

Mars 2002

8^{ème} année N° 1

Soezie Club

Un magazine sur le pain, la pâtisserie et les desserts



Une ribambelle de délicatesses de pâte brisée et de fruits frais enrobés de chocolat



Il n'est pas toujours possible de surprendre ses invités avec de somptueuses tartes ou des pâtisseries généreuses. Dès lors, soyez un peu fantaisiste et créez un éventail de délicieuses tartelettes rafraîchissantes avec un fond de pâte brisée garni de fruits frais. Toutes ces saveurs fraîches réunies sur un plat mettent le printemps à votre table. Succès garanti.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour les fonds de pâte brisée:

330 g de mix pour pâte brisée
(code 977)

130 g de beurre dur

1 oeuf

Pour la crème pâtissière:

100 g de mix pour crème pâtissière
(code 981)

300 ml de lait

Pour le bavaois au citron:

150 g de poudre pour bavaois au citron

120 ml d'eau

600 ml de crème

Pour la garniture:

Des fruits frais, préalablement lavés et essuyés: fraises, ananas, raisins, kiwi, carambole,...

1 petite boîte de glaçage au chocolat

COMMENT PROCEDER?

Commencez par les fonds de pâte brisée.

Incorporez le beurre et l'oeuf au mix pour pâte brisée et malaxez le tout avec vos mains jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laissez la pâte se raffermir dans le réfrigérateur pendant 20 minutes. Saupoudrez votre plan de travail de farine et abaissez la pâte jusqu'à une épaisseur de 3 mm. Au moyen d'un emporte-pièce circulaire ou d'un verre, découpez des fonds de 8 cm de diamètre. Placez les disques de

pâte sur une plaque de cuisson et faites cuire de 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 180° C. Une fois qu'ils sont cuits, laissez les fonds complètement refroidir avant de poursuivre.

Préparez ensuite la crème pâtissière:

Mélangez le mix pour crème pâtissière avec le lait jusqu'à obtention d'une crème lisse et jaune.

Passez alors à la préparation du bavaois au citron:

Fouettez la crème fraîche à moitié. Mélangez la poudre avec l'eau dans un récipient et ajoutez-y la crème partiellement fouettée.

Pour terminer, garnissez vos fonds:

Remplissez une poche à douille de crème pâtissière et avec l'embout garnissez-en une partie des fonds de pâte brisée. Versez le bavaois au citron sur les autres fonds. Plongez le sachet de glaçage au chocolat 10 minutes dans de l'eau bouillante. Versez le glaçage dans un récipient et plongez-y les morceaux de fruits, soit en entier soit en partie. Posez délicatement les morceaux de fruit sur la crème pâtissière ou sur le bavaois. Votre récompense? Les regards émerveillés de vos convives!

'This is heaven on earth' (C'est le paradis sur terre)

Quoi de plus anglais qu'un cake à l'orange? Et les Anglais en connaissent un bout à ce sujet! Mais il ne s'agit pas d'une simple imitation des nombreux cakes anglais. C'est une association de goûts en parfaite harmonie: orange et morceaux de chocolat, délicieusement métamorphosés en une pâtisserie divine.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour 2 moules à cake rectangulaires en carton de 20 cm de long:

330 g de mix pour cake (code 971)

150 g de beurre

3 oeufs

230 g de zeste d'orange confit émincé

200 g de pépites de chocolat résistant à la cuisson

15 ml de curaçao

du nappage aux abricots

COMMENT PROCEDER?

Maniez le beurre en pommade, ajoutez les oeufs et ensuite le mix pour cake. Avec une spatule, incorporez les zestes d'orange confits, les pépites de chocolat et le curaçao à la pâte

à cake. Versez la pâte dans les moules à cake et faites cuire les cakes de 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 190°C.

Laissez reposer le cake une nuit de préférence. Décorez uniformément la partie supérieure des cakes en disposant quelques lamelles de zeste d'orange confit. Faites chauffer 1 cuiller à soupe de nappage aux abricots avec 3 cuillers à soupe d'eau. Abricotez les cakes de ce mélange pour obtenir un bel aspect brillant.



