

MARGOPOST

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtisseries 163



Qualité, idées, service

Chère cliente, Chèr client,

«Qualité, idées, service» est la devise de MARGO depuis de nombreuses années déjà. Pour les collaborateurs MARGO aussi, il ne s'agit pas de simples mots dont il faut se souvenir lors de la FBK. Non, chacun de ces mots reflète une facette de la philosophie de MARGO, qui est appliquée jour après jour.

Qualité veut dire pour MARGO proposer au client des produits et des prestations qui garantissent des solutions fiables pour chaque besoin. Les produits MARGO sont par exemple exclusivement fabriqués à base de matières premières sélectionnées de qualité supérieure.

Outre des **idées** de produits qui permettent une mise en oeuvre simple et sûre dans l'exploitation boulangère artisanale, d'autres idées MARGO sont également à l'honneur: par le biais de notre publication MARGO Post, nous soutenons constamment nos clients avec des informations sur les nouvelles tendances dans la branche de la boulangerie et de la pâtisserie. La banque de données de recettes MARGO disponible sur Internet est une véritable encyclopédie boulangère. A ce jour, elle comprend déjà plus de 650 idées pour la confection d'articles de boulangerie, et est régulièrement mise à jour.

Service signifie pour nous conseiller les clients avec compétence et de façon complète et les soutenir avec les collaborateurs MARGO dans tous les domaines avec un suivi adapté à leurs demandes.

Les produits présentés dans cette édition de MARGO Post sont bien entendu également fidèles à la devise MARGO «Qualité, idées, service»:

Les matières premières sélectionnées des margarines Low Trans sont à la base de produits d'une qualité irréprochable; toute une série de recettes avec nos nouveautés vous permettront de mettre les idées présentées lors de la FBK en pratique dans votre boulangerie et, enfin, les questions regroupées sur le thème des acides gras trans viennent arrondir les prestations de service de MARGO Post 163.

Je suis persuadé que vous trouverez ici comme d'habitude une lecture intéressante et de qualité avec des idées précieuses pour votre quotidien et je vous souhaite beaucoup de succès avec nos nouvelles recettes.



Cordialement vôtre

R. Hossle
Rolf Hossle

Chef boulanger-confiseur
MARGO - BakeMark Schweiz AG

Une qualité saine au goût de chacun – unique sur le marché suisse

Le thème de la santé revient constamment dans de nombreuses situations de vie. Dans le domaine de l'alimentation en particulier, la demande en produits naturels et bons pour la santé ne cesse de croître. Les personnes qui travaillent dans le secteur alimentaire sont quotidiennement confrontées aux souhaits des clients à la recherche de produits plus sains.

Les nouveautés de la maison MARGO vous donnent la possibilité de satisfaire la demande des clients en tenant compte des exigences en matière de santé.

Matières grasses Low Trans

Grâce à un procédé de raffinage spécial et à des matières premières de qualité supérieure, les nouvelles margarines MARGO Low Trans présentent une qualité unique sur le marché suisse des matières grasses.

Toutes les matières grasses MARGO Low Trans sont fabriquées sans graisses hydrogénées et ont une teneur en acides gras trans inférieure à 2%.

Vous trouverez de plus amples informations sur la fabrication des margarines Low Trans dans cette édition de MARGO Post aux pages 10 et 11.



MonPlus – tout blanc et malgré tout complet

De l'extérieur, les produits confectionnés avec MonPlus ressemblent à des articles à la farine de blé traditionnels. Mais à l'intérieur, ils cachent une petite révolution dans le domaine de la boulangerie: **avec une teneur en substances de lest et en germes de blé comme on en trouve habituellement uniquement dans les articles à base de blé complet, MonPlus est un véritable miracle de substances de lest.**

Lisez à la page 12 comment cela est possible et ce que l'Ecole supérieure de Wädenswil dit au sujet de MonPlus. Découvrez la diversité de produits qu'il est possible de confectionner avec cette nouveauté.

Sac de 25 kg
Pistor art. n° 12737



FLORANA LT RAPID

La plaque de margarine purement végétale pour pâte feuilletée séduit par ses excellentes propriétés de pousse qui n'ont rien à envier à celles des margarines traditionnelles pour pâte feuilletée.

Carton de 5 x 2 kg plaques
Pistor art. n° 12734



CREMONA LT

La margarine de pâtisserie purement végétale dispose d'un point de fusion court et d'un excellent volume au battage.

Carton de 2 x 5 kg
Pistor art. n° 12735



CROISSANT LT 15% RAPID

La plaque de margarine purement végétale pour croissant avec une part de beurre de 15% permet d'obtenir des produits bien dorés avec un beau volume et convient spécialement à la confection de pâte à croissant et à plunder.

Carton de 5 x 2 kg plaques
Pistor art. n° 12736

Idées Low Trans fruitées

PÂTE FEUILLETÉE AVEC FLORANA LT RAPID

- | | |
|-----------------|--------|
| 1. Farine fleur | 3000 g |
| Sel de cuisine | 60 g |
| CREMONA LT | 300 g |
| Eau | 1500 g |
- Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique.

- | | |
|---------------------|--------|
| 2. FLORANA LT Rapid | 2000 g |
|---------------------|--------|
- Laisser brièvement reposer la pâte, puis abaisser à une épaisseur de 10 mm env. Poser la plaque de FLORANA LT au milieu et l'envelopper avec la pâte.

3. Donner un tour simple et un double tour à la pâte feuilletée. Abaisée, la pâte ne doit pas dépasser l'épaisseur de 8 mm. Après env. 15 minutes, donner encore une fois un double tour. Envelopper la pâte dans un plastique pendant la nuit et laisser au réfrigérateur.

