

Graisse pour boulangerie sans huile de palme



Les produits sans huile de palme sont toujours très appréciés et la demande est de plus en plus croissante. En tant que première graisse végétale pour boulangerie, le produit PLT Verda Graisse pour boulangerie non hydrogénée répond parfaitement à cette tendance. Fabriquée à base de beurre de karité de qualité, c'est une graisse d'une nouvelle génération.

Le beurre de karité est extrait des fruits de l'arbre de karité et est une matière première appréciée dans la fabrication du chocolat.

PLT Verda Graisse pour boulangerie

- Beurre de karité de qualité purement végétal
- PLT – garanti non hydrogéné
- Avec un fondant bref agréable
- Convainc par son goût neutre
- Donne des pâtes de forme particulièrement stable
- Les pâtisseries obtiennent une excellente tendresse



margopost¹⁶⁸

Informations concernant les dernières tendances des boulangers et pâtisseries

Huiles et matières grasses

- Molécules et matières grasses
- Matières premières végétales et animales
- Frire
- Matières grasses Delissio Premium

Aperçu des produits

Plus d'informations sur ces produits aux pages suivantes

Page 11



NOUVEAU

PLT Verda Graisse pour boulangerie
Graisse de boulangerie sans huile de palme avec beurre de karité.

20 kg | Pistor art n° 4722

Page 11



Meister Saftbinder 100
Amidon gonflant à froid pour la liaison de l'eau.

9 kg | Pistor art n° 4750

Page 20



Margo Ferme
Nouvelle qualité avec durée de friture extra longue.

20 kg | Pistor art n° 4768

Page 20



Berliner Mix 50%
50% de prémélange de boulangerie pour boules de Berlin avec un joli col.

10 kg | Pistor art n° 4887

Page 20



Berliner Tradition 100%
100% de prémélange de boulangerie pour boules de Berlin avec un joli col.

25 kg | Pistor art n° 4886

Page 20



Vani
Poudre pour crème à froid avec arôme de vanille pour des crèmes fondantes.

25 kg | Pistor art n° 4930

Page 20



Brunella
Masse à remplir et à cuire instantanée avec 23% de noisettes.

10 kg | Pistor art n° 4929

Page 20



Margo Apfelfüllung
Garniture aux pommes prête à l'emploi avec des morceaux de pomme frais.

6 kg | Pistor art n° 11280

Page 22+23



Delissio Gold 10%
Crème aux huiles végétales pour affiner la cuisine moderne.

10 l | Pistor art n° 11345

Chère Cliente, Cher Client,

Comme vous allez pouvoir le découvrir dans les pages qui suivent, le thème des matières grasses est un domaine très varié, intéressant et complexe. Il est toujours plus important pour les fabricants de denrées alimentaires d'examiner de plus près les ingrédients utilisés. Le présent numéro de Margo Post constitue un ouvrage de référence et une source d'informations que vous pouvez consulter en tout temps.

Les clients sont de plus en plus exigeants, en grande partie aussi en raison des explications de plus en plus nombreuses fournies par les médias. Des thèmes comme les acides gras trans, l'huile de palme ou le scandale de la nourriture pour animaux en Europe ne sont que quelques-uns des exemples qui ont rendu les consommateurs méfiants ces dernières années. Et dans ce domaine, il est justement très important de conseiller les consommateurs de manière active et compétente grâce à une communication ouverte et à des connaissances professionnelles afin que la consommation sans risque soit de nouveau d'actualité.

La qualité est notre objectif prioritaire et elle signifie pour nous bien plus que la simple satisfaction des besoins postulée un peu partout. Outre les facteurs plaisir et adéquation, la qualité des denrées alimentaires décrite par

l'équipe du nutritionniste Carl Leitzmann comprend également des valeurs sociales et écologiques. Pour pouvoir prendre un produit en compte sous l'aspect global de la qualité, il faut également y inclure la durabilité, les méthodes de culture et l'origine des matières premières, c'est-à-dire tous les domaines concernés du champ jusqu'à la fourchette.

Avec des informations sur les matières premières, le contexte de la culture et des thèmes actuels, les procédés de fabrication et les examens de qualité jusqu'aux idées de recettes toujours innovatrices, le présent numéro de Margo Post couvre donc de manière facile à comprendre tous les aspects de la qualité.

Nous vous souhaitons une lecture intéressante ainsi qu'un bon début d'hiver.



Lucas Peier
Développement & garantie de la qualité
Margo - CSM Schweiz AG



Contenu

Molécules et matières grasses	4
Matières premières végétales et animales	7
Frيره	18
Matières grasses Delissio Premium	22

Impressum
Editeur: Margo - CSM Schweiz AG
Conception: www.concept-artwork.ch
Photographie: S&K Werbefotografie AG
www.margo.ch

Molécules et matières grasses

Le monde des matières premières naturelles est extrêmement varié et comprend des plantes comme le colza et le tournesol jusqu'aux variantes animales comme le boeuf et le porc. Les graisses ou huiles alimentaires ont toutes, en fonction de leur origine, des propriétés physiques, chimiques et nutritionnelles qui conduisent à différents domaines d'application. L'élément responsable de ces propriétés est la composition des acides gras qui est déterminée génétiquement et qui dépend de l'origine de la matière première concernée.

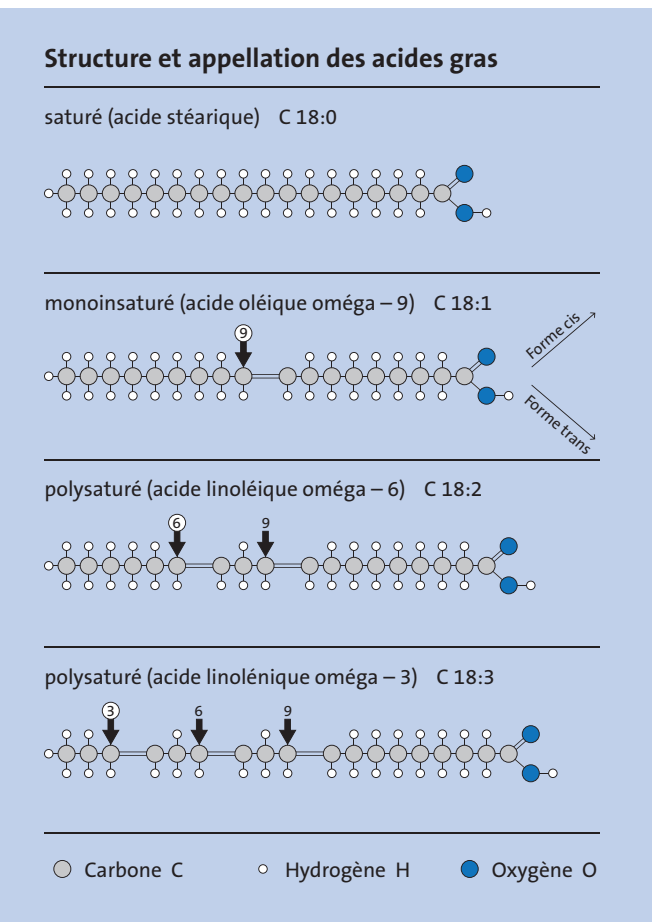
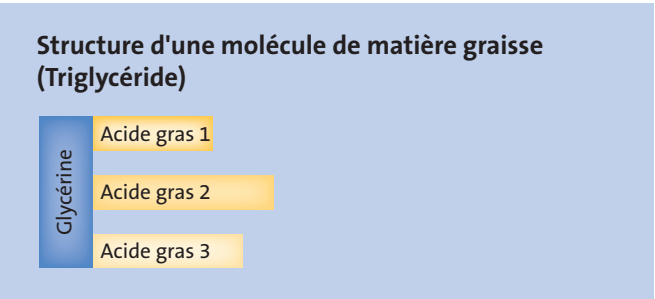
C'est entre les huiles et les graisses qu'il existe la plus grande différence dans la composition des acides gras. A température ambiante (20°C), les huiles sont liquides tandis que les graisses sont solides. La raison de cette différence réside dans la répartition des matières grasses saturées et insaturées. Les huiles sont majoritairement composées d'acides gras insaturés à longue chaîne tandis que les graisses sont surtout composées d'acides gras saturés.

Les seules graisses végétales naturelles sont le coco, le palmier, le noyau de palme et le karité. Les graisses d'origine animal sont le boeuf et le porc. Des matières premières comme le tournesol, le colza et l'arachide peuvent uniquement être transformées en huile. Seules des modifications comme l'hydrogénation permettent de fabriquer des graisses à partir des ces huiles.

