

MARGOPOST

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtisseries 161



Le monde du football à l'honneur chez le boulanger

Chère cliente, Chèr client,

La Coupe du Monde de football approche à grands pas. Que vous soyez un mordu de foot ou non, il est pratiquement impossible de passer à côté de cet événement de taille. Pour vous faire patienter et vous mettre d'ores et déjà un peu dans l'ambiance, voici quelques délicieuses anecdotes historiques sur le football:

Les origines du football remontent à la fin du 12ème siècle. A cette époque, les tournois chevaleresques comprenaient une discipline spéciale, assez proche du football actuel. L'objectif du jeu était d'opposer deux équipes qui devaient faire passer, le plus souvent possible, un ballon de cuir rempli de paille par une porte de ville ou de château fort. De ses débuts à l'établissement par écrit des règles officielles au 19ème siècle, le football a toujours été un jeu rude et non dépourvu de dangers. La force des équipes livrées à elles-mêmes a souvent fait dégénérer de simples querelles de villages en véritables tueries de masses anarchiques. Ce n'est pas surprenant si les premiers témoignages écrits de l'histoire du football sont des actes juridiques relatant de blessés et de morts.

En Suisse, le premier club de football a été fondé en 1879 avec le FC Saint-Gall. Les difficultés de conversion des mesures anglaises en mètres ont fait que les joueurs de ce club ont joué pratiquement pendant 20 ans avec des cages de but beaucoup trop petites. Ce n'est qu'à l'occasion d'un match à Zurich que l'on constata que les cages y étaient presque deux fois plus larges!

Les temps ont changé, les cages de but sont soumises aux mêmes normes dans le monde entier, le ballon de foot est un instrument de haute technologie, mais la fascination exercée par ce sport populaire est toujours la même.

L'utilisation de produits MARGO vous permettra de garder votre calme malgré la période vibrante de la Coupe du Monde. En effet, tous les produits se distinguent par une qualité hors du commun et une grande sécurité au niveau de la production.

Dans cette édition de MARGO Post, vous trouverez, outre de délicieuses recettes de football qui vous feront marquer de nombreux buts, des idées pour équiper votre boulangerie en vue du coup d'envoi de la Coupe du Monde de football.

Je vous souhaite une lecture intéressante, beaucoup de succès pour la réalisation des recettes et bien sûr une Coupe du Monde de football passionnante!



Cordialement vôtre

R. Hossle

Rolf Hossle

Chef boulanger-confiseur
MARGO - BakeMark Schweiz AG

Un coup d'envoi réussi de la Coupe du Monde 06 aussi dans votre boulangerie

Bienvenue à la Coupe de Monde de football!

Pendant quatre semaines (du 09.06.06 – 09.07.06), 32 équipes nationales qualifiées s'affronteront sur les pelouses de 12 stades allemands réquisitionnés, dans une ambiance de fête et d'esprit sportif.

Pour des millions de fans, cette période sera quotidiennement rythmée par des jeux de très haut niveau, des buts majestueux, des joueurs mythiques, des affrontements passionnants et l'espoir de voir son équipe favorite remporter la Coupe du Monde de la FIFA à la fin de la compétition.

Le football est le seul sport à avoir réuni autant de Suisses en 2005 devant la télévision. L'année passée, **Köbi Kuhn a dépassé trois fois de suite, à l'occasion des matchs de l'équipe nationale, le million**

de spectateurs et a été à quatre reprises à la tête du palmarès annuel des émissions les plus regardées sur les chaînes SF et DRS.

Dès 15 h 00 en juin, les téléviseurs seront allumés dans pratiquement tous les foyers, et en partie aussi sur les lieux de travail. De nombreux amateurs de football se retrouveront aussi dans des **cafés (boulangeries), restaurants et endroits publics** pour suivre ensemble les matchs à la télé ou sur grand écran. Ne manquez pas de favoriser cette ambiance de fête dans votre café!

La Coupe du Monde sera suivie tous les jours pendant quatre semaines. Autant d'enthousiasme collectif met l'eau à la bouche!

