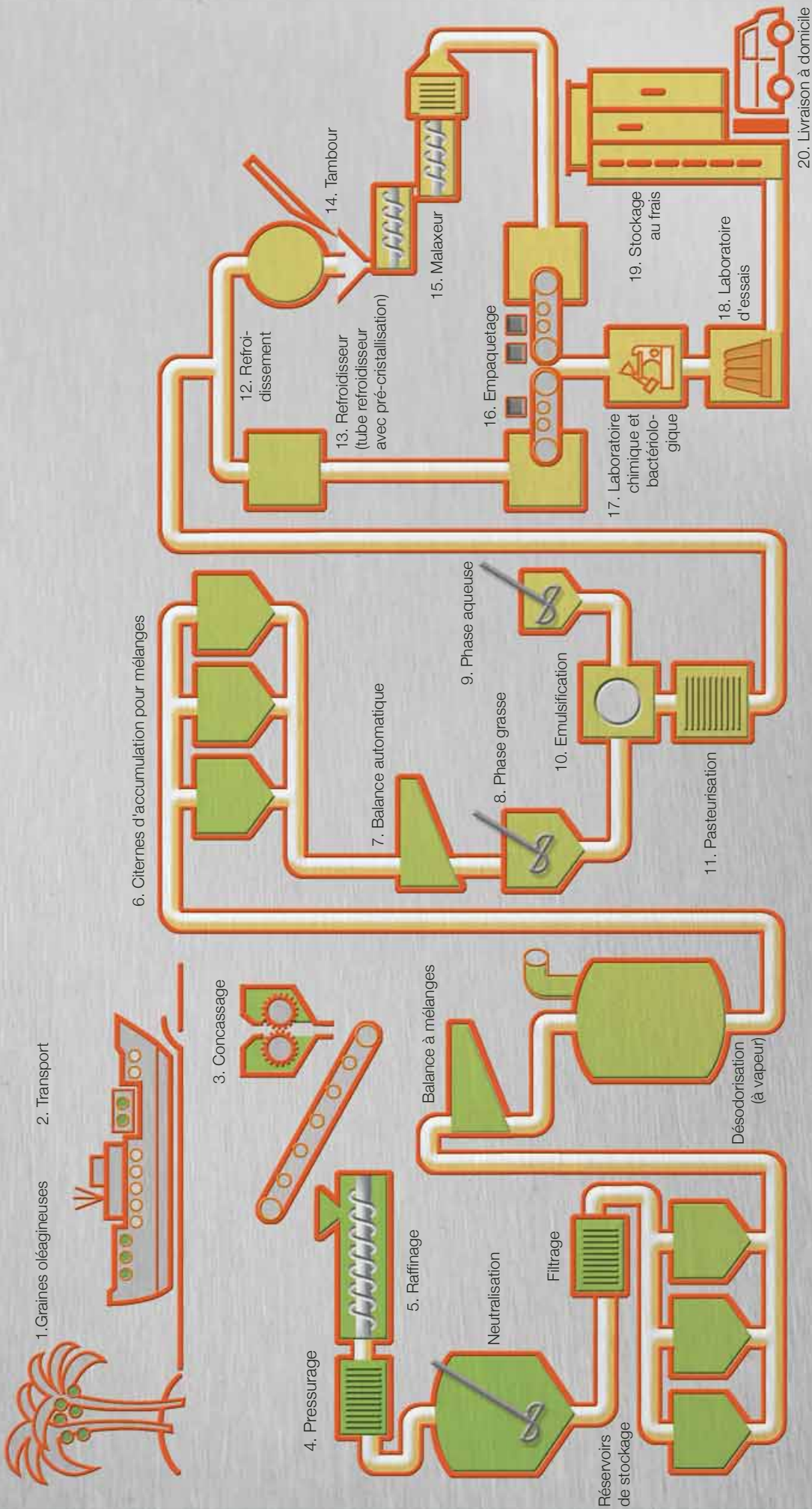
N° d'art. Pistor 3488
N° d'art. Pistor 4763
N° d'art. Pistor 4765
N° d'art. Pistor 4766