Triglycéride

Que ce soient les huiles végétales ou les graisses, les graisses animales ou le beurre, les graisses alimentaires sont toujours composées de triglycérides, d'une liaison (ester) de l'alcool trivalent glycérine et de trois acides gras. Si la glycérine est identique dans tous les types de graisses, les trois acides gras se différencient en fonction de l'origine de la graisse alimentaire. Ces acides gras sont répartis comme suit sur la base de leur degré de saturation, c'est-à-dire du nombre de doubles liaisons qu'ils contiennent:

- Acides gras saturés:**
pas de double liaison (**SAFA:** saturated fatty acid)
- Acides gras monoinsaturés:**
une double liaison (**MUFA:** mono unsaturated fatty acid)
- Acides gras polysaturés:**
deux doubles liaisons ou plus (**PUFA:** poly unsaturated fatty acid)

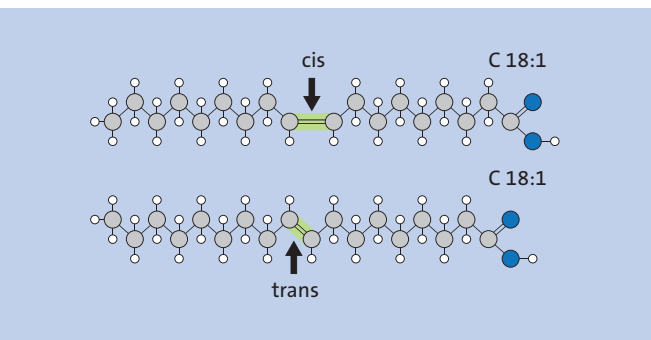


Tous ces acides gras influencent les différentes propriétés nutritionnelles des matières grasses ainsi que leur consistance et leur comportement à la fusion. Du point de vue nutritionnel, on appelle certains des acides gras polyinsaturés des acides gras „essentiels“ (acide linoléique, linoléique et arachidonique). Le terme „essentiel“ signifie que ces acides ne peuvent pas être synthétisés par le corps humain mais qu'ils sont absolument indispensables au métabolisme.

Les propriétés physiques comme la fermeté et le comportement à la fusion ne sont pas uniquement basées sur le degré de saturation des acides gras mais également sur la longueur de la chaîne et sur la position de la double liaison.

Etant donné que les doubles liaisons des acides gras insaturés ne sont pas saturés en hydrogène, ils sont très réactifs. Cela signifie qu'ils présentent une faible stabilité face aux températures élevées et qu'ils ont tendance à s'oxyder plus vite que les acides gras saturés qui réagissent très peu. Plus le nombre de leurs liaisons doubles est important, moins les acides gras sont stables.

Les acides gras insaturés peuvent se présenter sous la forme d'une configuration cis ou trans. Dans la forme cis (acide oléique), les atomes d'hydrogène se trouvent tous du même côté de la liaison double tandis que dans la forme trans (acide élaïdique), on les trouve de part et d'autre de la liaison double.



Dans la nature, les acides gras trans (AGT) se trouvent dans le beurre mais les graisses et les huiles végétales n'en contiennent pratiquement pas. Mais si une huile végétale est partiellement hydrogénée, sa teneur en acides gras trans augmente considérablement. Rappelons-nous des anciennes graisses à frire d'huile d'arachide dont la teneur en AGT était d'environ 30%. On dit aujourd'hui des acides gras trans (comme des acides gras saturés) qu'ils représentent un facteur de risque de maladies coronaires et d'infarctus. Sur la base de ces connaissances nutritionnelles, l'ordonnance sur les huiles et les graisses alimentaires a fixé en 2008 pour la Suisse une valeur maximale de 2% de AGT dans les huiles et les graisses végétales.

Les fabricants de margarine et de graisse de boulangerie ont réussi ces dernières années, grâce à l'utilisation de matières premières adéquates et à l'amélioration des procédés, à réduire la teneur de leurs produits aux 2% prescrits et à remplir malgré tout les exigences fixées.

Margo est allée encore plus loin en lançant sur le marché sa ligne PLT qui non seulement affiche une faible teneur en acides gras trans mais qui est également entièrement exempte de graisse hydrogénée.

Modification des graisses

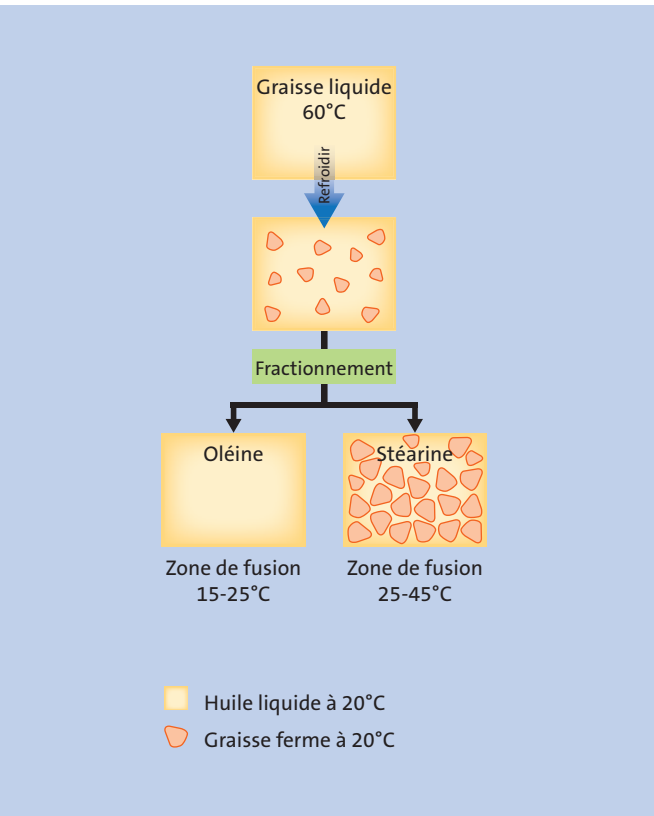
Le terme „modification des graisses“ regroupe l'optimisation botanique, physique et chimique des matières premières. Ces modifications sont indispensables pour pouvoir fabriquer des produits adaptés à chaque besoin spécifique, à partir des propriétés des huiles et des graisses naturelles dans le cadre du spectre des acides gras.

Une première modification biologique peut déjà être apportée lors de la culture des matières premières (p.ex. le colza HOLL ou les tournesols High Oleic). Une autre modification réside dans le raffinage qui permet d'éliminer les éléments indésirables tels que les acides, les colorants, les substances odorantes et les arômes afin d'obtenir des denrées alimentaires propres à la consommation. La modification technique qui s'ensuit (fractionnement, transestérification, hydrogénation) donne alors aux produits raffinés les propriétés spécifiques qui caractérisent les margarines et les graisses de boulangerie.

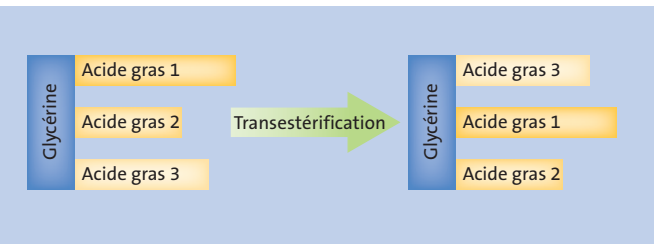
Fractionnement
Le réchauffement, suivi d'un refroidissement ciblé (cristallisation) permet de séparer une graisse, en raison des différents points de fusion de ses triglycérides, en plusieurs fractions:

- Oléine** (fraction liquide au point de fusion plus bas)
- Stéarine** (fraction ferme au point de fusion plus haut)

Cette modification est un processus purement physique également utilisé pour fabriquer le beurre de boulangerie.



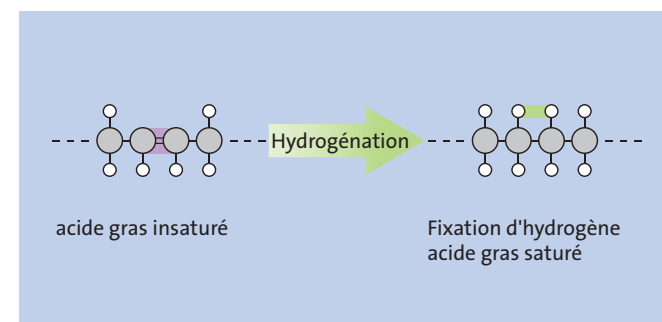
Transestérification
Sous l'influence de la température et à l'aide d'un catalyseur, la transestérification entraîne un échange de la position des acides gras au sein d'une molécule ou entre plusieurs molécules de graisse. Dans le cadre de ce procédé, les acides gras ne changent pas mais leur disposition dans les triglycérides est influencée. Cet effet entraîne les modifications souhaitées dans le comportement à la fusion des graisses.



