

MARGO mise sur la qualité

Pour MARGO, la qualité supérieure de ses produits est une priorité.

Le choix minutieux des matières premières, le traitement ménageant les ingrédients ainsi que des contrôles quotidiens garantissent une qualité supérieure et constante ainsi qu'une sécurité maximum. Notre objectif est de répondre quotidiennement à vos exigences les plus élevées pour que vous soyez, vous et votre clientèle, absolument satisfaits de nos produits.



Markus Eugster
Maître boulangerie et confiseur

Les contrôles de qualité sont indispensables! Nous avons établi des contrôles de qualité dans tous nos déroulements. Ils nous permettent d'améliorer constamment nos produits pour satisfaire ainsi aux exigences de qualité les plus élevées.



Tina Schlup
Garantie de la qualité et développement

L'application de la loi actuelle sur les denrées alimentaires, reconnaître les nouveaux besoins du marché et des clients et les développements de nos produits qui y sont liés sont une partie de mon travail.



Ruedi Iten
Responsable garantie de la qualité et développement

Chez MARGO, la qualité n'est pas qu'un grand mot, mais une priorité claire. Nous misons sur un niveau de qualité élevé au cours de toute l'exploitation de la valeur – de la matière première au produit fini.



Rolf Hossle
Chef boulanger-confiseur

La qualité se reflète également dans notre service de conseil, nos idées de cuisson et nos propositions de recettes que vous avez par ex. entre les mains sous la forme de cette MARGO POST.

Attirez l'attention sur votre offre

Bien vendre commence avec une bonne communication. Avec du matériel publicitaire comme des notices, des affiches ou des annonces dans votre journal local, vous rendez les clients attentifs à vos spécialités qui offrent une véritable plus-value. Vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour la réalisation de ce matériel publicitaire et bien plus encore sur l'édition 165 de MARGO Post sur notre CD:



- Photos
- Recettes
- Calculations
- Déclarations

Pour la commande d'au moins 120 kg de produits MARGO, vous recevrez ce 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 d'au moins 120 kg de produits MARGO avec la remarque «CD de MARGO POST 165» par fax (041 768 22 99) ou par e-mail (info@margo.ch)

MARGO – BakeMark Schweiz AG, Lindenstrasse 16, 6340 Baar
Tél. 041 768 22 22, Fax 041 768 22 99, www.margo.ch



MARGO

Qualité, idées, service

MARGOPOST

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtisseries 165

ABC – Pâte feuilletée

- Tout autour de la pâte feuilletée
- Mhmmm Muffin
- Margo-Qualité



Aperçu des produits

Vous trouverez plus de détails sur ces produits aux pages suivantes:



LT FLORANA
Margarine végétale hydrogénée,
au taux en acides gras trans
< 2.0%.
Numéro d'article Pistor: 12745



LT FLORANA Rapid
Margarine végétale hydrogénée,
au taux en acides gras trans
< 2.0% en plaques de 2 kg.
Numéro d'article Pistor 12741



LT FLORANA Extra
Margarine végétale hydrogénée,
au taux en acides gras trans
< 2.0% avec goût prononcé de
beurre.
Numéro d'article Pistor 4715



LT FLORANA Blitz
Margarine végétale hydrogénée,
au taux en acides gras trans
< 2.0%.
Numéro d'article Pistor 4717



PLT FLORANA Rapid
Margarine végétale, non
hydrogénée, au taux en acides
gras trans < 2.0% en plaques
de 2 kg.
Numéro d'article Pistor: 12734



PLT GRAND'OR Pâte feuilletée
Margarine végétale, non hydro-
génée, au taux en acides gras
trans < 2.0% pour pâte feuilletée
à l'arôme de beurre prononcé et
durable grâce à de fines perles à
l'arôme de beurre.
Numéro d'article Pistor 4754



**PLT GRAND'OR
Pâte feuilletée Rapid**
Margarine végétale, non hydro-
génée, au taux en acides gras
trans < 2.0% pour pâte feuilletée
à l'arôme de beurre prononcé et
durable grâce à de fines perles à
l'arôme de beurre. En plaques
de 2 kg.
Numéro d'article Pistor 12746



PLT TOURANA
Graisse végétale non hydrogénée
au taux en acides gras trans
< 2.0%.
Numéro d'article Pistor: 12742



LT DORELLA
Margarine mixte avec le goût
neutre.
Numéro d'article Pistor 4719

Editorial

Chère cliente, Cher client,

Les pâtisseries de pâte feuilletée doivent avoir une optique appétissante, une forme régulière, une couleur joliment dorée, ainsi qu'une bonne souplesse et un excellent feuilletage. Elles doivent être tendrement friables en bouche et ne pas avoir un goût trop pâteux. Cela semble simple, finalement, une bouchée à la reine n'a pas une apparence spectaculaire. Pourtant, la confection de pâte feuilletée peut presque être qualifiée, entre experts, de science inofficielle. Nous en sommes conscients et avons donc entièrement consacré l'édition actuelle de MARGO POST à la pâte feuilletée.