Les lapins à l'honneur



Les lapins sont à l'honneur en figurant sur ce gâteau grandiose. Un festin de produits simples associés avec originalité pour composer un dessert de Pâques parmi les meilleurs. Débordement de joie assuré aussi pour celui ou celle qui parviendra à confectionner ce gâteau succulent. Et ne parlons pas de tous les heureux qui auront le plaisir de mordre à pleines dents ce délicieux gâteau au chocolat, garni d'une fine couche de mousse au chocolat et décoré d'une meringue chocolatée croustillante.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour un moule à charnière de 28cm de diamètre:

Pour le gâteau au chocolat:

750 g de mix pour tarte au chocolat

3 oeufs

150 ml d'eau

Pour la pâte brisée:

330 g de mix pour pâte brisée (code 977)

130 g de beurre dur

1 oeuf

Pour le sirop au rhum:

200 g de sucre

200 ml d'eau

essence de rhum

Pour la mousse au chocolat:

250 g de mix pour mousse au chocolat

400 ml de lait

Pour les bâtonnets de meringue au chocolat:

250 g de blancs d'oeufs frais (8 à 10 oeufs)

375 g de sucre

125 g de sucre en poudre

25 g de poudre de cacao

COMMENT PROCEDER?

Préparez tout d'abord le gâteau au chocolat:

Mettez tous les ingrédients dans un récipient et mélangez-les pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse, compacte. Foncez le moule aux 3/4 de pâte. Faites cuire le gâteau au chocolat 40 à 50 minutes dans un four préchauffé à 185°C.

Préparez ensuite le fond de pâte brisée:

Mélangez le mix pour pâte brisée avec l'oeuf et le beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laissez-la refroidir dans le réfrigérateur pendant 20 minutes. Saupoudrez votre plan de travail de farine et abaissez la pâte jusqu'à 2 mm d'épais-

seur. Découpez un fond de la même surface que le gâteau au chocolat à l'aide de votre moule à charnière. Faites cuire le fond de pâte brisée une dizaine de minutes sur une plaque de cuisson bien propre dans le four préchauffé à 180°C. Vous pouvez confectionner les lapins avec le reste de pâte brisée. Placez la pâte brisée (finement abaissée) dans le congélateur pendant 10 minutes. Découpez quelques petits lapins dans du carton. Vous pouvez utiliser le dessin figurant sur le bon de valeur comme modèle. Posez vos découpes sur la pâte brisée et découpez les lapins dans la pâte avec un couteau à fine pointe. Faites cuire les lapins 5 à 10 minutes sur une plaque de cuisson propre, légèrement graissée, dans un four préchauffé à 180°C.

Confectionnez ensuite le sirop au rhum:

Mettez le sucre et l'eau dans un poêlon et portez le mélange à ébullition. Laissez refroidir et versez-y quelques gouttes d'essence de rhum.

Préparez ensuite la mousse au chocolat:

Fouettez le mix pour mousse au chocolat avec le lait pendant 10 minutes pour obtenir une mousse bien ferme.

Pour terminer, fabriquez les bâtonnets de meringue au chocolat:

Mélangez tous les ingrédients et battez-les jusqu'à obtention d'une mousse légère. Au moyen d'une poche à douille munie d'un embout fin et lisse (n° 2 ou 3), dressez de longs bâtonnets de meringue au chocolat. Mettez les bâtonnets dans un four préchauffé à 100°C pendant 30 minutes. Éteignez le four et laissez les bâtonnets sécher dans le four chaud pendant une demi-heure. Découpez-les en petites sections de 3 cm de long.

