

Juin 2002

8^{ème} année n° 2

Soezie Club

Un magazine pour la bonne boulangerie maison



Originale Italiana. Des pizzas géantes préparées dans le respect de la vieille tradition italienne.



Trois surprenantes recettes de pizza afin de célébrer comme il se doit la naissance de notre nouveau mix pour pizza: pizza bolognese, pizza verdure et pizza frutti di mare, toutes plus alléchantes les unes que les autres. De véritables pizzas italiennes, avec un fond très fin, abondamment garnies de produits sortis tout droit de la cuisine méditerranéenne. Plus que jamais à la portée de tous grâce à ce délicieux mix composé par les meilleurs pizzaioli de la péninsule italienne.

Préparation de base pour pizza

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour 2 fonds de pizza de 31 cm de diamètre:

400 g de mix pour pizza

200 ml d'eau

3 cuillers à soupe d'huile d'olive

Mélangez le mix pour pizza, l'eau et l'huile d'olive et pétrissez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène et consistante. Abaissez la pâte au rouleau sur une surface enfarinée. Foncez les moules à pizza graissés avec les abaissees. Etalez un peu d'huile d'olive sur la pâte pour obtenir un fond bien croquant. Garnissez les fonds avec les autres ingrédients. Faites cuire la pizza pendant environ 15 minutes dans un four préchauffé à 220°C.

Suggestion: Si votre sauce est assez liquide, vous pouvez tout d'abord pré-cuire les fonds de pizza pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 220°C. Cela donnera à la pâte une structure plus ferme et la garniture restera bien en place.

Pizza bolognese

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

200 g d'oignons

1 gousse d'ail

300 g de jambon cuit

2 tomates

200 g de purée de tomate

100 ml de vin blanc (du Chianti par ex.)

sel, poivre, poivre de Cayenne, thym, laurier, romarin

150 g de provolone râpé (fromage italien)

50 ml d'huile d'olive

anchois salés

olives dénoyautées

paprika moulu

COMMENT VOUS Y PRENDRE?

Commencez par réaliser vos fonds de pizza comme indiqué dans la recette de base.

Hachez les oignons et faites les revenir dans de l'huile d'olive pendant 5 minutes. Coupez finement la gousse d'ail et ajoutez-la aux oignons. Faites mijoter les tomates avec un peu de thym, une feuille de laurier, le sel, le poivre, le romarin et le vin blanc. Ajoutez la purée de tomate et laissez mijoter. Incorporez les oignons et l'ail dans la sauce tomate et laissez suer jusqu'à ce que les oignons deviennent transparents. Coupez le jambon finement et ajoutez-le au mélange. Assaisonnez ensuite la sauce avec le poivre de Cayenne et retirez la feuille de laurier. Répartissez la sauce sur les deux fonds de pizza. Saupoudrez de fromage râpé et

garnissez avec les filets d'anchois. Terminez avec du paprika moulu. Faites cuire les pizzas de 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220°C.

Pizza verdure

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

50 g de beurre

150 g de purée de tomate

100 g de fromage blanc aux herbes

2 tomates pelées

2 oignons

1 poivron jaune

200 g de poireaux

200 g de champignons

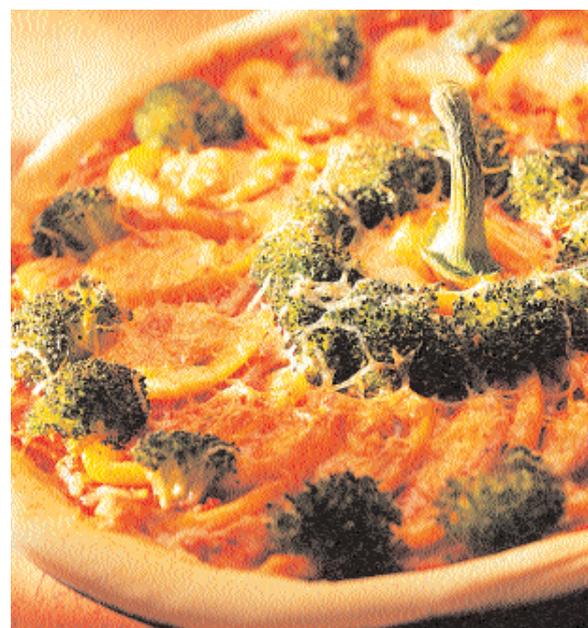
250 g de bouquets de brocoli

200 g de gouda moulu

poivre, sel et origan

COMMENT VOUS Y PRENDRE?