Pour vous, c'est l'occasion de faire vivre la **Coupe du Monde de football dans votre boulangerie**: non seulement avec des **pâtisseries réa-**

lisées sur le thème de la Coupe du Monde, mais aussi avec du **matériel de décoration approprié** comme des drapeaux, des affiches ou des présentoirs, sans oublier **la tenue du personnel de vente** – qui pourrait par exemple porter des T-shirts de la Coupe du Monde – pour mettre votre boulangerie sous les feux de la rampe. Vous éveillerez ainsi, en cette période unique, **la curiosité des passants**, favoriserez les **achats spontanés et augmenterez tout simplement vos ventes**.

Mettez la Coupe du Monde à profit! Le football, ce n'est pas uniquement sur le terrain de sport ou devant la télévision. **Marquez vous aussi de magnifiques buts dans votre boulangerie!**



Snacks pour les pauses



BARRES DE CAGES DE BUT CROUS-TILLANTES

Recette pour env. 250 pièces

1. PANE LUCIANE	500 g
Farine fleur type 550	2000 g
Poudre à lever	100 g
Eau	1500 g

Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple. Température de la pâte env. 25°C. Fermentation intermédiaire 10 minutes.

2. FLORANA RAPID	900 g
Abaissier la pâte de PANE LUCIANE en rectangle. Battre ensuite FLORANA RAPID et donner trois tours simples à brefs intervalles. Repos de la pâte au réfrigérateur après le tourage 30 minutes.	

3. Olives noires hachées	500 g
Mélange de fromage pour gâteaux	500 g
Abaissier la pâte à une épaisseur de 3 mm et à une largeur de 40 cm. Mélanger les olives et le fromage pour gâteaux, répartir sur une moitié de la pâte et recouvrir ensuite avec l'autre moitié. Abaissier les bandes de pâte désormais de 20 cm de large à une épaisseur de 5 mm et une largeur de 20 cm.	

4. Sésame	400 g
Epices à pizza	15 g
Badigeonner la pâte abaissée avec un peu d'eau. Mélanger le sésame et les épices à pizza et répartir sur la pâte. Couper la pâte en bandes de 2,5 cm de large env., tourner en barres et déposer sur une plaque de cuisson pour fermentation.	

5. Cuire les Barres de cages de but à bonne fermentation avec vapeur à env. 230°C env. 15 minutes.	
--	--

Poids total	6415 g
-------------	--------

Conseil: Remplacer les olives par des dés de lard ou des tomates séchées.



SNACK DE LA MI-TEMPS

Recette pour env. 35 pièces

1. Eau	1000 g
Levure de boulangerie	100 g
FORZA VIT	35 g
Farine fleur	1700 g
Sel de cuisine	40 g

Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple. Température de la pâte env. 26°C.

2. Façonner sans attendre des pâtons de 2400 g et laisser fermenter env. 15 minutes. Confectionner des petits pains d'env. 13 cm de long. Disposer les petits pains sur des supports de fermentation et laisser fermenter.	
--	--

3. Inciser les petits pains fermentés dans le sens de la longueur, et cuire au four à env. 230°C avec vapeur env. 12 minutes. Les petits pains doivent être mi-cuits.	
---	--

4. Petites saucisses de porc de 50 g	1750 g
PATISSA FIN	300 g
Mélange de fromage pour pizza	500 g
Herbes pour Pesto	70 g
Inciser les petits pains refroidis sur le dessus dans le sens de la longueur, y enfoncer une petite saucisse de porc. Mélanger PATISSA FIN, le mélange de fromage pour pizza et les herbes pour Pesto et répartir env. 25 g sur les Snacks de la mi-temps avant de les congeler.	

5. Laisser décongeler les Snacks de la mi-temps env. 10 - 15 minutes, puis cuire au four à env. 230°C sans vapeur env. 12 minutes.	
--	--

Poids total	5495 g
-------------	--------

Conseil: Proposer les Snacks de la mi-temps pré-cuits aux clients pour qu'ils terminent eux-mêmes la cuisson chez eux.



BALLON TRESSÉ

Recette pour env. 6 pièces

1. FLEX AU BEURRE	400 g
Farine fleur	2150 g
Poudre à lever	80 g
Oeufs entiers	100 g
Eau	1000 g

Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple. Température de la pâte env. 25°C. Fermentation intermédiaire 10 minutes.