Hydrogénation

L'hydrogénation est utilisée pour fabriquer des graisses à partir d'huiles naturelles. La fixation d'hydrogène sur les doubles liaisons d'acides gras insaturés permet de les transformer en acides gras saturés (point de fusion plus élevé). Grâce à l'oxygénation des huiles et au mélange avec des graisses ou des huiles non modifiées, le point de fusion peut être adapté de manière précise à l'objectif du traitement souhaité.

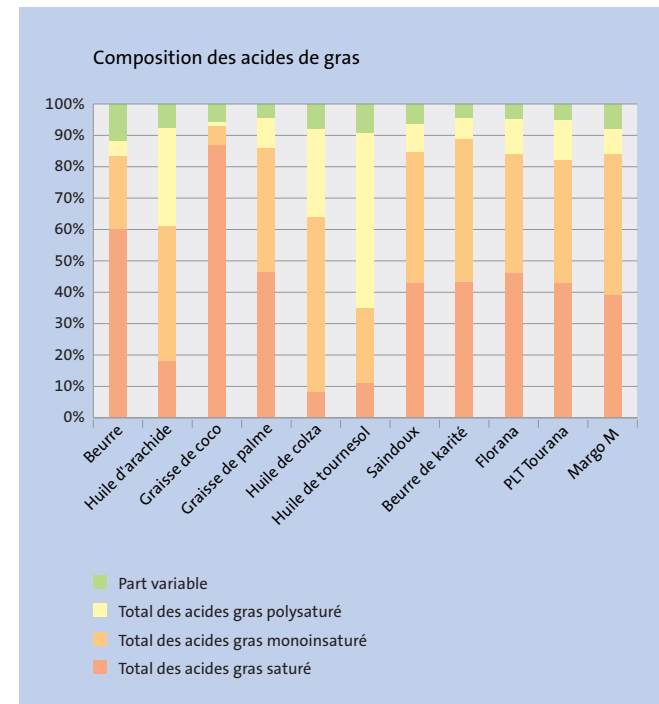
Etant donné que l'hydrogénation partielle (partiellement hydrogéné) génère non seulement des acides gras saturés mais aussi des acides gras trans, seule l'hydrogénation complète (complètement hydrogéné) est encore utilisée en Suisse. On transforme ainsi l'ensemble des acides gras insaturés en acides gras saturés, ce qui empêche la formation d'AGT.



Contrairement à l'huile de palme, de noyau de palme, de noix de coco ou de karité, les huiles comme le tournesol, le colza et l'arachide sont constituées exclusivement de fractions huileuses. Leur part de fraction ferme est infime. C'est la raison pour laquelle ces huiles ne conviennent pas pour le fractionnement et ne peuvent être transformées en graisse que par hydrogénation ou sont utilisées comme composants de transestérifications. Elles ne peuvent être que partiellement utilisées dans les graisses de boulangerie (p.ex. pour la fabrication de pâtes feuilletées).

Spectre des acides gras

Toutes les huiles et graisses alimentaires naturelles contiennent plusieurs acides gras différents représentés analytiquement par un „spectre des acides gras“. Ce spectre indique leur pourcentage. Chaque matière grasse, chaque margarine possède la fermeté souhaitée, un comportement spécial à la fusion ou une certaine plasticité en fonction de son domaine d'utilisation.



Sources:

Anon. (2011): Base de données suisse des valeurs nutritives, www.swissfir.ethz.ch, état au 18.05.2011
Margo – CSM Schweiz AG (2011): spécifications de produits internes
Souci, S. W., Fachmann, W., Kraut, H. (2008): La composition des aliments. Tableaux des valeurs nutritives, 7ème édition revue et complétée, p. 211, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart

Matières grasses végétales et animales

Toutes les matières grasses Margo sont basées sur des graisses et des huiles végétales ainsi que, dans une moindre mesure, sur des graisses animales. Vous trouverez aux pages suivantes un aperçu de toutes ces matières premières regroupant des informations très complètes allant de la biologie à leur point de fusion spécifique. Nous commençons par une matière première spéciale, le beurre de karité.



Page 8

Karité



Page 9

Tournesol



Page 10

Coco



Page 10

Arachide



Page 14

Palme



Page 15

Colza



Page 16

Porc



Page 17

Boeuf



Beurre de karité

Biologie

Le beurre de karité vient du karité que l'on appelle aussi arbre à beurre africain. Avec une hauteur maximale de 20 mètres et une cime retombante, le karité atteint une taille imposante. Les fruits d'environ 6 cm contiennent un noyau de quelque 4 cm appelé noix de karité. Du point de vue botanique, le fruit du karité est une baie.

Origine & culture

Le karité pousse en Afrique de l'Ouest entre l'Ouganda et le Sénégal où il a une grande importance. L'arbre à beurre africain est soigné et entretenu avec une infinie patience. Il ne commence à fleurir qu'à l'âge de 20 ans et cette plante utile n'atteint son plein rendement qu'au bout de 50 ans. Les karités ne poussent qu'en pleine nature. On ne les trouve pas en plantations et aucun pesticide n'est utilisé pour les cultiver.

Obtention de beurre & utilisation

L'amande de karité est une source de revenus importants pour la population locale. On a réussi, avec l'aide d'organisations ad hoc, à mettre sur pied un commerce équitable. En plusieurs endroits, la population s'est réunie en

coopératives qui organisent ensemble récolte et commercialisation. Les femmes sont particulièrement impliquées dans ces coopératives. Elles se sont regroupées et, grâce à ce travail, gagnent souvent plus que leurs maris.

L'amande de karité possède une teneur en huile de 34% à 57% et l'extraction a encore souvent lieu de manière traditionnelle. Les amandes sont d'abord lavées puis écrasées et cuites. Avec la cuisson, le beurre de karité remonte à la surface et peut être dégraissé. Le beurre de karité ainsi fabriqué est souvent placé dans des grands pots où il est utilisé comme beurre à cuire. Les amandes entières sont également exportées et traitées à l'étranger. Outre sa transformation en produits cosmétiques de grande qualité, le beurre de karité est également utilisé en grandes quantités dans l'industrie chocolatière. On a en effet découvert il y a quelque temps déjà ce "produit miracle" équivalent au beurre de cacao et on l'utilise depuis peu pour fabriquer aussi la graisse de boulangerie PLT Verda.

L'arbre de karité



NOUVEAU

Graisse PLT Verda – sans huile de palme

La graisse PLT Verda est la première matière grasse de Margo fabriquée avec du beurre de karité. L'une de ses particularités est sa composition sans huile de palme. C'est à dessein qu'elle ne contient pas d'huile de palme, car la demande de ce type de produits est en augmentation. Ce produit Premium associe de manière idéale des ingrédients et des propriétés de traitement de qualité. Il se distingue par une très courte fusion et un goût neutre.

Caractéristiques

Le point de fusion du beurre de karité est élevé (32 – 42°C), raison pour laquelle il est ferme à température ambiante et peut donc être qualifié de graisse. Comme l'huile de palme, il est en grande partie composé d'acides gras très stables comme l'oléine mononinsaturée (C 18:1) et la stéarine saturée (C 18:0). Le spectre des acides gras du beurre de karité présente certaines similitudes avec l'huile de palme et peut donc être utilisé dans certains cas pour le remplacer. Des propriétés de cristallisation différentes compliquent toutefois son utilisation fréquente dans les produits de boulangerie.



Huile de tournesol

Biologie

Le tournesol fait partie de la famille des astéracées. Il a ceci de particulier qu'il est sujet à l'héliotropisme. C'est ainsi que l'on appelle la particularité qu'a le tournesol de se tourner vers le soleil. Lorsqu'il fait beau, le bourgeon suit la lumière du soleil et la nuit, il se tourne vers l'Est.

Origine & culture

Le tournesol était déjà utilisé il y a 3000 ou 4000 ans en Amérique du Nord pour en faire de l'huile. Avec une surface cultivable d'environ 3'500 hectares, la Suisse affiche une solide production de grande qualité. Un hectare donne en moyenne 420 kg d'huile de tournesol.