Les premières traces de la confection de la pâte feuilletée ont été retrouvées dans l'espace méditerranéen – plus exactement dans l'aire de civilisation du royaume osmanique. Les premières recettes à base de pâte feuilletée sont apparues au 16ème siècle dans les livres de cuisine européens.

Aujourd'hui, la pâte feuilletée est presque exclusivement fabri-
quée à la machine. Mais l'avenir nous réserve aussi de nouve-
aux défis. Suite à la modification de l'ordonnance sur les
graisses/huiles végétales, qui prévoit une teneur maximale à 2%
en acide gras trans dans les graisses/huiles, la confection et le
traitement de la pâte feuilletée ont également été modifiés.

Nous avons rassemblé de façon compacte dans cette MARGO
POST, en nous appuyant sur notre compétence, les expériences
dans le traitement avec la nouvelle génération de matières

grasses LT et PLT. Prendre les recettes de base des différents
procédés de fabrication de la pâte feuilletée, les mélanger avec
les diverses informations sur nos matières grasses pour pâte
feuilletée et assaisonner le tout avec une pincée de créativité
sous la forme de recettes originales. Vous tenez le résultat entre
vos mains avec la dernière édition n° 165 de MARGO POST.

Je vous souhaite une lecture intéressante, de nombreux
conseils utiles et beaucoup de succès avec les recettes de
pâte feuilletée.



Rolf Hossle
Chef boulanger-confiseur
MARGO - BakeMark Schweiz AG



Sommaire

Pâte feuilletée - Recettes de base	4
Idées de recettes	6
Photo d'ambiance	8
Idées de recettes	10
Pâte feuilletée - Problèmes et corrections	12
Mhmmm Muffins ...	14
Qualité: pas un mot vide de sens	16

Impressum

Editeur: MARGO - BakeMark Schweiz AG
Conception: www.concept-artwork.ch
Photos: S&K Werbefotografie AG
Textes: MARGO - BakeMark Schweiz AG
www.margo.ch

Pâte feuilletée – Recettes de base



Pâte feuilletée allemande avec LT FLORANA Rapid

Recette

Farine fleur	1600 g
Eau env.	750 g
Sel de cuisine	35 g
LT FLORANA Rapid	185 g

LT FLORANA Rapid à tourer (18-22°C)	1000 g
-------------------------------------	--------

Poids de la pâte	3570 g
------------------	--------

Pétrissage

Bien pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique.

Pétrissage:	
1ère vitesse env. 10 minutes	
2ème vitesse env. 3-4 minutes selon le type de machine.	
Température de la pâte env.	18-22°C

Laisser la pâte reposer env. 15 minutes, puis incorporer LT FLORANA Rapid et donner 2 doubles tours. Abaisser à une épaisseur d'env. 8 mm.

Temps de repos

Envelopper la pâte dans un plastique et stocker au réfrigérateur pendant la nuit.

Finition

Donner encore 2 doubles tours consécutifs env. 1-2 heures avant de la retravailler. Contrairement à la graisse conventionnelle FLORANA Rapid, il faudrait, lors du tourage de LT FLORANA Rapid, travailler avec 2-3 intervalles de plus.

Remarques

Il est bien entendu possible de confectionner de plus grandes quantités de pâte en une fois, à tourer en cas de besoin. Au réfrigérateur, la pâte peut être conservée jusqu'à une semaine avant d'être tournée. Pour des périodes plus longues, la mettre au congélateur.

Conseil

La matière grasse et la détrempe doivent présenter la même fermeté. Travailler la matière grasse à une température de traitement optimale et ne pas presser, mais abaisser à la taille souhaitée. Conserver la détrempe au frais, év. mettre l'eau ou la farine préalablement au frais.

Avantages et inconvénients

Avantage: Forte pousse, bonnes propriétés de stockage, peu sensible à la température. Inconvénient: Temps de repos plus long lors du tourage, la surface forme facilement une croûte.



Pâte feuilletée française avec PLT GRAND'OR Pâte feuilletée

Recette

PLT GRAND'OR Pâte feuilletée (18-22°C)	1000 g
Farine fleur	350 g

Farine fleur	1000 g
Eau	500 g
Sel de cuisine	30 g
PLT GRAND'OR Pâte feuilletée	100 g

Poids de la pâte	2980 g
------------------	--------

Pétrissage

Mélanger avec précaution PLT GRAND'OR Pâte feuilletée avec la farine. Pétrir le reste des ingrédients pour obtenir une pâte bien souple.

Température de la pâte env.	18-22°C
-----------------------------	---------

Abaisser PLT GRAND'OR Pâte feuilletée en rectangle. Reprendre la pâte et la rabattre. Bien presser les bords et donner quatre doubles tours à brefs intervalles. Envelopper la pâte feuilletée dans un plastique et la mettre au frais.

Finition

Laisser reposer la pâte env. 30 minutes avant de la travailler. La pâte feuilletée française peut aussi reposer pendant toute la nuit.