2. Rouler six morceaux de pâte en barres de 100 g par tresse. Confectionner une tresse courte et plate avec deux barres. Enrouler le tout avec l'extrémité en dessous pour former une boule. Badigeonner à l'oeuf le Ballon tressé et laisser fermenter.	
--	--

3. Laisser brièvement reposer au réfrigérateur le Ballon tressé avant la cuisson, badigeonner une nouvelle fois à l'oeuf et cuire avec tirage ouvert à env. 220°C env. 25 minutes.	
--	--

Poids total	3730 g
-------------	--------

Flex au Beurre

Pré-mélange de cuisson sous forme de pâte à base de pur beurre pour la fabrication rationnelle de pâtisseries au beurre avec levure, comme tresses au beurre, pains du dimanche, pains toast, petits pains du 1er août, galettes des rois et bonhommes de pâte.

- Pâtisseries avec un excellent goût de beurre
- Grande sécurité de confection
- Porosité régulière et mie tendre et souple
- Excellente conservation fraîcheur
- Qualité constante

Carton de 12 kg, Pistor art. 4862



Parade des moules à pâtisserie



GÂTEAU DE PENALTY

Recette pour env. 18 pièces

1. PÂTE LEVÉE AU SÉRÉ MEISTER 2500 g
Poudre à lever 125 g
Oeufs entiers 425 g
Eau 575 g

Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple. Température de la pâte env. 26°C. Fermentation intermédiaire 20 minutes.

2. BRUNELLA INSTANT délayé 3600 g
Abaissier chaque fois 400 g de PÂTE LEVÉE AU SÉRÉ MEISTER à une épaisseur d'env. 2 mm et une longueur d'env. 40 cm. Répartir 400 g de BRUNELLA INSTANT délayé, enrouler et couper en morceaux de 20 cm de long. Inciser ces morceaux 6 – 7 fois aux 2/3, disposer en forme d'éventail en cercle et mettre dans les formes de football. Badigeonner le Gâteau de Penalty à l'oeuf et laisser fermenter.

3. Cuire le Gâteau de Penalty à env. 200°C sans vapeur et à tirage ouvert env. 35 minutes. Après la cuisson, abricoter et glacer.

Poids total 7225 g



BALLON AUX POMMES

Recette pour env. 16 pièces

1. PÂTE LEVÉE AU SÉRÉ MEISTER 2000 g
Poudre à lever 100 g
Oeufs entiers 340 g
Eau 460 g

Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple. Température de la pâte env. 26°C. Peser sans attendre des pâtons de 900 g et laisser reposer 20 minutes.

2. EISELLA POMME délayé 1250 g
Façonner la PÂTE LEVÉE AU SÉRÉ MEISTER, disposer 6 pièces dans les formes de football, et les laisser fermenter à moitié. Presser les différentes parties avec le front du rouleau à pâte et répartir 80 g de EISELLA POMME délayé dans les enfoncements. Badigeonner le Ballon aux pommes à l'oeuf et laisser fermenter

3. Cuire au four le Ballon aux pommes à env. 200°C sans vapeur et à tirage ouvert env. 25 minutes. Après la cuisson, faire briller avec de la gelée claire.

Poids total 4150 g



BALLON DES ONZE MÈTRES

Recette pour env. 16 pièces

1. Eau 1000 g
PERFECT QUICK 500 g
Farine fleur 1600 g
Poudre à lever 110 g
Abricots hachés 500 g
Raisins secs 240 g
Couverture hachée 240 g

Pétrir l'eau, PERFECT QUICK, la farine fleur et la poudre à lever pour obtenir une pâte souple. Ajouter le reste des ingrédients en dernier à la pâte. Température de la pâte env. 25 – 27°C. Fermentation intermédiaire env. 20 minutes.

2. Peser des pâtons de 250 g, les façonner en rond et les disposer dans les formes de ballons de football. Badigeonner à l'oeuf et laisser fermenter. Laisser brièvement reposer le Ballon des onze mètres au réfrigérateur avant la cuisson, badigeonner une nouvelle fois à l'oeuf et inciser au couteau.

3. Enfourner le Ballon des onze mètres à env. 210°C avec tirage ouvert 2 minutes, fermer le tirage, ajouter de la vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'il ait une couleur dorée. Durée de cuisson env. 30 minutes.