4. Laisser la pâte feuilletée reposer env. 10 minutes à température ambiante et donner encore deux doubles tours env. une heure avant de la travailler.

Poids total	6860 g
-------------	--------



CROISSANT PARISIEN

Recette pour env. 120 pièces de 45 g

- | | |
|--------------|--------|
| 1. Eau | 1500 g |
| Levure | 90 g |
| GARVIT Frost | 375 g |
| Farine fleur | 2500 g |
| CREMONA LT | 150 g |
- Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique sans qu'elle ne se réchauffe. Température max. de la pâte 23°C.

- | | |
|---------------------------|--------|
| 2. CROISSANT LT Rapid 15% | 1000 g |
|---------------------------|--------|
- Abaissier la pâte à croissant en rectangle. Ajouter ensuite CROISSANT LT Rapid 15% et donner trois tours simples à brefs intervalles.

3. Laisser refroidir la pâte env. 10 – 12 heures au réfrigérateur avant de la façonner, ou congeler et laisser décongeler au réfrigérateur env. 15 – 18 heures avant de la travailler. Ensuite, travailler comme d'habitude. Les pâtons de croissants peuvent être congelés une nouvelle fois ou être fermentés immédiatement et cuits.

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

Poids total	5615 g
-------------	--------



PLUNDER HAWAÏ

Recette pour env. 40 pièces

- | | |
|--------------------|-------|
| 1. Pâte à Plunder: | |
| Eau | 400 g |
| Levure | 80 g |
| Sucre cristallisé | 60 g |
| Sel de cuisine | 20 g |
| Oeufs entiers | 200 g |
| Farine fleur | 920 g |
| GAROSTAR FROST | 18 g |

Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique sans qu'elle ne se réchauffe. Température de la pâte max. 23°C. Abaisser la pâte à Plunder en rectangle et laisser couvert au congélateur env. 30 minutes.

- | | |
|---------------------------|--------|
| 2. CROISSANT LT Rapid 15% | 1000 g |
|---------------------------|--------|
- Ajouter CROISSANT LT Rapid 15% à la pâte à Plunder et donner sans attendre deux tours simples. Mettre la pâte à Plunder au frais et donner encore un tour simple après 15 minutes. Abaisser ensuite la pâte à Plunder à une épaisseur de 15 mm et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

- | | |
|--------------|--------|
| 3. Plunder: | |
| COCOVIT | 1000 g |
| Eau (chaude) | 260 g |
- Battre ensemble COCOVIT et l'eau pendant 5 minutes à vitesse moyenne.

- | | |
|---------------------|--------|
| 4. Pâte à Plunder | 2698 g |
| Marmelade d'abricot | 350 g |
- Abaissier la pâte à Plunder à une épaisseur de 3 mm et couper en carrés de 12 x 12 cm. Dresser 30 g de masse à la noix de coco en croix et répartir env. 8 g de marmelade d'abricot au milieu. Badigeonner les coins à l'œuf et plier le Plunder deux fois en diagonale de sorte à former de petits triangles. Badigeonner les Plunder à l'œuf et laisser fermenter.

5. A bonne fermentation, cuire au four les Plunder avec vapeur à env. 230°C et avec tirage ouvert env. 18 – 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Poids total	4308 g
-------------	--------

Conseil: Après le tourage, ne pas abaisser la pâte à Plunder à moins de 10 mm. La pâte à Plunder ne devrait pas gonfler avant d'être travaillée. Les presses confectionnées peuvent être congelées ou être pré-cuites directement après la phase de fermentation.



BOUCHÉES POMMES-SÉRÉ

Recette pour env. 80 bouchées pommes-séré

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1. Pâte feuilletée | env. 3900 g |
|--------------------|-------------|
- Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 1,75 mm et découper 80 petits fonds (9 cm Ø) et 80 couvercles (10 cm Ø). Avec un emporte-pièce rond dentelé.

- | | |
|------------------|--------|
| 2. Farce: | |
| Séré maigre | 1100 g |
| V-2000 | 210 g |
| Ecorce de citron | 40 g |
| Jus de citron | 10 g |
- MARGO FARCE AUX POMMES prête à l'emploi 1100 g
- Battre le séré maigre, V-2000, l'écorce et le jus de citron avec un fouet grossier env. 3 minutes. Ajouter en dernier MARGO FARCE AUX POMMES.

3. Placer les petits fonds sur une plaque de cuisson, badigeonner à l'œuf et dresser env. 30 g de farce au milieu, de sorte à garder un bord libre de 5 mm env. Déposer les couvercles par-dessus et bien presser. Badigeonner les bouchées pommes-séré deux fois à l'œuf et inciser avec une lame.

4. Laisser reposer les bouchées pommes-séré avant la cuisson, cuire au four avec un peu de vapeur à env. 220°C. Saupoudrer les bouchées pommes-séré de sucre glace juste avant la fin de la cuisson et laisser caraméliser. Durée de cuisson env. 22 – 25 minutes.

Poids total	6400 g
-------------	--------



BARRES AUX POMMES

Recette pour env. 100 pièces

- | | |
|--------------------|--------|
| 1. Pâte feuilletée | 1700 g |
|--------------------|--------|
- Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 mm sur une longueur de 80 cm env. et couper avec le rouleau découpoir à grille. Couper la pâte feuilletée en bandes de 9 cm de large.