Pour confectionner le gâteau:

Découpez le gâteau au chocolat horizontalement. Siropez la partie inférieure de la moitié inférieure et la partie supérieure de la moitié supérieure. Étalez un peu de mousse au chocolat sur le fond de pâte brisée et posez-y la partie inférieure du gâteau au chocolat. Étendez à nouveau une couche de mousse au chocolat puis placez la partie supérieure du gâteau au chocolat. Recouvrez entièrement le gâteau avec le reste de mousse au chocolat. Décorez-le maintenant de bâtonnets de meringue au chocolat. Enfin, posez les petits lapins sur le gâteau. Et que la fête commence!

Tout l'odeur naturelle de la prairie capturée dans un pain...

L'appellation "pain prairie" vous évoque-telle immédiatement les cow-boys et les indiens? S'ils l'ont imaginé ainsi, c'est qu'ils savaient y faire dans le Far West. Le pain prairie est un délicieux pain multigrains contenant des grains de blé, du seigle, du soja, de l'avoine, de l'orge, des graines de lin et de tournesol. Un mélange purement naturel très réussi.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour un pain de 800 g:

500 g de farine pour pain prairie
(code 949)

16 g de levure fraîche
ou 8 g de levure sèche

15 g de beurre

10 g de sel

275 ml d'eau

un moule à pain circulaire de 21 cm
de diamètre

COMMENT PROCEDER?

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez la

pâte pendant 20 minutes. Mettez la pâte en boule. Laissez lever 30 à 40 minutes sous un linge sec à température ambiante. Pétrissez la pâte encore quelques instants (1 à 2 minutes) et boulez-la. Laissez à nouveau reposer 10 minutes sous un linge sec à température ambiante.

Enduisez le dessus du pain d'eau. Tamisez un peu de farine pour pain prairie et passez le pain dans les graines. Graissez le moule à pain circulaire et foncez-le avec la pâte.

Laissez encore pousser de 30 à 40 minutes sous un linge sec à température ambiante.

Cuisez le pain prairie pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 230°C.

Ah, les belles vacances en Provence avec ce Blé Fermier aux graines

Recette pour la machine à pain

Les fans de la machine à pain - et ils sont nombreux - ont certainement déjà découvert le Blé Fermier aux graines. Un type de farine pour un délicieux pain gris, riche en graines



de potiron, de tournesol et de lin. Avec des tomates séchées, des olives bien relevées et des dattes sèches, vous obtenez une exquise combinaison qui, dès la première bouchée, vous emmène sous le soleil du sud. Jamais vos vacances n'auront été aussi bon marché.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

500 g de Blé Fermier aux graines
(code 941)

300 ml d'eau

12 g de levure fraîche
ou 6 g de levure sèche

6 g de sel

10 g de beurre

125 g de tomates séchées, émincées

25 g d'olives hachées

25 g de dattes sèches, émincées.

COMMENT VOUS Y PRENDRE?

Mettez tous les ingrédients dans la machine à pain, sauf les tomates, les olives et les dattes. Sélectionnez le programme pour pain gris, cuisson moyenne. Mélangez les tomates, les dattes et les olives ensemble et ajoutez-les au signal sonore.

Utilisez toujours de l'eau du robinet ($\pm 15^{\circ}\text{C}$). En employant de l'eau chaude, la température de la pâte risque d'être trop élevée et votre pain lèvera de trop. Si votre pain lève trop fort, il s'affaissera par la suite.



Soezie



Waldkorn, un classique

Il est inutile de présenter notre mix Waldkorn. Cela fait longtemps que la farine la plus foncée de Soezie est une des favorites de ceux qui aiment un pain consistant, foncé. En modifiant un peu les proportions de la recette de base, le goût typique du Waldkorn est encore mieux mis en valeur.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour 2 pains de 500 g:

310 g de Mix pour Waldkorn (code 944)

310 g de farine de froment
Surprima-Plus (code 945)

20 g de levure fraîche ou
10 g de levure sèche

350 ml d'eau

Pour la finition:

Du froment aplati (code 919)

COMMENT PROCEDER?

