

Assortiment de Noël

Pour de délicieux gâteaux de Noël





Délicieux et moelleux.
Avec nos produits,
tout vous réussit
en un tournemain.



Mélanges à cuire, grands emballages	4-5
Mélanges à cuire, petits emballages	6-9
Masses à cuire	10
Biscuits déjà cuits	11-13
Sélection de recettes	15-17



En achetant du café, du cacao ou du thé certifié UTZ, vous contribuez à un avenir meilleur. UTZ représente une agriculture durable offrant de meilleures perspectives pour les producteurs, leurs familles et notre planète. Grâce au programme UTZ, les producteurs apprennent de meilleures méthodes agricoles, ont de meilleures conditions de travail, et peuvent mieux s'occuper de leurs enfants et de la nature (www.utz.org).



Tous les produits avec une croix suisse sont fabriqués en Suisse.

Mélanges à cuire

grands emballages



Macarons à la noisette Makronella

Pour la réalisation simple et rapide d'une masse aux noisettes.

- Contient déjà tous les ingrédients
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Fluide et donc facile à travailler
- Mie moelleuse et savoureuse de belle coloration jaune pâle
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Mélange à cuire	1000 g
Eau froide	200 g
Total	1200 g

Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne pendant de 2 minutes. Travailler (dresser), saupoudrer de sucre cristal et cuire 20 à 25 minutes à env. 180° C.

○ Art. 85250260010.0, sac de 10 kg





Macarons à la noix de coco Coconella

Pour la réalisation simple et rapide d'une masse à la noix de coco.

- Contient déjà tous les ingrédients
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Fluide et donc facile à travailler
- Mie moelleuse et savoureuse
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Mélange à cuire 1000 g
 Eau froide 250–280 g
Total 1250–1280 g
 Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne pendant 5 minutes.
 Travailler (dresser) et cuire 20 à 25 minutes à 190-200° C (sans vapeur).

○ Art. 85300260010.0, sac de 10 kg



Pâte sablée végétal

Pour la réalisation simple et rapide de pâtes sablées.

- Il vous suffit d'ajouter du beurre et de l'oeuf entier
- Au choix, on peut également utiliser de la margarine
- Texture tendre et saveur incomparable
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation
- Idéal pour confectionner biscuits secs, tartelettes, fonds de tartes et de tranches, tartes de Linz, etc.

Recette de base

Mélange à cuire 1000 g
 Beurre ramolli (ou margarine) 350 g
 Œuf entier 125 g
Total 1475 g
 Pétrir tous les ingrédients (température ambiante) jusqu'à obtenir une pâte. Cuire pendant 10 à 12 minutes à 180-190° C.

○ Art. 86210260010.0, sac de 10 kg

○ Art. 86210260025.0, sac de 25 kg



Mélanges à cuire

petits emballages



Brunli

Pour la réalisation simple et rapide de Brunli.

- Vous n’avez qu’à ajouter de l’eau froide
- Préparation rapide, cuisson en 3-4 minutes
- À décorer classiquement avec du sucre cristallisé
- Astuce: la pâte peut également être rectifiée avec un peu de Kirsch

Recette de base

Mélange à cuire	1000 g
Eau froide	75 g
Total	1075 g

Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne pendant 3 minutes. Dérouler la pâte sur une épaisseur de 10 mm; la saupoudrer de sucre. Découper les Brunli à l’emporte-pièce et les déposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Cuire 3-4 minutes à 180° C.

○ Art. 0147320002.0, sachet de 2 kg





Etoile à la cannelle

Pour la réalisation simple et rapide d' Etoiles à la cannelle.