Domaines d'utilisation des matières grasses de MARGO

Catégorie	Margarines et graisses pour pâte feuilletée								Margarines et graisses pour croissants				Margarines de pâtisserie et margarines de boulangerie					Graisses à frire			Graisses de boulangerie				Graisses de confiserie					
Produit																														
Domaine d'utilisation	FLORANA	FLORANA EXTRA	FLORANA BLITZ	FLORANA RAPID	GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE	GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE RAPID	RAHMONA PÂTE FEUILLETÉE RAPID	DORELLA	TOURANA	CROISSANT SPEZIAL 15%	CROISSANT EXTRA 35%	CROISSANT RAPID 15%	CROISSANT NUSS	CREMONA EXTRA 10%	CREMONA GOLD	CONTISSA	GRAND'OR PÂTISSERIE	RAHMONA CRÈME	BISCONA EXTRA	MARGO FERME	MARGO FERME COUPÉE	MARGO FRITURE	GRAND'OR GRAISSE POUR BOULANGERIE	MARGO 10	MARGO V	MARGO M	MARGO CONDITA FERME	MARGO GRAISSE DURE 30°	MARGO COCOS	
Pâte feuilletée	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																	
Pâte à croissants	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																	
Pâte levée tourée	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●																		
Pâte à gâteau																			●				●	●	●	●				
Pâte sucrée														●	●	●	●	●	●				●	●	●	●				
Pâte brisée et à milanaïs														●	●	●	●	●	●				●	●	●	●	●			
Tresses et pâtes levées														●	●	●	●	●	●				●	●	●	●				
Petite boulangerie et pains spéciaux														●	●		●	●					●	●	●	●				
Crèmes														●	●	●	●	●		●	●						●	●	●	
Glace																														
Masses mélangées														●	●		●	●												
Crèmes à fouetter																														
Pâtisseries à frire																				●	●	●								
Articles de confiserie																												●	●	●
Farces																												●	●	
Crème durables																												●		
Purement végétal	●	●	●	●	●	●			●				●		●	●	●		●	●	●	●	●		●			●	●	●
Agent de conservation																														
Colorant																								●						
Margarine	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●		●	●	●	●	●	●											
Graisse								●				●									●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● convient bien ● convient ● ne convient pas forcément bien

