

margopost



Voici venu le temps des boules de Berlin

LA BOULE DE BERLIN PARFAITE: CE QUI EST NÉCESSAIRE?

BIEN FRITE: À QUOI FAUT-IL FAIRE ATTENTION?

RECETTES, DÉCORATIONS ET IDÉES: POUR CE DOUX COMPAGNON DURANT TOUTES LES SAISONS

EDITORIAL

IMPRESSUM

Éditeur: Margo – Baker & Baker Suisse SA
 Rédaction: Sophia Beeli, Cornelia Roth
 Conception: illugraphic.ch
 Impression: août 2024
 © Margo – Baker & Baker Suisse SA
margo BAKER & BAKER

Dans le monde de la boulangerie, peu de produits sont aussi emblématiques et populaires que la boule de Berlin. Cette pâtisserie traditionnelle, également connue sous le nom de boules de l'Yser ou de Berliner Pfannkuchen, s'est fait, au fil du temps, une place de choix dans le cœur des clients et sur les étagères des boulangeries. Mais qu'est-ce qui rend ce pancake berlinois si particulier et comment pouvons-nous, en tant que professionnels de la boulangerie, perfectionner cette pâtisserie traditionnelle?

Dans cette édition du **margopost**, nous nous intéressons de près à la boule de Berlin. Nous fournissons des explications sur des petites **anecdotes** liées à cette savoureuse pâtisserie frite, présentons différentes **recettes** et prodiguons des conseils **pratiques** eu égard à la fabrication et la production. Du choix des meilleurs ingrédients aux principes essentiels de la friture, en passant par des formes et des décorations créatives, nous vous proposons des idées inspirantes pour enchanter vos clients, tout au long de l'année, avec une variété exceptionnelle de boules de Berlin.

Plongez avec nous dans le monde fascinant de la boule de Berlin et découvrez comment vous pouvez hisser cette pâtisserie classique au niveau supérieur.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à consulter et à lire ces articles.

Sophia Beeli – Chef de produit
 Cornelia Roth – Développement & AQ



SOMMAIRE

LA BOULE DE BERLIN

Anecdotes sur les boules de Berlin 3

CE QUI EST IMPORTANT

Les matières premières pour un produit frit parfait 4
 La confection des boules de Berlin et ce qui est important 5
 Cuire simplement des belles boules de Berlin 6
 Reconnaître et éviter les erreurs liées aux boules de Berlin 7
 Des connaissances importantes sur les supports de friture 8
 Les règles d'or pour une friture correcte 9

RECETTES ET DÉCORATIONS

Recettes de base avec le Mix Boule de Berlin 10
 La boule de Berlin: un doux compagnon à travers toutes les saisons 11-13

LA COMPÉTENCE EN MATIÈRE DE FRITURE DE MARGO

14-15

ANECDOTES SUR LES BOULES DE BERLIN

La boule de Berlin est une pâtisserie autour de laquelle gravitent une multitude de récits. Ces histoires donnent vie au produit et lui confèrent un caractère particulier. Les clients aiment en apprendre davantage sur les traditions et les histoires, ce qui crée un lien avec le produit, mais aussi avec la boulangerie. Peut-être qu'une de ces anecdotes vous plaira et que vous pourrez la transmettre à vos clients.



PLUSIEURS NOMS POUR UNE PÂTISSERIE

Si quelqu'un a plusieurs noms, c'est bien la boule de Berlin! Rien que dans les pays germanophones, cette pâtisserie grasse et douce a des noms très différents: «Kräppel» (Hesse), «Küchli» (Souabe), «Bachenemais» (Salzbourg) ou «Krapfen» (Autriche). Mais ce n'est pas tout! Elle porte également les noms de «Schmalzkuchen», «Ölkrapfen», «Prilleken», «Hefeküsseli», «Schmalzküchle», «Glaskrapfen» et «Chrapfli», sans oublier «Pfannkuchen»



PAS DE BOULES DE BERLIN À BERLIN

Justement à Berlin, il n'y a pas de boules de Berlin, mais des pancakes de Berlin – après tout, le gâteau est préparé dans une poêle.

LE «SCHERZ-BERLINER»

Selon une vieille coutume du nord de l'Allemagne, il existe pour la Saint-Sylvestre un «Scherz-Berliner» (litt. boule de Berlin gag) qui fait rire: au lieu d'une confiture sucrée, c'est de la moutarde forte qui se cache à l'intérieur. Cette plaisanterie traditionnelle procure une joie inattendue et des moments inoubliables à chaque fête. Une petite blague avec un grand effet!



LA BOULE DE BERLIN EST-ELLE EN RÉALITÉ ROMAINE?

Les Romains avaient déjà le coup de main avec les pâtisseries grasses! Caton l'Ancien parlait de «Globuli», des petites boules de pâte à base de lait caillé et de farine d'épeautre, qui étaient cuites dans des matières grasses chaudes, puis recouvertes de miel. Cela sonne presque comme une boule de Berlin, mais sans le délicieux fourrage.



LA BOULE DE PÂTE LEVÉE LA PLUS SUCRÉE AU MONDE

La légende la plus connue sur la boule de Berlin raconte l'histoire d'un confiseur de Berlin, inapte au service, qui voulait à l'origine servir comme canonnier. Mais comme il n'était pas apte au service militaire, il a été nommé boulanger de campagne à la place. C'est dans ce rôle qu'il a inventé la boule de canon en pâte et sucrée, que nous connaissons et apprécions encore aujourd'hui sous le nom de boule de Berlin.