Remarques

Il est bien entendu possible de confectionner de plus grandes quantités de pâte en une fois, à tourer en cas de besoin. Au réfrigérateur, la pâte peut être conservée jusqu'à trois jours avant d'être tournée. Pour des périodes plus longues, la mettre au congélateur.

Conseil

Travailler la matière grasse à une température de traitement optimale. Mettre év. au frais le mélange matière grasse-farine avant de l'incorporer. Conserver la détrempe au frais, év. mettre l'eau ou la farine préalablement au frais.

Avantages et inconvénients

Avantage: Tourage plus rapide, car de longs temps de pause ne sont pas nécessaires. Pâtisseries tendres, la pâte a moins tendance à former de croûte, produits plus réguliers.

Inconvénient: Confection demandant plus de temps, sensible à la température, risque que la matière grasse devienne collante.



Pâte feuilletée éclair avec LT FLORANA Blitz

Recette

Farine fleur	1200 g
Eau env.	600 g
Sel de cuisine	25 g

LT FLORANA Blitz (15-20°C)	1000 g
----------------------------	--------

Poids de la pâte	2825 g
------------------	--------

Pétrissage

Mettre préalablement la farine fleur et l'eau au frais. Dissoudre le sel dans l'eau et mélanger brièvement avec la farine. Ajouter ensuite la margarine ou la graisse coupée grossièrement en dés et incorporer brièvement. Presser la pâte en rectangle dans la taille souhaitée avec la machine à pâte à pain et donner ensuite deux doubles tours.

Pétrissage: 1ère vitesse env. 4 minutes	
Température de la pâte env.	18-22°C

Temps de repos

Envelopper la pâte dans un plastique et stocker au réfrigérateur pendant la nuit.

Finition

Donner encore 2 doubles tours consécutifs env. 1-2 heures avant de la retravailler. Contrairement à la graisse conventionnelle FLORANA Blitz, il faudrait, lors du tourage de LT FLORANA Blitz, travailler avec 2-3 intervalles de plus.

Remarques

Il est bien entendu possible de confectionner de plus grandes quantités de pâte en une fois, à tourer en cas de besoin. Au réfrigérateur, la pâte peut être conservée jusqu'à trois jours avant d'être tournée. Pour des périodes plus longues, la mettre au congélateur.

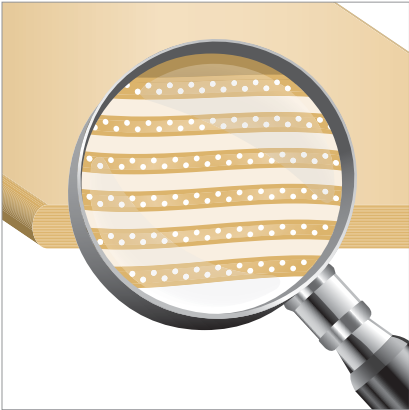
Conseil

La matière grasse et la détrempe doivent présenter la même fermeté. Travailler la matière grasse à une température de traitement optimale. Conserver la détrempe au frais, év. mettre l'eau ou la farine préalablement au frais.

Avantages et inconvénients

Avantage: Temps de préparation court lors de grandes quantités ainsi que la possibilité de presser la pâte.

Inconvénient: Perte de pousse plus rapide, se conserve moins longtemps, les couches ne sont pas régulières.



Pâte feuilletée Tempo avec LT FLORANA

Recette

Farine fleur	1250 g
Eau env.	600 g
Sel de cuisine	25 g
LT FLORANA	500 g

LT FLORANA à incorporer (18-22°C)	500 g
-----------------------------------	-------

Poids de la pâte	2875 g
------------------	--------

Pétrissage

Mélanger LT FLORANA avec la farine. Dissoudre le sel de cuisine dans l'eau et mélanger ensuite brièvement au mélange graisse-farine. Ne saisir que très brièvement la pâte.

Pétrissage: 1ère vitesse env. 4 minutes	
Température de la pâte env.	18-22°C

Incorporer LT FLORANA et donner immédiatement deux doubles tours. Laisser reposer au réfrigérateur env. 30 minutes.

Finition

Donner encore 2 doubles tours après le temps de pause. Après 15 autres minutes, la pâte est prête à être travaillée.

Conseil

La matière grasse et la détrempe doivent présenter la même fermeté. Travailler la matière grasse à une température de traitement optimale et ne pas presser, mais abaisser à la taille souhaitée. Conserver la détrempe au frais, év. mettre l'eau ou la farine préalablement au frais.

Avantages et inconvénients

Avantage: Temps de préparation court, disponibilité rapide.

Inconvénient: Perte de pousse plus rapide, moins longue conservation, pousse moins forte, plus grand risque d'apparition de problèmes.



Pâte feuilletée allemande avec PLT TOURANA

Recette

Farine fleur	1800 g
Eau env.	960 g
Sel de cuisine	40 g
PLT TOURANA	200 g

PLT TOURANA à tourer (18-22°C)	1000 g
--------------------------------	--------

Poids de la pâte	4000 g
------------------	--------

Pétrissage

Bien pétrir tous les ingrédients pour obtenir une pâte plastique.