Commencez par réaliser deux fonds de pizza comme indiqué dans la recette de base.



Faites blanchir quelques minutes les poireaux finement coupés et les bouquets de brocoli dans de l'eau bouillante. Coupez les oignons en anneaux. Retirez les pépins du poivron et découpez-le en bâtonnets. Faites légèrement revenir les oignons et les bâtonnets de poivron dans du beurre. Découpez les champignons en lamelles et faites-les également cuire légèrement dans un peu de beurre. Ecrasez les tomates pelées et mélangez-les avec la purée de tomate et le fromage blanc aux herbes. Étalez ce mélange sur les fonds de pizza. Garnissez ensuite les fonds avec les légumes et assaisonnez avec le poivre, le sel et l'origan. Saupoudrez enfin de gouda moulu. Faites cuire les pizzas de 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220°C.



Pizza frutti di mare

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

3 oignons

50 ml d'huile d'olive

1 gousse d'ail

300 g de tomates pelées

10 g de sucre

200 g de moules en bocal ou fraîchement cuites

200 g rondelles de calmars ou de petits poulpes frais

200 g de crevettes décortiquées

150 g de sardines en boîte

100 g de bel paese (fromage italien) en cubes

100 g de ricotta douce (fromage italien) en cubes

5 g de câpres

15 g d'olives vertes dénoyautées

2 branches de thym

poivre, sel et origan

COMMENT VOUS Y PRENDRE?

Commencez par réaliser deux fonds de pizza comme indiqué dans la recette de base.

Si vous utilisez des poulpes frais au lieu des rondelles de calmars, faites-les cuire une petite minute dans de l'eau bouillante. Faites-les ensuite refroidir dans de l'eau froide et laissez-les égoutter. Hachez les oignons et découpez finement la gousse d'ail. Faites-les cuire ensemble dans l'huile d'olive. Vous pouvez éventuellement ajouter les rondelles de calamars. Ajoutez alors les tomates pelées et le sucre et assaisonnez avec le poivre, le sel et l'origan. Laissez mijoter la sauce pendant 20 minutes. Incorporez-y alors les crevettes et répartissez la sauce sur les deux fonds de pizza. Garnissez avec les moules, les sardines et des poulpes éventuellement. Mélangez la ricotta et le Bel Paese et répartissez les cubes sur les deux pizzas. Déposez les olives et les câpres; finissez en versant quelques gouttes d'huile d'olive et en assaisonnant de quelques épices. Faites cuire les pizzas de 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220°C.

**Petits, amusants et bien relevés.
Des petits gâteaux pizza pimentés.**



Des membres très créatifs de notre Soezie Club nous ont déjà raconté comment ils font des crêpes avec le mix pour gaufres de Bruxelles ou bien des gaufres avec le mix pour frangipane. Nous estimons que de telles expériences méritent bien qu'on les prenne en exemple. C'est pourquoi nous avons foncé une plaque à chou avec de la pâte à pizza, nous avons garni la pâte d'une sauce pimentée que nous avons agrémentée de fromage relevé, de légumes tendres, de fruits de mer, de jambon et de tout ce que vous pouvez imaginer, avec comme résultat un éventail de délicieux amuse-gueule agréablement épicés.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour une plaque à chou à 12 formes:

200 g d'oignons

10 ml d'huile d'olive

des tomates pelées

20 ml de vin blanc

35 g de purée de tomate

1 gousse d'ail

un demi morceau de sucre

10 g de fécule de pomme de terre

poivre, sel et origan

COMMENT VOUS Y PRENDRE?