LES MATIÈRES PREMIÈRES POUR UN PRODUIT FRIT PARFAIT

De nos jours, les pâtisseries frites ne sont plus des pâtisseries de saison typiques. Parmi les produits de boulangerie fine, elles sont un générateur d'image et de chiffre d'affaires particulièrement important pour la boulangerie artisanale. Seules les meilleures matières premières, des recettes ayant fait leurs preuves dans la pratique, des pâtes spongieuses, de longues tolérances de fermentation, une graisse de friture de qualité supérieure et irréprochable et un processus de cuisson idéal permettent d'obtenir une qualité parfaite de vos produits finis.

LES MATIÈRES PREMIÈRES

Le choix et le dosage des matières premières utilisées pour la fabrication des pâtisseries frites sont déterminants pour obtenir un produit fini de qualité supérieure. En voici quelques-uns :



LA FARINE

Les boules de Berlin sont des pâtisseries délicates et très sensibles. Moins la pâte pour boules de Berlin est façonnée et travaillée, plus elle réagira fortement aux fluctuations ou aux faiblesses des propriétés de la farine. Pour confectionner cette spécialité, il faut donc des farines ayant des propriétés de cuisson particulièrement bonnes.

Les structures élastiques du gluten et de la pâte doivent être formées et la capacité de gélatinisation de l'amidon doit être parfaite. Les mélanges Margo Berliner n'utilisent donc pas de farines standard, mais des farines spécialement sélectionnées, présentant un gluten particulièrement puissant et des propriétés optimales.

MÉLANGES DE PANIFICATION

Les mélanges pour boules de Berlin contiennent des composants de matières premières spéciaux, qui vous offrent une grande tolérance à la transformation et une stabilité de fermentation dans le processus de fabrication. Un mélange de panification 100 %, tel que le **Boule de Berlin Tradition 100 %** (N° Pistor 4886) permet une production rationnelle de différentes pâtisseries frites et une grande fiabilité du processus. Un mélange 50 %, tel que le **Mix Boule de Berlin 50 % palm free** (N° Pistor 18828), permet une conception plus souple des recettes. Par exemple, la part de farine de blé dans la recette peut être remplacée par de l'épeautre. Les mélanges de panification de Margo permettent d'obtenir de savoureuses boules de Berlin avec un volume optimal, une col stable et une bonne conservation.



GRAISSE

La teneur en matières grasses dans la pâte influence l'absorption de la graisse de friture dans le produit fini pendant le processus de cuisson. Une teneur élevée en matières grasses entraîne une structure de pâte plus courte. Cette dernière permet à plus de graisse de pénétrer dans la pâtisserie lors du processus de cuisson et donc aussi dans la croûte.

Les pâtes à faible teneur en matières grasses agissent contre l'absorption des graisses. Cependant, elles entraînent des pertes de qualité importantes dans la pâtisserie. Les boules de Berlin sont sèches et dures au niveau de la mie. Il s'agit donc ici de trouver le bon compromis.



SUCRE

En ajoutant environ 2 % de sucre, les pâtes deviennent un peu plus molles et plus humides. Une formation de croûte plus forte et une couche supérieure plus stable sont par ce biais également obtenues. En outre, il faut s'attendre à un brunissement plus important. Dans l'ensemble, on obtient une activité plus rapide de la levure. Dans la pâtisserie, cet ajout permet d'obtenir un goût corsé et rond en bouche.



ŒUF ENTIER

L'ajout d'œufs permet de contrôler l'absorption ultérieure de graisse des pâtisseries pendant le processus de cuisson. L'effet émulsifiant des œufs améliore la structure de la pâte. En raison de la structure de surface de la pâte ainsi optimisée, l'absorption de graisse dans la croûte en formation est réduite pendant le processus de cuisson. En même temps, l'anneau « blanc », le col, gage de qualité, se forme mieux autour de la boule de Berlin. Dans la pâtisserie finie, la part d'œuf favorise la croûte délicate.

Un ajout important d'œufs permet d'obtenir un grand volume, mais rend aussi la boule de Berlin plus sèche. Avec une faible ajout d'œuf, la boule de Berlin reste plus juteuse, mais aussi plus plate en termes de volume.

Ici aussi, nos produits spéciaux performants pour la production de boules de Berlin offrent au boulanger une sécurité supplémentaire grâce à des recettes ayant fait leurs preuves dans la pratique, dans lesquelles tous les ingrédients sont parfaitement adaptés les uns aux autres.



LA CONFECTION DES BOULES DE BERLIN ET CE QUI EST IMPORTANT

PÉTRISSAGE

Il est important que les pâtes soient toujours bien pétrées conformément à la recommandation de la recette. Certaines pâtes sont tout d'abord humides, mais elles se durcissent durant le repos de pâte grâce aux ingrédients de qualité supérieure contenus dans le mélange de panification et aux composants spéciaux de la farine. Grâce au pétrissage, la pâte devient plus extensible et obtient une meilleure capacité de rétention du gaz, ce qui favorise également la pousse du pâton dans la friteuse.

FERMENTATION / TOLÉRANCE DE FERMENTATION

Un apprêt trop court ou trop long, mais aussi des pâtes trop vieilles et trop froides, ont un effet négatif sur la qualité des pâtisseries. Celui qui fabrique aujourd'hui des boules de Berlin selon une recette traditionnelle doit prêter une attention particulière au temps de fermentation et aux fluctuations des matières premières. Si la tolérance de fermentation est dépassée, la boule de Berlin perd rapidement du volume. D'ailleurs, cela s'applique également aux conduites de pâte classiques, lorsque le pâton est affecté par un courant d'air. Les compositions spéciales de matières premières dans les mélanges de panification, telles que ceux proposés par Margo – Baker & Baker Suisse SA, offrent plus de sécurité et des tolérances de fermentation significativement plus grandes, pour obtenir des résultats de cuisson parfaits.