Poids total 4190 g



GÂTEAU DE CORNER

Recette pour env. 16 pièces

1. Eau 1000 g
PERFECT QUICK 500 g
Farine fleur 1600 g
Poudre à lever 110 g

Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple. Température de la pâte env. 25 – 27°C. Fermentation intermédiaire env. 20 minutes.

2. BRUNELLA INSTANT délayé 3200 g
Abaissier chaque fois 200 g de pâte en rectangle d'une épaisseur de 2 mm et laisser brièvement durcir au congélateur. Répartir 200 g de BRUNELLA INSTANT délayé sur chaque rectangle de pâte abaissé. Rouler les rectangles et les enrouler sur une longueur de 51 cm. Couper les rouleaux de pâte en morceaux de 3 x 17 cm et les couper en deux dans le sens de la longueur. Tresser six pièces (trois à l'horizontale et trois à la verticale) en un carré, les poser dans les formes de football et laisser fermenter.

3. Badigeonner le Gâteau de Corner à l'oeuf avant la cuisson et enfourner à env. 210°C avec vapeur et tirage ouvert. Durée de cuisson env. 35 minutes. Abricoter et glacer à volonté après la cuisson.

Poids total 6410 g

Pâte levée au séré Meister

Mélange de base pour la confection sûre de pâtisseries levées au séré avec très longue conservation fraîcheur.

- Avec du séré séché avec précaution
- Excellente conservation de la fraîcheur et de l'humidité
- Structure de mie tendre et moelleuse
- Pour les gâteaux sur plaque, pas d'affaissement après la cuisson malgré de lourdes charges
- Idéale pour fermentations retardées ainsi qu'interruptions de fermentation

Sac de 25 kg, Pistor art. 4870



Gâteaux de la mi-temps



COUP DE SIFFLET À LA MANDARINE

Recette pour env. 13 pièces

1. EISELLA RÜHR & FRISCH	1200 g
Farine fleur	800 g
GRAND'OR PÂTISSERIE	700 g
Eau	600 g

Mélanger tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes à vitesse moyenne. Dresser env. 250 g de masse dans chaque forme de football.

2. VANI délayé	650 g
Quartiers de mandarines	650 g
Granulés (page 9)	260 g

Dresser env. 50 g de VANI délayé par petites touches sur chaque masse, garnir avec 50 g de quartiers de mandarines et répartir 20 g de granulés par-dessus.

3. Cuire le Coup de sifflet à la mandarine à env. 190°C et tirage ouvert env. 45 minutes. Après la cuisson, saupoudrer de sucre glace et gélifier les quartiers de mandarines.

Poids total	4860 g
-------------	--------



COUP FRANC FRAMBOISE-VANILLE

Recette pour env. 13 pièces

1. Masse aux framboises:

Eau	300 g
Framboises congelées	400 g
Sucre cristal	80 g
EISELLA SAFTBINDER	50 g

Porter l'eau à ébullition, ajouter les framboises, et cuire brièvement jusqu'à ce que les framboises soient ramollies. Mélanger le sucre cristal et EISELLA SAFTBINDER et lier la masse aux framboises avec.

2. EISELLA RÜHR & FRISCH	1200 g
Farine fleur	800 g
GRAND'OR PÂTISSERIE	700 g
Eau	600 g
Semoule à la framboise	200 g
EISELLA SAFTBINDER	10 g

Mélanger EISELLA RÜHR & FRISCH, la farine fleur, GRAND'OR PÂTISSERIE et l'eau avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes à vitesse moyenne. Mélanger la semoule à la framboise avec EISELLA SAFTBINDER et incorporer à la masse. Dresser env. 270 g de masse dans chaque forme de football.

3. VANI délayé	520 g
Granulés (ci-dessous)	400 g

Dresser alternativement dans chaque forme de football env. 40 g de VANI et 40 g de masse aux framboises en petites touches. A la fin, répartir encore env. 30 g de granulés par-dessus.

4. Cuire le Coup franc framboise-vanille à env. 190°C et tirage ouvert env. 45 minutes. Saupoudrer de sucre glace après la cuisson.

Poids total	5260 g
-------------	--------

GRANULÉS

1. GRAND'OR PÂTISSERIE	900 g
Sucre cristal	900 g
Farine fleur	1350 g

Bien mélanger ensemble tous les ingrédients. Passer en pressant la pâte à travers une grosse passoire et mettre au froid.