- Note aromatique à la cannelle pour un délicat parfum de Noël
- Vous n'avez qu'à délayer le mélange avec de l'eau froide
- Pour le glaçage préparer du blanc d'œuf et du sucre glace

Recette de base

Mélange à cuire.....	1000 g
Eau froide.....	75 g
Total.....	1075 g

Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne pendant 3 minutes. Etaler la masse sur une épaisseur de 10 mm et badigeonner d'une fine couche de glaçage au blanc d'œuf (glaçage: 200 g de sucre glace et 1 blanc d'œuf; à mélanger soigneusement à l'aide du fouet). Laisser prendre au congélateur et ensuite découper à l'emporte-pièce. Déposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson et cuire pendant 3-4 minutes à environ 180° C dans un four à chaleur tournante. Laisser refroidir sur la plaque de cuisson.

○ Art. 01471200002.0, sachet de 2 kg



Milanais

Pour la réalisation simple et rapide de Milanais.

- Vous n'avez qu'à ajouter du beurre et de l'œuf
- Au choix, vous pouvez également incorporer de la margarine
- Un biscuit de Noël tendre au bon goût de beurre avec une note harmonieuse de citron

Recette de base

Mélange à cuire.....	1000 g
Beurre ramolli (ou margarine).....	400 g
Œuf entier.....	125 g
Total.....	1525 g

Pétrir les ingrédients (température ambiante) jusqu'à obtenir une pâte; recouvrir d'un film étirable et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30-60 minutes. Dérouler la pâte sur une épaisseur de 10 mm, découper les milanais à l'aide de l'emporte-pièce et les déposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Cuire pendant 12-15 minutes à 180° C.

○ Art. 01472200002.0, sachet de 2 kg



Mélanges à cuire

petits emballages



Macarons à la noisette Makronella

Pour la réalisation simple et rapide d'une masse aux noisettes.

- Contient déjà tous les ingrédients
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Fluide et donc facile à travailler
- Mie moelleuse et savoureuse de belle coloration jaune pâle
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Mélange à cuire	1000 g
Eau froide	200 g
Total	1200 g

Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne pendant de 2 minutes. Travailler (dresser), saupoudrer de sucre cristal et cuire 20 à 25 minutes à env. 180° C.

○ Art. 00784200002.0, sachet de 2 kg





Macarons à la noix de coco Coconella

Pour la réalisation simple et rapide d'une masse à la noix de coco.

- Contient déjà tous les ingrédients
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Fluide et donc facile à travailler
- Mie moelleuse et savoureuse
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Mélange à cuire 1000 g
 Eau froide 250–280 g
Total 1250–1280 g
 Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne pendant 5 minutes.
 Travailler (dresser) et cuire 20 à 25 minutes à 190-200° C (sans vapeur).

○ Art. 00783200002.0, sachet de 2 kg



Pâte sablée végétal

Pour la réalisation simple et rapide de pâtes sablées.

- Il vous suffit d'ajouter du beurre et de l'oeuf entier
- Au choix, on peut également utiliser de la margarine
- Texture tendre et saveur incomparable
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation
- Idéal pour confectionner biscuits secs, tartelettes, fonds de tartes et de tranches, tartes de Linz, etc.

Recette de base

Mélange à cuire 1000 g
 Beurre ramolli (ou margarine) 350 g
 Œuf entier 125 g
Total 1475 g
 Pétrir tous les ingrédients (température ambiante) jusqu'à obtenir une pâte. Cuire pendant 10 à 12 minutes à 180-190° C.

○ Art. 00786200002.0, sachet de 2 kg



Masses à cuire



Masse Amaretti

Masse à cuire prête à l'emploi pour la réalisation simple et rapide d'amaretti.

- Masse prête à l'emploi
- Il suffit de dresser et de faire cuire
- Contient déjà tous les ingrédients
- Mie moelleuse et savoureuse avec une croûte croquante et de belle coloration dorée
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Dresser à l'aide d'un sac muni d'une douille lisse, sur des plaques préalablement couvertes de papier de cuisson. Laisser sécher 10 à 12 heures, puis saupoudrer de sucre glace. Marquer avec les doigts, de l'extérieur vers le centre. Température de cuisson: env. 210° C, temps de cuisson: 8 à 10 minutes selon le poids.