RALENTISSEMENT DE LA FERMENTATION

Les pâtons doivent d'abord être congelés par choc, avant d'être mis au frais (3 à 5 °C), jusqu'à ce que les pâtons présentent une température à cœur de -7 °C. Pour un résultat final idéal, les pâtons ne doivent pas être stockés plus de 12 heures dans le réfrigérateur. Pour un stockage plus long, ils peuvent être conservés bien emballés à une température minimale de -18 °C.

RAFFERMISSEMENT

Le raffermissement des pâtons (formation de la croûte) a une influence décisive sur l'aspect visuel et la tenue des boules de Berlin. Grâce à cette surface relativement sèche, mais qui n'a pas encore formé de croûte, les pores extérieurs peuvent se fermer rapidement pendant la friture et bloquer ainsi l'accès de la graisse de friture à l'intérieur de la pâtisserie.

Si les pâtons forment une croûte épaisse, une forme sphérique non souhaitée se crée lorsque l'on fait frire les boules de Berlin.

FRITURE

Le niveau correct d'absorption des graisses est influencé de manière décisive par la température de friture. Les températures optimales se situent autour de 175 °C, ce qui entraîne une formation rapide de la croûte, empêchant l'absorption ultérieure des graisses. Une température de friture trop basse peut augmenter l'absorption des graisses jusqu'à 50 %.

Pour obtenir un beau col clair, il est important que la première phase de cuisson se fasse avec un couvercle fermé. Ce faisant, de la vapeur d'eau se forme, qui agit comme de la vapeur, maintient la surface de la pâte souple et permet ainsi une dilatation optimale de la pâte. Grâce à l'augmentation du volume, environ 2/3 de la pâtisserie flotte au-dessus du bain de graisse, alors que seulement environ 1/3 de la pâtisserie est plongée dans la graisse de friture.

INFLUENCE DE L'ABSORPTION DE GRAISSE

Contrairement à l'hypothèse selon laquelle les pâtisseries frites sont des produits de boulangerie particulièrement riches en matières grasses, elles sont, avec une teneur en matières grasses d'environ 25 % du poids total, tout à fait comparables aux pâtes levées, aux pâtes brisées, aux pâtes sablées et aux pâtes tourées. La majeure partie de la graisse se trouve dans la croûte fine et marque le caractère de la pâtisserie frite en termes d'aspect et de goût.

FORTE ABSORPTION DE GRAISSE

- Températures basses de la graisse
- Pâtes peu travaillées
- Pâtes molles (structure grossière de la pâte)
- Beaucoup d'ajout de matières grasses à la pâte

FAIBLE ABSORPTION DE GRAISSE

- Températures élevées de la graisse
- Pâtes fortement travaillées
- Pâtes fermes
- Peu d'ajout de matières grasses à la pâte

CUIRE SIMPLEMENT DES BELLES BOULES DE BERLIN



1 FABRICATION DE LA PÂTE

- si vous utilisez des prémélanges pour boules de Berlin, pétrissez toujours bien la pâte
- temps de pétrissage trop court (pâte sous-pétrie), mauvaise rétention des gaz, petit volume

10 GLAÇAGE & GARNITURES

- avant le glaçage et les garnitures, de manière générale abricotez-les
- veillez à ce que l'abricoture sèche bien
- l'abricoture protège contre le dessèchement et donne de la «tenue» au fondant
- pour une belle brillance, on peut ajouter 3 à 5% de glucose au fondant

2 FAÇONNAGE

- selon la région, poids de la presse de 1'200–1'500 g
- fermentation à la presse: 10 à 20 minutes
- vérifiez le poids des pâtons (40–50 g)

9 SUCRAGE

- si possible, sucrez ou enroulez de sucre fin à l'état chaud
- le sucre restant doit être régulièrement tamisé et épuré

3 FERMENTATION DIRIGÉE

- les pâtons sont d'abord congelés par choc (température à coeur -7 °C) avant d'être mis au réfrigérateur (3–5 °C)
- stockez-les pas plus de 12 heures avant de les frire

8 REMPLISSAGE

- veillez à ce que la farce soit placée au milieu de la boule de Berlin
- la farce ne doit pas être trop molle, sinon la dégustation à la main est difficile
- veillez à avoir un bon équilibre entre la mie et la farce

4 ARRÊT DE LA FERMENTATION

- stockage à au moins -18 °C
- ne stockez pas trop longtemps les pâtes non emballées (max. 3 jours)
- emballez les pâtons de manière adéquates (utilisez des emballages en plastique appropriés)
- veillez à ce que les pâtons ne sèchent pas
- ne stockez pas directement sous le ventilateur

7 FRITURE

- veillez à avoir une température de friture optimale de 170–175 °C
- vérifiez la température de friture à l'aide d'un thermomètre
- respectez une durée de friture de 6 à 7 minutes. (cadence: 3 min / 2-3 min / 1 min / 1/2 min)
- la première phase de friture devrait se faire avec un couvercle fermé

6 FERMENTATION

- maintenez un climat de fermentation optimal (env. 30 °C / env. 80% h. r.)
- aux 2/3 de la fermentation, sortez-les de la chambre de fermentation et laissez-les bien raffermir
- veillez à ce que les pâtons ne se recouvrent pas d'une croûte

5 SUPPORTS DE PRODUITS FERMENTÉS

- graissez un peu les supports de produits fermentés avec de la graisse de friture, afin que la clé ne s'ouvre pas et que la boule de Berlin n'absorbe pas trop de graisse
- utilisez des supports de produits fermentés recouverts de feutre et saupoudrez-les avec un peu de fécule de pommes de terre



