

Septembre 2002

8^{ème} année n° 3

Soezie Club

Un magazine pour la bonne boulangerie maison



Pain... perdu ou retrouvé?



Le pain rassis, ce n'est pas très appétissant. Vous le donneriez bien aux petits oiseaux. Et voilà justement ce qu'il faut éviter pour cette recette. Que vous l'appeliez "pain perdu", "pain retrouvé", ce petit délice nous a déjà révélé sa valeur maintes fois.

Nous ignorons l'identité de la personne qui a eu un jour l'idée lumineuse de tremper des tranches de pain rassis dans du lait et de l'oeuf et de les cuire à la poêle, mais il ou elle mérite une véritable ovation. Les signes d'approbation de vos invités vous indiqueront également à quel point il s'agissait d'une merveilleuse idée. Délicieux avec du sucre, de la confiture ou des cerises au jus. Sans oublier notre garniture pour gâteaux, évidemment.



DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour le pain:

500 g Brioché fermier

250 ml d'eau

5 g de levure sèche ou 10 g

de levure fraîche

15 g de beurre

8 g de sel

Pour les pains perdus:

des oeufs

du lait

du beurre

du sucre

de la garniture pour gâteaux
aux cerises,...

COMMENT PROCEDER?

Cuisez tout d'abord le pain dans la machine à pain. Mettez tous les ingrédients pour le pain dans la machine à pain. Sélectionnez le programme pour pain brioché ou pain blanc et déterminez la couleur de croûte souhaitée.

Laissez le pain refroidir suffisamment. Les véritables pains perdus se confectionnent avec du pain rassis, vous pouvez donc laisser votre pain de côté pendant 1 ou 2 jours sans problème. Coupez votre pain en tranches de 1,5 à 2 cm d'épaisseur. Trempez les tranches de pain d'abord dans le lait, puis dans les oeufs battus. Faites fondre du beurre dans la poêle et faites cuire les tranches de pain des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Servez les pains perdus avec de la garniture aux cerises, de la confiture, du sucre,...

Des gâteaux de biscuits pour lesquels les enfants mettent volontiers la main à la pâte.

Voici encore une recette de nos aïeux. Qui ne se souvient pas avoir confectionné, enfant, un gâteau avec des petit-beurre? Tout une expérience, ce gâteau de biscuits. C'est comme si vous construisiez une maison de pain d'épice. Pas étonnant que vous ne puissiez y résister: la crème au beurre est encore plus savoureuse avec le nouveau mix, le mariage de ce délice et des biscuits trempés dans le café est inouï.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour le fond en pâte brisée:

330 g de mix pour pâte brisée

130 g de beurre

1 oeuf

Pour la crème au beurre:

125 g de mix pour crème au beurre

315 g de beurre

125 g de sucre

315 ml d'eau

du glaçage au chocolat

Pour les spaghetti croquants:

300 g de farine de froment Surfina

2 oeufs

60 ml de lait

30 g de beurre fondu

20 g de sucre

3 g de zeste de citron râpé

15 g de poudre de cacao

Et en plus:

des biscuits petit-beurre

1 tasse de café fort

avec du cognac

des granulés de chocolat



COMMENT PROCEDER?

Préparez les spaghetti croquants en premier lieu:

Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Emballez la pâte dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer environ 1 heure au réfrigérateur. Pendant ce temps vous pouvez déjà commencer à préparer le fond en pâte brisée et la crème au beurre. Une heure plus tard, abaissez la pâte au rouleau en une couche très fine et découpez des fines lamelles de 2 mm. Roulez ces lamelles pour former des spaghetti. Cuisez-les à l'huile dans une friteuse.

Préparez ensuite le fond en pâte brisée:

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laissez la pâte se figer pendant 15 minutes dans le réfrigérateur. Saupoudrez votre plan de travail de farine et abaissez la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 à 3 mm. Découpez-y un fond de forme carrée ou rectangulaire (à l'aide d'un moule à pâtisserie carré par exemple). Chemisez la plaque de cuisson de papier sulfurisé. Placez-y le fond de pâte brisée que vous laisserez cuire pendant une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Préparez alors la crème au beurre:

Tournez le beurre en pommade. Versez le mix pour crème au beurre et le sucre dans un récipient et mélangez-les. Ajoutez-y l'eau et remuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporez progressivement ce mélange au beurre. Battez l'ensemble pendant 5 minutes à la vitesse la plus élevée. Vous obtiendrez ainsi une crème au beurre légère. Pour terminer, incorporez encore un peu de glaçage au chocolat fondu.