Pétrissage: 1ère vitesse env. 10 minutes	
2ème vitesse env. 3-4 minutes selon le type de machine	
Température de la pâte env.	18-22°C

Laisser la pâte se détendre env. 15 minutes, puis incorporer PLT TOURANA et donner 2 doubles tours. Abaisser à une épaisseur d'env. 8 mm.

Temps de repos

Envelopper la pâte dans un plastique et stocker au réfrigérateur pendant la nuit.

Finition

Donner encore 2 doubles tours consécutifs env. 1-2 heures avant de la retravailler. Contrairement à la graisse conventionnelle TOURANA, il faudrait, lors du tourage de PLT TOURANA, travailler avec 2-3 intervalles de plus.

Remarques

Il est bien entendu possible de confectionner de plus grandes quantités de pâte en une fois, à tourer en cas de besoin. Au réfrigérateur, la pâte peut être conservée jusqu'à une semaine avant d'être tournée. Pour des périodes plus longues, la mettre au congélateur.

Conseil

La matière grasse et la détrempe doivent présenter la même fermeté. Travailler la matière grasse à une température de traitement optimale et ne pas presser, mais abaisser à la taille souhaitée. Conserver la détrempe au frais, év. mettre l'eau ou la farine préalablement au frais.

Avantages et inconvénients

Avantage: Forte pousse, bonnes propriétés de stockage, peu sensible à la température.

Inconvénient: Temps de repos plus long lors du tourage, la surface forme vite une croûte.



Pâte feuilletée éclair avec PLT TOURANA

Recette

Farine fleur	1500 g
Eau env.	750 g
Sel	30 g

PLT TOURANA (15-20°C)	1000 g
-----------------------	--------

Poids de la pâte	3280 g
------------------	--------

Pétrissage

Mettre préalablement la farine fleur et l'eau au frais. Dissoudre le sel dans l'eau et mélanger brièvement avec la farine. Ajouter ensuite la graisse coupée grossièrement en dés et incorporer brièvement. Presser la pâte en rectangle dans la taille souhaitée avec la machine à pâte à pain et donner ensuite deux doubles tours.

Pétrissage: 1ère vitesse env. 4 minutes	
Température de la pâte env.	18-22°C

Temps de repos

Envelopper la pâte dans un plastique et stocker au réfrigérateur pendant la nuit.

Finition

Donner encore 2 doubles tours consécutifs env. 1-2 heures avant de la retravailler. Contrairement à la graisse conventionnelle TOURANA, il faudrait, lors du tourage de PLT TOURANA, travailler avec 2-3 intervalles de plus.

Remarques

Il est bien entendu possible de confectionner de plus grandes quantités de pâte en une fois, à tourer en cas de besoin. Au réfrigérateur, la pâte peut être conservée jusqu'à trois jours avant d'être tournée. Pour des périodes plus longues, la mettre au congélateur.

Conseil

La matière grasse et la détrempe doivent présenter la même fermeté. Travailler la matière grasse à une température de traitement optimale. Conserver la détrempe au frais, év. mettre l'eau ou la farine préalablement au frais.

Avantages et inconvénients

Avantage: Temps de préparation court lors de grandes quantités ainsi que la possibilité de presser la pâte.

Inconvénient: Perte de pousse plus rapide, se conserve moins longtemps, les couches ne sont pas régulières.

Idées de recettes



Gâteau aux noix
Recette pour 5 pièces de 22 cm Ø

Pâte feuilletée	env. 900 g
Farce:	
Sucre cristallisé	300 g
Sel de cuisine	20 g
Cœufs entiers	500 g
PATISSA FIN	1250 g
Noisettes moulues	1000 g
Marmelade de framboises	650 g
Décoration:	
Sucre glace	150 g
Poids de la recette	4770 g

Préparation
Farce: Mélanger ensemble le sucre cristallisé, le sel de cuisine et les œufs entiers. Ajouter PATISSA FIN et battre légèrement en mousse. A la fin, ajouter les noix moulues et bien mélanger.

Confection
Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 mm, la piquer avec une fourchette et la déposer sur une plaque à tarte graissée de 22 cm Ø. Répartir env. 130 g de marmelade de framboises sur le fond. Puis env. 600 g de farce.

Cuisson
Cuire au four les gâteaux aux noix à env. 200°C avec tirage ouvert.

Durée de cuisson env. 50 minutes.

Finition
Décorer les gâteaux aux noix à volonté et saupoudrer de sucre glace.

Conseil
On peut utiliser, à la place de marmelade de framboises, aussi 100 g de Pralinosa ou 100 g de Caramella.