RECONNAÎTRE ET ÉVITER LES ERREURS LIÉES AUX BOULES DE BERLIN

Problème	Cause	Comment y remédier
La boule forme une peau, les pâtons forment trop de peau	Température de la pâte trop élevée	Baisser la température de la pâte, utiliser év. de l'eau glacée
Pas d'évolution lors de la fermentation des pâtons, fermentation à la pièce trop lente	Température de la pâte trop froide	Surveiller la température de la pâte, év. verser plus chaud
Mauvaise stabilité de fermentation	Les pâtons ne sont pas assez fermes Trop longue fermentation Pâte trop molle	Laisser se raffermir plus longtemps Durée de fermentation plus courte Diminuer l'eau de coulage
Les pâtons sont mal formés ou se brisent lorsqu'ils sont mis en boule	La machine à façonner n'est pas correctement réglée Fermentation trop courte Fermentation trop longue	Contrôler le réglage de la machine à façonner Contrôler la fermentation Contrôler la fermentation
Le bout des boules de Berlin s'ouvre lors de la fermentation ou de la cuisson	Mauvaise confection par la machine à façonner	Régler exactement la hauteur de la machine à façonner, augmenter la rotation de la plaque à presse, placer les morceaux régulièrement sur la plaque à presse
Les pâtons collent sur le support de fermentation	Utilisation de farine Climat trop humide dans la chambre de fermentation Les pâtons surgelés ont été placés trop froids dans la chambre de fermentation	Utiliser de la poudre de blé/de pommes de terre Contrôler la température et l'humidité dans la chambre de fermentation Laisser décongeler à température ambiante env. 1 heure avant de placer dans la chambre de fermentation
Les pâtons forment trop de peau	Pas assez d'humidité dans la chambre de fermentation Température de la pâte trop élevée	Augmenter l'humidité dans la chambre de fermentation Confectionner des pâtes plus froides
Les boules de Berlin rétrécissent dans la poêle	La pâte n'a pas été pétrie de façon optimale (durée de pétrissage trop courte)	Contrôler la durée de pétrissage et pétrir la pâte de façon optimale (prélever un échantillon de contrôle)
Les boules de Berlin n'ont pas une belle forme	Les pâtons forment trop de peau Pâte trop ferme	Protéger les pâtons des courants d'air Contrôler la consistance de la pâte
Boules de Berlin toutes rondes qui se tournent toutes seules dans la friteuse	Pâte trop ferme Pâtons uniquement façonnés en rond Fermentation à la pièce trop brève	Augmenter le liquide de la pâte/reduire la farine Aplatir après les avoir arrondis Respecter la fermentation à la pièce optimale
Les boules de Berlin ont une surface ridée, les boules sont ridées	Surface trop humide des pâtons Pâte trop molle Durée de cuisson trop courte Fermentation trop longue	Bien laisser durcir les pâtons Contrôler la consistance de la pâte Contrôler la durée de cuisson Observer une durée de fermentation optimale
Formation de cloques à la surface des boules de Berlin	Surface des pâtons trop humide	Avant la cuisson laisser légèrement sécher les pâtons
Boules trop petites	Fermentation à la pièce Trop courte trop longue fermentation Cuisson sans couvercle	Prolonger la fermentation à la pièce Raccourcir la fermentation à la pièce Couvrir les boules de Berlin jusqu'au premier tournage
Consommation de graisse à frire trop élevée	Trop basse température de la graisse à frire Durée de cuisson trop longue Les boules de Berlin n'ont pas été suffisamment égouttées Part d'œuf pas assez élevée dans la recette Part de graisse trop élevée dans la recette Bout ouvert de la boule de Berlin (surface plus grande)	Respecter une température de cuisson de 170–175 °C Augmenter légèrement la température de cuisson Laisser égoutter les boules de Berlin plus longtemps Changer la recette en augmentant la part d'œuf Baisser la part de graisse dans la recette Contrôler le réglage de la machine à façonner
Les pâtons forment une peau lors du report de fermentation	Insuffisante humidité de l'air pendant le stockage au frais, les pâtons étaient devant un ventilateur	Augmenter l'humidité de l'air à 80–95%

DES CONNAISSANCES IMPORTANTES SUR LES SUPPORTS DE FRITURE

Lors de la friture, les aliments sont entièrement cuits dans de l'huile ou de la graisse chaude. Malgré la tendance d'une alimentation pauvre en matières grasses, les pâtisseries frites sont toujours très populaires. Le principe de la friture repose sur le transfert de chaleur du support de friture (huile ou graisse) à l'aliment à frire. Le processus de cuisson est plus rapide, plus régulier et plus intense que dans un four. De plus, la structure de la croûte et le goût du produit fini sont marqués de manière décisive par la graisse de friture chaude.

Dans la friteuse, les graisses sont chauffées à des températures élevées pendant une très longue période et sont donc fortement sollicitées. Néanmoins, le client s'attend toujours à une qualité optimale des pâtisseries.

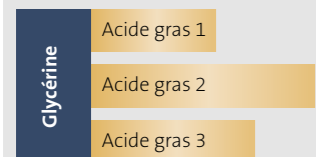
C'est pourquoi les exigences eu égard aux supports de friture sont particulièrement élevées. Un support de friture doit avoir les propriétés suivantes:

- une résistance extrême à la chaleur
- un point de fumée très élevé
- une odeur et un goût neutres
- une couleur claire
- une consommation économique et une longue conservation