Préparez la pâte à pizza comme indiqué dans la recette de base.

Abaissez la pâte. Foncez les formes de la plaque à chou préalablement graissées avec l'abaisse et étalez un peu d'huile d'olive sur la surface de la pâte. Hachez les oignons et faites-les blondir dans de l'huile d'olive. Ajoutez les tomates pelées, le vin et la purée de tomate et laissez mijoter quelques instants. Incorporez ensuite l'ail, le sucre et la fécule de pomme de terre. Assaisonnez le tout de poivre, de sel et d'origan. Garnissez les petits fonds de pizza avec cette sauce et avec d'autres ingrédients comme par exemple du fromage, du saumon frais, du jambon cuit, des fruits de mer, des champignons, un oeuf cuit, des bouquets de brocoli et des épinards. Mettez les gâteaux-pizza à cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

La bouche parle de l'abondance du coeur. Une histoire d'amour pour un dessert céleste.



'Tira mi su' ou 'Tire-moi vers le haut', c'est le nom de ce dessert succulent qui fond dans la bouche. Une délicatesse du pays de Roméo et Juliette à en tomber amoureux. On raconte que c'est à cause de la combinaison de la crème Tiramisu et des boudoirs imbibés de café et d'amaretto, le tout déposé sur un délicieux biscuit que ce dessert vous emmène vers les hautes sphères.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

330 g de mix pour biscuit

5 oeufs

35 ml d'eau (3 cuillères à soupe)

125 g de mix pour tiramisu

125 ml d'eau

600 ml de crème à fouetter

des boudoirs

750 ml de café fort (froid)

125 ml d'amaretto

de la poudre de cacao

COMMENT VOUS Y PRENDRE?

Faites d'abord le fond en biscuit:

Préchauffez votre four à 220°C. Fouettez le mix pour biscuit, les oeufs et l'eau pendant 10 minutes pour obtenir une pâte de couleur crème, homogène et légère. Chemisez d'une fine couche de pâte (0,5 centimètre) une plaque de cuisson graissée ou recouverte de papier sulfurisé et faites cuire pendant 10 minutes à 220°C.

Préparez ensuite la crème tiramisu:

Mélangez le mix pour tiramisu avec l'eau dans un récipient et remuez jusqu'à obtention d'une crème lisse. Incorporez cette crème en deux fois, avec grand soin, dans la crème fouettée.

Et maintenant, voilà comment confectonner le tiramisu:

Placez le fond de biscuit dans un plat en verre. Étalez un peu de crème tiramisu sur le biscuit. Mélangez le café froid et l'amaretto. Plongez les boudoirs dans ce mélange et déposez-en pour former une couche sur la crème tiramisu. Remplissez le plat de cette manière jusqu'au bord. Terminez par une couche de crème tiramisu. Ne lissez pas la surface mais pratiquez plutôt quelques entailles au moyen d'un couteau (à palette). Laissez refroidir le tiramisu au réfrigérateur pendant deux heures pour que les différents arômes s'harmonisent à merveille. Saupoudrez ensuite généreusement de poudre de cacao.

Quand reviennent les beaux jours, un délicieux rafraîchissement est toujours le bienvenu!

Ce merveilleux gâteau au citron rafraîchira les palais avec bonheur dans la chaleur de l'été. Ce tendre biscuit garni d'un bavaois au citron tout en douceur rehaussé d'un soupçon de jus de citron frais va venir fondre et développer ses saveurs exquises sur le bout de votre langue. Un délice éblouissant.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour un moule à charnière de 26 cm de diamètre:

Pour le biscuit:

330 g de mix pour biscuit

5 oeufs

35 ml d'eau (3 cuillers à soupe)

Pour le bavaois au citron:

150 g de mix pour bavaois au citron

120 ml d'eau

600 ml de crème

Des morceaux de zeste de citron

(sans laisser la partie blanche du zeste)

Pour le sirop de citron:

125 ml d'eau

175 g de sucre

jus de citron (1 citron)

Pour la finition:

Du nappage aux abricots

Un peu de jus de citron

Des rondelles de citron

COMMENT VOUS Y PRENDRE ?