- | | |
|------------------------|--------|
| 2. Farce: | |
| BAMANDA INSTANT délayé | 360 g |
| MARGO FARCE AUX POMMES | |
| prête à l'emploi | 1060 g |
- Dresser env. 60 g de BAMANDA INSTANT sur les bandes de pâte et, par-dessus, env. 170 g de MARGO FARCE AUX POMMES. Badigeonner les bandes de pâte feuilletée à l'œuf d'un côté et replier. Couper les rouleaux aux pommes en pièces de 5 cm de long, badigeonner à l'œuf et plonger dans le sucre cristallisé. Déposer les barres aux pommes sur une plaque de cuisson et laisser reposer.

3. Enfourner les barres aux pommes à env. 220°C avec un peu de vapeur et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Durée de cuisson env. 25 – 27 minutes.

Poids total	3120 g
-------------	--------

Avec le plein arôme et le mordant de pommes fraîchement récoltées



Farce aux pommes MARGO – prête à l'emploi

Farce aux pommes prête à l'emploi avec des morceaux de pommes frais (76%)

- Qualité supérieure constante avec le plein arôme et le mordant de pommes fraîchement récoltées
- Farce stable à la cuisson et à la surgélation
- Pas de pertes de stock en raison de petites unités
- Ne contient ni colorant ni agent conservateur

Pot de 6 kg, Pistor art. 11280

Idées de pâtisserie Low Trans délicates



BOULE DE BERLIN AU BAILEYS

Recette pour env. 115 boules de Berlin

1. BERLINER-MIX 50% 1500 g
Farine fleur 1500 g
Oeufs entiers 600 g
Levure 210 g
Eau 840 g
Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique. Température de la pâte: 25 - 27°C.
2. Peser sans attendre des pâtons de 1200 g, les façonner en rond et laisser reposer couverts 15 minutes.
3. Après la fermentation à la pièce, presser les pâtons, les façonner en rond, les disposer sur un support de fermentation et laisser fermenter. Climat de fermentation optimal: env. 35°C / env. 80% d'humidité relative de l'air. A bonne fermentation, laisser les boules de Berlin durcir env. 10 - 15 minutes au réfrigérateur.
4. MARGO FRITURE LT 580 g
Cuire les boules de Berlin à env. 170 - 180°C dans MARGO FRITURE LT jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. **Farce au Baileys:**
V-2000 540 g
Eau 1350 g
Baileys 410 g
Battre ensemble tous les ingrédients env. 3 minutes et laisser gonfler env. 10 min. Fourrer env. 20 g de farce au Baileys dans les boules après la cuisson.
6. Sucre cannelle 370 g
Sucre glace 110 g
Tourner les boules de Berlin dans le sucre cannelle et saupoudrer légèrement de sucre glace.

Poids total 8010 g



GÂTEAU AUX POMMES

Recette pour 10 pièces de 20 cm Ø

1. Pâte brisée (page 9) 3200 g
Abaissier la pâte brisée pour le fond à une épaisseur de 5 mm, découper cinq pièces avec des moules à tourte ronds (20 cm Ø) et déposer avec les moules sur des plaques recouvertes de papier silicone. Pour le bord, rouler chaque fois 100 g de pâte brisée en long, placer sur le fond et presser vers le haut.
2. EISELLA BISKUIT 560 g
Oeufs entiers 420 g
Eau 30 g
Battre tous les ingrédients avec un fouet fin 5 - 10 minutes à vitesse rapide selon la machine.
3. MARGO FARCE AUX POMMES prête à l'emploi 2600 g
Répartir 160 g de FARCE AUX POMMES MARGO prête à l'emploi sur les fonds de pâte brisée. Incorporer 1000 g de MARGO FARCE AUX POMMES prête à l'emploi à la masse à biscuit battue, puis répartir chaque fois 200 g de masse sur les fonds de pâte brisée préparés.
4. Granulés (Recette voir www.margo.ch) 500 g
SWEET FLAKES Cannelle 10 g
Mélanger ensemble les granulés et SWEET FLAKES Cannelle. Répartir chaque fois env. 50 g de granulés sur les gâteaux aux pommes. Cuire au four les gâteaux aux pommes à env. 210°C avec tirage ouvert env. 35 - 40 minutes.

Poids total 7320 g

PÂTE À GÂTEAU

1. Farine fleur 2000 g
MARGO LT 800 g
Sel de cuisine 40 g
Eau env. 700 g
Mélanger la farine fleur et MARGO LT ensemble jusqu'à ce qu'ils commencent à former une boule. Dissoudre le sel de cuisine dans l'eau et incorporer brièvement, mais soigneusement.
2. Envelopper la pâte dans un plastique et conserver au réfrigérateur.

Poids total 3540 g



DUCHESSES

Recette pour env. 90 Duchesses

1. Blanc d'œuf 240 g
Sucre glace 75 g
Battre le blanc d'œuf et le sucre glace en neige pas trop ferme.
2. Sucre glace 300 g
Amandes blanches moulues 250 g
Farine fleur 60 g
Mélanger le sucre glace, les amandes blanches moulues et la farine fleur et mélanger progressivement au blanc d'œuf en neige.
3. CREMONA LT 250 g
CREMONA LT, dissoudre et incorporer à la masse.
4. Dresser la masse à Duchesses avec une douille à 8 trous en petits paquets de 3 cm env. sur les plaques séparatrices de cuisson. Cuire au four les Duchesses sans attendre à env. 190°C et avec tirage ouvert env. 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Pralinosa F 450 g
Assembler deux Duchesses refroidies avec 5 g de Pralinosa F et tirer des fils avec une couverture foncée.