Caractéristiques

A 18 – 20°C, l'huile de tournesol est liquide et, contrairement à l'huile de palme, ne contient pratiquement aucun composant ferme. Cela tient à sa teneur élevée en acides gras insaturés (85%). Deux tiers des acides gras se présentent sous la forme d'acide linoléique. L'huile de tournesol est par conséquent une source importante d'acides gras essentiels. Ces propriétés nutritionnelles extrêmement positives présentent par conséquent l'inconvénient que l'huile de tournesol non modifiée ne peut guère être utilisée dans le domaine des margarines et des graisses de boulangerie en raison de son manque de fermeté et de stabilité.

Obtention de l'huile & utilisation

Dans sa phase de maturation, la fleur peut contenir jusqu'à 2000 graines. Pour obtenir de l'huile, elles sont épluchées, moulues puis pressées à froid. D'autres méthodes sont également utilisées, comme la pression à froid et l'extraction. La plus grande partie de la récolte de tournesols suisses est actuellement utilisée pour fabriquer des huiles alimentaires et de la margarine.

Tournesol High Oleic

Grâce à des recherches dans le domaine de la culture qui ont duré des années, on est arrivé à réduire la teneur du tournesol en acides gras instables comme l'acide linoléique et à augmenter sa teneur en acides gras plus stables (acide oléique). Ces succès permettent aujourd'hui d'utiliser l'huile de tournesol High Oleic (HO) dans les graisses à frire et les huiles.



Graisse de coco

Biologie

Le cocotier est un arbre tropical qui fait partie de la famille des palmiers. Il porte pendant toute l'année des fruits à différents stades de développement, de sorte qu'on trouve toujours des noix de coco mûres.

Origine & culture

Les cocotiers sont cultivés depuis au moins 3000 ans et on suppose qu'ils sont originaires du Sud-Est de l'Asie. Environ 8% des besoins mondiaux en huile végétale sont aujourd'hui couverts par les cocotiers. L'Inde, l'Indonésie et les Philippines comptent parmi les principaux pays cultivateurs.

Obtention de la graisse & utilisation

La graisse de coco est extraite de la pulpe séchée de noix

de coco qu'on appelle le copra. La graisse de coco est surtout appréciée pour la fabrication de glace et la confiserie.

Caractéristiques

Avec un point de fusion entre 20 et 28°C, la graisse de coco est ferme à température ambiante et doit donc être classée dans les graisses. La graisse de coco se caractérise par sa teneur élevée en acides gras saturés à chaîne moyenne comme l'acide laurique (12:0) et l'acide myristique (C14:0). Ces deux acides gras entraînent également la saponification rapide de la graisse de coco et restreignent par conséquent considérablement ses possibilités d'utilisation. Elle ne convient pas non plus pour la friture dans sa forme non modifiée en raison de ses nombreuses chaînes moyennes.



Huile d'arachide

Biologie

Du point de vue botanique, l'arachide n'est pas considérée comme une noix mais comme un légume sec. Elle est géocarpe, ce qui signifie que ses fruits poussent dans le sol. Cette plante annuelle atteint une taille de 6 à 80 cm et porte ses fleurs jaunes de mai à août.

Origine & culture

L'arachide est originaire d'Amérique du Sud. Les plus vieux spécimens viennent du Pérou et ont 7600 ans. Les conquistadors espagnols et les esclaves africains les ont ensuite introduits sur d'autres continents. L'arachide est aujourd'hui cultivée dans des régions chaudes du monde entier, principalement en Afrique de l'Ouest, en Amérique du Nord et en Amérique du Sud.

Obtention de l'huile & utilisation

Après dissolution, la teneur en huile de l'arachide est d'environ 45%. L'obtention d'huile a lieu par pression à froid et dans quelques rares cas, par extraction. Si l'huile d'arachide pressée à froid est légèrement fruitée et a un parfum de noix, elle n'a pratiquement plus d'odeur une fois raffinée. Elle est principalement utilisée pour les soupes et les sauces.

Caractéristiques

A une température de 18 – 20°C, l'huile d'arachide est liquide. Elle fait donc clairement partie des huiles végétales. Le spectre de ses acides gras est composé pour la plus grande partie d'acides mono- et polyinsaturés, comme l'acide oléique et l'acide linoléique (18:2). Ses principaux composants ressemblent par conséquent à l'huile de colza ou de tournesol. Par le passé, la graisse d'arachide était très courante en boulangerie et c'était le moyen de friture le plus utilisé. Mais pour obtenir une graisse de friture de bonne qualité à partir de l'huile d'arachide, il faut soumettre celle-ci à une hydrogénation. Étant donné que ce procédé génère des teneurs élevées en acides gras trans (AGT) (env. 30%) et qu'une teneur maximum de 2% d'AGT est autorisée par la loi suisse depuis 2008, il est aujourd'hui inconcevable d'utiliser de la graisse d'arachide pour la friture. Les graisses d'arachide pure ont depuis lors complètement disparu du marché et ont été remplacées par d'autres mélanges de graisses végétales. Les plus appropriées sont certaines fractions de l'huile de palme qui se présentent sous forme de graisse à l'état naturel et dont les acides gras sont très stables lorsqu'ils sont soumis à de hautes températures pendant la friture.



Thaler aux fruits

Env. 60 pièces

Pâte sucrée

Eau	1'000 g
Velumin	100 g
Farine blanche type 400	2'000 g
Sucre cristallisé	200 g
Sel	40 g
Levure de boulanger	150 g
Forza Verde	20 g
PLT Verda matière grasse	200 g

Poids total de la pâte 3'710 g

Garniture aux fruits

Meister Saftbinder	40 g
Sucre cristallisé	120 g
Jus de fruits	400 g
Fruits au sirop (conserves) coupés fins	1300 g

Poids total de la garniture 1'860 g

Décoration

Crumble de beurre (beurre, sucre, farine 1:1:1)	1'200 g
--	---------

Préparation

Pour la pâte sucrée, malaxer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance souple. Séparer la pâte en deux parties respectives de 1855 g, mettre en boule et laisser reposer env. 15 min.

Pour la garniture, mélanger le Saftbinder au sucre, verser le jus de fruits, bien malaxer et ajouter enfin les fruits. Laisser reposer env. 20 min.

Temp/Temps de levée

Température de la pâte env. 24°C
Temps de levée: 15 min.

Façonnage

Décomposer les deux parties de pâte respectives en 30 pâtons. Faire une abaisse ronde de ceux-ci sur 3 mm et les déposer sur une grille. Après qu'ils ont bien levé, aplatir les pâtons en leur centre et les garnir de la préparation aux fruits (chacun 30 g). Couvrir respectivement de 20 g de crumble. Saupoudrer de sucre glace après la cuisson.

Cuisson

Température du four: env. 200°C
Enfourner avec peu de vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert.
Temps de cuisson: env. 15 min.



Tarte aux tomates

1 moule à tarte, 36 cm Ø

Pâte à gâteau

PLT Verda matière grasse	900 g
Farine blanche type 400	2'000 g
Eau	1'000 g
Sel	40 g

Poids total 3'940 g

Pâte

Pâte à gâteau	500 g
---------------	-------

Garniture

Allumettes de lard	150 g
Tomates coupées en rondelles	400 g

Garniture liquide

Patissa fin	600 g
Œufs entiers	100 g
Farine	50 g
Fromage râpé (Gruyère, Emmental)	300 g
Basilic frais haché, sel, poivre	10 g

Préparation

Pâte à gâteau: Bien mélanger la matière grasse PLT Verda et la farine, diluer le sel dans l'eau et laisser travailler. Conserver la pâte une nuit au réfrigérateur.

Pétrissage

Abaissier la pâte sur une épaisseur de 2 mm et la placer dans un moule à tarte de 36 cm Ø.

Faire brièvement revenir les allumettes de lard, laisser refroidir et les répartir sur le fond de tarte.

Pour la garniture liquide, mélanger le Patissa fin aux œufs et à la farine, ajouter le fromage râpé et assaisonner avec le basilic, le sel et le poivre. Verser la garniture liquide sur le fond de tarte et décorer avec les rondelles de tomates.

Cuisson

Température du four:
chaleur supérieure env. 220°C
chaleur inférieure env. 230°C

Temps de cuisson: env. 45-50 min.