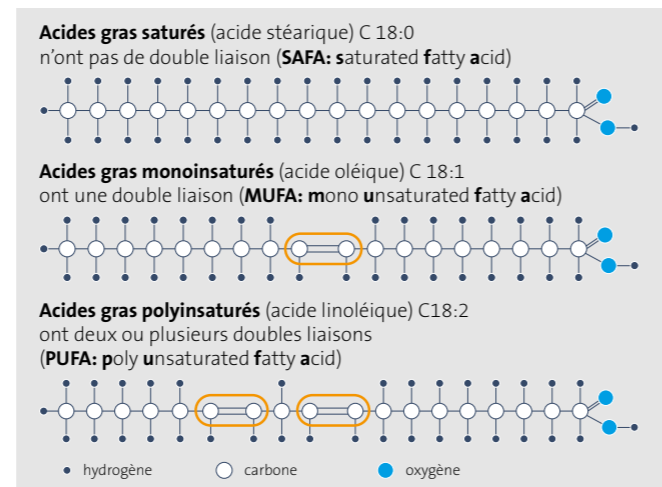
LE CHOIX DE LA BONNE MATIÈRE PREMIÈRE

La structure d'une substance grasse contribue de manière significative à la résistance à la chaleur d'une graisse/ huile. Chaque molécule de graisse est toujours constituée d'un triglycéride, un composé (ester) de l'alcool glycérique trivalent et de trois acides gras.

Création de molécules de substance grasse (triglycéride)

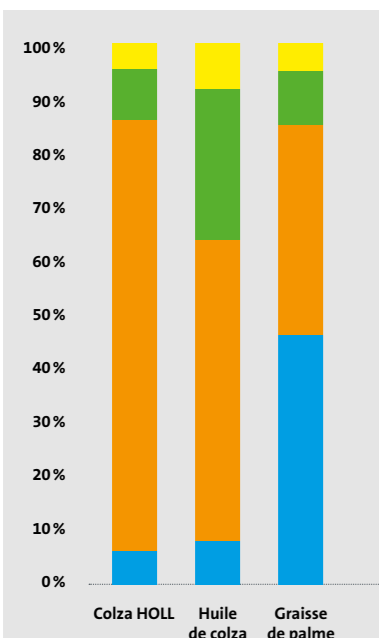


Alors que la glycérine est identique dans tous les types de graisse, les trois acides gras diffèrent selon l'origine de la graisse/huile. Les acides gras sont divisés en groupes selon leur degré de saturation, c'est-à-dire le nombre de doubles liaisons, comme suit:



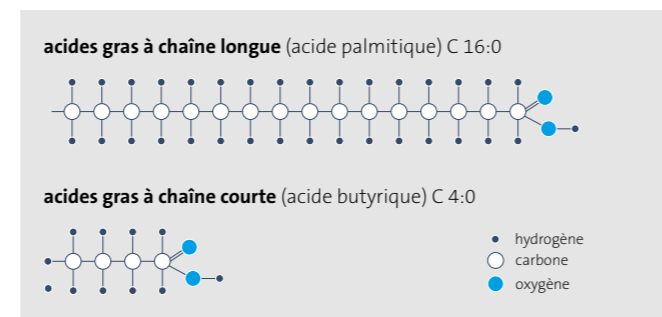
COMPOSITION DES ACIDES GRAS

Toutes les huiles et graisses alimentaires obtenues naturellement sont composées de nombreux acides gras différents, qui sont représentés analytiquement par ce qu'on appelle des spectres d'acides gras. Le spectre d'acides gras indique les pourcentages d'acides gras présents.



Le spectre d'acides gras est important pour les supports de friture, car les différentes graisses/ acides gras peuvent se dégrader à des rythmes différents. Les doubles liaisons des acides gras insaturés sont particulièrement intéressantes pour la dégradation des graisses. Elles sont particulièrement réactives et utilisent toutes les possibilités de former de nouvelles liaisons, en particulier avec l'oxygène (dégradation oxydative). Les acides gras polyinsaturés sont plus réactifs que les acides gras monoinsaturés.

> PLUS LA TENEUR EN ACIDES GRAS INSATURÉS EST ÉLEVÉE, PLUS LA DÉGRADATION EST RAPIDE



En outre, une forte proportion d'acides gras à chaîne longue a une influence positive sur la stabilité de la graisse. Une graisse de noix de coco est, en raison des nombreux acides gras de longueur moyenne, beaucoup moins stable à la chaleur que l'huile de palme, qui contient naturellement une grande proportion d'acide palmitique saturé. L'huile de colza HOLL (High Oleic Low Linolic) et l'huile de tournesol HO (High Oleic) sont des cultures spécifiques avec un spectre d'acides gras optimal pour la friture.

> PLUS LA TENEUR EN ACIDES GRAS À LONGUE CHAÎNE EST ÉLEVÉE, PLUS LA MATIÈRE PREMIÈRE EST STABLE.

Un point de fumée élevé est également une caractéristique typique d'un support de friture approprié. Le point de fumée est défini comme la température la plus basse en °C à laquelle la graisse à frire chauffée se décompose et ce faisant forme de la fumée. Le point de fumée des graisses à frire doit toujours être sensiblement supérieur à la température d'ébullition de 175 °C.

> PLUS LA TENEUR EN ACIDES GRAS À CHAÎNE COURTE, COMME PAR EX. L'ACIDE BUTYRIQUE OU L'ACIDE GRAS LIBRE, EST FAIBLE, PLUS LE POINT DE FUMÉE EST ÉLEVÉ!

ANTIOXYDANTS

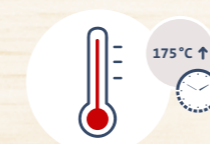
Des antioxydants, tels que les extraits naturels de vitamine E (tocophérols), peuvent entre autres être utilisés pour améliorer la stabilité. Les antioxydants peuvent ralentir la détérioration oxydative. Un «régénération» du support de friture n'est pas possible, mais les antioxydants aident à maintenir les bonnes propriétés plus longtemps.

LES SUPPORTS DE FRITURE MARGO

Les graisses de friture Margo sont composées de manière optimale et garantissent une longue performance de friture et des produits finis optimaux.