Poids total	3150 g
-------------	--------



TIR À LA RHUBARBE

Recette pour env. 13 pièces

1. EISELLA RÜHR & FRISCH	1200 g
Farine fleur	800 g
GRAND'OR PÂTISSERIE	700 g
Eau	600 g
Groseilles	300 g

Mélanger EISELLA RÜHR & FRISCH, la farine fleur, GRAND'OR PÂTISSERIE et l'eau avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes à vitesse moyenne. A la fin, ajouter les groseilles à la masse. Dresser env. 270 g de masse dans chaque forme de football.

2. Rhubarbe	650 g
EISELLA SAFTBINDER	10 g

Mélanger la rhubarbe avec EISELLA SAFTBINDER et répartir 50 g sur chaque forme de football.

3. FLORENTINER-MIX	200 g
Amandes effilées	200 g

Mélanger ensemble FLORENTINER-MIX et les amandes effilées et répartir 30 g sur chaque forme de football.

4. Cuire le Tir à la rhubarbe à env. 190°C avec tirage ouvert env. 45 minutes.

Poids total	4660 g
-------------	--------



TIR AUX CAROTTES

Recette pour env. 15 pièces

1. EISELLA RÜHR & FRISCH	1400 g
Farine fleur	920 g
GRAND'OR PÂTISSERIE	800 g
Eau	700 g
Poudre à lever	20 g

Mélanger tous les ingrédients avec un fouet grossier pendant env. 3 minutes à vitesse moyenne.

2. Carottes râpées	900 g
Jus de citron	100 g
Ecorce de citron	40 g
Sucre cristal	130 g
Noisettes moulues	450 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients et incorporer à la masse susmentionnée. Dresser env. 350 g de masse dans les formes de football.

3. Cuire au four Le tir aux carottes à env. 190°C avec tirage ouvert env. 45 minutes. Après la cuisson, saupoudrer de sucre glace et garnir.

Poids total	5460 g
-------------	--------

Eisella Rühr & Frisch

Pré-mélange pour masses sablées et à battre, tartes aux fruits, cakes marbrés, pains d'épices, muffins et bien plus encore.

- A utiliser de façon variée
- Simple et sûr à travailler
- Qualité supérieure constante
- Frais et juteux
- Empêche les fruits de s'affaisser

Sac de 25 kg, Pistor art. 475

Le pré-mélange à utiliser de façon universelle



Gourmandises pour les mordus de football



VAGUE LAOLA

Recette pour env. 120 pièces

1. Eau 1000 g
Poudre à lever 200 g
Sucre cristal 150 g
Sel de table 40 g
GÂRCONTROLLER GOLDPERLS 70 g
Oeufs entiers 500 g
Farine fleur type 550 2500 g
Pétrir tous les ingrédients ensemble pour obtenir une pâte souple. Température maximum de la pâte 20°C. Laisser reposer la pâte à Plunder 30 minutes au congélateur.

2. RAHMONA PÂTE FEUILLETÉE 2000 g
Abaissier la pâte à Plunder en rectangle. Battre ensuite la RAHMONA PÂTE FEUILLETÉE et donner trois tours simples à brefs intervalles. Laisser reposer la pâte à Plunder au moins 1 heure au réfrigérateur avant de l'abaisser.

3. BAMANDA INSTANT délayé 3600 g
Abricots 3600 g
Abaissier la pâte à Plunder à une épaisseur de 4 mm et couper en triangle avec un rouleau (10 x 15 cm). Dresser au bas du triangle 30 g de BAMANDA INSTANT délayé et disposer deux moitiés d'abricot. Replier la pointe du triangle, badigeonner le tout à l'œuf et laisser fermenter.

4. Enfourner la Vague Laola à bonne fermentation à env. 200°C avec vapeur et terminer la cuisson avec tirage ouvert. Abricoter et glacer à volonté après la cuisson.