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez la pâte pendant 20 minutes. Après 20 minutes, vous obtenez une pâte molle mais consistante. Recouvrez d'un linge sec et laissez lever pendant 10 minutes à température ambiante. Rabattez la pâte, pétrissez-la encore un peu et boulez-la. Laissez-la lever une deuxième fois sous un linge sec pendant 15 minutes à température ambiante. Divisez la pâte en deux et formez 2 pains ronds. Passez la pâte dans le froment aplati ou dans un peu de Mix pour Waldkorn. Dressez-la ensuite sur une plaque de cuisson graissée.

Recouvrez d'un linge sec et laissez lever encore 30 à 40 minutes à température ambiante. Cuisez le pain 40 à 45 minutes au four préchauffé à 230°C.

Attention: le mix Waldkorn contient déjà du sel. Vous ne devez donc plus en ajouter.



Waldkorn aux noix et aux raisins: un autre pain



Meilleur encore. Associez la mie moelleuse, foncée du Waldkorn à de petits morceaux de noix croquants et à des raisins secs. De quoi le garnir? Personne ne vous le demandera jamais. Ce pain Waldkorn aux fruits est une délicatesse à lui seul.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour 2 pains d'environ 500 g:

250 g de Mix pour Waldkorn (code 944)

250 g de farine de froment
Surprima-Plus (code 945)

20 g d'améliorant biologique
pour pain gris (code 984)

40 g de levure fraîche
ou 20 g de levure sèche

12 g de zeste de citron râpé

270 ml d'eau

350 g de raisins secs

50 g de noisettes broyées,
légèrement grillées

des graines de sésame

2 moules à pain rectangulaires
de 17 cm de long

COMMENT PROCEDER?

Mélangez tous les ingrédients, à l'exception des raisins secs et des noisettes, et pétrissez pendant 15 minutes. Vous obtenez ainsi une pâte bien consistante. Laissez pousser une première fois sous un linge sec pendant 30 minutes à température ambiante. Rabattez la pâte. Mélangez les raisins secs et les noisettes dans la pâte et divisez-la en deux pâtons d'environ 500 g. Couvrez à nouveau sous un linge sec et laissez lever 10 minutes à température ambiante.

Mettez les pâtons en boule et enduisez-les d'eau. Passez les pâtons dans les graines de sésame et foncez-en les moules graissés. Couvrez d'un linge sec et laissez encore pousser 35 à 40 minutes à température ambiante. Préchauffez le four à 230°C. Juste avant d'enfourner vos pains, arrosez-les encore d'un peu d'eau. Vous retarderez ainsi la formation de la croûte et votre pain pourra encore mieux lever pendant la cuisson. Laissez cuire de 35 à 40 minutes à 230°C.

Des pistolets géants avec le Waldkorn pour satisfaire les appétits d'ogres

Les possibilités qu'offre le Waldkorn sont infinies: pains ronds, longs, avec fruits, sans fruits,... Essayez aussi ces pistolets géants. Ce n'est normalement pas conseillé mais... goûtez-les quand même à peine sortis du four... Le plaisir absolu.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour 8 à 9 pistolets géants:

250 g de Mix pour Waldkorn (code 944)

250 g de farine de froment
Surprima-Plus (code 945)

20 g d'améliorant biologique
pour pain gris (code 984)

30 g de levure fraîche
ou 15 g de levure sèche

270 ml d'eau

Pour la finition:

Du froment aplati (code 919)

COMMENT PROCEDER?

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez 15 minutes pour obtenir une pâte bien consistante. Laissez lever 20 minutes sous un linge sec à température ambiante. Rabattez la pâte et pesez des pâtons d'environ 90 g. Boulez les pâtons sur le plan de travail ou sur la paume de votre main. Enduisez le dessus des boules d'eau et passez-les dans le froment aplati. Graissez légèrement une plaque de cuisson ou chemisez-la de papier sulfurisé. Dressez-y les pistolets. Couvrez d'un linge sec et laissez encore lever pendant au moins une heure à

température ambiante.