MATIÈRE PREMIÈRE	POINT DE FUMÉE EN °C
Huile d'arachide hydrogénée	env. 230
Graisse de palme	env. 220
Huile de colza HOLL & huile de tournesol HO	env. 210
Graisse de noix de coco	env. 190
Huile de colza pressée à froid	130-190
Huile d'olive pressée à froid	130-170

LES RÈGLES D'OR POUR UNE BONNE FRITURE



Chauffer progressivement le produit de friture. Une friteuse remplie préchauffe à 80–100°C. Peu avant la cuisson, le produit de friture chauffe à 170–175°C.



Ne pas chauffer le produit de friture à plus de 175°C. < 165°C = augmentation de l'absorption de l'huile; > 180°C = détérioration plus rapide de l'huile & danger de formation d'acrylamide sur l'aliment à frire.



Éviter dans la mesure du possible que le produit de friture n'entre en contact avec une matière étrangère ou de l'eau. Favorise l'oxydation et donc l'altération de l'huile.



La proportion de l'aliment à frire par rapport au produit de friture ne devrait pas dépasser 1:10. La température ne baisse pas trop fortement, l'absorption de l'huile n'est pas trop élevée.



En cas de longue période sans friture, il faudrait refroidir la friteuse à < 70°C et la couvrir. Pour protéger le produit de friture de la lumière, de l'oxygène et des impuretés.



Filter régulièrement le produit de friture et en rajouter, nettoyez la friteuse. Attention à bien rincer le produit de nettoyage.



Mesurer les composés polaires avec un Testo 270. Un contrôle régulier évite de devoir changer l'huile de friture trop tôt ou trop tard.

QUAND EST-CE QU'UNE HUILE DE FRITURE EST DÉTÉRIORÉE?

La détérioration d'un support de friture est un processus très complexe qui ne peut pas être arrêté mais qui peut être maîtrisé.

- Les points suivants sont les signes d'un support de friture détérioré:
- composants polaires à 27% (réglementé par la loi!)
 - odeur piquante et désagréable et douleurs dans les yeux
 - développement de fumée à une température de friture normale de 175°C
 - formation de mousse plus importante lorsqu'on y plonge de nouveaux produits à frire
 - formation de dépôts bruns et résineux sur le fond/le bord de la friteuse
 - mauvais goût des produits frits (dégustation régulière)

QUE SONT LES COMPOSÉS POLAIRES ET POURQUOI LES MESURE-T-ON?

Le composé polaire est le paramètre légalement réglementé pour l'altération des matières grasses. Durant le processus d'altération, divers produits de dégradation sont formés. Il s'agit, par exemple, d'acides gras libres ou de produits d'oxydation. Ces produits de dégradation sont appelés Total Polar Materials (abréviation: TPM) en anglais ou composés polaires totaux en français.

Un support de friture ayant un composé polaire de 27% est considéré comme altéré. Avec une valeur de 25%, il est recommandé de changer le support de friture. En mesurant les composés polaires, un support de friture peut être utilisé de manière optimale et cela permet d'éviter qu'il ne soit changé trop tôt ou trop tard.

RECETTES DE BASE AVEC LE MIX BOULE DE BERLIN



Boule de Berlin Tradition 100%

PÂTE	
Boule de Berlin Tradition 100%	2'000 g
Levure de boulangerie	140 g
Œufs	400 g
Eau	env. 500 g
POUR CUIRE	
P. ex. PLT Margo Ferme coupée	env. 400 g
Poids total	3'440 g



Mix Boule de Berlin 50% palm-free

PÂTE		
Farine de blé type 400	1'000 g	
Mix Boule de Berlin 50% palm-free	1'000 g	
Levure de boulangerie	140 g	
Verda V Graisse pour la boulangerie	140 g	
Œufs	400 g	
Eau	env. 675 g	
POUR CUIRE		
P. ex. Verda Ferme coupée	env. 400 g	
Poids total	3'755 g	



Beignet D'épeautre avec Mix Boule de Berlin 50% palm-free

PÂTE		
Farine blanche PurÉpeautre	1'000 g	
Mix Boule de Berlin 50% palm-free	1'000 g	
Levure de boulangerie	140 g	
Verda V Graisse pour la boulangerie	140 g	
Œufs	400 g	
Eau	env. 675 g	
POUR CUIRE		
P. ex. Verda Ferme coupée	400 g	
Poids total	3'755 g	

FABRICATION
Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte bien souple.

TEMP. / FERM. À LA PRESSE
Température de la pâte: 25–27 °C

Pesez des presses de 1'350 g, façonnez-les en rond et laissez-les reposer 15 minutes couverts.

FAÇONNAGE
Pressez les pâtons après fermentation, façonnez-les, disposez-les sur un support de fermentation et laissez-les fermenter.

Climat de fermentation optimal: env. 30 °C / env. 80% d'humidité relative de l'air.

Après bonne fermentation, laissez les boules de Berlin durcir env. 10–15 minutes au réfrigérateur.

CUISSON
Cuissez les boules de Berlin à env. 170–175 °C dans support de friture jusqu'à ce qu'elles soient dorées. 1. Phase cléf en haut 3 min (couvercle fermé); 2. Phase cléf en bas 2 min; 3. Phase cléf en haut 1 min; 4. Phase cléf en bas ½ min.

FINITION
Fourrez et décorez au gré des envies.

CONSEIL: Avec 20 g de poudre de betterave ou 50 g de poudre de cacao, la pâte obtient une «nouvelle» couleur attrayante. Déduisez la quantité ajoutée en conséquence de la farine ou du mélange.