Poids total 13660 g

PÂTE BRISÉE

1. Sucre cristal 800 g
GRAND'OR PÂTISSERIE 1200 g
Oeufs entiers 300 g
Farine fleur 2000 g
Sel de cuisine 10 g
Bien mélanger ensemble GRAND'OR PÂTISSERIE, le sucre cristal, le sel et les oeufs entiers. Ajouter la farine fleur et travailler brièvement. Enrouler la pâte brisée dans du plastique, et laisser au frais plusieurs heures.

Poids total 4310 g



COINS DE BUT

Recette pour env. 80 pièces

1. Pâte brisée (ci-dessous) 700 g
Marmelade d'abricot 400 g
Abaissier la pâte brisée à une épaisseur de 3 mm, piquer et disposer dans un cadre de cuisson (53 x 32,5 cm). Pré-cuire à 190°C env. 9 minutes. Répartir régulièrement la marmelade d'abricot sur le fond de pâte brisée refroidi.

2. BAMAND INSTANT délayé 750 g
Farine fleur type 550 90 g
Oeufs entiers 120 g
RAHMONA CRÈME liquide 80 g
Ecorce de citron 10 g
Arôme d'amandes amères 2 g
Mélanger ensemble tous les ingrédients. Répartir régulièrement la masse sur la marmelade d'abricot.

3. FLORNETINER-MIX 440 g
Amandes effilées 220 g
Mélanger ensemble tous les ingrédients et répartir régulièrement sur toute la plaque.

4. Enfourner les Coins de but à env. 190°C avec un peu de vapeur, ouvrir le tirage après un bref instant et terminer la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Durée de cuisson env. 30 minutes.

5. Couper les Coins de but encore chauds, par ex. en rectangles (de 5 x 8 cm) et les couper ensuite en deux en diagonale. Garnir à volonté avec la couverture.

Poids total 2812 g



MUFFINS „ALLEZ LES SUISSE“

Recette pour env. 45 pièces

1. EISELLA RÜHR & FRISCH 600 g
Farine fleur 400 g
Lait entier 500 g
Huile comestible 500 g
Ananas haché 600 g
Battre tous les ingrédients à l'exception de l'ananas haché à vitesse moyenne pendant env. 3 minutes avec un fouet grossier. Ajouter l'ananas haché en dernier. Remplir les formes à Muffins aux ¾ avec la masse.

2. Cuire les Muffins à env. 200°C avec tirage ouvert env. 30 minutes.
3. Après la cuisson, abricoter les Muffins et les garnir à volonté de copeaux de noix de coco colorés.

Poids total 2600 g

Conseil: Les Muffins peuvent être congelés non cuits et cuits par la suite à volonté.

GRAND'OR – pour pâtisseries avec fines perles au délicieux arôme de beurre

Les margarines GRAND'OR et la graisse de boulangerie GRAND'OR sont enrichies de fines perles au délicieux arôme de beurre. Lors des confections, de la cuisson et de la consommation, les petites perles se dissolvent progressivement pour déployer un succulent arôme de beurre, pour un plaisir savoureux et long en bouche.

GRAND'OR PÂTISSERIE, purement végétale, carton de 10 kg

GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE, purement végétale, carton de 10 kg

GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE RAPID, purement végétale, plaques de 5 x 2 kg

GRAND'OR GRAISSE DE BOULANGERIE, purement végétale, carton de 20 kg

Pistor art. 4755

Pistor art. 4754

Pistor art. 4796

Pistor art. 3488

Avec de délicieuses perles à l'arôme de beurre
Pour le plaisir du goût

Procédé breveté – uniquement chez MARGO

Produits de première ligue



BALLON RED BULL

Recette pour env. 40 pièces

1. VANI 250 g
Eau 300 g
Red Bull 300 g
Battre tous les ingrédients avec un fouet grossier env. 3 minutes à vitesse rapide.
2. Coques de têtes de nègre 80 pièces
Massepain 1000 g
Papier de cuisson avec décoration football 3 pièces
Remplir les coques de têtes de nègre avec la crème au Red Bull. Abaisser le massepain à une épaisseur de 2 mm et badigeonner avec du sirop de sucre 30°. Disposer le papier de cuisson avec décoration de football sur le massepain, lisser et congeler pendant 20 minutes. Retirer le papier de décoration et découper le massepain avec un emporte-pièce rond (11 cm Ø). En emballer les têtes de nègre.

