



## Jalousies à la tomate avec Pain THOMY 100%

### Recette de base

|                                            |                                                                                   |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pain THOMY 100% .....                      | 2000 g                                                                            |
| Eau .....                                  | 950 g                                                                             |
| Levure .....                               | 80 g                                                                              |
| Margarine croissants 30% (SG) Agrano ..... | 850 g                                                                             |
| Poids de la pâte .....                     | 3880 g                                                                            |
| Pétrissage .....                           | court (5 minutes)                                                                 |
| Température de la pâte .....               | 16–18° C                                                                          |
| Tourer .....                               | 4 tours doubles à 8 mm                                                            |
| Apprêt .....                               | 30 minutes                                                                        |
| Température de cuisson .....               | chaleur faible (180° C)                                                           |
| Cuisson .....                              | avec de la vapeur env. 20–25 minutes,<br>ouvrir le soupirail au bout de 5 minutes |

### Préparation

Dérouler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur. Découper des rectangles de 12×8 cm. Les badigeonner de moutarde (mi-forte, THOMY) et les garnir de gruyère, de tranches de tomates et d'origan.

- Art. 00540050010.0 Pain THOMY 100%
- Art. 00610220010.0 Margarine croissants 30% (SG) Agrano



## Pittas avec Pain THOMY 100%

### Recette de base

|                                      |                                           |
|--------------------------------------|-------------------------------------------|
| Pain THOMY 100% .....                | 3000 g                                    |
| Eau .....                            | 1450 g                                    |
| Margarine universel vég. s.g.t. .... | 90 g                                      |
| Levure .....                         | 120 g                                     |
| Poids de la pâte .....               | 4660 g                                    |
| Pétrissage .....                     | bien pétrir en une pâte lisse et homogène |
| Température de la pâte .....         | 27–28° C                                  |
| Poids du pâton .....                 | 80 g                                      |
| Apprêt .....                         | 3–4 minutes                               |
| Température de cuisson .....         | 270–280° C                                |
| Cuisson .....                        | 1–2 minutes                               |

### Préparation

Immédiatement après le pétrissage, débiter en pièces de 80 g et les travailler légèrement en rond. Laisser reposer les boules de pâte durant 3–4 minutes. Puis dérouler sur une épaisseur de 3–4 mm (cette épaisseur permet de fourrer facilement les pittas comme des sandwiches), de préférence sur de la farine de riz ou de la semoule de blé grossière. Enfourner avec peu de vapeur et cuire rapidement.

- Art. 00540050010.0 Pain THOMY 100%
- Art. 00643220010.0 Margarine universel vég. s.g.t.



*Pain*  
*Pane*  
**THOMY**  
*Brot*



## Rissoles à la viande avec Pain THOMY 100%

### Recette de base

|                                            |                                                              |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Pain THOMY 100% .....                      | 4000 g                                                       |
| Eau .....                                  | 2000 g                                                       |
| Levure .....                               | 160 g                                                        |
| Margarine croissants 30% (SG) Agrano ..... | 1700 g                                                       |
| Poids de la pâte .....                     | 7860 g                                                       |
| Pétrissage .....                           | court (5 minutes)                                            |
| Température de la pâte .....               | 16–18° C                                                     |
| Pointage en cuve .....                     | 30–40 minutes                                                |
| Tourer .....                               | 2 tours doubles à 8 mm                                       |
| Apprêt .....                               | 30 minutes                                                   |
| Température de cuisson .....               | env. 220° C décroissant                                      |
| Cuisson .....                              | env. 20 minutes, ouvrir le soupirail<br>au bout de 5 minutes |

### Préparation

Dérouler la pâte à 2,5–3 mm. Découper des pièces (15×10 cm), badigeonner les contours avec de l'œuf, dresser la masse à fourrer et replier. Badigeonner avec de l'œuf, déposer en fermentation, puis cuire.

- Art. 00540050010.0 Pain THOMY 100%
- Art. 00610220010.0 Margarine croissants 30% (SG) Agrano

## Strudel avec Pain THOMY 100%

### Recette de base

|                                            |                                                                                |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Pain THOMY 100% .....                      | 2000 g                                                                         |
| Eau .....                                  | 950 g                                                                          |
| Levure .....                               | 80 g                                                                           |
| Margarine croissants 30% (SG) Agrano ..... | 850 g                                                                          |
| Poids de la pâte .....                     | 3880 g                                                                         |
| Pétrissage .....                           | court (5 minutes)                                                              |
| Température de la pâte .....               | 16–18° C                                                                       |
| Tourer .....                               | 4 tours doubles à 8 mm                                                         |
| Apprêt .....                               | 30 minutes                                                                     |
| Température de cuisson .....               | chaleur moyenne (180° C)                                                       |
| Cuisson .....                              | avec de la vapeur env. 20 minutes,<br>ouvrir le soupirail au bout de 5 minutes |

### Préparation: comme d'habitude

#### Farce à la viande

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Poulet, émincé et grillé ..... | 1300 g |
| Yaourt nature .....            | 500 g  |
| Curry (Madras) .....           | 20 g   |
| Sel .....                      | 10 g   |
| Poivre .....                   | 2 g    |

#### Farce aux légumes

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Julienne de poireau ou de poivron ..... | 800 g |
| Lardons (5×5 mm), grillés .....         | 600 g |
| Fromage blanc, maigre .....             | 500 g |
| Sel .....                               | 10 g  |
| Poivre .....                            | 2 g   |

- Art. 00540050010.0 Pain THOMY 100%
- Art. 00610220010.0 Margarine croissants 30% (SG) Agrano