Tarte aux pommes
Recette pour 10 pièces de 20 cm Ø

Pâte feuilletée	env. 2300 g
Farce:	
MARGO FARCE AUX POMMES	2300 g
Décoration:	
Amandes effilées, rôties	200 g
Poids de la recette	4800 g

Confection
Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2.25 mm et la piquer avec une fourchette. Découper dix fonds avec un emporte-pièces (20 cm Ø) et les déposer sur la plaque de cuisson avec du papier silicone. Dresser 230 g de MARGO FARCE AUX POMMES sur chaque fond et répartir de sorte à laisser un bord extérieur libre d'env. 1 cm.

Couper une partie du reste de pâte feuilletée avec un rouleau pour confectionner des grillages en pâte (ou rouleau pour tarte de Linz) et disposer sur la farce aux pommes. Enlever la pâte feuilletée qui dépasse. Couper des lamelles d'env. 1.5 cm de large avec les restes de pâte feuilletée, les disposer sur le bord badigeonné à l'œuf et bien presser. Badigeonner toute la tarte aux pommes à l'œuf.

Cuisson
Bien laisser reposer la tarte aux pommes. Enfourner à env. 210°C avec vapeur et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Durée de cuisson env. 35 minutes.

Finition
Abricoter et glacer la tarte aux pommes encore chaude. Décorer le bord avec les amandes effilées rôties.

Conseil
On peut utiliser, au lieu de MARGO FARCE AUX POMMES, par ex. une farce aux abricots ou aux pruneaux.



Tarte aux fruits
Recette pour 5 pièces de 22 cm Ø

Pâte feuilletée	env. 900 g
Farce:	
V-2000 délayé	750 g
EISELLA SAFTBINDER	25 g
Abricots	2250 g
Décoration:	
Gelée neutre	200 g
Poids de la recette	3150 g

Confection
Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 mm, la piquer avec une fourchette et la déposer sur une plaque à tarte graissée de 22 cm Ø. Répartir env. 150 g de crème vanille sur le fond et verser un peu de EISELLA SAFTBINDER par dessus. Couper les abricots en quatre et en garnir joliment le fond de la tarte.

Cuisson
Cuire les tartes aux fruits à env. 200°C avec tirage ouvert.

Durée de cuisson env. 50 minutes.

Finition
Faire briller les tartes aux fruits avec une gelée neutre et verser un peu de sucre glace sur le bord.

Poids de la recette	4125 g
---------------------	--------

Recette Granulés (Sans illustration)

Pâte feuilletée PLT CREMONA	900 g
Sucre cristallisé	900 g
Farine fleur	1350 g

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

Conseil
Des granulés peuvent être refroidis bien emballés.



Papillons
Recette pour 40 pièces

Pâte feuilletée	env. 2000 g
Farce:	
BAMANDA Instant	580 g
Eau	175 g
Jus de citron	35 g
Ecorce de citron râpée	10 g
Marmelade d'abricot	320 g
Poids de la recette	3120 g

Préparation
Mélanger ensemble BAMANDA Instant, l'eau, le jus de citron et l'écorce de citron râpée et laisser gonfler env. 30 minutes.

Confection
Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2.25 mm et couper des carrés de 11 x 11 cm. Dresser en diagonale 20 g de farce et, parallèlement, encore 8 g de marmelade d'abricot. Badigeonner le bord à l'œuf et rabattre en triangle. Inciser à gauche et à droite de la pointe du triangle jusqu'à la farce et rabattre la pièce incisée vers l'arrière. Déposer les papillons sur une plaque de cuisson et badigeonner à l'œuf.

Cuisson
Bien laisser reposer les papillons. Enfourner à env. 210°C avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Durée de cuisson env. 25 minutes.

Finition
Abricoter les papillons encore chauds, les glacer avec un glaçage blanc et rose à l'eau et décorer avec des amandes effilées rôties.



Bouchées d'apéritif
Recette pour 80 pièces

Pâte feuilletée	env. 960 g
Décoration:	
Mélange de fromage à pizza	250 g
Amandes en bâtonnets	120 g
Farce:	
Farce sandwich saumon-raifort	1200 g
Poids de la recette	2530 g

Confection
Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2.5 mm et couper des triangles d'une hauteur de 8 cm et d'une largeur de 7 cm. Badigeonner les triangles à l'œuf.

Décoration: Ajouter les amandes en bâtonnets au mélange de fromage à pizza et répartir sur les triangles.

Cuisson
Cuire au four les bouchées d'apéritif sans vapeur à env. 200°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Finition
Inciser les bouchées d'apéritif et les farcir avec env. 15 g de farce à sandwich saumon-raifort.

Conseil
Les bouchées d'apéritif peuvent être fourrées avec diverses farces à sandwich. Pour la décoration, on peut utiliser des graines de courge.