Poids total 2650 g



RÊVE DE FOOTBALL

Recette pour 12 cakes de 17 x 8 cm

1. Biscuit au chocolat (52 x 32 cm 1,5 cm d'épaisseur) 530 g
Masse de couverture foncée 120 g
Badigeonner le dos du biscuit au chocolat avec la masse de couverture et placer ensuite dans le cadre à pâtisserie.
2. **Masse au chocolat:**
CREMISSA battue 460 g
Couverture vanille 230 g
Incorporer la couverture dissoute à CREMISSA battue, puis répartir bien régulièrement sans attendre la masse sur le fond de biscuit. Une fois fourré, laisser le biscuit env. 30 minutes au frais.
3. **Masse à la menthe:**
PATISSA FIN battue 700 g
SÉRÉ MEISTERMIX 350 g
Pulpe à la menthe 700 g
Colorant alimentaire vert
Mélanger le SÉRÉ MEISTERMIX avec la purée de menthe (25°C) et colorer avec un colorant vert. Incorporer PATISSA FIN à la masse, répartir sans attendre sur la farce au chocolat et lisser. Laisser le Rêve de football à la menthe au moins 2 heures au réfrigérateur.
4. Couper le Rêve de football en rectangles de 17 x 8 cm, recouvrir le bord de couverture foncée jusqu'à la moitié. Disperser des copeaux de noix de coco colorés en vert à la surface et garnir à volonté.

Poids total 3090 g

Conseil: Le Rêve de football peut aussi être congelé après le stockage au réfrigérateur.



TOURTE DU STADE

Recette pour 1 tourte de 27 x 21.5 cm

1. MEISTERMIX FRAISE 170 g
Eau (25°C) 170 g
PATISSA FIN battue 700 g
Délayer MEISTERMIX FRAISE avec l'eau et incorporer ensuite PATISSA FIN battue. Remplir la masse MEISTERMIX FRAISE dans la forme de stade recouverte de cellophane.
2. Biscuit à roulade foncé (27 x 21.5 cm) 100 g
Disposer le biscuit à roulade par-dessus et laisser la tourte au moins deux heures au réfrigérateur.
3. Décoration de tourte du stade 1 pièce
Démouler la Tourte du stade de la forme et garnir avec le matériel de décoration.

Poids total 1140 g

Conseil: La Tourte du stade peut aussi être congelée après le réfrigérateur.



JOUEURS DE FOOTBALL

Recette pour env. 40 pièces

1. Pâte Brisée (page 11) 1280 g
Abaisser la pâte Brisée à une épaisseur de 2.5 mm et découper 80 pièces avec un emporte-pièce spécial, disposer sur la plaque de cuisson et cuire.
2. Masse pralinée 400 g
T-shirts 40 pièce
Battre la masse pralinée en mousse puis assembler et remplir deux pièces-figurines de pâte Brisée avec 10 g de masse pralinée. Mettre les T-shirts et garnir avec Scrivos.

Poids total 1680 g

Bombasei®

Bombasei Decor AG
Stationsstrasse 27, 8606 Nänikon
• Tél. +41 44 809 80 00 • Fax +41 44 809 80 08

Set stade de foot 2 moules en acétate 26 x 21 cm Plaquettes en massepain pour 12 stades	Art. 18270 CHF 85.00
Feuilles pour biscuit Joconde 60 x 40 cm motifs foot, 30 feuilles	Art. 80887 CHF 67.80
Maillots WM en massepain équipe Suisse 55 mm, 49 pièces	Art 18251 CHF 19.10
Maillots WM en massepain assortiment d'équipes 55 mm, 96 pièces	Art. 18258 CHF 37.40

Vous trouverez ces articles et d'autres directement auprès de Bombasei.

Délices de la Coupe du Monde



FILLY CAPPUCCINO DONUT FILLY NUTS DONUT FILLY VANILLI DONUT

Les Donuts fourrés au cappuccino, à la noisette ou à la vanille apportent une note originale dans votre équipe de pâtisseries!

FILLY CAPPUCCINO DONUT:

Art. n°:	88470
Unités / carton:	48
Poids / unité:	75 g

FILLY NUTS DONUT:

Art. n°:	88116
Unités / carton:	48
Poids / unité:	75 g

FILLY VANILLI DONUT:

Art. n°:	89078
Unités / carton:	48
Poids / unité:	84 g



BLACK & WHITE DONUT AMERICAN DONUT

Que ce soit avec glaçage foncé au chocolat ou blanc à la vanille, ou encore sous forme de Donut américain classique saupoudré de sucre, voici trois pâtisseries qui vous permettront de marquer des buts!

