

Décembre 2002

8^{ème} année n° 4

Soezie Club

Un magazine pour la bonne boulangerie maison



Petits fours généreux au massepain sur feuille de présentation

Les feuilles sont déjà tombées depuis belle lurette mais elles nous viendront bien à point dans ce numéro d'hiver. Pour présenter nos petits fours en massepain par exemple. Impressionnants ces petits chefs d'oeuvre de pâte brisée croustillante garnie de succulent massepain. Il faut des doigts d'or pour les réaliser. Mais quand vous y mettez la dernière touche, votre satisfaction est à son comble.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour les fonds de pâte brisée:

330 g de mix pour pâte brisée

130 g de beurre

1 oeuf

Pour les petits fours::

du massepain

du sucre impalpable

du nappage aux abricots

de la poudre pour glaçage blanc

colorants (jaune, vert, rouge)

pour la décoration: cerneaux de noix,

noisettes, amandes, glaçage au

chocolat,...

COMMENT PROCEDER?

Préparez tout d'abord la pâte brisée:

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez-les jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes dans le réfrigérateur. Saupoudrez votre surface de travail et abaissez la pâte au rouleau jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Découpez des petits fonds en forme de carré, de cercle,.... Déposez ces petits fonds sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés dans un four préchauffé à 160°C (environ 10 minutes).

Réalisation des petits fours:

Saupoudrez la surface de travail de sucre impalpable



et abaissez le massepain jusqu'à une épaisseur d'1 cm. Découpez-y des blocs de même forme que les fonds de pâte brisée. Délayez 1 cuiller à soupe de nappage dans 3 cuillères à soupe d'eau en les faisant chauffer et étalez-en sur les fonds. Déposez le bloc de massepain directement sur chaque fond correspondant. Trempez ensuite la partie supérieure du massepain très délicatement dans le nappage (pas plus de 2 mm!). Délayez la poudre pour glaçage blanc dans 20 ml d'eau chaude et ajoutez-y un peu de colorant au choix. Étalez un peu de glaçage sur le nappage. Terminez en garnissant d'un cerneau de noix, d'une noisette ou de massepain et éventuellement de quelques rayures de glaçage au chocolat. Et voilà les petites merveilles qui vous vaudront l'admiration et le respect de tous.

Suggestions:

Préparez la pâte brisée un jour auparavant, elle sera plus facile à abaisser.

Vous pouvez aussi colorer légèrement votre massepain avec du colorant avant de l'étaler.

Nouvel emballage, nouveau nom, même contenu



Dans les magasins, la plupart des farines et des mix pour pâtisserie arborent déjà fièrement leur nouvel emballage Soezie. Pour l'un de ces produits, on ne s'est pas contenté de le doter d'un nouvel emballage; une nouvelle appellation lui est aussi attribuée. L'ancien "mix pour biscuit" fera prochainement place dans les rayons au "mix pour génoise".

La composition du mix reste identique car elle est rudement bonne, selon les dires de nos enthousiastes boulangers-pâtisseries amateurs rapportés quotidiennement à notre service clientèle.

Un tapis de neige de fête, pour fondre de plaisir

Un gâteau d'aspect très sobre. Mais rien n'est moins vrai. Une seule bouchée suffit à vous dévoiler ses airs de fête. Sous un tapis de neige fait de ganache blanche, vous découvrez tour à tour de délicieuses saveurs: une couche de génoise moelleuse, une mousse aux bananes sucrée avec ses morceaux de banane, encore une couche de génoise, de la crème fraîche et enfin, l'ultime élément, le fond croquant en pâte brisée. Ce serait un péché d'en laisser ne fût-ce qu'un morceau.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour un moule à charnière de 26 cm de diamètre:

Pour la génoise:

330 g de mix pour génoise (biscuit)

5 oeufs

35 ml d'eau

Pour la pâte brisée:

330 g de mix pour pâte brisée

130 g de beurre

1 oeuf

Pour le sirop au kirsch:

150 g de sucre

150 ml d'eau

arôme de kirsch

Pour la ganache:

500 ml de crème

1 kg de chocolat blanc

Pour la mousse aux bananes:

150 g de mix pour mousse aux bananes

375 ml de lait demi-écrémé

des rondelles de bananes

Et enfin:

250 ml de crème fouettée

50 g de sucre



COMMENT PROCEDER?