Cuisez les pistolets géants 10 minutes au four préchauffé à 250°C.

Quand vous devez 'rabattre' la pâte, cela veut dire que vous devez l'aplatir avec les mains. La raison? En aplatissant la pâte, vous éliminez le gaz carbonique qui s'est dégagé pendant la poussée. Cette opération permet d'oxygéner la pâte, ce qui est nécessaire pour la dernière poussée.



Petits Pouces frisons, à s'en lécher les babines

Une recette de notre boulanger Frison, Jentsje. A tout seigneur, tout honneur. Nous ignorions que l'on pouvait confectionner un tel délice avec le mix pour pâte brisée. Essayez-le vous-même; vous en resterez pantois.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

165 g de mix pour pâte brisée
(code 977)

65 g de beurre

20 g de sucre



1/2 oeuf

30 g d'amandes broyées ou
d'amandes en poudre

10 g de graines d'anis

de la noix de muscade

COMMENT PROCEDER?

Mélangez le mix pour pâte brisée avec le beurre, le sucre et l'oeuf. Ajoutez-y les amandes, les graines d'anis et un peu de noix de muscade. Une fois que votre pâte est bien consistante, laissez-la refroidir une quinzaine de minutes au réfrigérateur. Saupoudrez votre plan de travail de farine et abaissez la pâte au rouleau pour en faire un rectangle d'environ 16 cm sur 10 cm, d'1 cm épaisseur. Découpez la pâte en petits blocs de 2 cm sur 4 cm et dressez-les sur une plaque de cuisson graissée les uns près des autres. En les plaçant de la sorte, vous évitez que les petits pouces se déforment trop en cours de cuisson. Faites-les cuire dans un four préchauffé à 190°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés (15 à 18 minutes).

COLOPHONE

Editeur responsable:

Lieve Malfait
Minderbroedersstraat 8
3000 Leuven

Rédaction:

Koen Marichael
Wouter Meesters

Photographie:

Douglas bvba

SOEZIE-SERVICE A LA CLIENTELE:

Tél. Belgique: 016-24 26 25
Tél. France: 0800-90 47 75
E-mail: soezie@aveve.be

Publication trimestrielle de SOEZIE BAKING

Le site Soezie sur Internet:

<http://www.soezie.com>

Tous les produits mentionnés dans cette brochure sont disponibles dans les points de vente Aveve et Covee.

Shopping agréable à la campagne chez 'Fiif Ekers'

C'est à Hartwerd, niché entre Bolsward et Sneek, dans un petit coin de Frise, que se trouve 'Fiif Ekers', un magasin du terroir unique. Vous y trouvez des mets délicats, des antiquités, des curiosités et tout le nécessaire pour boulanger chez soi avec Soezie. Gerda van Osch et Nienke de Boer, les gérantes du magasin, furent parmi les premières à vendre les produits Soezie d'Aveve aux Pays-Bas. Depuis lors, elles ont acquis de grandes connaissances en boulangerie-pâtisserie et vous donnent volontiers d'expertes explications sur la machine à pain et sur les différentes sortes de farines. Pendant les mois d'hiver, tous les membres du Soezie Club peuvent régulièrement se rendre chez 'Fiif Ekers' pour des cours de boulangerie-pâtisserie instructifs. Au cours des derniers mois, le boulanger Soezie Jentsje Feenstra y est venu faire quelques démonstrations. Jentsje est un véritable Frison qui donne même ses leçons de cuisine dans la langue de la région. Il enseigne notamment des plats régionaux typiques à des cordons bleus très intéressés.

Un exemple? Les délicieux pouces frisons, dont vous trouverez la recette ci-dessus.

Si vous passez vos vacances en Frise, n'oubliez pas de faire un saut dans cet agréable magasin de campagne. 'Fiif Ekers' mérite vraiment une petite visite.



Un cuistot Soezie: Jentsje Feenstra à l'oeuvre à Hartwerd

Soezie