Poids total 1625 g



TRANCHES DE TARTE LÉGUMES-CURRY

Recette pour 2 pièces de 60 x 9 cm

1. Pâte à gâteau avec MARGO LT 720 g
EISELLA SAFTBINDER 10 g
Abaissier la pâte à gâteau à une épaisseur de 2,25 mm, piquer avec une fourchette, et déposer sur les plaques à coupe préparées. Saupoudrer le fond avec un peu de EISELLA SAFTBINDER.
2. Mélange de légumes Gourmet (Pistor) 800 g
Grains de maïs 380 g
Mélange de champignons 130 g
Fromage râpé 130 g
Mélanger tout ensemble et répartir 700 g de masse de légumes sur chaque tranche.
3. **Fond:**
PATISSA FIN 450 g
Lait entier 450 g
Oeufs entiers 180 g
Farine fleur 130 g
Sel de cuisine 10 g
Curry, poivre, paprika
Mélanger ensemble les oeufs entier, la farine fleur, le sel de cuisine et les épices en faisant attention à ce qu'il ne se forme pas de grumeaux. Ajouter PATISSA FIN et le lait entier. Verser sur chaque tranche env. 600 g de fond.
4. Cuire au four les tranches de tarte légumes-curry à env. 220°C et avec tirage ouvert env. 60 minutes.

Poids total 3390 g

Disponible chez Pistor dès le 7 mai



Nouveau MARGO Friture LT
Graisse à frire purement végétal

- MARGO vit avec son temps: MARGO Friture devient MARGO Friture LT
- Teneur en acides gras trans < 2%
- Matière grasse non hydrogénée
- Résistance élevée

Carton de 10 kg, Pistor art. 12738

Disponible chez Pistor dès le 18 mai



Nouveau MARGO LT
Graisse de boulangerie purement végétale

- Teneur en acides gras trans < 2%
- Matière grasse non hydrogénée
- Goût neutre
- Se travaille sans problème

Carton de 10 kg, Pistor art. 12739

Séduisantes idées de vente Low Trans



GÂTEAUX AU CAFÉ

Recette pour env. 45 gobelets à café (1 dl)

- Biscuit au café:**

EISELLA RÜHR & FRISCH	600 g
CREMONA LT	400 g
Farine fleur	400 g
Eau	400 g
Nescafé	15 g

Diluer le Nescafé dans de l'eau tiède.
Mélanger ensuite tous les ingrédients ensemble à vitesse moyenne 3 – 4 minutes avec un fouet grossier.

- Remplir env. 40 g dans les nattes Flexipan préparées (4 cm Ø, 2 cm de profondeur) et cuire au four à env. 190°C env. 15 minutes avec tirage ouvert. Après la cuisson, laisser brièvement refroidir, démouler et placer dans les gobelets à café.

- Farce au café:**

Sucre clarifié	320 g
Eau	80 g
Nescafé	25 g
Amaretto	30 g

Diluer le Nescafé dans de l'eau tiède et mélanger avec le reste des ingrédients. Imbiber les gâteaux au café encore chauds avec env. 10 g de farce au café et laisser entièrement refroidir.

- Farce au lait:**

PATISSA FIN	350 g
CREMISSA	350 g
Sucre vanillé	30 g
Poudre de cacao	50 g

Battre ensemble PATISSA FIN, CREMISSA et le sucre vanillé. Dresser env. 15 g sur les gâteaux au café et saupoudrer légèrement de poudre cacao.

Poids total 3050 g



GÂTEAUX AU CHOCOLAT

Recette pour env. 60 gobelets à café (1 dl)

- Biscuit au chocolat:**

EISELLA RÜHR & FRISCH	600 g
CREMONA LT	400 g
Farine fleur	400 g
Eau	600 g
Cacao en poudre	170 g
Sucre cristallisé	130 g
Pépites de chocolat	300 g

Mélanger tous les ingrédients, à l'exception des pépites de chocolat, à vitesse moyenne 3 – 4 minutes avec un fouet grossier. Ajouter en dernier les pépites de chocolat à la masse.

- Remplir env. 40 g dans les nattes Flexipan préparées (4 cm Ø, 2 cm de profondeur) et cuire au four à env. 190°C env. 19 minutes avec tirage ouvert. Laisser refroidir après cuisson, démouler et placer dans les gobelets à café.

- Farce au chocolat:**

Sucre clarifié	450 g
Eau	110 g
Cacao en poudre	45 g

Diluer le cacao en poudre sans former de grumeaux dans de l'eau et mélanger avec le sucre cuit avec de l'eau. Imbiber les gâteaux au chocolat encore chauds avec env. 10 g de farce au chocolat puis laisser entièrement refroidir.

- Farce au lait:**

PATISSA FIN	420 g
CREMISSA	420 g
Sucre vanille	65 g
Moretti	50 g

Battre ensemble PATISSA FIN, CREMISSA et le sucre vanille. Dresser env. 15 g sur les gâteaux au chocolat et saupoudrer légèrement de cacao en poudre.

Poids total 4160 g



PETITS GUGELHOPF À L'ABRICOT

Recette pour 48 pièces (8,3 cm Ø, hauteur 4,5 cm)

- CREMONA LT**

Sucre cristallisé	530 g
Ecorce de citron	30 g
Sel de cuisine	4 g
Jus de citron	20 g

Battre ensemble tous les ingrédients en mousse.
- BAMANDA INSTANT délayé**

Marmelade d'abricot	400 g
Pulpe d'abricot	200 g
Oeufs entiers	530 g

Ajouter BAMANDA INSTANT délayé, la marmelade d'abricot et la pulpe d'abricot à la masse. Ajouter progressivement les oeufs entiers en remuant constamment.

- Farine fleur**

Poudre à lever	790 g
Marmelade d'abricot	30 g
Marmelade d'abricot	340 g

Mélanger ensemble la farine fleur et la poudre à lever et mêler à la masse. Remplir env. 70 g de la masse dans les formes préparées et fourrer au milieu de la masse env. 7 g de marmelade d'abricot.