Réalisez enfin votre gâteau:

Étalez une fine couche de crème au beurre sur le fond en pâte brisée. Trempez la surface inférieure des biscuits dans le café (ne pas les immerger complètement) et placez-les les uns à côté des autres sur la couche de crème au beurre. Pour un gâteau un peu plus festif, vous pouvez aussi ajouter un peu de cognac dans le café. Étalez une nouvelle couche de crème au beurre au dessus des biscuits. Placez une nouvelle couche de biscuits que vous recouvrirez de crème au beurre. Continuez en procédant de cette façon jusqu'à ce que votre gâteau atteigne une hauteur de 8 cm environ. Terminez par une couche de crème au beurre soigneusement lissée. Au moyen d'un tamis très fin, saupoudrez un peu de poudre de cacao à chaque coin du gâteau. Garnissez de spaghetti sucrés croquants et décorez les côtés avec les granulés de chocolat.



La simplicité bourguignonne d'une succulente tarte au sucre...



La tarte au sucre a quelque chose d'unique. Très spéciale dans sa grande sobriété parmi tous les gâteaux aux décorations sophistiquées. Est-ce la belle croûte au sucre déclinant un camaïeu de jaune, orange et brun ou bien la tarte elle-même? Le plaisir débute lors de la découpe, lorsque le sucre se trouvant sous la croûte commence à s'échapper. Après la première bouchée, tout s'illumine. Peu de tartes vous donnent un goût aussi généreux en bouche. Et pour lui apporter encore un petit plus, garnissez votre tarte d'une mousse marquise digne des rois.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour 2 moules à tarte de 27 cm de dm.:

Pour la 'mousse marquise':

500 ml de lait

1 jaune d'oeuf

125 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

350 g de beurre

Pour la pâte:

500 g de Brioché fermier

250 ml d'eau

11 g de levure sèche ou 22 g de levure fraîche

75 g de beurre

25 g de sucre

8 g de sel

Pour la garniture:

3 oeufs

300 g de sucre brun

du beurre



COMMENT PROCEDER?

Confectionnez la mousse marquise la veille:

Mélangez le jaune d'oeuf avec 170 ml de lait. Faites chauffer le reste du lait avec le sucre et le sucre vanillé. Retirez le lait du feu et ajoutez-y le mélange lait-jaune d'oeuf. Découpez le beurre en petits morceaux et incorporez-le. Laissez le beurre fondre complètement. Battez alors le mélange pendant 6 minutes et laissez refroidir rapidement. Laissez la mousse marquise se figer pendant 24 heures dans le réfrigérateur.

Préparez alors la pâte:

Mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre et le sel, et pétrissez-les jusqu'à obtention d'une pâte. Ajoutez le beurre et le sel en cours de pétrissage. Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes. Abaissez la pâte au rouleau jusqu'à une épaisseur de 3 mm et foncez-en les moules à tarte préalablement graissés. Avec votre pouce, pressez les bords de la tarte de manière à dépasser légèrement le bord du moule. De cette manière, la pâte ne risquera pas de s'affaisser ultérieurement.

Préparez ensuite la garniture:

Battez les oeufs en neige et mélangez-les bien avec le sucre.

Réalisez enfin votre tarte au sucre:

Badigeonnez les bords de la pâte avec un peu d'oeuf battu. Garnissez la tarte avec le mélange oeuf-sucre. Placez quelques noisettes de beurre et saupoudrez généreusement le tout de sucre brun. Abaissez le restant de pâte en un disque fin pour en faire un couvercle que vous étendrez sur la tarte. Pressez bien sur les bords. Pratiquez quelques incisions dans le couvercle et lustrez généreusement d'oeuf battu. Saupoudrez de sucre en poudre sans lésiner sur la quantité et, à l'aide d'une poche à douilles, garnissez de rosaces de mousse marquise. Laissez lever 30 minutes et cuisez ensuite la tarte au sucre pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 220°C. La tarte au sucre tiède: vraiment irrésistible!

Suggestion:

au lieu de la mousse marquise, vous pouvez tout simplement couvrir la deuxième couche de pâte de garniture au sucre avec quelques noisettes de beurre et saupoudrée de sucre brun.