Bouchées aux noix
Recette pour 40 pièces

Pâte feuilletée	env. 1300 g
Farce:	
BRUNELLA Instant délayé	800 g
Marmelade de framboises, sans grains	400 g
Décoration:	
Granulés (voir page 6)	env. 200 g
Poids de la recette	2700 g

Confection
Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2.25 mm et couper des carrés de 10 x 10 cm. Inciser, en partant du milieu du carré jusqu'au coin inférieur droit. Répartir env. 20 g de BRUNELLA Instant délayé presque jusqu'au bord et, par-dessus, env. 10 g de marmelade de framboises. Badigeonner le bord à l'œuf. La partie gauche du coin incisé est rabattue sur le dessus à gauche, et le coin incisé à droite vers la gauche en bas. Bien presser le bord. Badigeonner les bouchées aux noix à l'œuf et décorer avec env. 5 g de granulés.

Cuisson
Bien laisser reposer les bouchées aux noix. Enfourner à env. 210°C avec vapeur et terminer la cuisson avec tirage ouvert jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Durée de cuisson env. 25 minutes.

Finition
Décorer les bouchées aux noix avec du sucre glace.

Conseil
On peut utiliser, à la place de BRUNELLA Instant, BAMANDA Instant et confectionner des bouchées aux amandes. Les décorer avec des amandes effilées avant la cuisson.



Idées de recettes



Mille-feuilles Patissa Recette pour 18 pièces	
Pâte feuilletée cuite (fonds de mille-feuilles)	env. 300 g
Farce:	
Marmelade de framboises	170 g
Bigarreaux	300 g
Jus des bigarreaux	300 g
EISELLA SAFTBINDER	env. 20 g
PATISSA FIN	180 g
CREMISSA	350 g
Poids de la recette	1620 g

Préparation
Couper deux bandes de 9 x 75 cm dans la pâte feuilletée. Couper une bande en pièces larges de 4 cm, les saupoudrer de sucre glace et faire flamber au four. Répartir la marmelade de framboises sur les autres bandes.

Confection
Farce: Séparer les bigarreaux du jus. Ajouter le jus en remuant constamment à EISELLA SAFTBINDER jusqu'à obtention d'une masse à tartiner. Incorporer les bigarreaux. Répartir la masse sur les fonds tartinés de marmelade de framboises. Battre ensemble PATISSA FIN et CREMISSA et répartir régulièrement sur la masse aux bigarreaux. Mettre les mille-feuilles Patissa au frais.

Finition
Couper les mille-feuilles Patissa en morceaux de 4 cm de large et les recouvrir avec les couverts flambés.



Carrées aux fruits Recette pour 40 pièces	
Pâte feuilletée	env. 1200 g
Décoration:	
Amandes effilées	120 g
Sucre cristallisé	180 g
Gros sucre	60 g
Farce:	
V-2000 ou VANI	670 g
Eau	1200 g
CREMISSA	500 g
div. fruits	2000 g
Poids de la recette	5930 g

Confection
Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2.5 mm et couper des carrées de 8 x 10 cm. Badigeonner les carrés à l'œuf.

Décoration: Humidifier les amandes effilées avec un peu d'eau et les mélanger avec le sucre cristallisé et le gros sucre. Répartir le mélange amandes-sucre sur les carrées. Déposer les carrées aux fruits sur une plaque de cuisson recouverte de papier silicone et laisser reposer.

Cuisson
Cuire au four les carrées aux fruits sans vapeur à env. 200°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Finition
Farce: Battre ensemble V-2000 ou VANI, l'eau et CREMISSA env. 3 minutes à vitesse rapide. Remplir env. 60 g dans les carrées aux fruits incisés et garnir de fruits frais. Décorer à volonté avec du sucre glace.



Nids de pruneaux Recette pour 40 pièces	
Pâte feuilletée	env. 750 g
Farce:	
Sucre cristallisé	360 g
Lait entier	400 g
PATISSA FIN	400 g
Jaune d'œuf	140 g
Fécule	40 g
Sel de cuisine	3 g
Farce:	
Mix de morceaux de pruneaux, délayé (Alipro)	400 g
Poids de la recette	2493 g

Préparation
Abaissier la pâte feuilletée à une épaisseur de 2 mm, piquer avec une fourchette et couper 40 pièces avec un emporte-pièces rond et dentelé (9 cm Ø). Les déposer dans les petits moules en aluminium graissés (6.5 cm Ø).

Confection
Farce: Mélanger ensemble tous les ingrédients sans qu'ils forment de grumeaux. Dresser env. 10 g de farce aux pruneaux dans chaque petit moule et remplir avec env. 30 g de sauce.

Cuisson
Cuire au four les nids de pruneaux avec tirage ouvert à env. 200° C env. 45-50 minutes.

Finition
Saupoudrer les nids de pruneaux une fois refroidis avec du sucre glace.

Conseil
Les nids de pruneaux peuvent être fourrés uniquement avec la sauce ou, comme alternative, avec la MARGO FARCE AUX POMMES.

Critères de qualité pour la pâte feuilletée

Les pâtisseries en pâte feuilletée de qualité supérieure séduisent par un aspect appétissant, une forme bien régulière, une couleur joliment dorée ainsi qu'une excellente souplesse et un feuilletage parfait. Elles sont délicatement croustillantes en bouche et n'ont pas un goût pâteux.