Confectionnez tout d'abord le biscuit:

Fouettez tous les ingrédients pendant 10 minutes à vitesse maximale pour obtenir une pâte de couleur crème, uniforme et légère. Foncez le moule à charnière graissé avec la pâte et mettez cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 170°C. Laissez refroidir le biscuit sur un essuie de cuisine et coupez-le horizontalement.

Préparez ensuite le sirop de citron:

Mettez le sucre et l'eau dans un poêlon et portez le mélange à ébullition. Laissez refroidir et ajoutez alors le jus de citron.

Préparez alors le bavaois au citron:

Fouettez la crème à moitié. Mélangez le mix avec l'eau dans une jatte. Ajoutez-y la crème à moitié fouettée, un peu de jus de citron et les morceaux de zeste. Fouettez à nouveau.

Et maintenant, voilà comment réaliser votre gâteau au citron:

Étalez du sirop de citron sur la face supérieure d'une des moitiés du biscuit (vous pourrez utiliser l'autre moitié pour confectionner une autre petite douceur). Remplacez la charnière du moule autour du biscuit et remplissez le moule de bavaois au citron jusqu'au bord supérieur. Laissez durcir le gâteau dans son moule dans le congélateur. Réchauffez 2 cuillers à soupe de nappage avec 6 cuillers à soupe d'eau. Ajoutez-y un peu de jus de citron pour un goût rafraîchissant. Laissez le nappage refroidir suffisamment avant d'abricoter le gâteau, sans quoi le bavaois durci pourrait se liquéfier à nouveau. Elevez légèrement la charnière pour éviter que le nappage ne déborde sur les côtés et nappez le gâteau. Garnissez enfin avec quelques rondelles de citron, préalablement trempées dans le nappage aux abricots.



Pain grec aux olives avec des kalamatas, du romarin et de l'huile d'olive extra-vierge.

Ce numéro estival tellement méditerranéen ne pouvait pas faire l'impasse sur la merveilleuse cuisine grecque. Ce pain aux olives au goût relevé est irrésistible si, à peine sorti du four, vous en coupez de gros morceaux que vous dégustez avec des olives fraîches et des tomates cerises à moitié séchées. Arrosez généreusement d'huile d'olive extra-vierge. Garnissez éventuellement de cubes de fêta pour ceux et celles qui souhaitent un goût un peu plus prononcé. Vous en oublieriez vos bonnes manières. N'oubliez pas d'accompagner le tout d'un petit verre de vin grec.

Recette pour la machine à pain

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

500 g de Blanc d'Antan

300 ml d'eau

8 g de levure sèche ou 16 g de levure fraîche

100 g de kalamatas (olives noires)

4 cuillers à soupe d'huile d'olive

2 cuillers à thé de romarin sec

1 cuiller à thé rase de sel (4 g)

COMMENT VOUS Y PRENDRE?

Coupez les olives en deux. Mettez tous les ingrédients dans la machine à pain, à l'exception des olives et du romarin. Sélectionnez le programme pour pain blanc. Choisissez la couleur de croûte "foncée". Lorsque le signal sonore retentit, ajoutez les olives et le romarin. Dès que le pain est prêt, mettez-le sur une grille. Laissez-le reposer pendant deux heures au moins pour en éliminer le trop-plein d'humidité. Brisez le pain en gros morceaux et servez-le avec des olives fraîches et des tomates cerises à moitié séchées.

Un conseil en or pour des boulangers "très chauds"

Une fois que l'on commence à faire du pain, on ne peut souvent plus s'arrêter. Chaque jour de la semaine, au cœur de l'hiver ou en plein été, la machine à pain est en route. Ou bien vous cuisez dans votre four des mets exhalant les arômes les plus doux. Un véritable esclavage, voilà ce que c'est! Si vous êtes un de ces fanatiques, alors vous aurez déjà remarqué que vous réussissez moins bien votre pain en été. La pâte commence par bien lever mais elle s'affaisse ensuite. Comment expliquer ce phénomène ?