Un dôme de délicieux fruits des bois et de biscuit moelleux

Le nouveau mix, exquis, pour mousse aux fruits des bois n'est pas uniquement destiné à préparer un savoureux dessert, on peut aussi l'utiliser comme garniture pour tartes et gâteaux. La riche saveur des fruits des bois sucrés livre tous ses charmes entre de fines couches de biscuit tendre.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour un moule à charnière de 20 cm de dm.:

Pour le fond en pâte Brisée:

330 g de mix pour pâte Brisée

130 g de beurre

1 oeuf

Pour le biscuit:

330 g de mix pour biscuit

5 oeufs

3 cuillères à soupe d'eau

Pour la mousse aux fruits des bois :



150 g de mix pour mousse
aux fruits des bois

450 ml de lait
demi-écrémé

Pour la garniture:

250 ml de crème fouettée

50 g de sucre

1 petite boîte de glaçage chocolat

du sucre en poudre

des fruits des bois (framboises, mûres,
myrtilles, groseilles blanches,...)

des amandes

COMMENT PROCÉDER?

Préparez d'abord la pâte Brisée.

Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laissez-la reposer pendant 15 minutes dans le réfrigérateur. Saupoudrez votre surface de travail avec de la farine et abaissez la pâte au rouleau jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Découpez le fond du gâteau au moyen du moule. Cuisez le fond pendant 10 minutes sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé dans un four préchauffé à 180°C.

Confectionnez ensuite le biscuit.

Battez tous les ingrédients ensemble pendant 10 minutes. Vous obtenez ainsi un mélange de couleur crème, homogène et léger. Foncez le moule à charnière préalablement graissé de la pâte et faites cuire le biscuit pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

Préparez alors la mousse aux fruits des bois.

Battez le lait demi-écrémé avec le mix pour mousse aux fruits des bois pendant 5 minutes.

Réalisez le gâteau.

Étalez une fine couche de mousse aux fruits des bois sur le fond d'un récipient rond en verre ayant le même diamètre que votre moule à charnière. Découpez le biscuit horizontalement avec un couteau-scie en 4 à 5 tranches. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez un petit disque de biscuit correspondant à la couche de mousse aux fruits des bois. Étalez une nouvelle couche de mousse en forme de spirale sur le biscuit à l'aide d'une poche à douilles et placez-y un deuxième disque de biscuit d'un diamètre légèrement supérieur. Continuez à réaliser votre gâteau de cette manière jusqu'à ce que le récipient soit presque totalement rempli. Terminez par une couche de biscuit d'environ 1 cm d'épaisseur. Faites adhérer le fond de pâte Brisée à la dernière couche de biscuit avec un peu de mousse aux fruits des bois. Placez le gâteau dans le réfrigérateur et laissez-le refroidir pendant 20 minutes. Démoulez le gâteau sur un plat de service ou un napperon pâtissier en plaçant le fond de pâte Brisée en bas. Fouettez la crème avec le sucre. Décorez de chantilly au moyen d'une poche à douilles que vous aurez munie d'un embout lisse (n° 8 ou 10). Plongez le sac de glaçage au chocolat dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Sectionnez un des coins du sachet et décorez la partie supérieure du gâteau en y étalant un peu de glaçage chocolat. Terminez la décoration avec quelques framboises, mûres, myrtilles,... Saupoudrez légèrement de sucre en poudre et déposez ça et là une amande blanche entre les fruits.

Pourquoi les bananes sont-elles courbées? Grande question... sans le moindre intérêt pour ce dessert!

Tout comme la mousse aux fruits des bois, cette mousse aux bananes est en soi un excellent dessert. Une preuve? Fermez les yeux et laissez fondre doucement une cuillerée de mousse aux bananes dans votre bouche. Si ça n'est pas une preuve!

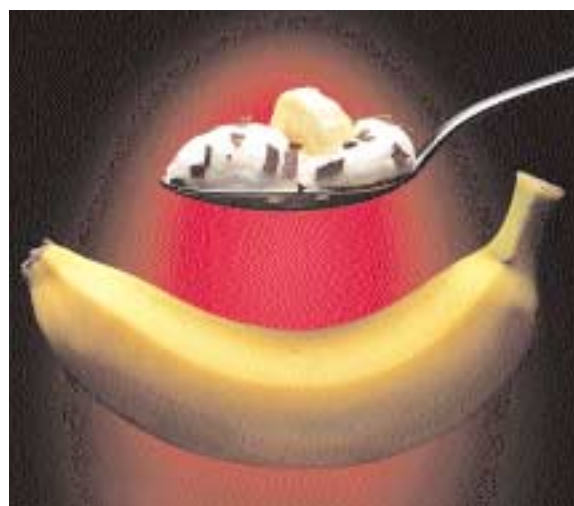
DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

150 g de mix pour mousse
aux bananes

375 ml de lait demi-écrémé

COMMENT PROCÉDER?

Fouettez le mix pour mousse aux bananes avec le lait pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'un mélange ferme. Voilà le travail! Servez la mousse dans des ramequins ou bien sur une cuiller comme une petite friandise.