Multiportions aux amandes

Env. 235 pièces

Pâte brisée

PLT Verda matière grasse	600 g
Sucre cristallisé	400 g
Sucre vanillé	20 g
Œufs entiers	200 g
Jaunes d'œuf	100 g
Amandes, crues, moulues	300 g
Farine blanche type 400	1'000 g

Garniture

Confiture de framboises	650 g
-------------------------	-------

Poids total 3'270 g

Décoration

Couverture	350 g
Amandes hachées, grillées ou graines de pistaches hachées	120 g

Préparation

Bien mélanger la matière grasse PLT Verda et le sucre, ajouter progressivement les œufs et les jaunes d'œufs, puis les amandes et la farine.

Conserver la pâte durant 2 heures au moins ou toute la nuit au réfrigérateur.

Pétrissage

Abaissier la pâte sur une épaisseur de 3 mm et couper des pièces de 3x5 cm.

Cuisson

Température du four: env. 200°C

Temps de cuisson: env. 12 min.

Finition

Garnir les multiportions cuites à la confiture de framboises, disposer la couverture et décorer d'amandes ou de graines de pistaches.





Huile de palme & graisse de noyau de palme

Biologie

Le palmier à huile peut atteindre 30 mètres de haut et vivre jusqu'à 200 ans. Il appartient, comme la palme de coco, à la famille des palmiers. Une palme porte 3000 à 6000 drupes composées d'une coquille (exocarpe), de la pulpe (mesocarpe) et d'un noyau (endocarpe). L'endocarpe contient également la graine. Les fruits mesurent en moyenne de 3 à 6 cm de long et pèsent environ 20 grammes.

Origine & culture

Le palmier à huile est originaire d'Afrique. Il a par la suite été cultivé en Amérique tropicale et dans le Sud-Est de l'Asie. Avec 30% de parts de marché et un rendement moyen de 3'680 kg par hectare, l'huile de palme est l'huile végétale la plus importante du monde, avant l'huile de soja. Sa production mondiale a fortement augmenté récemment. Environ 46 millions de tonnes d'huile de palme ont ainsi été produites en 2009. 85% proviennent d'Indonésie et de Malaisie.

Caractéristiques de l'huile de palme

Le point de fusion de l'huile de palme (25 – 30°C) est nettement plus élevé que celui des autres huiles végétales comme l'huile de tournesol et l'huile de colza. La principale propriété de l'huile de palme pour son utilisation dans les margarines est son aptitude au fractionnement. L'huile de palme se présente en effet en deux fractions à température ambiante. L'une, liquide, dont le point de fusion se situe entre 18 et 20°, est appelée oléine de palme. L'autre, qui est ferme et dont le point de fusion se situe entre 48 et 50°, est appelée stéarine de palme. Cette aptitude spéciale au fractionnement permet de fabriquer des graisses de boulangerie sans hydrogénation, comme par exemple la ligne PLT de Margo. Cela offre l'avantage de ne générer aucun AGT et que les margarines et les graisses ne présentent pas une teneur inutilement élevée en acides gras saturés. Et les exigences de fermeté et surtout de plasticité des matières grasses peuvent ainsi quand même être remplies. En raison de ses propriétés, l'huile de palme est également très appréciée pour remplacer le beurre de cacao. Elle est par conséquent très souvent utilisée dans la fabrication des glaçages au chocolat.

Contrairement à la graisse de coco qui existe également sous forme de graisse à l'état naturel, l'huile de palme et sa stéarine contiennent nettement moins d'acides gras saturés, ce qui offre des avantages au niveau nutritionnel. Un autre élément positif est l'absence d'acides gras lauriques comme l'acide laurique (C 12:0) présent à 45 – 50% et qui peut entraîner une saponification rapide.

Obtention de graisse & utilisation

L'huile de palme est extraite du mésocarpe. Pour ce faire, on stérilise d'abord la pulpe puis on la presse. Le mésocarpe a une structure filandreuse et une teneur en huile d'environ 45% à 50%. La graisse de noyau de palme provient par contre de la graine séchée et affiche une teneur en huile d'environ 48% à 52%. On enlève l'huile des graines séchées par un procédé d'extraction.

Environ 90% de l'huile de palme sont utilisés dans les denrées alimentaires. Les 10% restants servent dans la fabrication de produits non alimentaires comme les cosmétiques. L'huile de palme fait partie de notre quotidien où elle est omniprésente. Plus de la moitié de tous les produits emballés du commerce de détail contiennent de l'huile de palme en raison de sa grande rentabilité mais aussi de ses propriétés bénéfiques.

Un autre avantage de l'huile de palme est sa stabilité par rapport aux processus d'oxydation ainsi que la bonne stabilité au stockage qui en résulte. Celle-ci est due à sa teneur accrue en acide palmitique saturé très stable (C 16:0) et en acide oléique mono-insaturé qui réagit également très peu. L'huile de palme présente en même temps une quantité infime d'acide linoléique polyinsaturé très instable (C 18:3). A cela s'ajoute le fait que l'huile de palme possède à l'état naturel une teneur élevée en antioxydants (vitamine E, tocophérol) qui agissent contre l'oxydation. Ces propriétés font que l'on ne saurait aujourd'hui plus se passer, parmi les graisses à frire de bonne qualité, de la graisse de palme (fraction ferme de l'huile de palme) et qu'elle a totalement remplacé l'huile d'arachide comme moyen de friture.

Caractéristiques de la graisse de noyau de palme

La graisse de noyau de palme a un point de fusion qui se situe entre 25 et 30°. Elle est composée à 80% d'acides gras saturés. L'acide gras de loin le plus fréquent dans la graisse de noyau de palme est l'acide laurique. En raison de sa chaîne courte de seulement 12 atomes de carbone, l'acide laurique a tendance à saponifier très vite. Dans sa forme non modifiée, la graisse de noyau de palme doit par conséquent être utilisée avec prudence pour certaines applications. La part dont le point de fusion est le plus élevé après un fractionnement (stéarine) est principalement utilisée à la place du beurre de cacao. Par rapport à la graisse de coco, la graisse de noyau de palme contient une part plus importante d'acides gras insaturés.

RSPO

Avec la consommation croissante, la demande d'huile de palme augmente elle aussi et les pays cultivateurs sont maintenant confrontés à un grand défi. On exige en effet aujourd'hui une production durable. L'organisation RSPO (table ronde sur la production durable d'huile de palme) se consacre à cet effort depuis 2002. Initiée en 2004 par le WWF, l'organisation dispose depuis de plus de 600 partenaires influents à ses côtés. Depuis 2005, Margo – CSM Schweiz est elle aussi membre de la RSPO. Elle s'attache à une production durable d'huile de palme as-

sortie de conditions-cadres sociales et écologiques. Le système qui fonctionne bien est basé sur un processus de certification et de l'huile de palme durable est déjà disponible sur le marché. L'objectif de la RSPO est clairement défini et prévoit que seule de l'huile de palme durable sera produite à l'avenir. Le coût de l'huile de palme durable est toutefois un peu plus élevé que celui des procédés de fabrication traditionnels. Cela s'explique entre autres choses par les salaires plus élevés pratiqués dans les pays cultivateurs ainsi que par les audits nécessaires (contrôle des directives de la RSPO).



Huile de colza

Biologie

Le colza est un croisement de chou et de navette et appartient à la famille des crucifères. Le colza est particulièrement beau en avril et en mai. A cette époque de l'année, les champs de colza transforment les paysages suisses en une mer de fleurs d'un jaune lumineux.

Origine & culture

Cette plante cultivée très ancienne est originaire d'Asie et de l'espace méditerranéen. Le colza est devenu en Suisse la plante la plus utilisée dans la fabrication de l'huile alimentaire. Sa surface cultivable est très imposante, puisqu'elle s'élève à environ 20'000 hectares, soit l'équiva-

lent de 30'000 terrains de football. Un hectare de colza donne en moyenne 590 kilos d'huile de colza.

Obtention de l'huile & utilisation

Dès que les fleurs sont fécondées, les graines, qui ont une teneur en huile d'environ 45%, mûrissent dans les gousses. Elles sont ensuite pressées à froid ou à chaud dans des moulins à huile spéciaux. Outre la pression, l'huile peut également être obtenue par extraction. L'huile de colza est une matière première importante pour la fabrication de la margarine mais elle est également très appréciée comme huile alimentaire.