Préparez tout d'abord la génoise:

Mélangez tous les ingrédients et battez-les pendant 10 minutes. Vous obtiendrez ainsi une pâte assez légère. Foncez le moule à charnière graissé avec la pâte et faites cuire la génoise pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

Préparez ensuite la pâte brisée:

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez-les jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laissez la pâte reposer dans le réfrigérateur pendant 15 minutes. Saupoudrez votre table de travail de farine et abaissez la pâte au rouleau jusqu'à une épaisseur de 2 à 3 mm. Au moyen du moule à charnière, découpez le fond de tarte. Faites cuire le fond sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'il soit doré (pendant environ 10 minutes).

Confectionnez ensuite le sirop au kirsch:

Mettez le sucre et l'eau dans un poêlon et portez ce mélange à ébullition. Laissez refroidir et ajoutez ensuite quelques gouttes d'arôme de kirsch.

Voici comment confectionner le gâteau:

Battez le mix pour mousse aux bananes avec le lait pendant 10 minutes jusqu'à ce que la mousse soit ferme. Découpez la génoise horizontalement. Fouettez la crème fraîche avec le sucre (pas trop ferme) et étalez-en une fine couche sur le fond de pâte brisée. Placez-y la première moitié de génoise et couvrez de sirop au kirsch. Étalez une couche de mousse de bananes en y déposant quelques morceaux de banane. Placez enfin l'autre moitié de génoise et étalez-y du sirop de kirsch. Couvrez entièrement le gâteau avec le reste de crème fraîche. Laissez refroidir dans le congélateur jusqu'à ce que la crème soit tout à fait dure.

Préparez ensuite la ganache. Portez la crème à ébullition. Retirez la crème du feu et ajoutez le chocolat en une seule fois. Laissez refroidir la ganache en remuant de temps à autre. Placez le gâteau refroidi sur une grille et versez-y directement la ganache froide mais encore liquide. Laissez la ganache ruisseler sur le gâteau.

Terminez éventuellement en garnissant de glaçage au chocolat, de massapain,...

Gâteau italien aux mandarines

Tout le charme de la dolce vita



Un mariage exotique de meringue italienne et de mandarines rafraîchissantes, de délicieuse crème pâtissière et de frangipane au goût d'amande prononcé sur un fond de pâte brisée croustillant. En faisant griller le gâteau quelques instants encore avant de le servir, de très jolies rayures se dessineront sur la meringue.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour 2 moules à tarte de 17 cm de diamètre:

Pour la pâte brisée:

330 g de mix pour pâte brisée

130 g de beurre

1 oeuf

Pour la frangipane:

250 g de mix pour frangipane

100 g de beurre ramolli

2 œufs

Pour le sirop au sucre:

100 ml d'eau

100 g de sucre

de la liqueur: Grand Marnier,

Mandarine Napoléon,...

Pour la crème pâtissière:

100 g de mix pour crème pâtissière

330 ml de lait

Pour la meringue italienne:

2 blancs d'œufs

125 g de sucre cristallisé fin

le jus d'un demi-citron

du sucre impalpable

2 g de sel

Et ensuite:

des quartiers de mandarines

COMMENT PROCEDER?

Faites tout d'abord la pâte brisée:

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez-les jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laissez la pâte reposer pendant 15 minutes dans le réfrigérateur. Saupoudrez de farine votre plan de travail et abaissez la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Foncez-en les deux moules.

Préparez ensuite la frangipane:

Mélangez tous les ingrédients et remuez jusqu'à obtention d'une pâte bien consistante. Dressez une spirale de mélange pour frangipane sur les fonds de tarte à l'aide d'une poche à douilles. Faites cuire les deux fonds de 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Confectionnez alors le sirop au sucre:

Versez le sucre et l'eau dans un poêlon et portez le mélange à ébullition. Laissez refroidir et ajoutez-y ensuite un peu de liqueur. Une fois les fonds complètement refroidis, badigeonnez-les avec le sirop de sucre.

Préparez ensuite la crème pâtissière:

Mélangez le mix avec le lait. Dressez une spirale de crème pâtissière sur les fonds avec une poche à douille. Déposez-y les quartiers de mandarine.

Faites enfin la meringue italienne:

Versez environ 1/3 du sucre, le sel et le jus de citron dans les blancs d'œufs et battez-les. Lorsque la mousse commence à s'épaissir, ajoutez-y encore 1/3 du sucre. Continuez à battre jusqu'à obtention d'une belle mousse. Incorporez le dernier tiers de sucre dans la mousse et mélangez délicatement. Dressez une spirale de meringue sur les quartiers de mandarine à l'aide d'une poche à douilles munie d'un embout cannelé de manière à remplir les gâteaux jusqu'au bord. Saupoudrez légèrement de sucre impalpable et placez les gâteaux sous le grill jusqu'à ce que la meringue brunisse légèrement.