- Cuire au four les Gugelhoppf à l'abricot à env. 200°C avec tirage ouvert. Durée de cuisson env. 27 minutes. Renverser les Gugelhoppf après la cuisson et garnir à volonté.

Poids total 3734 g



CŒURS AUX AMANDES

Recette pour 40 pièces de 66 x 62 cm (deux nattes Flexipan)

- EISELLA RÜHR & FRISCH**

Farine fleur	480 g
CREMONA LT	240 g
Eau	320 g
BAMANDA INSTANT délayé	160 g
Amandes blanches moulues	160 g
Arôme d'amandes amères	10 g

Battre ensemble tous les ingrédients 3 – 4 minutes à vitesse lente.

- Amandes en copeaux 60 g
Remplir dans chaque forme de cœur quelques amandes en copeaux et 40 g de masse.

- Cuire au four les cœurs aux amandes à env. 200°C et tirage ouvert env. 18 minutes.

Poids total 1750 g

PÂTE BRISÉE AVEC CREMONA LT

- Oeufs entiers**

Sucre cristallisé	350 g
Sel de cuisine	800 g
Ecorce de citron	10 g
CREMONA LT	20 g
CREMONA LT	1200 g

Bien mélanger les oeufs entiers, le sucre cristallisé, le sel de cuisine et l'écorce de citron jusqu'à ce que le sucre cristallisé soit dissout. Ajouter CREMONA LT en dernier.

- Farine fleur**

Pétrir soigneusement la farine fleur avec les autres ingrédients pour obtenir une pâte.	2000 g
---	--------

Poids total 4380 g



Eisella Rühr & Frisch

Pré-mélange pour masses sablées et battues, gâteaux aux fruits, marbrés, aux épices, Muffins et bien plus encore.

- Nombreuses possibilités d'utilisation
- Simple et sûr à l'utilisation
- Qualité supérieure constante, même après la surgélation
- Juteux et fruité
- Empêche les fruits de s'affaisser

Sac de 25 kg, Pistor art. 4752

Petit guide des graisses et des acides gras trans

Généralités sur les graisses

Comme d'autres substances nutritives, les graisses jouent un rôle important dans l'organisme. Elles fournissent au corps de l'énergie, des acides gras essentiels et permettent l'exploitation des vitamines liposolubles (A, D, E et K).

Toutes les graisses alimentaires sont, indépendamment de leur provenance (végétale ou animale) divisées selon un schéma unique. Une molécule de graisse se compose toujours d'une molécule de glycérine liée à trois acides gras (tri-glycérides).

Les molécules de graisse se différencient uniquement de par les acides gras qu'elles contiennent:

- Les acides gras saturés peuvent faire augmenter le taux de cholestérol dans le sang. On en trouve surtout dans les graisses d'origine animale (par ex. le beurre, le saindoux).
- Les acides gras mono insaturés sont très précieux pour notre corps. Ces acides gras sont principalement contenus dans des matières grasses végétales et ont une action neutre sur le taux de cholestérol.
- Les acides gras poly insaturés (acides gras essentiels) sont contenus dans la plupart des matières grasses végétales et sont d'une importance capitale. Comme l'organisme humain n'est pas capable de les produire lui-même, ils doivent lui être fournis par le biais de l'alimentation.

Les acides gras trans, de quoi s'agit-il exactement?

Bien que les acides gras trans soient, d'un point de vue chimique, des acides gras insaturés, ils ont une action tout aussi néfaste que les acides gras saturés sur le taux de cholestérol.

Comment se forment les acides gras trans?

Les acides gras trans se forment de façon naturelle par des microorganismes dans la panse de ruminants. On en trouve donc dans la graisse de boeuf, de veau, etc. et en quantités différentes dans le beurre, le lait, le fromage, la viande de boeuf et la charcuterie. Les acides gras trans se forment également par synthèse lors de l'hydrogénation de graisses animales ou végétales.

Quelle est la différence entre les acides gras trans synthétiques et naturels?

La question de savoir si les acides gras trans ont des actions différentes sur la santé selon leur origine n'est pas encore élucidée. Il n'existe actuellement aucune méthode d'analyse pouvant différencier les acides gras trans „formés naturellement“ et „formés par synthèse“.

Comment agissent les acides gras trans sur l'organisme humain?

Les médecins sont unanimes sur le fait que les acides gras trans sont ceux qui ont la plus mauvaise influence sur le taux de cholestérol qui, s'il est trop élevé, peut favoriser l'artériosclérose et les risques d'infarctus du myocarde et d'attaque.

Quelles sont les quantités journalières maximum d'acides gras trans à ne pas dépasser?

Les sociétés de nutrition recommandent de consommer au maximum 1 % de l'énergie quotidienne par le biais d'acides gras trans. En d'autres termes:

Les femmes d'âge adulte doivent consommer au max. 2 – 2,5 g d'acides gras trans par jour.

Les hommes d'âge adulte doivent consommer au max. 2,5 - 3 g d'acides gras trans par jour.

Les enfants doivent consommer au max. 1,5 g d'acides gras trans par jour.

Comment les acides gras trans sont-ils déclarés?

Il n'existe en Suisse aucune obligation de déclaration pour les acides gras trans. La désignation sur l'emballage de „graisses hydrogénées“ signifie très souvent que le produit contient des acides gras trans. Plus la désignation „graisses hydrogénées“ se trouve en tête de liste des ingrédients, plus sa teneur en acides gras trans est susceptible d'être élevée.