La température ambiante, ou la température qui règne dans la cuisine, est d'une importance capitale pour le résultat que vous obtiendrez. S'il fait vraiment très chaud, la température de vos ingrédients s'élève. La température de la farine, des autres matières premières, mais certainement aussi de l'eau du robinet augmente de quelques degrés. Tous ces ingrédients individuellement plus chauds donnent une pâte plus chaude. Et une pâte plus chaude provoque un levage trop rapide et trop important. Et tout comme un élastique que vous étireriez trop, votre pâte se replie aussi sur elle-même. Fini le pain bien rond.

Que pouvez-vous y faire ? Conserver votre farine dans un endroit frais, c'est un premier point. Et donc pas dans une armoire bien chaude près du four. Vous pouvez ensuite mettre l'eau quelques moments au réfrigérateur, jusqu'à ce qu'elle refroidisse à une température de 15°C. Si les ingrédients ont une température correcte, vous réussirez votre pain comme jamais vous ne l'aviez réussi auparavant.



Foccacia. Irrésistiblement exquis.

Sortie des trésors inépuisables des recettes de pain italiennes, en voici une qui devrait avoir sa place dans un menu d'été. Une foccacia délicieuse à base de farine biologique, avec de succulents morceaux d'olive et des herbes aux saveurs du sud. N'oubliez surtout pas de faire les fameux petits trous dans la pâte pour une finition parfaite.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

500 g de farine biologique pour pain blanc

300 ml d'eau

8 g de levure sèche ou 16 g de levure fraîche

10 g de beurre

5 g de sel

20 ml de vin blanc

150 g d'olives finement hachées

du gros sel marin

de la sauge fraîche

du romarin frais

COMMENT VOUS Y PRENDRE?

Mélangez la farine, le sel, la levure, le beurre, l'eau et le vin et pétrissez le tout jusqu'à obtention d'une pâte souple. Couvrez d'un linge sec et laissez lever à température ambiante pendant 45 minutes. Abaissez la pâte et incorporez-y les olives finement hachées. Mettez la pâte en boule et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Divisez la pâte en deux parties et abaissez chaque pâton au rouleau en un disque de 2cm d'épaisseur environ. Chemisez la plaque de cuisson de papier sulfurisé et aspergez-le d'huile d'olive. Dressez-y les deux disques de pâte. Hachez finement les feuilles de sauge et de romarin et saupoudrez-en la pâte avec un peu de gros sel marin. Couvrez à nouveau les disques de pâte sous un linge sec et laissez pousser 40 minutes à température ambiante. Laissez lever pendant 20 minutes et, avec vos jointures de doigt, pratiquez des creux sur la longueur de la pâte pour lui donner l'aspect typique de la foccacia.

Cuisez les foccacias de 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 225°C.

Produits biologiques Soezie d'Aveve

Outre la farine biologique pour pain blanc utilisée dans la recette ci-dessus, votre point de vente distribue également trois autres produits biologiques: la farine biologique pour pain gris, l'améliorant biologique pour pain blanc et l'améliorant biologique pour pain gris. Ces produits sont garantis issus de cultures biologiques et portent le label Biogarantie®, attribué par l'organisme officiel de contrôle Ecocert. Il est par ailleurs possible d'ajouter les améliorants biologiques à d'autres sortes de farine pour confection manuelle. Leur action rend la pâte plus souple, le pain lève mieux et se conserve plus longtemps. Même si vous fabriquez votre pain dans la machine à pain et que vous souhaitez utiliser uniquement des variétés de farine exemptes de lactose, vous pouvez toujours ajouter un améliorant biologique. Les produits spécialement conçus pour la machine à pain et qui contiennent par conséquent du lactose donnent un résultat réussi sans améliorant. Les sortes de farine pour la machine à pain se différencient des autres par un logo différent imprimé sur l'emballage.