Caractéristiques

A 18 – 20°C, l'huile de colza est liquide. Contrairement à l'huile de palme, elle ne contient que très peu de particules fermes. Sa teneur élevée en acides gras insaturés essentiels fait de l'huile de colza un composant très sain de notre alimentation. En contrepartie, elle est toutefois peu stable à la température et au stockage. Son utilisation pour les margarines de boulangerie est par conséquent limitée, car elle n'est pas assez ferme et ne présente aucune plasticité. Ce n'est qu'après modification, par exemple la transestérification et l'hydrogénation ainsi qu'après mélange avec des matières premières plus fermes à l'état naturel, comme l'huile de palme ou la graisse de noyau de palme, que les exigences de qualité requises pour les margarines de boulangerie peuvent être remplies.

Colza HOLL (High Oleic, low linolenic)

Après l'obtention réussie d'une variété de colza sans acide érucique, un nouveau défi s'est présenté. La teneur élevée du colza en acide linoléique (linolenic acid) et linoléique (acides gras polyinsaturés) empêchaient en effet d'utiliser l'huile de colza comme moyen de friture de bonne qualité. La teneur du colza en ces deux acides gras instables est maintenant réduite grâce à de nouvelles variétés et sa teneur en acide oléique a été relevée. Grâce à ce succès, l'huile de colza HOLL peut être utilisée pour les fritures.

Graisses d'origine animale

Dans les graisses animales, le spectre des acides gras dépend aussi pour une part prépondérante du matériel génétique de l'animal. La composition des acides gras peut toutefois être dans une certaine mesure influencée par les animaux. Les graisses animales de très grande qualité présupposent un procédé d'abattage particulièrement consciencieux et hygiénique et sont exclusivement obtenues à partir de viande destinée à la consommation humaine.

Bien que leur utilisation ait connu un net recul ces dernières années, les graisses animales sont toujours d'actualité pour de nombreuses applications. Leurs propriétés de traitement, le fait qu'elles confèrent à la pâtisserie une texture particulière et un goût agréable sont toujours difficiles à surpasser par les graisses végétales.



Saindoux

Biologie

En Suisse, on élève principalement le Grand Porc Blanc Suisse, le Grand Porc Blanc Suisse de lignée parentale, le Landrace et le Duroc. Le porc engraisé adulte atteint un poids d'environ 100 kilos.

Origine & élevage

Le porc descend du sanglier. L'élevage de porc compte actuellement parmi les branches de l'agriculture les plus importantes du pays. Environ 1,5 million de porcs vivent en Suisse. Une grande importance est attachée à un élevage qui respecte les besoins des animaux et à une qualité de tout premier ordre.

Obtention de la graisse & de utilisation

Le saindoux est fabriqué deux façons différentes. Dans le cadre de la fusion par voie sèche, la viande grasse est

chauffée sous vide à basse température, ce qui fait fondre la graisse. Dans le cadre de la fusion par voie humide, la graisse est liquifiée sous pression avec de la vapeur d'eau chaude. En raison de son arôme agréable, le saindoux est utilisé en premier lieu pour les pâtes et pour les mets consistants, comme les potées et dans la fabrication des saucisses.

Caractéristiques

Comme le beurre, la graisse de porc contient avant tout de l'acide palmitique saturé et de l'acide oléique monoinsaturé. Son point de fusion, qui se situe entre 35 et 41°C, est inférieur à celui de la graisse de boeuf mais supérieur à celui de l'huile de palme.



Graisse de boeuf

Biologie

Le boeuf appartient à la famille des bovidés. C'est un ruminant. La race la plus courante en Suisse est le boeuf tacheté du Simmental à la célèbre robe blanche et brune. La race brune autochtone est pratiquement équivalente. On trouve également, en moins grande quantité, la race tachetée noire et la race d'Hérens. Selon la race, un boeuf adulte pèse entre 470 et 1300 kg

Origine & élevage

Le boeuf actuel descend de l'aurochs („urus“) qui a disparu en 1627. La Suisse compte actuellement environ 1,6 million de boeufs qui vivent dans les meilleures conditions possibles. La végétation idéale et le niveau élevé de protection des animaux permettent en effet un élevage optimal.

Obtention de la graisse & utilisation

La graisse de boeuf est fabriquée en faisant fondre la

viande grasse de l'animal. On utilise à cet effet de la vapeur d'eau chaude. En Suisse, la graisse de boeuf est utilisée avant tout pour rôtir et faire frire, tandis qu'elle est utilisée en Belgique dans l'une des spécialités du pays, les frites à la graisse de boeuf.

Caractéristiques

Le point de fusion de la graisse de boeuf, qui se situe entre 44 et 48°, est nettement plus élevé que celui des huiles et graisses végétales. Le spectre des acides gras de la graisse de boeuf est beaucoup plus complexe que celui des matières grasses végétales. Il n'y a guère d'acide gras qui prenne le pas sur les autres. Ce sont, comme pour le beurre, plutôt l'acide palmitique et l'acide oléique qui reviennent le plus souvent.

Beurre

Le beurre est une matière grasse butyrique qui fait partie des graisses animales. C'est la raison pour laquelle le spectre de ses acides gras ressemble à celui de la graisse de boeuf et de la graisse de porc. Il contient avant tout de l'acide palmitique (acide gras saturé) et de l'acide oléique (monoinsaturé). Par rapport à la plupart des graisses et huiles végétales, le beurre affiche une teneur élevée en acides gras saturés. De plus, avec 5%, sa teneur en AGT est nettement supérieure à celle des alternatives végétales. On trouve toutefois toujours des documents qui qualifient les acides gras trans des graisses animales de „bons“ AGT.

La fabrication de beurre d'une qualité élevée et constante, comme celui qui est utilisé en boulangerie, requiert des

procédés à la pointe de la technologie. On obtient par centrifugation du lait de la crème qui est ensuite pasteurisée au moyen d'un échangeur de chaleur à plaques. La graisse du beurre est homogénéisée au moyen d'un séparateur puis séparée de la phase aqueuse. Si l'on souhaite une zone de fusion définie (p.ex. pour le beurre de boulangerie), le beurre est également encore fractionné. Ce qui est délicat dans le beurre, c'est surtout la différence de qualité entre le beurre d'été et le beurre d'hiver qui se distinguent par le spectre de leurs acides gras et au final par leur fermenté.

Frيره

Qu'est-ce qui distingue une graisse à frيره Premium et quelles sont les exigences d'un boulanger-pâtissier qualifié concernant les graisses à frيره Margo? Ces deux questions centrales sont prioritaires pour nous afin que nous puissions fournir en tout temps à nos clients des produits adaptés à leurs besoins.

La base d'une graisse à frيره réside dans le choix et le mélange des matières premières adéquates. Le rapport entre les composants huileux et les composants solides définit la fermeté sous la dent et le croquant du produit fini. Le choix du type de plante influence non seulement la stabilité thermique mais également la digestibilité (en raison du spectre des acides gras) et la couleur du produit fini. Les huiles d'arachide et de tournesol brunissent par exemple beaucoup moins que l'huile de palme. En raison de ses nombreux acides gras à chaîne moyenne, la graisse de coco est par contre nettement moins stable à la chaleur que l'huile de palme.

Critères de qualité

Le critère de qualité le plus important d'une graisse à frيره est toutefois la stabilité. Plus l'on peut frيره longtemps, moins les frais effectifs sont élevés, ce qui permet d'influencer positivement le coût de la graisse et du personnel. Les paramètres les plus courants pour mesurer la stabilité sont les parts polaires. Plus une graisse à frيره est sollicitée, plus elle génère de produits de dégradation. Ces composés sont désignés sous le terme collectif anglais „Total Polar Materials = TPM“ (angl., teneur globale en composés polaires). Les composés polaires sont le terme générique utilisé pour les acides gras libres, les monoglycérides et les diglycérides ainsi que pour une multitude de produits d'oxydation.

Les parts polaires influencent non seulement la consistance, le goût et l'apparence de la graisse mais aussi la qualité de sa friture. Une croûte sombre se forme très rapidement autour des aliments frits dans une huile usagée. En même temps, ils s'imbibent complètement de graisse. Dans les graisses à teneur élevée en composés polaires, l'eau s'échappe plus rapidement de la graisse et l'aliment sèche plus vite. Au plan légal, l'OSEC (ordonnance sur les substances étrangères et les composés) fixe à 27% la teneur maximale en composés polaires des graisses et des huiles alimentaires.