Les pâtisseries en pâte feuilletée son particulièrement volumineuses, avec de fines couches de pâte et une consistance délicatement friable. Les pâtisseries en pâte feuilletée devraient toujours être cuites jusqu'à obtenir une couleur dorée, afin d'avoir un goût très riche. Elles sont les pâtisseries préférées des clients.

Pour atteindre cette qualité de pâte feuilletée optimale et incomparable avec les nouvelles matières grasses LT et PLT de MARGO, il est impératif d'observer certains points:



TEMPÉRATURE

- Utiliser les matières grasses aux températures de traitement qui conviennent (voir tableau des matières grasses)

TOURAGE

- Epaisseur de tourage idéale 8-10mm
- Lors du tourage, prendre 2-3 niveaux de vitesse en plus

FARINE

- Le mieux est d'utiliser une farine fleur avec un gluten élastique et extensible

Si tous ces points sont observés, rien ne devrait perturber la fabrication de pâtes feuilletées incomparables, de grande qualité. Vous êtes l'artisan spécialiste et nous vous fournissons, avec nos matières grasses LT et PLT et notre savoir-faire, la base optimale pour une collaboration réussie.

Le client se réjouit tous les jours de pouvoir trouver chez vous de nouvelles délicieuses pâtisseries tendrement croustillantes à base de pâte feuilletée.

Aperçu détaillé MARGO matières grasses pour pâtes tourées



Température de stockage idéale pour tous les produits entre 10-18 degrés.

La température de traitement idéale peut varier selon l'utilisation.

Margarines et graisses pour pâte feuilletée									
Domaine d'utilisation	Produit								
		LT FLORANA	LT FLORANA Extra	LT FLORANA Blitz	LT FLORANA Rapid	PLT FLORANA Rapid	PLT GRAND' OR Pâte feuilletée Rapid	PLT GRAND' OR Pâte feuilletée	LT DORELLA
Pâte feuilletée allemande		●	●		●	●	●	●	●
Pâte feuilletée française		●	●		●	●	●	●	●
Pâte feuilletée Eclair		○	○	●				○	○
Pâte feuilletée Tempo		●	●		●	●	●	●	●
Pâte à croissant		○	○		○	○	○	○	○
Pâte levée tourée		○	○		○	○	○	○	○
Purement végétale		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Margarine		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Graisse									✓
PLT (non hydrogénée)						✓	✓	✓	✓
Température de traitement idéale min.		18	18	15	18	18	18	18	18
Température de traitement idéale max.		22	22	20	22	22	22	22	22