BLACK DONUT:

Art. n°:	88417
Unités / carton:	48
Poids / unité:	52 g

WHITE DONUT:

Art. n°:	88418
Unités / carton:	48
Poids / unité:	52 g

AMERICAN DONUT:

Art. n°:	88684
Unités / carton:	96
Poids / unité:	45 g



QUARKLI

En sa qualité de boule au séré classique avec délicieux goût de vanille, le petit Quarkli, tout rond comme un ballon de foot, mérite également une place d'honneur dans votre assortiment de Coupe du Monde!

QUARKLI:

Art. n°:	8303
Unités / carton:	140
Poids / unité:	30 g



CROISSANT TORINO

Fourré avec du délicieux chocolat praliné Torino et grâce à la forte image véhiculée sur le sachet de football (jusqu'à épuisement du stock), le croissant Torino amènera votre boulangerie droit au but!

CROISSANT TORINO:

Art. n°:	8330
Unités / carton:	50
Poids / unité:	95 g

Les **petits sacs sur le thème du football pour le Croissant Torino** vous seront livrés à l'achat du produit. (Disponibles de mi avril à fin juin 06 ou jusqu'à épuisement du stock)



Les **boîtes en plastique** pour les Donuts et les Quarkli sur le thème du football sont disponibles chez Pistor sous le **n° d'art. 8026** (150 boîtes par unité).

Avec MARGO, allez droit au but!



50 MOULES DE PÂTISSERIE FOOTBALL GRATUITS

Placez vos pâtisseries sous les feux de la rampe! Pour toute commande de 35 kg des produits suivants, vous recevrez sur demande 50 moules de pâtisserie „football“ gratuits.

	contenu		Pistor art.
FLORENTINER-MIX	carton de 5 kg	10 x 0.50 kg	0778
EISELLA POMME	carton de 10 kg	8 x 1.25 kg	1092
PERFECT QUICK	carton de 10 kg		4868
VANI	sac de 25 kg		4930
V-2000	sac de 25 kg		0772
EISELLA RÜHR & FRISCH	sac de 25 kg		4752
PÂTE LEVÉE AU SÉRÉ MEISTER	sac de 25 kg		4870

Pour les commandes, veuillez vous adresser directement à votre conseiller de vente MARGO ou au service de vente par téléphone MARGO (041 768 22 77).

Cette offre est valable dès le 18.04.2006 et jusqu'à épuisement du stock.

DRAPEAUX SUISSES DE FOOTBALL GRATUITS

Annoncez la couleur et éveillez la curiosité des passants. Décorez votre vitrine aux couleurs de la Coupe du Monde, MARGO vous fournit pour ce faire les drapeaux suisses de football (100 x 140 cm) gratuitement.

Pour savoir comment recevoir ces drapeaux, adressez-vous à votre conseiller de vente MARGO ou à votre vendeuse du service par téléphone MARGO (041 768 22 77).

Cette offre est valable dès le 18.04.2006 et jusqu'à épuisement du stock.

ATTIREZ L'ATTENTION SUR VOTRE OFFRE

Vendre avec succès commence avec une bonne communication. Grâce à du matériel publicitaire comme des notices, des affiches ou des annonces dans votre journal local, vous pouvez attirer l'attention de vos clients sur vos spécialités de Coupe du Monde. Vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour la réalisation du matériel publicitaire et bien plus encore sur la 161^e édition de MARGO Post sur notre CD:

- Photos • Recettes • Calculs • Déclarations
- Modèles pour la réalisation de matériel publicitaire individuel

Pour une commande de produits MARGO de 120 kg au moins, vous recevrez le CD gratuitement sur demande. Adressez-vous à votre conseiller de vente MARGO, au service de vente par téléphone MARGO (041 768 22 77) ou envoyez-nous votre commande de 120 kg minimum de produits MARGO avec la remarque „CD MARGO Post 161“ par fax (041 768 22 99) ou par e-mail (info@margo.ch).