Stabilité

Pour améliorer la stabilité, on peut utiliser entre autres choses des antioxydants comme par exemple des extraits naturels de vitamine E (tocophérol). Ces extraits "neutralisent" les parts polaires jusqu'à un certain stade. Leur composition et leur dosage exacts requièrent une grande expérience et doivent impérativement être adaptés aux composants de la matière première concernée. L'odeur, le point de fumée, la couleur de la croûte et l'absorption de graisse sont autant de paramètres utilisés pour évaluer la stabilité. La couleur de la graisse n'est toutefois que par-

tiellement révélatrice, car depuis la modification en 2009 de la teneur maximum en AGT, les huiles de friture hydrogénées courantes fabriquées à partir d'huile d'arachide ont été remplacées entre autres par différentes fractions d'huile de palme. L'huile de palme est reconnaissable à sa couleur très orangée due à sa teneur naturelle élevée en caroténoïde. On a aujourd'hui tendance à changer l'huile de friture beaucoup trop vite, étant donné que la couleur orangée augmente fortement au fur et à mesure des fritures et qu'elle est considérée à tort comme un signe d'altération. Mais si l'on mesure la teneur en composés polaires, il est étonnant de constater que la graisse sombre est encore d'une qualité irréprochable et qu'elle confère à la pâtisserie une superbe couleur brun-doré. Les parts polaires constituent par conséquent le seul indicateur fiable pour l'altération de la graisse de friture.

La graisse dans la pâte

La graisse attire la graisse: ce dicton de boulanger n'est qu'en partie exact. Une pâte qui contient trop peu de graisses donnera une croûte sèche et grasse. Avec un dosage optimal de graisse, la croûte sera tendre sans pellicule pâteuse à l'intérieur. Dans les pâtes levées, la graisse aide en outre à la formation d'une surface de la pâte souple optimale pour les pâtisseries frites.

Fermentation

Une trop longue fermentation entraîne une absorption de graisse plus élevée, car la surface de la pâte présente alors des pores plus grossiers.

Propriétés de la pâte

Des pâtes plastiques bien pétries avec des farines riches en gluten sont optimales pour les pâtisseries à pâte levée frites. Grâce à une surface souple de la pâte, une croûte croustillante qui absorbe peu les graisses peut se former.



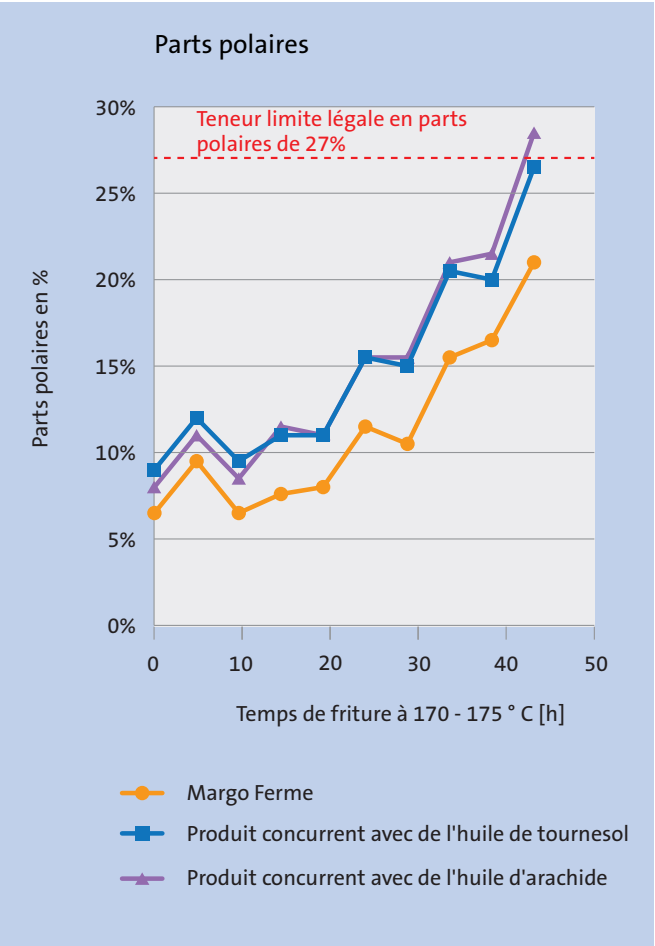
Test avec les graisses de frيره

Dans le cadre de nos tests internes, nous faisons toujours frيره les gaisses jusqu'à leur point limite. Pour ce faire, nous les exposons en continu à une chaleur directe et choisissons une pâtisserie. Pour ces tests, nous fabriquons des cuisses de dame (Schenkeli). La graisse est fortement mise à contribution en raison de la grande quantité d'oxygène qui s'en échappe, de la levure et de la grande surface de pâte caractéristique générée lors de la formation de déchirures.

Le graphique ci-dessous présente les résultats du test de friture du nouveau Margo Ferme par rapport aux deux produits concurrents les plus importants. Lors de ce test, les graisses ont été maintenues à une température de

170 – 175° pendant 7 à 8 heures sur plusieurs jours et on y a trempé des cuisses de dames 5 fois par jour. Les parts polaires (mesure avec l'appareil Testo t270) sont mesurées le matin après le premier réchauffement ainsi que le soir, peu avant l'arrêt. Le coude dans la courbe au bout de huit heures s'explique par le remplissage de la friteuse.

Les courbes montrent clairement que grâce à la modification spéciale des graisses et huiles utilisées et à l'emploi de nouveaux antioxydants naturels, Margo Ferme permet un temps de friture nettement plus long. Lorsque les produits concurrents doivent être jetés, on peut encore faire frيره des aliments avec Margo Ferme sans que sa qualité soit altérée.



Entretien de la graisse

Température

- < 165 °C: l'absorption de graisse augmente considérablement
- > 180 °C: la graisse s'abîme plus vite, formation accrue d'acrylamide.

Filtrage

Un filtrage régulier ralentit l'altération de votre graisse.

Les parts polaires peuvent être mesurées avec les appareils Testo (t265 et t270). Le calibrage régulier de l'appareil est important!



Beignets aux pommes
Env 50 pièces.

Pâte

Eau	500 g
Tradition berlinoise 100%	2'000 g
Œufs entiers	400 g
Levure	140 g

Poids total de la pâte3'040 g

Garniture

Fromage blanc maigre	1'000 g
Vani	200 g
Jus de citron	10 g
Garniture aux pommes Margo	900 g

Poids total de la garniture2'110 g

Préparation
Malaxer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et bien laisser refroidir.

Pour la garniture, bien mélanger tous les ingrédients et laisser reposer env.20 min.

Temp/Temps de levée
Température de la pâte env. 25-27°C

Façonnage
Aplatir la pâte et la laisser refroidir au réfrigérateur, puis faire une abaisse sur une épaisseur de 2 mm et découper la pâte à l'emporte-pièce (11 cm, env. 60 g), humidifier les bords avec l'œuf, insérer env. 40 g de garniture aux pommes, recouvrir de pâte et bien appuyer. Clore les beignets à l'aide d'une fourchette, les disposer sur la grille et laisser lever.

Au ¾ de la levée, recouvrir les beignets et les laisser durcir env. 10 min. au réfrigérateur.

Friture
Frire les beignets aux pommes à env. 170-180°C dans la Margo Fest.

Après la cuisson, rouler les beignets dans du sucre parfumé à la cannelle et/ou saupoudrer de sucre glace.

Bretzel berlinois
Env. 155 pièces

Pâte

Eau	1'120 g
Berliner Mix 50%	2'000 g
Farine blanche type 550	2'000 g
Œufs entiers	800 g
Levure	280 g

Poids total6'200 g

Préparation
Malaxer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
Peser des pâtons de respectivement 1200 g, mettre en boule et laisser reposer env.15 min.

Temp/Temps de levée
Température de la pâte env. 25-27°C

Temps de levée: 15 min.

Façonnage
Décomposer les pâtons par 30. Rouler par intervalles les morceaux sur env. 45 cm et leur donner la forme de bretzels.

Les disposer sur une grille et laisser lever. Après qu'ils ont bien levé, recouvrir les bretzels et les laisser durcir env. 10 min. au réfrigérateur.

Friture
Frire les bretzels à env. 170-180°C dans la Margo Fest.

Bon conseil
Après la cuisson, les bretzels peuvent être roulés dans du sucre parfumé à la cannelle ou fourrés de crème diplomate.

Beignets berlinois aux noisettes
Env 50 pièces.