- Art. 23150100006.0, seau de 6 kg
- Art. 23150100012.5, seau de 12,5 kg



Biscuits

Biscuits
comme à la maison



Pâte sablée en forme d'étoiles

Pâte sablée déjà cuites en forme d'étoiles, au beurre, et délicieux arômes.

○ Art. 01148100004.5, seau de 4,5 kg (100 g = 17-19 pièces)



Petits fours au beurre

Mini stollen au beurre déjà cuites sous forme de petits fours, fourrés de pâte d'amande.

○ Art. 01116100004.0, seau de 4 kg (100 g = 5-7 pièces)



Biscuits aux pommes au four

Biscuit sablé déjà cuites fourré de pommes, rehaussé d'une légère note de cannelle.

○ Art. 01706100003.5, seau de 3,5-kg (100 g = 8-10 pièces)



Biscuits

Biscuits
comme à la maison



Découpé à la main



Étoile à la cannelle

Étoiles à la cannelle déjà cuites,
un classique des biscuits de Noël.

○ Art. 01958100004.0, seau de 4 kg (100 g = 6-7 pièces)



Découpé à la main



Milanaïs

Milanaïs déjà cuits, agrémentés avec
du beurre et des arômes de haute qualité.

○ Art. 01957100003.5, seau de 3,5 kg (100 g = 9-10 pièces)





Découpé à la main



Brunslis

Brunslis déjà cuits, agrémentés avec le meilleur cacao.

○ Art. 01956100004.0, seau de 4 kg (100 g = 7-8 pièces)



Emballé séparément



Amaretti

Amaretti confectionnés avec les meilleures amandes, déjà cuits, emballés individuellement, pour accompagner le café ou le thé.

○ Art. 01962220001.8, carton de 1,8 kg (100 g = 12-13 pièces)



Découpé à la main



Biscuits à l'orange

Biscuits à l'orange déjà cuits. Le nouveau classique des biscuits à base de délicates amandes et au goût fruité d'orange.

○ Art. 01961100004.0, seau de 4-kg (100 g = 4-5 pièces)



Emballé séparément



Macarons à la noix de coco

Macarons à la noix de coco avec de fins copeaux de noix de coco, déjà cuits, emballés individuellement, pour accompagner le café.

○ Art. 01963220002.0, carton de 2-kg (100 g = 6-7 pièces)





Sélection de recettes



Milanais

Recette de base pour env. 75 milanais
Stable à la congélation (sans décor)

Préparer

Pâte pour milanais 1500 g
Œuf entier 10 g

Pâte pour milanais

Pâte sablée végétal 1000 g
Beurre ou margarine (25° C) 380 g
Œuf entier (température ambiante) 100 g
Arôme liquide vanille 10 g
Arôme liquide citron 10 g
Total 1500 g

Dans le mélangeur, mélanger tous les ingrédients (beurre ou margarine à 25° C) jusqu'à obtenir une pâte lisse. La pâte peut se travailler directement (sans temps de repos).

Confection

- Dérouler la pâte pour milanais sur env. 8 mm.
- Découper à l'emporte-pièce et déposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson siliconé.
- Badigeonner d'œuf entier et cuire.
- Four à étages: 12-15 minutes à 180-190° C.
Four à circulation d'air, vitesse 1: 12-15 minutes à 170° C.

- Art. 86210260010.0 **Pâte sablée végétal**, sac de 10 kg
- Art. 00786200002.0 **Pâte sablée végétal**, sachet de 2 kg
- Art. 71660120000.5 **Arôme liquide vanille**, bouteille de 450 g
- Art. 71300120000.5 **Arôme liquide citron**, bouteille de 450 g



Petits fours au chocolat

Recette de base pour env. 185 petits fours au chocolat
Stable à la congélation (sans décor)

Préparer

Pâte pour petits fours au chocolat 1870 g
Schokobella MB 150 g

Pâte pour petits fours au chocolat

Pâte sablée végétal 1000 g
Beurre ou margarine (25° C) 500 g
Œuf entier (température ambiante) 250 g
Schokobella MB 120 g
Total 1870 g

Dans le mélangeur, mélanger tous les ingrédients (beurre ou margarine à 25° C) jusqu'à obtenir une pâte lisse. La pâte peut se travailler directement (sans temps de repos).