Un festival de noix pour boulangers.



Ce pain aux noix est un favori des amateurs de pain. Le méteil est un mélange de farine de froment et de seigle avec lequel vous réalisez un excellent pain complet. Les délicieux morceaux de noix donnent à votre pain un arôme exquis qui vous met déjà l'eau à la bouche pendant la cuisson. Soyez patient, cela vaut vraiment la peine d'attendre jusqu'à la fin du temps de cuisson...

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN? Pour un moule à pain de 17 cm:

500 g de méteil

50 g d'améliorant biologique
pour pain gris

8 g de levure sèche ou 16 g
de levure fraîche

8 g de sel

375 ml d'eau

100 g de noix broyées

COMMENT PROCÉDER?

Mélangez la farine, l'eau, la levure et l'améliorant biologique. Ajoutez-y le sel. Pétrissez avec vigueur pendant 15 à 20 minutes à la main ou 10 minutes avec un pétrin. Si vous désirez pétrir avec la machine à pain, sélectionnez le programme de préparation de pâte. Placez la pâte sous un linge sec et laissez-la lever pendant 20 minutes à température ambiante. Aplatissez la pâte et incorporez-y les noix broyées.

Mettez la pâte en boule. Laissez-la reposer de 5 à 10 minutes et donnez-lui ensuite une forme allongée. Déposez la pâte dans un moule graissé. Couvrez-le d'un linge sec et laissez lever à température ambiante pendant encore 45 minutes.



Enfournez le pain et cuisez-le de 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 230°C.

Petit guide des produits Soezie d'Aveve

Pas besoin de regarder de très près: presque toutes nos sortes de farines et de mix pour boulangerie-pâtisserie ont fait peau neuve. Depuis la création du Soezie-club en 1995, de plus en plus de boulangers amateurs apprécient le nom "Soezie". Grâce au magazine mais aussi tout simplement parce que "Soezie" évoque quelque chose de meilleur, de plus agréable. C'est pour cela que nous parlons maintenant de "Soezie d'Aveve", une étape logique pour tous ceux qui prennent plaisir à "boulangers" chez eux et à en savourer les résultats....

Les couleurs et les logos qui décorent l'emballage vous aident à trouver votre chemin dans le dédale des délicieux produits Soezie d'Aveve. Le jaune pâle et le brun sont les couleurs symbolisant les sortes de pain: jaune pâle pour le pain blanc et brun pour tous les variétés de farine pour pain gris. Le logo vous précise d'emblée si la farine convient pour la machine à pain ou bien pour la préparation manuelle. Soit vous découvrez la représentation d'une machine à pain et la légende 'Idéal pour la machine à pain', soit une illustration d'un pain rond figure sur l'emballage. Les autres produits Soezie d'Aveve ont également une teinte qui leur est propre. Tous les mix pour pâtisserie et pour desserts sont conditionnés dans des emballages d'un jaune prononcé alors que le vert est attribué aux produits bio. Les produits secondaires comme le son, la farine de sarrasin et la farine sans gluten, sont désormais emballés dans des sachets de couleur crème. Enfin, les produits relevés comme les mix pour pizza, ont un emballage orange vif.

Même si le nom et l'emballage sont nouveaux, la composition reste identique. Il n'y avait aucune nécessité d'y apporter des changements: en effet, les produits Soezie d'Aveve sont depuis longtemps synonymes de qualité. Par ailleurs, grâce au nom "Soezie", nous faisons de la confiance de nos membres Soezie notre priorité.

farine pour
préparation manuelle

farine pour
machine à pain

logo machine à pain



Celui qui pense que le pain d'épice devait rester dans les vieux tiroirs se trompe royalement.

Ce magazine est consacré aux recettes grand-mère. Le pain d'épice en fait partie. Mais il ne s'agirait pas du magazine Soezie si nous n'y apportions pas notre petite touche personnelle. Pain d'épice aux fruits confits ou bien aux pépites de chocolat, ces deux délices vous étonneront. Excellent avec une délicieuse marmelade d'orange mélangée dans un peu de miel, ou avec un peu de miel naturel de fleurs.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour un moule à cake en silicone:

100 ml de lait
200 g de miel de fleurs liquide
80 g de sucre
2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude
300 g de farine de froment Surfina
le jus d'un citron
100 g de fruits confits en morceaux
1 cuiller à thé de cannelle
2 cuillères à thé de zeste d'orange râpé
10 g de beurre

COMMENT PROCÉDER?