Mini Boules au séré

PÂTE	
Farine de blé type 400	500 g
Mix Boule de Berlin 50% palm-free	500 g
Sucre cristallisé	250 g
Poudre à lever	30 g
Fromage blanc entier	750 g
Lait	100 g
Œufs	500 g
POUR CUIRE	
P. ex. Verda Ferme coupée	210 g
Poids total	2'840 g

FABRICATION
Mélangez tous les ingrédients durant env. 6 minutes avec un fouet grossier ou un fouet à 4 branches.

TEMPS DE REPOS
Température de la masse: env. 20 °C
Temps de gonflement: env. 30 minutes

FAÇONNAGE
Mettez la masse dans la friteuse à l'aide d'un doseur comme usuellement dans l'entreprise. Remuez de temps en temps avec une écumoire.

CUISSON
Cuissez les mini-boules au séré à environ 170–175 °C dans du Verda Ferme jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Temps de cuisson: env. 7 minutes.



FINITIONS
Roulez-les dans le sucre directement après la cuisson et fourrez-les et décorez-les au gré de vos envies.

LA BOULE DE BERLIN: UN DOUX COMPAGNON À TRAVERS TOUTES LES SAISONS

Même si la boule de Berlin est une pâtisserie à caractère saisonnier, elle peut toujours être présentée sous différentes formes et couleurs tout au long de l'année. Ci-après, quelques idées de créations saisonnières et variées de boules de Berlin.

Saint-Sylvestre / Nouvel An

UN COCHON PORTE-BONHEUR POUR TERMINER L'ANNÉE OU POUR DÉMARRER LA NOUVELLE ANNÉE

- 1 x pâte de base boule de Berlin p. 10
- Laissez les pâtons de boule de Berlin taillés se détendre durant env. 10 min
- Aplatissez les pâtons
- Piquez la pâte à environ 1/3 avec une corne métallique huilée
- Écartez légèrement les pointes et mettez à fermenter
- Lorsque la fermentation souhaitée est atteinte, laissez bien raffermir (stabiliser) au réfrigérateur
- Faites-les frire à env. 175 °C durant env. 7 1/2 min
- Fourrez-les au gré des envies
- Abricotez et glacez avec du fondant coloré en rose
- Fixez la queue en forme de tire-bouchon en massepain



JANVIER

Carnaval

DES VISAGES AMUSANTS POUR UNE CINQUIÈME SAISON FRUCTUEUSE EN TERMES DE CHIFFRE D'AFFAIRES

- Fabriquez des boules de Berlin selon la recette de base p. 10
- Fourrez-les au gré de vos envies
- Nappez-les de glaçage, de chocolat, de fondant, etc. et décorez-les au gré de vos envies.
- **Conseil:** avec les articles de décoration de Margo, vous pouvez créer une multitude de visages rigolos



MARS



Pâques

DES BOULES DE BERLIN COLORÉES EN FORME D'ŒUFS POUR RENDRE LES FÊTES DE PÂQUES ENCORE PLUS DOUCES

- 1 x pâte de base boule de Berlin p. 10
- Laissez les pâtons de boule de Berlin taillés se détendre durant env. 10 min
- Formez des pâtons ovales, aplatissez-les légèrement et mettez-les à fermenter
- Lorsque la fermentation souhaitée est atteinte, laissez bien raffermir (stabiliser) au réfrigérateur
- Faites-les frire à env. 175 °C durant env. 7 1/2 min
- Fourrez-les au gré de vos envies
- Nappez-les de glaçage coloré
- Décorez-les au gré de vos envies

AVRIL

Fête des Mères

UN CŒUR NE S'OFFRE PAS UNIQUEMENT À L'OCCASION DE LA FÊTE DES MÈRES; IL PEUT EN EFFET ÊTRE OFFERT TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

- 1 x pâte de base boule de Berlin p. 10
- Après la fermentation à la presse, abaissez la pâte à environ 6–7 mm
- Laissez congeler la pâte au congélateur durant env. 30 min
- Découpez des cœurs à l'emporte-pièce
- Mettez les pâtons à fermenter
- Lorsque la fermentation souhaitée est atteinte, laissez bien raffermir (stabiliser) au réfrigérateur
- Faites-les frire à env. 175 °C durant env. 7 1/2 min
- Fourrez-les au gré de vos envies
- Nappez-les de glaçage coloré
- Décorez-les au gré de vos envies



Summer-Time



UNE BOULE DE BERLIN À LA SANGRIA POUR DES MOMENTS SAVOUREUX DURANT L'ÉTÉ

- Fabriquez des boules de Berlin selon la recette de base p. 10
- Fourrez-les avec env. 40 g de farce à la sangria
- Chauffez le glaçage gras
- Trempez les boules de Berlin à la sangria dans le glaçage gras dissous pour qu'elles aient un «socle»
- Saupoudrez légèrement de sucre glace
- Décorez avec des petites pailles et des parapluies

FARCE À LA SANGRIA

Vin rouge	300 g	Délayez le gélifiant
Jus d'orange	300 g	Meister sans grumeaux
Fruits confits	150 g	dans les liquides, puis
Meister Gélifiant		mélangez à la marmelade
en poudre	50 g	à boules de Berlin.
Marmelade à boules de Berlin	1'600 g	



COMME ALTERNATIVE À LA BROCHETTE FRUITS ET CHOCOLAT

- Confectionnez des boulettes au séré selon la recette de base p. 10
- Fourrez-les au gré de vos envies
- Assemblez-les avec une sélection de fruits pour former des brochettes attrayantes
- **Conseil:** garnissez-les de chocolat