Le secret d'un savoureux craquelin en machine à pain

Vous pouvez lire dans le mode d'emploi de toutes les machines à pain que le sucre perlé est à proscrire. Les morceaux de sucre dur peuvent endommager votre cuve. Mais nous avons trouvé une astuce. Incorporer manuellement le sucre à la pâte, la recouvrir d'une couche de pâte, replacer le tout dans la machine à pain et remettre le programme en route. Ni vu ni connu. Les vrais boulangers en savent bien plus. Le secret d'un pain brioché fermier moelleux et ses perles de sucre fondant délicieusement dans la bouche.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

500 g de Brioché Fermier

250 ml d'eau

8 g de levure fraîche ou 4 g de levure sèche

40 g de beurre

2 g de sel



A ajouter:

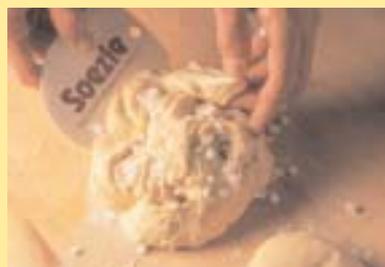
180 g de sucre perlé

15 g de beurre fondu

COMMENT PROCEDER?

Mettez tous les ingrédients dans la machine à pain à l'exception du sucre perlé et du beurre fondu. Lorsque le signal sonore retentit, retirez la pâte de la cuve ainsi que le crochet pétrisseur.

Pesez un pâton d'environ 200 g et faites-en une abaisse très fine. Incorporez le sucre perlé avec le beurre fondu dans le reste de pâte. Boulez consciencieusement. Recouvrez entièrement la boule de pâte de la fine abaisse et mettez à nouveau en boule. De cette manière, le sucre perlé ne laissera pas de dépôts sur les parois de la cuve. Remplacez la pâte (sans le crochet pétrisseur) dans la machine à pain, fermeture vers le bas, et laissez le programme suivre son cours. La machine ne pourra plus pétrir puisque vous avez enlevé le crochet pétrisseur. La pâte va lever encore pendant un moment et cuire ensuite correctement.





Croustillons et fruits caramélisés sur bâtonnet

La fin d'année est l'époque des croustillons par excellence. Parce qu'il est si doux alors de chasser le froid avec l'odeur chaleureuse de succulents croustillons. Ils sont naturellement irrésistibles servis avec un nuage de sucre impalpable, mais goûtez-les aussi de la manière suivante: piqué sur un bâtonnet à saté avec des morceaux de fruits délicatement caramélisés. Si votre bouche avait des yeux, elle ne pourrait le croire. Si vous les souhaitez encore un peu plus copieux, servez-les donc avec une bonne cuillerée de chantilly.



DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour 40 à 50 croustillons:

500 g de mix pour beignets

4 oeufs

275 ml d'eau

éventuellement 20 g de levure fraîche

ou 10 g de levure sèche

En plus:

des morceaux d'ananas, de mangue,

de poire

du sucre fin

COMMENT PROCEDER?

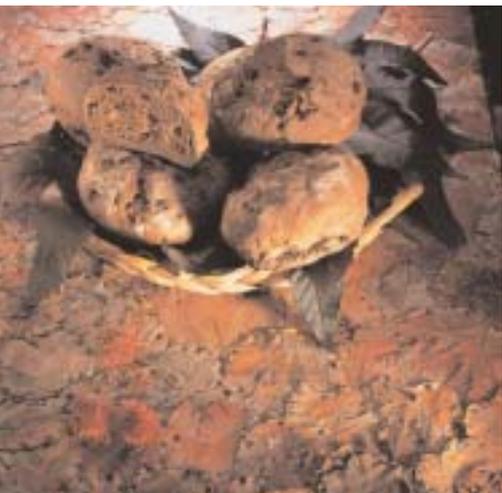
Préparez tout d'abord les croustillons:

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs et mélangez les jaunes avec l'eau. Ajoutez éventuellement de la levure pour obtenir une pâte plus légère. Mélangez le mix dans ce liquide jusqu'à obtention d'un tout homogène. Montez les blancs en neige et incorporez-les à la pâte avec une spatule. Laissez reposer pendant 15 minutes. Versez la pâte dans l'huile de friture (à 180°C) à l'aide d'une cuiller à glace ou de deux cuillers à soupe et laissez les croustillons cuire jusqu'à ce qu'ils soient bruns et dorés. Laissez-les égoutter sur du papier de cuisine.