Tarte Tropézienne, un régal qui va vous faire fondre de plaisir

Nous terminons notre périple culinaire le long des côtes méditerranéennes dans la chaleur sensuelle du sud de la France, à St.-Tropez. Ce petit village de pêcheurs doit sa gloire à Brigitte Bardot, aux gendarmes de Louis de Funès et à toutes les grandes vedettes qui, aujourd'hui encore, amarrent leurs yachts éblouissants de blancheur dans son petit port. Le bouillonnant St.-Tropez, c'est aussi le marché qui fleure bon les herbes délicieuses et la lavande, qui foisonne de vins régionaux gorgés de soleil, de plats de poissons plantureux sans oublier la simple mais incroyablement savoureuse tarte qui porte le nom du village. La tarte Tropézienne associe simplement une tendre pâte briochée à une crème prise exquisite. C'est ainsi que vous découvrez comment un et un font trois.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour 4 formes à tartelettes de 11 cm:

Pour la pâte:

500 g de Brioché fermier

300 ml d'eau

8 g de levure sèche ou 16 g de levure fraîche

20 g de beurre

une pointe de couteau de sel (4 g)

Pour la crème prise:

90 g de mix pour crème pâtissière

300 ml de lait

250 ml de crème chantilly

30 g de sucre

Pour la finition:

Du gros sucre cristallisé

Du sucre en poudre

COMMENT VOUS Y PRENDRE?

Pétrissez tous les ingrédients composant la pâte pendant 20 minutes jusqu'à obtention d'une pâte souple. Couvrez la pâte avec un linge sec et laissez-la lever une première fois pendant 30 à 40 minutes à température ambiante. Abaissez la pâte et laissez-la reposer 10 minutes. Divisez la pâte en pâtons d'environ 200 g et mettez-les en boule.

Foncez les formes à tartelettes graissées avec les pâtons et aplatissez-les bien. Couvrez les tartelettes d'un linge sec et laissez-les encore lever pendant 30 minutes à température ambiante. Aplatissez la pâte encore plusieurs fois pendant la dernière poussée pour éviter que les tartelettes se mettent en boule.

Étalez un peu d'œuf battu sur les tartelettes et saupoudrez-les de gros sucre cristallisé. Cuisez-les 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220°C. Laissez les tartelettes refroidir.

Pendant ce temps, préparez la crème prise: Fouettez la crème fraîche avec le sucre pour obtenir une chantilly. Mélangez le mix pour crème pâtissière et le lait jusqu'à obtention d'une crème lisse. Incorporez la crème fouettée et mélangez jusqu'à ce que vous obteniez un tout bien homogène. Découpez les tartelettes entièrement refroidies horizontalement en deux parties égales. Au moyen d'une poche à douille muni d'un gros embout (n° 12 ou 14), étalez généreusement la crème prise sur la partie inférieure de la tartelette. Placez alors l'autre moitié au-dessus et saupoudrez légèrement de sucre en poudre.



COLOPHONE

Editeur responsable:
Lieve Malfait
Minderbroedersstraat 8
3000 Leuven

Rédaction:
Koen Marichael
Wouter Meesters

Photographie:
Douglas bvba

SOEZIE-SERVICE 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 l'internet:
<http://www.soezie.com>

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

Les diables rouges raffolent des douceurs Soezie d'Aveve



Les footballeurs aiment aussi se régaler tout en mangeant sainement. Et Wim Casteleyn, le chef-coq de l'équipe nationale belge de football, le sait. En mai, Koen, notre boulanger maison, lui a remis quelques mix pour pains et pour pâtisseries à tester dans ses propres fours. Wim manifesta un enthousiasme tel qu'il commanda immédiatement un stock complet à charger dans l'avion pour la coupe du monde au Japon. Ce sont les mix All-in qui l'ont le plus impressionné: "Simple comme bonjour! Il suffit uniquement d'ajouter de l'eau!" Si les diables rouges n'apprécient pas les mets culinaires japonais, ils pourront dans ce cas se délecter de succulentes tranches de pain frais, d'un délicieux morceau de cake ou de tarte de leur patrie. Bons matches.


Soezie