Saint Nicolas

LE SAINT NICOLAS EN BOULES DE BERLIN EST LE BIENVENU DANS VOTRE ÉTALAGE

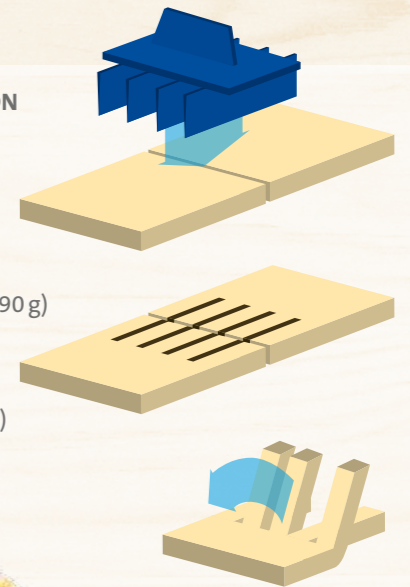
- Fabriquez des boules de Berlin selon la recette de base p. 10
- Fourrez-les au gré de vos envies
- Abricotez-les et nappez-les de fondant
- Garnissez-les en Saint Nicolas
- **Conseil:** avec les articles de décoration de Margo, vous pouvez créer une multitude de visages rigolos



Adaptés à chaque occasion

LES DOIGTS RIGOLOS ATTIRENT LES REGARDS ET SONT UN HIT EN TOUTE OCCASION – QUE CE SOIT AU FOOTBALL, AUX JEUX OLYMPIQUES, DANS UN OPEN AIR ET BIEN PLUS ENCORE ...

- 1 x pâte de base pour boules de Berlin p. 10
- Après la fermentation à la presse, donnez un tour simple et abaissez la pâte à 10 mm. Mettez-la au frais pendant env. 20 min
- Abaissez la pâte à env. 5 mm et la découpez-la en morceaux de 10 x 10 cm (env. 90 g)
- Avec l'emporte-pièce «Streifen»*, découpez deux morceaux de pâte en même temps, pliez les doigts pour former les signes de doigts souhaités.
- Mettez les pâtons à fermenter
- Lorsque la fermentation souhaitée est atteinte, laissez bien raffermir (stabiliser) au réfrigérateur
- Faites-les frire à env. 175 °C durant env. 8 min
- Fourrez-les au gré de vos envies
- Décorez-les au gré de vos envies



* disponible chez Margo

COMPÉTENCE MARGO EN MATIÈRE DE FRITURE

DE LA MATIÈRE PREMIÈRE AU PRODUIT FINI
Peu importe le niveau de Convenience – chez nous, vous trouverez le produit adapté à votre utilisation!

margo

VOTRE PARTENAIRE COMPÉTENT
POUR LES CROISSANTS

PRÉMÉLANGES



MATIÈRES GRASSES POUR LA FRITURE



PRODUITS DE BOULANGERIE À FRIRE NON FOURRÉS



PRODUITS DE BOULANGERIE À FRIRE FOURRÉS



**BOULE DE BERLIN
TRADITION 100 %**
N° Pistor 4886

- Prémélange
100 % sûr



**MIX BOULE DE BERLIN
50 % PALM -FREE**
N° Pistor 18828

- Prémélange de
panification 50%
• Sans huile de palme



PLT MARGO FERME COUPÉE
N° Pistor 18821

- Pas de matières grasses
hydrogénées
• Maniable, coupée en tranches



VERDA FERME COUPÉE
N° Pistor 4769

- Sans huile de palme
• Maniable, coupée en tranches



VERDA GRAISSE À FRIRE
N° Pistor 11025

- Sans huile tropicale
• Sans huile de palme



PLT MARGO FRITURE
N° Pistor 12738

- Pas de matières grasses
hydrogénées



**BOULE DE BERLIN,
NON FOURRÉE**
N° Margo 79

- Non fourrée
• Idéale pour être
retravaillée



MINI BOULES AU SÉRÉ
N° Margo 88138

- Avec 14% de séré



**BOULE DE BERLIN,
FOURRÉE**
N° Margo 1378

- Avec 26% remplissage



**BOULE DE BERLIN,
SUCRÉE & FOURRÉE**
N° Margo 1342

- Avec décoration
en sucre



**BOULE DE BERLIN
MARGO FOURRÉE**
N° Margo 8078

- Sans huile de palme
• Production CH



**ESCARGOT
AUX POMMES**
N° Margo 73

- Avec 17% de pommes



**BOULE DE BERLIN
CHOCOLAT À LA CRÈME
VANILLE**
N° Margo 1282

- 18% fourrage à la
crème vanille
• Glaçage au chocolat
au lait

IDÉES DE COMMERCIALISATION

Pour beaucoup d'entre nous, le moyen idéal de débiter la journée, c'est un croissant croustillant tout juste sorti du four, accompagné d'un bon café. Avec des supports publicitaires personnalisés, vous donnez à vos clients l'envie de savourer ce moment de gourmandise, auquel il est difficile de résister.

Créez une envie de gourmandise et augmentez votre chiffre d'affaires croissants!



POUR PROMOUVOIR:
Présentez une offre attrayante



POUR ÉVEILLER LA CURIOSITÉ:
Attirez l'attention déjà devant le magasin



POUR FIDÉLISER LA CLIENTÈLE:
Récompensez la fidélité et générez des clients réguliers

NOUS VOUS APPORTONS NOTRE SOUTIEN!

Margo s'occupe avec plaisir de la conception de vos supports publicitaires personnels. Pour de plus amples informations, votre conseiller de vente ou notre service de vente par téléphone (041 768 22 77) se tiennent à votre disposition.

Rendez-nous visite sur:

 www.margo.ch

 [@margo_bakerandbaker_schweiz_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)

 [@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

N'hésitez pas à nous contacter:

 041 768 22 77

 info.margo@bakerandbaker.eu

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

 **margo BAKER & BAKER**