Les phases de fabrication d'une margarine



Margarines et graisses MARGO

CROISSANT EXTRA 35% 10 kg Art. Pistor 4725 Margarine pour croissants avec une part de matières grasses plus élevée que les margarines traditionnelles, ainsi que 35% de beurre pour un goût incomparable. - Consistance plastique résistante - Grâce à une teneur faible en eau, donne des croissants dorés avec volume optimal - Grâce à la combinaison de beurre et une aromatisation équilibrée, les pâtisseries ont un goût excellent 	CROISSANT SPECIAL 15% / CROISSANT SPECIAL 15% RAPID 10 kg Art. Pistor 4726 / 4741 (RAPID) Margarine spécialement aromatisée pour croissants avec 15% de beurre. - Consistance plastique résistante - Grâce à une teneur faible en eau, donne des croissants dorés avec volume optimal - Grâce à la combinaison de beurre et une aromatisation équilibrée, les pâtisseries ont un goût excellent 	CROISSANT NUSS 10 kg Art. Pistor 4742 Graisse purement végétale pour croissants avec arôme de noix incomparable. - Consistance plastique résistante - Propriété séparatrice optimale - Fondant excellent - Goût excellent 	MARGO CONDITA FERME 10 kg Art. Pistor 4759 Graisse de confiserie. - Excellent fondant - Relève l'effet fraîcheur - Goût neutre 	MARGO GRAISSE DURE 30° 12 kg Art. Pistor 4760 Graisse de coco et de graines de palmier fractionnée avec point de fusion de 30°- 32°C pour produits de confiserie. - Excellent fondant - Goût neutre 	MARGO COCOS 10 kg Art. Pistor 4761 Pure graisse de coco légèrement durcie pour la confiserie. - Excellent fondant - Goût neutre 
RAHMONA PÂTE FEUILLETÉE RAPID 10 kg Art. Pistor. 4714 Margarine de qualité pour pâte feuilletée avec arôme de crème prononcé grâce à une part de crème naturelle. - Affinée avec de la crème entière suisse de qualité - Mélange de graisses optimal - Meilleur arôme longue durée - Friabilité très tendre - Teneur en acides gras trans < 2% 	GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE / GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE RAPID 10 kg Art. Pistor 4754 / 4796 (RAPID) Margarine pour pâte feuilletée avec arôme de beurre prononcé et persistant grâce à de fines perles à l'arôme de beurre qui encapsulent le goût pour le libérer progressivement. - Les pâtisseries semblent directement sorties du four même après une plus longue période - Production plus rationnelle grâce à une plus longue conservation fraîcheur - Goût de beurre prononcé - Consistance plastique résistante - Point de fusion bas et meilleur goût 	FLORANA EXTRA 10 kg Art. Pistor 4715 Margarine pour pâte feuilletée avec goût de beurre prononcé, d'une composition particulièrement équilibrée. - Excellent goût - Point de fusion bas - Consistance plastique résistante - Propriété séparatrice optimale 	FLORANA FLORANA BLITZ FLORANA RAPID 10 kg Art. Pistor 4716 Art. Pistor 4717 Art. Pistor 4718 Margarine pour pâte feuilletée selon toutes les méthodes. - Excellent goût - Point de fusion bas - Consistance plastique résistante - Propriété séparatrice optimale 	DORELLA 10 kg Art. Pistor 4719 Margarine mixte pour pâte feuilletée selon toutes les méthodes. Convient également parfaitement pour la confection de pièces modèles. - Goût neutre optimal - Mélange de graisses équilibré - Consistance plastique résistante - Propriété séparatrice optimale 	TOURANA 10 kg Art. Pistor 4723 Graisse purement végétale à pâte feuilletée, pour toutes les pâtes tourées. - Goût neutre - Point de fusion bas - Consistance très plastique - Longue conservation 
RAHMONA CRÈME 10 kg Art. Pistor 4711 Margarine de qualité pour pâtisseries avec arôme de crème prononcé grâce à une part de crème naturelle. - Affinée avec de la crème entière suisse de qualité - Mélange de graisses équilibré - Consistance crémeuse et point de fusion bas - Teneur en acides gras trans < 1% 	GRAND'OR PATISserie 10 kg Art. Pistor 4755 Margarine de pâtisserie avec arôme de beurre persistant grâce à de fines perles à l'arôme de beurre qui encapsulent le goût et le libèrent progressivement. - Arôme de beurre prononcé et persistant - Point de fusion bas - Goût raffiné 	CREMONA EXTRA 10% 10 kg Art. Pistor 4743 Margarine de pâtisserie avec 10% de beurre. Composition naturelle équilibrée. - Goût raffiné - Fondant optimal 	CREMONA GOLD 10 kg Art. Pistor 4744 Margarine de pâtisserie avec goût prononcé. - Goût raffiné - Fondant optimal 	CONTISSA 10 kg Art. Pistor 4745 Margarine de pâtisserie avec goût absolument neutre. - Goût neutre - Fondant optimal 	BISCONA EXTRA 10 kg Art. Pistor 4758 Margarine de boulangerie purement végétale. - Donne des pâtes stables et faciles à travailler - Délicieux goût de beurre 
GRAND'OR GRAISSE DE BOULANGERIE 20 kg Art. Pistor 3488 Graisse de boulangerie avec arôme de beurre prononcé persistant grâce à de fines perles à l'arôme de beurre qui encapsulent l'arôme et le libèrent progressivement. - Arôme de beurre prononcé et persistant - Mélange de graisses optimal - Grande souplesse 	MARGO 10 20 kg Art. Pistor 4763 Graisse de boulangerie avec 10% de beurre. Convient aussi pour cuire et rôtir. - Mélange de graisses optimal - Goût de beurre fin et arrondi - Grande souplesse 	MARGO V 20 kg Art. Pistor 4765 Graisse de boulangerie avec goût absolument neutre. Convient aussi pour cuire et rôtir. - Goût neutre - Grande souplesse - Bon volume de pousse 	MARGO M 20 kg Art. Pistor 4766 Graisse mixte de qualité. - Très raffinée - Stabilisée avec des graisses végétales - Grande souplesse - Très facile à travailler 	MARGO FERME / MARGO FERME COUPÉE 20 kg Art. Pistor 4768 / 4769 (coupée) Pure graisse d'arachides pour pâtisseries à frire, confection de pâtisseries longue conservation ainsi que pâtes avec part élevée en carbonate. - Pure graisse d'arachides spécialement traitée et durcie - Résiste parfaitement bien aux températures élevées - Point de fumée extrêmement élevé (240°C) - Peut être utilisée très longtemps 	MARGO FRITURE 10 kg Art. Pistor 4783 Graisse à frire à base purement végétale avec teneur en acides gras trans particulièrement basse. - Pure graisse végétale de qualité supérieure - Teneur en acides gras trans particulièrement basse pour tous les biens à frire - Excellent rapport qualité/prix - Souplesse maximum - Convient spécialement pour des utilisations avec gros volumes de pâtisseries en un temps record 

Promotion de chablons MARGO

Possibilités d'utilisation
des chablons:

... pour saupoudrer

... pour réaliser des reliefs en massepain

... pour travailler au spray



Vous recevrez, pour la commande de **100 kg de margarines/matières grasses MARGO** (1 livraison) ou de **40 kg de margarines RAHMONA avec de la crème** (RAHMONA pâte feuilletée RAPID N° d'art. Pistor 4714, RAHMONA Crème N° d'art. Pistor 4711), **un set pratique de 10 chablons de décoration MARGO** (valeur 50 CHF, Ø 26 cm) **gratuit**.

Profitez de cette offre exceptionnelle auprès de votre conseiller de vente MARGO ou par téléphone en composant le 041 768 22 77.

Durée de la promotion:
7.3.05 – 13.5.05
ou jusqu'à épuisement du stock.

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 159e édition de MARGO Post sur notre CD :

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

Pour toute commande de produits MARGO de 120 kg au moins, 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 159» 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