En optant pour les produits MARGO Low Trans, vous disposez non seulement de graisses ou de margarines présentant une teneur en acides gras trans inférieure à 2%, mais aussi de produits clairement déclarés, vu que tous les articles MARGO LT ne contiennent ni graisse hydrogénée, ni agent conservateur, ni colorants.

Hydrogénation et fractionnement: deux méthodes de production de margarines spéciales

Premièrement, les graisses et les huiles ne correspondent pas toujours, à l'état naturel, aux exigences nécessaires à la fabrication des produits finis souhaités. Deuxièmement, certaines matières premières conviennent idéalement pour un certain objectif d'utilisation, mais ne sont disponibles sur le marché qu'en quantités limitées ou alors à un prix exorbitant.

Ces trois facteurs, concernant l'utilisation, les quantités et le prix, font que l'on s'est mis à traiter les graisses et les huiles au moyen de procédés technologiques

Pourquoi hydrogéner une huile ou une graisse?

Le premier objectif de l'hydrogénation est la solidification de la matière première. Cette méthode de fabrication modifie les propriétés physiques de la matière grasse, que ce soit pour permettre une meilleure conservation ou rendre la substance apte à un certain objectif d'utilisation.

Que se passe-t-il lors de l'hydrogénation?

Lors de l'hydrogénation d'huiles et de graisses végétales, on fixe de l'hydrogène aux acides gras insaturés à l'aide d'un catalyseur. Les acides gras insaturés se transforment en acides saturés et le point de fusion de la graisse ou de l'huile devient plus élevé.

Pourquoi des acides gras trans se forment-ils lors de l'hydrogénation?

Outre les propriétés physiques, la disposition des doubles liaisons dans les acides gras insaturés se modifie également en partie, d'où la formation d'acides gras trans lors de l'hydrogénation des graisses et des huiles végétales.

Pourquoi une huile ou une graisse est-elle fractionnée?

Le fractionnement est principalement appliqué pour augmenter la valeur d'utilisation et/ou de commercialisation de graisses et d'huiles et de produits spéciaux (par ex. margarines non hydrogénées pour pâte feuilletée).

Que se passe-t-il lors du fractionnement?

Les graisses et les huiles ne sont pas des substances homogènes, mais un mélange de différents acides gras ayant chacun un point de fusion défini. Le fractionnement exploite cette propriété particulière des matières grasses.

En deux mots, le fractionnement se déroule de la façon suivante:

le réchauffement, suivi d'un refroidissement ciblé, permet de séparer une graisse, en raison des différents points de fusion, en parts fermes au point de fusion plus élevé et en parts fluides et au point de fusion plus bas.

Le fractionnement entraîne-t-il aussi la formation d'acides gras trans?

Contrairement à l'hydrogénation, le fractionnement est un procédé purement physique. Les acides gras insaturés restent inchangés et ne se modifient pas en acides gras trans.

Pourquoi travaille-t-on encore avec des graisses / huiles présentant une teneur élevée en acides gras trans?

Les graisses et huiles avec teneur réduite en acides gras trans sont, en raison des matières premières utilisées et des procédés appliqués, plus chères à fabriquer.

La bonne mesure

Mis à part la polémique au sujet des acides gras trans, il ne faut pas oublier les principes d'une alimentation saine au niveau de l'absorption des graisses.

Dans une alimentation équilibrée, l'apport total en graisses doit être diminué à 30% du besoin en énergie. Par ailleurs, la part des acides gras saturés doit être la moins élevée possible, elle ne devrait pas dépasser 10% de l'apport total en graisses.

MonPlus – Tout blanc et pourtant complet

MonPlus – Sain et délicieux

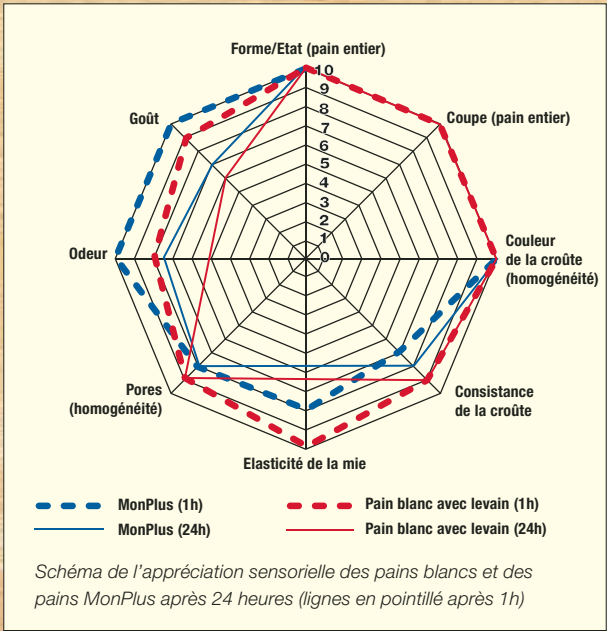
Vos clients sont toujours plus nombreux, surtout ceux qui parmi eux ont des enfants, à accorder une grande importance à une alimentation équilibrée.

Le pain blanc est bien entendu très apprécié des enfants, mais il a une **faible valeur de satiété** et, contrairement au pain complet, il contient moins de composants de grande valeur nutritive. **Grâce à MonPlus, vous pouvez combiner saveurs et santé** et répondre à la demande de vos clients en matière de pain blanc et d'alimentation équilibrée.