## Croissants au jambon avec Pain THOMY 100%

### Recette de base

|                                            |                                   |
|--------------------------------------------|-----------------------------------|
| Pain THOMY 100% .....                      | 2400 g                            |
| Eau .....                                  | 1000 g                            |
| Levure .....                               | 100 g                             |
| Agrafreeze BM .....                        | 50 g                              |
| Margarine universel vég. s.g.t. ....       | 100 g                             |
| Margarine croissants 30% (SG) Agrano ..... | 700 g                             |
| Poids de la pâte .....                     | 4350 g                            |
| Pétrissage (spirale) .....                 | court                             |
| Température de la pâte .....               | la maintenir le plus bas possible |
| Tourer .....                               | 2 tours doubles à 10 mm           |
| Poids du pâton .....                       | env. 50 g                         |
| Apprêt .....                               | env. 40 minutes                   |
| Température de cuisson .....               | env. 200° C décroissant           |
| Cuisson .....                              | env. 18 minutes                   |

Préparation: Identique à celle des croissants au jambon.

### Masse à fourrer

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| Jambon .....             | 500 g     |
| Chapelure .....          | 150 g     |
| Moutarde THOMY .....     | 100 g     |
| Crème demi-écrémée ..... | 100 g     |
| Œufs .....               | 50 g      |
| Fromage râpé .....       | 50 g      |
| Poivre .....             | à volonté |

- Art. 00540050010.0 Pain THOMY 100%
- Art. 00643220010.0 Margarine universel vég. s.g.t.
- Art. 00610220010.0 Margarine croissants 30% (SG) Agrano
- Art. 00374050020.0 Agrafreeze BM



## Escargots à la moutarde avec Pain THOMY 100%

### Recette de base

|                                            |                                   |
|--------------------------------------------|-----------------------------------|
| Pain THOMY 100% .....                      | 2400 g                            |
| Eau .....                                  | 1000 g                            |
| Levure .....                               | 100 g                             |
| Agrafreeze BM .....                        | 50 g                              |
| Margarine universel vég. s.g.t. ....       | 100 g                             |
| Margarine croissants 30% (SG) Agrano ..... | 700 g                             |
| Poids de la pâte .....                     | 4350 g                            |
| Pétrissage (spirale) .....                 | court                             |
| Température de la pâte .....               | la maintenir le plus bas possible |
| Tourer .....                               | 2 tours doubles à 10 mm           |
| Poids du pâton .....                       | env. 80 g                         |
| Apprêt .....                               | env. 40–50 minutes                |
| Température de cuisson .....               | env. 200° C décroissant           |
| Cuisson .....                              | env. 18 minutes                   |

### Masse à fourrer

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Thon .....                     | 500 g |
| Chapelure .....                | 150 g |
| Moutarde THOMY .....           | 100 g |
| Œufs .....                     | 100 g |
| Saler et poivrer généreusement |       |

### Préparation

Dérouler la pâte sur une épaisseur de 2 mm et étaler la masse au thon, comme pour la préparation d'escargots aux noix. Suggestion: répandre des olives hachées. Enrouler et découper des escargots de 80 g environ. Badigeonner d'œuf et saupoudrer de sésame ou de maïs décoratif. Laisser bien fermenter. Cuire clair à température douce et savourer encore tiède.

- Art. 00540050010.0 Pain THOMY 100%
- Art. 00643220010.0 Margarine universel vég. s.g.t.
- Art. 00610220010.0 Margarine croissants 30% (SG) Agrano
- Art. 00374050020.0 Agrafreeze BM





Pain  
Pane  
**THOMY**  
Brot

## Bretzels à la moutarde avec Pain THOMY 100%

### Recette de base

|                                      |                                                                 |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Pain THOMY 100% .....                | 1000 g                                                          |
| Eau .....                            | 450 g                                                           |
| Margarine universel vég. s.g.t. .... | 20 g                                                            |
| Levure .....                         | 45 g                                                            |
| Poids de la pâte .....               | 1515 g                                                          |
| Pétrissage .....                     | bien pétrir en une pâte lisse et homogène                       |
| Température de la pâte .....         | 26–28° C                                                        |
| Poids du pâton .....                 | 70 g                                                            |
| Apprêt .....                         | 10 minutes                                                      |
| Température de cuisson .....         | chaleur faible                                                  |
| Cuisson .....                        | env. 15–20 minutes,<br>ouvrir le soupirail au bout de 5 minutes |

### Préparation

Découper des pâtons, leur donner une forme allongée et former les bretzels. Après la fermentation, les tremper dans une solution de soude caustique, les inciser, les saupoudrer de sel et les cuire.

- Art. 00540050010.0 Pain THOMY 100%
- Art. 00643220010.0 Margarine universel vég. s.g.t.



## Flûtes à la moutarde avec Pain THOMY 100%

### Recette de base

|                                            |                                                                      |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Pain THOMY 100% .....                      | 2000 g                                                               |
| Eau .....                                  | 950 g                                                                |
| Levure .....                               | 80 g                                                                 |
| Margarine croissants 30% (SG) Agrano ..... | 850 g                                                                |
| Poids de la pâte .....                     | 3880 g                                                               |
| Pétrissage .....                           | court (5 minutes)                                                    |
| Température de la pâte .....               | 16–18° C                                                             |
| Tours .....                                | 2 tours doubles à 8 mm                                               |
| Apprêt .....                               | 30 minutes                                                           |
| Température de cuisson .....               | chaleur faible (180° C)                                              |
| Cuisson .....                              | avec de la vapeur 16 minutes,<br>ouvrir le soupirail après 5 minutes |

### Préparation

Dérouler la pâte à 3,5 mm. Découper des rubans (9×1 cm) et les torsader. Laisser fermenter, puis cuire.

- Art. 00540050010.0 Pain THOMY 100%
- Art. 00610220010.0 Margarine croissants 30% (SG) Agrano