Faites chauffer à feu doux le lait, le miel et le sucre dans une cocotte en fonte et délayez le tout en remuant. Laissez refroidir le lait. Fouettez le jaune d'oeuf jusqu'à ce qu'il soit mousseux et ajoutez-y progressivement la moitié du lait au miel. Délayez le bicarbonate de soude dans le reste du lait. Tamisez la farine dans un grand récipient et creusez-y un puits. Ajoutez-y tour à tour petit à petit le mélange contenant l'oeuf et le mélange avec le bicarbonate de soude, tout en mélangeant la pâte dans un pétrin mécanique. Continuez à pétrir et introduisez le jus de citron, les morceaux de fruits confits, le zeste d'orange et la cannelle. Pétrissez encore pendant 10 minutes à une vitesse inférieure pour obtenir une pâte très légère et d'une consistance mousseuse. Versez la pâte dans le moule à cake en silicone et donnez quelques coups sur la table avec le moule pour éviter la formation de bulles d'air. Nivelez la surface de la pâte et faites cuire le pain d'épice pendant 90 minutes dans un four préchauffé à 150°C.

Si vous remarquez que le pain brunit rapidement, couvrez la partie supérieure de papier cuisson. Démoulez le pain d'épice avec précaution. Laissez reposer pendant 24 heures sur une grille. Découpez le pain d'épice en tranches et servez-le accompagné de café, de champagne ou d'un vin liquoreux.



Suggestion:

remplacez 100 g de fruits confits par 100 g de pépites de chocolat. Tout aussi succulent! Pour le reste, suivez simplement la recette.



Gâteau de pain aux myrtilles: pas aussi banal que vous l'imaginez.

Pas nécessaire qu'il s'agisse toujours de fins mets. Conçu à l'origine pour accommoder toutes sortes de restes, le gâteau de pain est devenu une gourmandise populaire, très prisée parce que c'est tout bonnement incroyablement délicieux. Et le plus chouette, c'est que vous pouvez choisir tout ce que vous y mettez. Nous avons opté pour une succulente crème pâtissière, des raisins secs et des fruits confits avec, en plus, un filet de rhum, une pincée de cannelle et un soupçon de vanille, juste pour le goût. Le tout dans un moule à biscuit flexible et pratique – que vous ne devez pas graisser – et vous sortez du four un splendide gâteau à la mie de pain. Délicieux avec du glaçage pour gâteau sur la croûte et une poignée de myrtilles.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour un moule à biscuit en silicone:

150 g de pain blanc rassis

150 g de pain gris rassis

500 ml de lait

200 g de sucre

5 oeufs

100 g de mix pour crème pâtissière

75 g de raisins secs

15 g de fruits confits en morceaux

5 g de cannelle

1 sachet de sucre vanillé

quelques gouttes de rhum

du glaçage blanc

COMMENT PROCÉDER?

Mettez le pain rassis dans un récipient. Chauffez légèrement le lait et le sucre et versez ce mélange sur le pain. Laissez le pain tremper dans le lait pendant 30 minutes. Rompez ensuite le pain pour obtenir une bouillie épaisse. Ajoutez-y les raisins secs et les fruits confits en morceaux. Incorporez ensuite la cannelle, le sucre vanillé et quelques gouttes de rhum. Fouettez les oeufs convenablement et mélangez-les à la bouillie épaisse. Remuez encore tous les ingrédients avant de verser l'ensemble dans le moule en silicone. Ne remplissez pas le moule à ras bord, laissez environ 1 cm de libre. Cuisez le gâteau de pain pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 200°C. Laissez refroidir dans le moule après la cuisson. Délayez le glaçage blanc dans 20ml d'eau chaude. Badigeonnez-en le dessus du gâteau de pain. Ce gâteau de pain livre les saveurs les plus exquises lorsqu'il est accompagné de myrtilles.

COLOPHONE

Editeur responsable:

Lieve Malfait

Minderbroedersstraat 8

3000 Leuven

Rédaction:

Koen Marichael

Wouter Meesters

Photographie:

Douglas bvba

Soezie – Service Clientèle:

Tel. Belgique: 016-24 27 77

Tel. France: 0800-90 47 75

E-mail: soezie@aveve.be

Edition trimestrielle de Soezie Baking

SOEZIE BAKING

Surfez sur le site de Soezie sur l'internet:

www.soezie.com

La plupart des produits de boulangerie cités dans cette brochure sont disponibles dans les points de vente Aveve et Covée.

Cher membre Soezie,

Il arrive qu'une erreur se glisse dans notre fichier d'adresses. L'adresse indiquée sur le bon d'action est incorrecte? Corrigez-la et remettez le bon dans votre point de vente habituel. Nous nous ferons un plaisir de corriger nos données.



Soezie