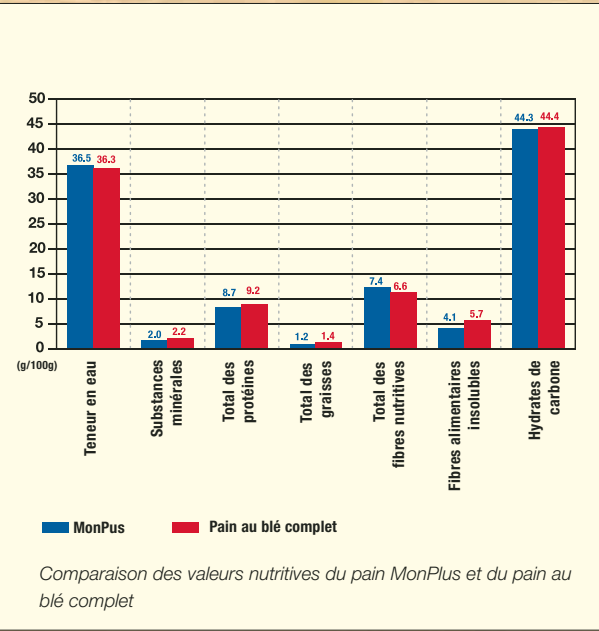
MonPlus – La nouveauté sur le marché de la boulangerie

De l'extérieur, les produits **MonPlus** ressemblent à des articles de boulangerie à la farine de blé habituels. Mais à l'intérieur, ils cachent une petite révolution pour l'industrie de la boulangerie. Avec une **teneur en substances de lest et en germes de blé comme seuls les produits complets en présentent**, MonPlus est un véritable miracle de substances de lest et une innovation sans pareille sur le marché de la boulangerie.

Extrait du rapport final «Etude comparative du pain MonPlus avec du pain blanc et du pain au blé complet» de l'Ecole supérieure de Wädenswil



„L'appréciation sensorielle des pains a établi que les **pains MonPlus** sont perçus comme optimaux au niveau de la **forme** et de la **qualité** et qu'ils présentent en outre une **coupe optimale**, comme les pains blancs. Au niveau du **goût** et de l'**odeur**, les pains MonPlus sont évalués comme plus intenses et **très agréables**. La rétrogradation (cause qui fait rassir le pain) des **pains blancs est plus forte que celle des pains MonPlus**.



Les analyses de valeurs nutritives prouvent que les valeurs des pains MonPlus sont presque identiques à celles des pains au blé complet selon les tableaux suisses sur les valeurs nutritives. Il est important à ce propos de noter la valeur légèrement plus élevée des fibres alimentaires de MonPlus.

Source: Ecole supérieure de Wädenswil, Etude comparative de MonPlus avec du pain blanc et du pain au blé complet



PAIN MONPLUS

Recette pour 6 pièces de 450 g de pâte

1. Eau 1000 g
Farine de froment type 550 1250 g
MonPlus 416 g
Levure 50 g
Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique. Température de la pâte env. 25 - 26°C. Fermentation intermédiaire 15 minutes.

2. Peser des pâtons de 450 g, les façonner en longueur et les déposer sur un support de fermentation.
3. Après bonne fermentation à la pièce, inciser les pains et les enfourner avec vapeur puis terminer la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Température du four env. 230°C. Durée de cuisson env. 35 minutes.

Poids total 2716 g



TRESSE MONPLUS

Recette pour 6 pièces de 500 g de pâte

1. Eau 1000 g
Farine de froment type 550 1340 g
MonPlus 450 g
Levure 70 g
Sucre cristallisé 50 g
CREMONA LT 200 g
Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique. Température de la pâte env. 25 - 26°C. Fermentation intermédiaire 15 minutes.

2. Peser des pâtons dans la taille souhaitée, les façonner en longueur et les tresser. Badigeonner à l'œuf entier et déposer pour fermentation.
3. A bonne fermentation à la pièce, laisser durcir les tresses 15 minutes au réfrigérateur, badigeonner une nouvelle fois à l'œuf et cuire avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Température du four env. 220°C. Durée de cuisson env. 30 minutes.

Poids total 3110 g



MonPlus – Votre plus

- Proposez maintenant à vos clients une alternative saine au pain blanc!
- Avec MonPlus, confectionnez des pains à la farine de blé parfaits et riches en substances de lest pour petits et grands.
- MonPlus peut être utilisé de façon très variée et très sûre, que ce soit pour la confection de pain blanc, de petits pains à sandwich, de tresses, de pain de mie ou de croissants.
- Dosage faible: seuls 25% sur la part totale de farine!
- Pour attirer l'attention des clients et stimuler les ventes, vous disposez de séduisantes affiches, présentoirs de comptoir, et hosties de pâtisserie.
- MARGO vous soutient au niveau de la formation du personnel de magasin avec du matériel d'information utile.
- Sac de 25 kg, Pistor art. 12737



CROISSANT MONPLUS

Recette pour env. 125 pièces de 45 g

1. Eau	1650 g
Farine de froment type 550	2100 g
MonPlus	700 g
Levure	100 g
CREMONA LT	170 g
GAROSTAR FROST	50 g

Pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique sans qu'elle ne se réchauffe. Température maximale de la pâte 23°C. Abaisser la pâte à croissant en rectangle et mettre au frais couvert env. 30 minutes.

2. CROISSANT LT Rapid 15%	1000 g
Ajouter ensuite la matière grasse et donner trois tours simples à brefs intervalles.	

3. Laisser la pâte refroidir env. 10 – 12 heures au réfrigérateur avant de la façonner ou la congeler et la laisser décongeler au réfrigérateur env. 15 – 18 heures avant de la travailler. La traiter ensuite comme d'habitude. Les pâtons de croissants peuvent être encore une fois surgelés ou être fermentés sans attendre et cuits.

4. 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 env. 14 – 16 minutes.