Confection

- A l'aide d'une poche à dresser munie d'une douille étoilée nr. 13, dresser des petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson siliconé et cuire.
- Four à étages: 10-12 minutes à 180-190° C.
Four à circulation d'air, vitesse 1: 10-12 minutes à 170° C.
- Laisser refroidir.
- Enrober de Schokobella.

Petits fours au chocolat et marmelade d'abricots

Recette de base pour env. 150 petits fours au chocolat et marmelade d'abricots
Stable à la congélation (sans décor)

Préparer

Pâte au chocolat 1565 g
Marmelade de boulangerie à l'abricot Darbo 450 g

Pâte au chocolat

Pâte sablée végétal 1000 g
Beurre ou margarine (25° C) 400 g
Œuf entier (température ambiante) 125 g
Cacao en poudre 40 g
Total 1565 g

Dans le mélangeur, mélanger tous les ingrédients (beurre ou margarine à 25° C) jusqu'à obtenir une pâte lisse. La pâte peut se travailler directement (sans temps de repos).

Confection

- Dérouler la pâte sur 3 mm.
- Découper à l'emporte-pièce cannelé (Ø 4 cm) 150 fonds et 150 couvercles (découper un petit disque au centre) et cuire.
- Four à étages: 10-12 minutes à 180-190° C.
- Four à circulation d'air, vitesse 1: 10-12 minutes à 170° C.
- Laisser refroidir.
- Assembler fonds et couvercles et dresser la marmelade d'abricots cuite.



- Art. 25367100006.0 Schokobella MB, seau de 6 kg
- Art. 86210260010.0 Pâte sablée végétal, sac de 10 kg
- Art. 00786200002.0 Pâte sablée végétal, sachet de 2 kg
- Art. 01236100013.3 Marmelade de boulangerie à l'abricot Darbo, seau de 13 kg



Petits croissants à la vanille

Recette de base pour env. 150 pièces de 13 g
Stable à la congélation

Préparer

Pâte sablée 1475 g
Sucre vanillé..... env. 520 g
Poudre à décor sucrée Bianca..... env. 100 g

Pâte sablée

Pâte sablée végétal..... 1000 g
Beurre ou margarine (25° C).....350 g
Œuf entier (température ambiante).....125 g
Total..... 1475 g

Dans le mélangeur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Sucre vanillé

Sucre granulé.....500 g
Poudre de vanille20 g
Total..... 520 g
Mélanger les ingrédients.

Confection

- Mettre la pâte pour les petits croissants de lune à la vanille au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Puis la subdiviser en 5 parties et former des barres de 2 cm d'épaisseur.
- Couper les barres en morceaux de 2,5 cm et de 10 g env.
- Courber les morceaux en forme de croissant et les poser sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson siliconé.
- Cuir au four pendant 10-12 minutes à 170° C.
- Après la cuisson, les passer immédiatement dans du sucre vanillé, les poser sur une grille et les saupoudrer de poudre à décor sucrée.



Florentins aux amandes

Recette de base pour env. 75 florentins aux amandes,
4×4 cm
Stable à la congélation (sans décor)

Préparer

Pâte sablée, pour une plaque de 60×20 cm500 g
Garniture pour florentins.....350 g
Sprink Spray..... 10 g

Pâte sablée

Pâte sablée végétal..... 1000 g
Beurre ou margarine (25° C).....120 g
Œuf entier (température ambiante).....40 g
Total..... 500 g

Dans le mélangeur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse. La pâte peut se travailler directement (sans temps de repos).

Garniture pour Florentins

Florentins Bienex RSPO SG ou **Bienex RSPO SG** 235 g
Amandes effilées..... 115 g
Total..... 350 g
Mélanger les ingrédients.