Préparez ensuite les morceaux de fruits:

Faites frire les fruits dans une poêle à température relativement élevée. Saupoudrez de sucre pour que les fruits commencent légèrement à caraméliser. Laissez encore un peu cuire jusqu'à ce que les fruits soient bien dorés. Piquez alternativement des morceaux de fruit et des croustillons sur un bâtonnet pointu.

Petits pains au cacao et chocolat



Des petits pains à l'italienne.

Ces surprenants petits pains au chocolat viennent tout droit du pays des pâtes et des pizzas. Une combinaison typiquement méridionale de chocolat et d'orangettes confites. Délicieux avec un bol de lait chocolaté crémeux, préparé avec du véritable chocolat fondu dans du lait entier bouillant. Absolument succulent avec un peu de mascarpone doux et un petit verre d'amaretto ou de vin blanc liquoreux.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour 7 petits pains:

900 g de Surprima Plus

500 ml d'eau

26 g de levure fraîche ou 13 g de levure sèche.

25 g de poudre de cacao

5 g de sel

15 g de beurre

40 g de sucre cristallisé fin

2 cuillers à soupe d'huile d'olive

150 g de pépites de chocolat résistant à la cuisson

50 g d'orangettes confites, trempées

dans du vin blanc et finement coupées

COMMENT PROCEDER?

Tamisez la farine, la poudre de cacao et le sel dans un récipient. Creusez un puits et versez-y la levure, l'eau, l'huile d'olive, le sucre et le beurre. Pétrissez le tout jusqu'à obtention d'une pâte ferme et élastique. Mettez en boule et couvrez d'un film plastique. Laissez lever pendant environ une heure. Aplatissez alors la pâte à la main et incorporez-y les pépites de chocolat ainsi que les fins morceaux d'orangettes confites sans pétrir la pâte à nouveau. Pesez des pâtons de 250 g et boulez-les. Laissez encore lever 30 minutes sur un plan de travail saupoudré de farine. Apprêtez ensuite les pâtons, fermeture vers le haut, sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé. Badigeonnez les côtés des petits pains avec de l'oeuf battu et laissez-les encore reposer pendant une vingtaine de minutes. Faites cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 200°C.



Le coulibiac: délicieux, exquis, succulent... les mots nous manquent

Non, ce plat n'est pas apparenté à Montignac. Le coulibiac, c'est le nom d'un gâteau salé farci au poisson ou à la volaille. Et parce que la créativité est notre passion, nous lui avons apporté la petite touche Soezie: sous une enveloppe de pâte briochée moelleuse, vous y trouvez des morceaux de rhubarbe, de banane et de pommes mélangés à une garniture d'abricot, enrobés de crêpes. Si simple à première vue... jusqu'à ce que vous y mordiez. Les saveurs aigres et douces se marient pour révéler des sensations gustatives nouvelles.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour les crêpes:

80 g de mix pour crêpes

1 oeuf

125 ml d'eau

Pour la pâte briochée:

250 g de Brioché Fermier

125 ml d'eau

4 g de levure fraîche ou 2 g de levure sèche

20 g de beurre

1 g de sel

Pour la garniture de fruits:

250 g de rhubarbe

2 bananes

2 pommes

190 g de sucre

100 ml d'eau

80 g de beurre

40 g de sucre

une pincée de cannelle

le jus d'un citron

de la garniture aux abricots

COMMENT PROCEDER?

Faites les crêpes en premier lieu:

Mélangez le mix avec l'oeuf et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faites cuire les crêpes avec un peu d'huile dans une crêpière. Laissez-les complètement refroidir.

Préparez ensuite la pâte briochée:

Mélangez tous les ingrédients pour la pâte et pétrissez pendant 20 minutes. Laissez lever pendant 30 minutes à température ambiante sous un linge sec.

Confectionnez alors la garniture de fruits:

Épluchez les bâtons de rhubarbe et coupez-les en morceaux de 6 cm environ. Rincez-les à l'eau et mettez-les dans une casserole avec 110 g de sucre et 100 ml d'eau. Portez à ébullition et laissez refroidir immédiatement. Faites ensuite égoutter les morceaux de rhubarbe. Coupez les bananes épluchées en trois. Mettez 40 g de beurre et 40 g de sucre dans une poêle et chauffez sur un feu vif. Déposez-y les morceaux de bananes pendant quelques secondes pour qu'ils brunissent sans cuire. Placez-les ensuite sur une assiette. Épluchez les pommes et éliminez-en le cœur à l'aide d'un vide-pomme. Dans la chair du fruit, découpez ensuite autant de tubes de pomme que possible avec votre vide-pomme. Faites à nouveau fondre 40 g de beurre et 40 g de sucre dans une poêle et laissez les tubes de pomme brunir pendant 1 minute. Arrosez d'un peu de cannelle et du jus de citron et placez les tubes sur une assiette.