Poids total	5770 g
-------------	--------



PETITS PAINS MONPLUS

Recette pour env. 45 pièces de 73 g de pâte

1. Eau	1000 g
Farine de froment type 550	1340 g
MonPlus	450 g
Levure	70 g
Sucre cristallisé	50 g
CREMONA LT	200 g
Pépites de chocolat	150 g
Raisins secs	150 g

Pétrir les ingrédients à l'exception des pépites de chocolat et des raisins secs pour obtenir une pâte plastique. Ajouter les pépites de chocolat et les raisins secs en dernier à la pâte. Température de la pâte env. 25 – 26°C.

2. Peser sans attendre des pâtons de 2200 g et les laisser reposer couverts 15 minutes. Presser les pâtons et les façonner en rond. Déposer les petits pains sur une plaque de cuisson recouverte de papier silicone et laisser fermenter.

3. Après bonne fermentation à la pièce, badigeonner les petits pains à l'œuf, les inciser et les enfourner brièvement avec tirage ouvert. Fermer le tirage et mettre de la vapeur. Terminer la cuisson des petits pains MonPlus avec tirage ouvert à env. 230°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Durée de cuisson env. 18 minutes.

Poids total	3410 g
-------------	--------

Nouveaux snacks sucrés American Style



Déjà cuit

BLACK CRUMBLE DONUT

Surprenez vos clients avec un délicieux croquant au chocolat:
Donut cuit et surgelé avec glaçage cacao, décoré de flocons au chocolat foncé.

BLACK CRUMBLE DONUT

Art. n°:	88656
Pièces / carton:	48
Poids / carton:	55 g



Déjà cuit

PARTY SPRINKLE DONUT

Complétez votre assortiment de pâtisseries sucrées et proposez à votre clientèle un Donut coloré au caractère joyeux.
Donut cuit et surgelé avec glaçage blanc, décoré avec des granulés en sucre de toutes les couleurs.

PARTY SPRINKLE DONUT

Art. n°:	88657
Pièces / carton:	48
Poids / carton:	55 g



Cuisinez encore 18-20 minutes

IDÉAL POUR LES PETITES ENVIES

Le duo séduisant à base de pâte brisée – un cœur tendre dans un habit croustillant. Séduisez vos clients avec cet article au goût délicieux de beurre marié avec de nombreux gros morceaux de chocolat.

CHOCOLATE CHUNK COOKIE XL

Cookie XL non cuit et clair avec des petits morceaux de chocolat au lait entier.

Art. n°:	89240
Pièces / carton:	96
Poids / carton:	80 g

TRIPLE CHOCOLATE COOKIE XL

Cookie XL non cuit en marron foncé avec des petits morceaux de chocolat blanc et au lait entier

Art. n°:	89239
Pièces / carton:	96
Poids / carton:	80



MARGO – Votre spécialiste pour les articles de pâtisserie américaine surgelés

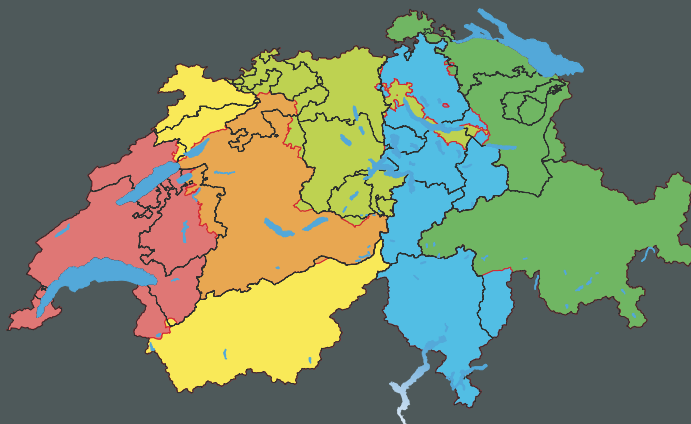
Pour de plus amples informations et vos commandes, adressez-vous à votre conseiller de vente MARGO ou à la Hotline MARGO:

Tél. 041 768 22 77
Fax 041 768 22 99

Lüchinger+Schmid vous apporte les produits dans votre boulangerie.



Le service MARGO: compétent et complet de A à Z



VOTRE ÉQUIPE DE VENTE MARGO – TOUS LES JOURS À VOTRE SERVICE



Josefin Burri
Vendeuse par téléphone



Esther Durrer
Vendeuse par téléphone



Rita Sahin
Vendeuse par téléphone



Rita Stalder
Vendeuse par téléphone

Tél. 041/768 22 77
Fax 041/768 22 99
www.margo.ch



Werner Bühler
Conseiller de vente
079 828 56 79



Meinrad Federspiel
Conseiller de vente
079 631 09 80



Peter Häfelfinger
Conseiller de vente
079 679 24 61



René Meier
Conseiller de vente
079 690 35 74



Sergio Nervi
Conseiller de vente
076 578 44 22

ATTIREZ L'ATTENTION SUR VOTRE OFFRE!

Vendre avec succès commence avec une bonne publicité, soit une bonne communication des thèmes! Rendez vos clients attentifs à vos spécialités et offres avec du matériel publicitaire comme des notices et des affiches dans le magasin, ou encore une annonce dans le journal local et renforcez ainsi les liens avec votre clientèle.

Vous trouverez sur notre CD tout ce dont vous avez besoin pour la réalisation de votre matériel publicitaire et bien plus encore sur la 163e édition de MARGO Post:

- **Photos**
- **Recettes**
- **Calculs**
- **Déclarations**
- **Modèles pour la réalisation de matériel publicitaire individuel**
- **Chaque édition de MARGO Post en fichier pdf dès le numéro 148**



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 votre commande de 120 kg au moins de produits MARGO avec la remarque „CD sur MARGO Post 163“ par fax (041 768 22 99) ou par e-mail (info@margo.ch).