Pâte

Eau	560 g
Berliner Mix 50%	1'000 g
Farine blanche type 550	1'000 g
Œuf entier	400 g
Levure	140 g

Poids total de la pâte3'100 g

Garniture

Brunella	1'000 g
Eau	300 g
Noisettes grillées, hachées	200 g

Poids total de la garniture1'500 g

Préparation
Malaxer tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et bien laisser refroidir.

Pour la garniture, bien mélanger tous les ingrédients et laisser reposer env.20 min.

Temp/Temps de levée
Température de la pâte env. 25-27°C

Façonnage
Aplatir la pâte et la laisser refroidir au réfrigérateur, puis faire une abaisse sur 2 mm, découper la pâte à l'emporte-pièce (8x12 cm, env. 60 g), humidifier les bords avec l'œuf, insérer env. 30 g de garniture aux noisettes, recouvrir de pâte et bien appuyer. Disposer les beignets légèrement courbés sur la grille et laisser lever.

Au ¾ de la levée, recouvrir les beignets aux noisettes et les laisser durcir env. 10 min. au réfrigérateur.

Friture
Frire les beignets aux noisettes à env. 170-180°C dans la Margo Fest.

Après la cuisson, rouler les beignets dans du sucre parfumé à la cannelle et/ou saupoudrer de sucre glace.

Propriétés de traitement

En ce qui concerne les graisses, il convient non seulement d'utiliser les matières premières adéquates mais également de les traiter convenablement. Dans cette optique, il est important de mesurer la température de la pâte au début du traitement. Dans l'idéal, elle doit être comprise entre 18 et 22 °C pour les pâtes feuilletées. La pâte doit ensuite être couverte et reposer 15 minutes afin de pouvoir se détendre. Pendant le tourage, les propriétés de traitement mentionnées dans le tableau ci-après sont évaluées après chaque phase puis consignées dans un formulaire standard.

Les critères de qualité importants des graisses pour les pâtes laminées sont la plasticité et la fermeté. La plasticité définit la fragilité d'une matière grasse et la manière dont elle se comporte pendant une pression mécanique conti-

nue. Un laminage complet ne peut être obtenu que grâce à une bonne plasticité. La fermeté de la matière première doit être adaptée à celle de la pâte. Si la matière première est trop molle, la graisse s'en échappe. Elle est de plus chassée par la pression des rouleaux, de telle sorte que des couches de pâte se forment parfois sans couche de gras intermédiaire. Lors du tourage, les matières premières trop fermes donnent dans les zones extérieures des couches de pâte qui rendent le laminage complet plus difficile.

L'évaluation du laminage, appelé aussi stratification, sert de caractéristique globale. C'est en pratiquant une petite entaille dans le milieu de la pâte que la stratification peut être évaluée de façon optimale. Seul un laminage complet permet une cuisson au four régulière.

Attribut	Evaluation optimale	Evaluation non optimale
Plasticité	Plastique, stable	Friable, trop molle, trop ferme
Fermeté	- Il est facile d'abaisser la matière grasse et la pâte - pas de séparation des composants	Trop dure - la pâte présente des bords Trop molle - la graisse coule
Laminage	- On distingue une structure de laminage régulière et continue	non optimale / trop dure - laminage irrégulier, la couche de graisse n'est pas continue non optimale / trop molle - Laminage non visible, couches de pâte importante sans graisse, l'intérieur de la pâte est huileux



Pâte feuilletée colorée avec du cacao après deux tourages doubles.

Matières grasses Delissio Premium



Grâce à des méthodes de fabrication ultra-modernes, à une expérience de développement de longue date et à une connaissance approfondie du marché de la restauration, la marque Delissio s'est hissée depuis 2004 parmi les principales marques suisses de matières. Avec la marque Delissio, Margo fait partager, en qualité d'offrant leader de matières grasses de boulangerie, sa compétence au marché de la restauration.

Crèmes d'huiles végétales Delissio

Il était habituel, par le passé, de fabriquer dans les cuisines des restaurants un mélange de beurre et d'huile pour faire déglacer les légumes ou les pâtes et pour faire rôtir le poisson et la viande ou les cuire à la vapeur. Les crèmes d'huiles végétales ont été adaptées aux nouvelles méthodes de cuisson de la restauration. Cette matière grasse crémeuse se répartit en effet uniformément et reste sur les aliments lorsque l'on veut affiner un plat. Il existe deux sortes de crèmes d'huiles végétales: Delissio Gold et Delissio Gold 10% avec 10% de beurre. Ces crèmes sont distribuées par des grossistes nationaux et régionaux.

Avantages des crèmes d'huiles végétales Delissio

- Teneur élevée en acides gras insaturés comme les Omega-3 et les Omega-6 pour contribuer à une alimentation équilibrée
- Délicieux goût de beurre (Delissio Gold 10%)
- Bonne stabilité à la chaleur
- Ne gicle pas
- Dosage simple
- Utilisations multiples

Les crèmes d'huiles végétales Delissio sont utilisées dans la cuisine moderne pour

- cuire à la vapeur
- mijoter
- rôtir
- assaisonner
- déglacer des légumes
- améliorer vos plats

Valeurs nutritionnelles pour 100g (Delissio Gold 10%)

KJ	3700
kcal	900
Protéines	< 0.1
Hydrates de carbone	< 0.1
Graisses	99.0
acides gras saturés	13
acides gras monoinsaturés	59
acides gras polyinsaturés	22
omega-3	16.4
omega-6	8.2
acides gras trans	< 2.0
Eau	0.8
Sodium	0.2

Demandez à votre conseiller Margo ces instruments de cuisine pratiques



Delissio bouteille de dosage



Delissio support pour bec verseur



Tranche de saumon et pâtes tricolores

Recette pour 10 personnes env.

Tranches de saumon	10
Pâtes tricolores	1'000 g
Brocoli	600 g
Vin blanc	125 g
Crème	600 g
Herbes finement hachées (ciboulette, persil, aneth)	
Sel, poivre	
Delissio Gold 10%	env. 130 g

Décoration

Amandes râpées et grillées
Persil frisé

Cuire les pâtes tricolores al dente dans de l'eau salée. Faire frémir le brocoli dans de l'eau salée et assaisonner. Faire chauffer Delissio Gold 10% dans une poêle et y faire revenir à feu doux les tranches de saumon assaisonnées. Réserver celles-ci et les maintenir au chaud. Porter à ébullition puis réduire dans la même poêle le vin blanc, la crème et les herbes. Assaisonner et servir dans des verres. Déposer les pâtes, le saumon et le brocoli sur une assiette. Saupoudrer le brocoli d'amandes râpées et servir la sauce versée dans les verres.

Décorer à votre guise.



Röstis bernois

aux herbes et aux lardons

Recette pour 10 personnes env.

Pommes de terre	2'500 g
Dés de lardons	400 g
Persil	
Ciboulette	
Delissio Gold 10%	env. 130 g

Décoration

Persil frisé

Préparation

Râper les pommes de terre avec la râpe à röstis. Saler, poivrer. Mélanger les herbes finement hachées et les lardons aux pommes de terre.

Faire chauffer Delissio Gold 10% dans une poêle et y faire revenir le röstis par portion à feu doux. Former une galette à l'aide d'une pelle spatule, recouvrir et laisser cuire env. 20 min. Puis retourner le röstis et terminer la cuisson.



Poêlée de spätzle automnale

Recette pour 10 personnes env.

Spätzle

Farine blanche	750 g
Sel	
Lait	380 g
Œufs	380 g

Légumes

Carottes	250 g
Chou-rave blanc	250 g
Échalotes	250 g
Girolles	250 g
Haricots verts	250 g
Sel, poivre	
Delissio Gold 10%	env. 250 g

Décoration

Pousses de soja

Préparation

Mélanger la farine avec le lait, les œufs et le sel, jusqu'à l'obtention de bulles au sein de la pâte. Laisser reposer env. 30 min.

À l'aide d'une passoire à spätzle, introduire la pâte dans l'eau bouillante salée et laisser cuire brièvement jusqu'à ce que les spätzle remontent à la surface. Retirer les spätzle avec une écumoire, laisser égoutter, déposer une petite quantité de Delissio Gold 10% sur les spätzle et placer ceux-ci à l'écart.

Découper les carottes et le chou-rave blanc en fines lamelles, les haricots en petits morceaux. Couper les échalotes en dés et les girolles nettoyées en tranches.

Faire brièvement revenir les girolles dans Delissio Gold 10%, ajouter les légumes et laisser cuire le tout. Ajouter les spätzle, une petite quantité de Delissio Gold et laisser cuire brièvement le tout.

Assaisonner et décorer à votre guise.