Confection

- Vaporiser la plaque à pâtisserie alu (60×20 cm) de Sprink Spray et la recouvrir de papier de cuisson siliconé.
- Dérouler la Pâte sablée sur 4 mm.
- Déposer la pâte sur la plaque.
- Précuire pendant 10 minutes env. à 170° C (four à circulation d'air, vitesse 1).
- Saupoudrer de façon régulière le mélange florentin-amandes.
- Terminer la cuisson, 8-10 minutes à 170° C (four à circulation d'air, vitesse 1).

- Art. 00800200001.0 **Poudre à décor sucrée Bianca**, sachet de 1 kg
- Art. 86210260010.0 **Pâte sablée végétal**, sac de 10 kg
- Art. 00786200002.0 **Pâte sablée végétal**, sachet de 2 kg
- Art. 41220740000.6 **Sprink Spray**, boîte de 600 ml
- Art. 86440200000.6 **Bienex RSPO SG**, sachet de 600 g
- Art. 00781200001.0 **Florentins Bienex RSPO SG**, sachet de 1 kg
- Art. 79185700001.0 **Plaque à pâtisserie alu, 60 cm**



*Vous avez des questions?
Dans tous les cas, vous pouvez
compter sur notre soutien.*



Notre équipe est constituée de conseillers expérimentés et nous serions heureux de pouvoir être à vos côtés afin de vous faire profiter de notre savoir-faire. Un conseil technique personnalisé en toute circonstance, une logistique fiable, ainsi qu'un soutien publicitaire et une promotion des ventes professionnels en font également partie, tout comme des séminaires techniques passionnants.





John Berner

Directeur
Téléphone 079 354 67 52



Manfred Blum

Responsable des ventes & service interne
Téléphone 079 898 82 17



Norbert Schreiner

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie
Fribourg, Neuchâtel, Genève, Vaud, Valais
Téléphone 079 240 66 07



Reto Herger

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie
Bâle-Ville, Bâle-Campagne, Jura, Haut-Valais, Tessin
Téléphone 079 600 96 74



Christoph Lüthi

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie
Glaris, Grisons, Schwyz, St.-Gall, Uri, Zoug
Téléphone 079 406 46 01



Thomas Widmer

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie
Appenzell, Schaffhouse, Thurgovie, Zurich
Téléphone 079 634 67 58



Urs Wyss

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie
Argovie, Berne, Lucerne, Soleure, Suisse centrale
Téléphone 079 484 24 11



Ettore Salerno

Conseiller technique restauration
Argovie, Bâle-Ville, Bâle-Campagne, Soleure, Zurich
Téléphone 079 779 24 21



Roland Elmiger

Conseiller technique restauration
Suisse centrale, Oberland bernois
Téléphone 079 500 42 72



Max Berner

Conseiller technique restauration
Berne, Soleure, Zurich
Téléphone 079 387 27 60



Les indispensables pour fourrer ou décorer



Marmelade de boulangerie à l'abricot Darbo

Marmelade de boulangerie stable à la cuisson, convient pour fourrer des pâtisseries à base de pâte sablée (tourte de Linz) et des biscuits pour le thé.

Teneur en fruits: 45% d'abricots.

○ Art. 01236100013.3, seau de 13,3 kg



Marmelade de boulangerie à la framboise Darbo

Marmelade de boulangerie avec pépins stable à la cuisson, convient pour fourrer des pâtisseries à base de pâte sablée (tourte de Linz) et des biscuits pour le thé.

Teneur en fruits: 45% de framboises.

○ Art. 01171100013.3, seau de 13,3 kg



Marmelade de framboise sans grains

Préparation de fruits aux framboises (20%) stable à la cuisson, pour pâtisseries et petits fours.

○ Art. 12450100013.0, seau de 13 kg



Poudre à décor sucrée Bianca

Poudre à décor particulièrement bien couvrante, pour saupoudrer les produits boulangers et pâtisseries.

○ Art. 00800200001.0, sachet de 1 kg



Schokobella MB

Pour glacer les gâteaux et les cakes, pour décorer, ainsi que pour la confection de crèmes à fourrer.

○ Art. 25367100006.0, seau de 6 kg