Préparation du coulibiac:

Abaissez la pâte en un rectangle de 30 cm sur 20 cm. Couvrez-le de crêpes froides. Etalez au centre et sur toute la longueur une bande de 20 cm environ de la moitié des fruits préparés. Couvrez de garniture aux abricots. Etalez ensuite le reste des fruits et couvrez à nouveau de garniture aux abricots. Repliez les crêpes sur les fruits. Badigeonnez les bords de la pâte briochée avec de l'oeuf battu. Repliez ensuite la pâte briochée sur les crêpes. Pour ce faire, repliez d'abord un côté sur les crêpes et badigeonnez-le d'oeuf battu avant d'y superposer l'autre côté. Aplatissez les extrémités de la pâte avec un rouleau à pâtisserie, badigeonnez -les d'oeuf battu et scellez. Retournez le coulibiac et déposez-le sur une plaque de cuisson graissée. Laissez reposer pendant 20 minutes. Préchauffez le four à 180°C. Badigeonnez le coulibiac avec de l'oeuf battu et, à l'aide d'un couteau aiguisé, dessinez des rayons de soleil sur la surface. Découpez 2 petits trous. Faites cuire pendant 35 minutes. Servez le coulibiac brûlant et découpez-le avec un couteau très aiguisé.



Scones anglais de Marienwaerdt en Hollande

Pour ces scones, nous sommes allés tout spécialement prendre quelques photos au domaine Mariënwaerdt, dans la région de Beesd aux Pays-Bas. C'est là que le maître pâtissier Jos van Grunsven fait des démonstrations depuis de nombreuses années avec les produits Soezie d'Aveve. Ces scones remportent un tel succès que nous réservons volontiers une petite place dans ce magazine pour y révéler la recette de Jos. Ces spécialités anglaises sont exquises à déguster avec le thé pendant les froides journées d'hiver.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

310 g de Surfina

2 cuillers à thé de poudre à lever

75 g de beurre crémeux non salé

45 g de sucre fin

2 oeufs

3 cuillers à soupe de lait

Au choix:

des raisins secs, des pépites de

chocolat, des cerneaux de noix,...

COMMENT PROCEDER?

Tamisez la farine et mélangez-y la poudre à lever. Découpez le beurre en petits dés et mélangez-le à la farine à la main. Faites chauffer le lait légèrement et faites-y fondre le sucre. Ajoutez le lait, le sucre et les oeufs à la pâte et mélangez bien. Incorporez ensuite les raisins secs, les pépites de chocolat, les cerneaux de noix ou tout autre ingrédient. Mettez la pâte en boule et enveloppez-la d'un film plastique. Laissez reposer pendant 20 minutes dans le réfrigérateur. Saupoudrez votre plan de travail d'un peu de farine et abaissez la pâte jusqu'à une épaisseur de 1,5 à 2 cm. A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre rond, découpez des disques de pâte. Attention: enfoncez l'emporte-pièce en une fois dans la pâte. Si vous tournez pour découper le disque, vous abîmez la structure de la pâte et les scones lèveront moins bien. Apprêtez les disques de pâte sur une plaque de cuisson graissée ou dans les cavités d'une plaque à choux. Badigeonnez-les avec du jaune d'oeuf. Laissez-les encore reposer pendant 5 minutes environ et faites cuire les scones dans un four préchauffé à 210°C pendant 15 minutes.



COLOPHONE

Éditeur responsable:

Lieve Malfait
Minderbroedersstraat 8
3000 Leuven

Rédaction:

Koen Marichael
Wouter Meesters

Photographie:

Douglas bvba

Service clientèle Soezie:

Tél. Belgique: 016 24 27 77
Tél. France: 0800 90 47 75
E-mail: soezie@aveve.be

Publication trimestrielle de
SOEZIE BAKING

Surfez sur le site internet de Soezie:
www.soezie.com

La plupart des produits de boulangerie-pâtisserie mentionnés dans cette brochure sont disponibles dans les points de vente Aveve et Covee.