Problèmes avec la pâte feuilletée

Problème	Cause	Solution	
► La pâte se rétracte lors de la cuisson	► Détrempe trop ferme	► Corriger la fermeté	
	► Tourée de façon déséquilibrée	► Tourner la pâte souvent lors du tourage, de sorte à ce qu'elle soit étendue régulièrement de tous les côtés	
	► La pâte force	► Ne pas tourer trop rapidement coup sur coup	
	► La pâte feuilletée ou les pâtons n'ont pas reposé assez longtemps	► Laisser reposer la pâte feuilletée tourée plus longtemps (env. 90 min.)	
	► Etendue de façon déséquilibrée	► Etendre de sorte à ce que la pâte ait la même proportion après comme avant d'avoir été étendue	
	► A été utilisée trop rapidement	► Attendre plus longtemps avant la cuisson (env. 90 min.)	
	► Four trop chaud	► Régler le four moins chaud	
► Les pâtisseries restent petites, elles ne lèvent pas assez, leur feuilletage est insuffisant	► La détrempe est trop ferme	► Maintenir la détrempe plus tendre, afin de disposer de suffisamment d'eau pour la cuisson au four	
	► La détrempe ne s'étend pas bien	► Pétrir la détrempe presque jusqu'au maximum, veillez à la qualité de la farine	
	► La détrempe est trop lâche	► Adapter la fermeté de la détrempe à la matière grasse	
	► Lors du tourage, étendue trop finement	► Lors du tourage, ne pas étendre à moins de 8 mm	
	► Trop de tours donnés	► Adapter les tours à la quantité de matière grasse incorporée. Pour 500 g de matière grasse par kg de farine au moins 3 doubles tours. Pour 600-700 g de matière grasse au moins 4 doubles tours. Pour 800-1000 g de matière grasse au moins 5 doubles tours	
	► Qualité de farine inappropriée	► Utiliser une farine de froment avec de bonnes propriétés d'adhérence et une bonne absorption d'eau	
	► La pâte forme une croûte	► Envelopper la pâte dans une feuille en plastique	
	► La pâte est trop molle	► Stocker moins longtemps, ne pas interrompre la chaîne de réfrigération	
	► La pâte a attendu trop longtemps	► Cuire plus rapidement	
	► Tourée trop froide	► Travailler la margarine à 18-20°C	
	► Les pâtisseries lèvent trop sauvagement	► Pas assez de tours	► Donner plus de tours (voir trop de tours)
		► Les pauses de détente étaient trop courtes	► Laisser reposer la pâte feuilletée tourée et les pâtons travaillés plus longtemps (chaque fois env. 90 min.)
► Les pâtisseries n'ont pas une belle couleur, mais une teinte grisâtre	► Détrempe trop ferme	► Maintenir la détrempe plus tendre	
	► Trop de farine utilisée lors de l'abaissement	► Ne saupoudrer que légèrement de farine la pâte à abaisser, enlever le surplus de farine une fois la pâte abaissée	
	► Les pâtons avaient formé trop de croûte avant la cuisson	► Protéger les pâtons travaillés des courants d'air	
► Les pâtisseries ont été cuites dans une atmosphère de cuisson trop sèche	► Les pâtisseries ont été cuites dans une atmosphère de cuisson trop sèche	► Enfournier avec plus de vapeur et ajouter de la vapeur après 5-8 minutes	
	► La pâte a reçu trop de tours	► Donner moins de tours (voir trop de tours)	
	► La margarine était trop froide, sa couche de graisse s'est fendue	► Travailler la matière grasse à 18-20°C	
► Les pâtisseries ne sont pas bien feuilletées et ont des lamelles trop épaisses	► La margarine était trop chaude, la graisse et les couches de pâte se sont collées	► Travailler la matière grasse à 18-20°C	
	► Part de graisse trop faible dans la recette	► Pour une pâte feuilletée de qualité supérieure, incorporer au moins 600 g de matière grasse pour 1 kg de farine	
► Les pâtisseries sont trop friables et pas assez tendres	► Détrempe trop ferme	► Maintenir la détrempe plus tendre	
	► Trop de farine utilisée lors du tourage	► Ne saupoudrer que légèrement de farine la pâte à abaisser, enlever le surplus de farine une fois la pâte abaissée	
	► Répartition insuffisante de la graisse	► Veillez, lors de l'incorporation et du tourage, à une répartition régulière de la graisse	
► Les pâtisseries n'ont pas le volume souhaité et ne sont pas bien feuilletées	► La pâte n'a pas reçu assez de tours	► Donner plus de tours (voir trop de tours)	
	► La graisse suinte, les pâtisseries se renversent	► Adapter le nombre de tours à la quantité de graisse incorporée (voir trop de tours)	
En plus des problèmes mentionnés ci-dessus, en particulier avec la pâte feuilletée blitz			
► La pâte ne lève pas	► Matière grasse trop chaude ou trop froide	► Travailler la matière grasse à 15-20°C	
	► Mauvaise répartition des couches	► Pétrir moins longtemps	
En plus des problèmes mentionnés ci-dessus, en particulier avec la pâte feuilletée selon la méthode française			
► La pâte ne lève pas	► La matière grasse et la farine ont été travaillées trop longtemps, la matière grasse est trop collante	► Mélanger la matière grasse avec plus de précaution à la farine, év. ajouter plus tard	



Mhmmm Muffins ...

Nos Muffins ont le vent en poupe! Authentiques, dans de nombreuses variétés et dans une qualité exceptionnelle, ils vous offrent la chance de vous profiler comme un véritable trendsetter faisant preuve d'innovation. Avec tous leurs avantages, ils font rimer tendance, plaisir, variété et qualité:

- merveilleuse optique
- spécialement fourrés et décorés
- tendres et juteux
- seulement décongeler 60-120 minutes avant et déguster
- longue conservation fraîcheur, occasionnant moins de retours



Big Apple Muffin

La farce fraîche et fruitée aux pommes fait de ce muffin un vrai délice et le premier muffin fourré aux fruits.

Art. n°:	89350
Poids/pièce:	115 g
Pièces/carton:	36



Raspberry Yoghurt Muffin

Un plaisir tout en légèreté: savoureuse farce aux framboises, mariée à du yaourt léger et rafraîchissant pour une surprise juteuse toujours réussie!

Art. n°:	89988
Poids/pièce:	110 g
Pièces/carton:	36



Black & White Muffin

Un double plaisir! De gros morceaux de chocolat clair et foncé donnent un mordant croustillant à cette masse bicolore.

Art. n°:	89348
Poids/pièce:	100 g
Pièces/carton:	36



Chocolate Nougat Muffin

Muffin foncé fourré avec crème de nougat. Le glaçage foncé avec granulés croquants lui donne un mordant particulier et place des accents optiques.

Art. n°:	89349
Poids/pièce:	115 g
Pièces/carton:	36



Happy Blueberry Muffin

Muffin clair avec des myrtilles fraîches et fruitées pour un caractère juteux exceptionnel. Des granulés tendres et croustillants parfument encore son goût et son optique.

Art. n°:	89345
Poids/pièce:	100 g
Pièces/carton:	36



Emballage judicieux

- petites unités
- 3 plateaux emballés individuellement à 12 pièces
- date limite de conservation & liste des ingrédients indiqués sur chaque plateau
- protection produit élevée
- s'empile de façon pratique