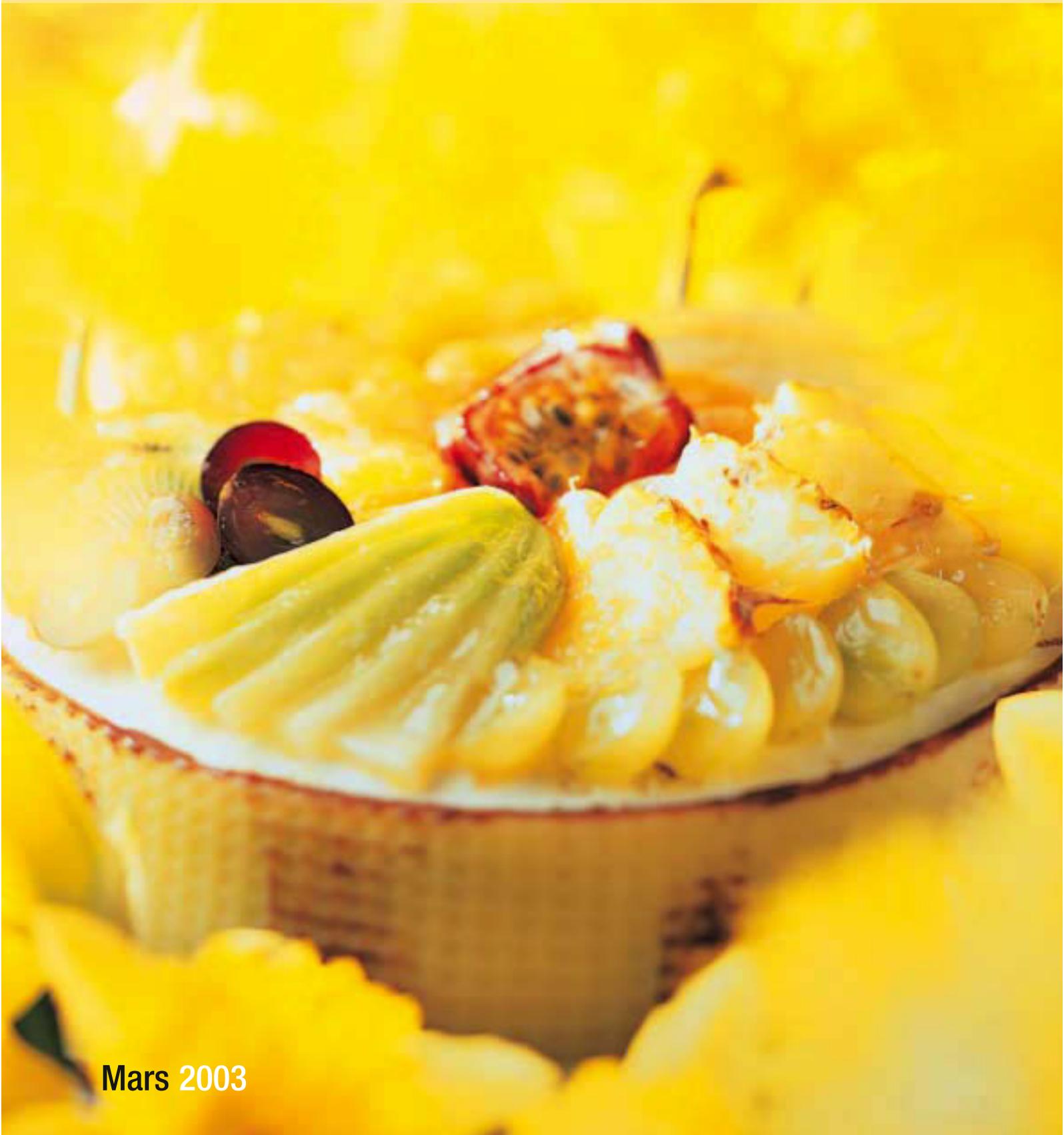


**Soezie
Club**

Un magazine pour la bonne boulangerie maison



Bloem



Mars 2003

Des biscuits aux amandes délicieusement croustillants, tout simple pour une fois...



Pas de recette compliquée cette fois, ni de prouesse créative digne de chefs et pâtisseries confirmés. Mais une recette toute simple, délicieuse, de biscuits aux amandes confectionnés grâce à notre mix pour pâte brisée. Et ce seront les meilleurs biscuits. Si vous désirez toutefois gâter davantage vos invités, il vous suffira de garnir les biscuits de quelques amandes effilées et d'un peu de sucre glace ou de glaçage au chocolat.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour la pâte:

330 g de mix pour pâte brisée

1 oeuf

185 g de beurre dur

50 g de sucre

une pincée de sel

10 g de zeste de citron râpé

une pointe de couteau de poudre à lever

Ensuite:

un oeuf battu

des amandes effilées

du sucre glace

du glaçage au chocolat

COMMENT PROCEDER?

Mélangez tous les ingrédients pour la pâte jusqu'à obtention d'un tout bien homogène. Laissez durcir la pâte pendant 20 minutes dans le réfrigérateur.

Saupoudrez votre plan de travail de farine et abaissez la pâte au rouleau jusqu'à une épaisseur de 1 cm. Pratiquez éventuellement quelques incisions dans la pâte pour obtenir des biscuits encore plus jolis.

Placez l'abaisse sur une plaque de cuisson propre ou sur une planche à découper et laissez durcir pendant 10 minutes dans le congélateur. Badigeonnez alors la pâte d'oeuf battu et saupoudrez généreusement d'amandes effilées. Enfoncez bien les amandes en passant avec le rouleau à pâtisserie. Découpez des biscuits dans la pâte avec divers emporte-pièces.

Déposez les biscuits sur une plaque de cuisson graissée ou chemisée de papier sulfurisé. Faites-les cuire dans un four préchauffé à 180°C (15 à 18 minutes) jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Laissez refroidir complètement et garnissez-les au choix. Soit, vous pouvez saupoudrer entièrement les biscuits de sucre. Soit, faites fondre un sachet de glaçage au chocolat dans de l'eau chaude et trempez les biscuits complètement ou en partie dans le glaçage liquide.



Une farandole qui ravira les gourmets gourmands de 7 à 77 ans...

De nombreuses mamans ont déjà téléphoné ou envoyé des e-mails pour obtenir une recette de donuts, un grand favori des enfants depuis des années. Une recette qui nous vient d'Amérique et qui connaît un grand succès non seulement comme petit en-cas mais également au petit déjeuner. Ces donuts artisanaux, au goût délicieux, se digèrent facilement. La forme ludique invite à la créativité pour le grand plaisir des enfants. Garnis de granulés de sucre multicolores, d'une couche de chocolat ou de miel doux ou de confiture, vos donuts se transforment en une véritable farandole pour toute la famille.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour la pâte:

500 g de Brioché Fermier

250 ml d'eau

16 g de levure fraîche ou 8 g de levure sèche

20 g de beurre

2 g de sel

5 g de poudre à lever

10 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Pour la finition:

Du glaçage au chocolat

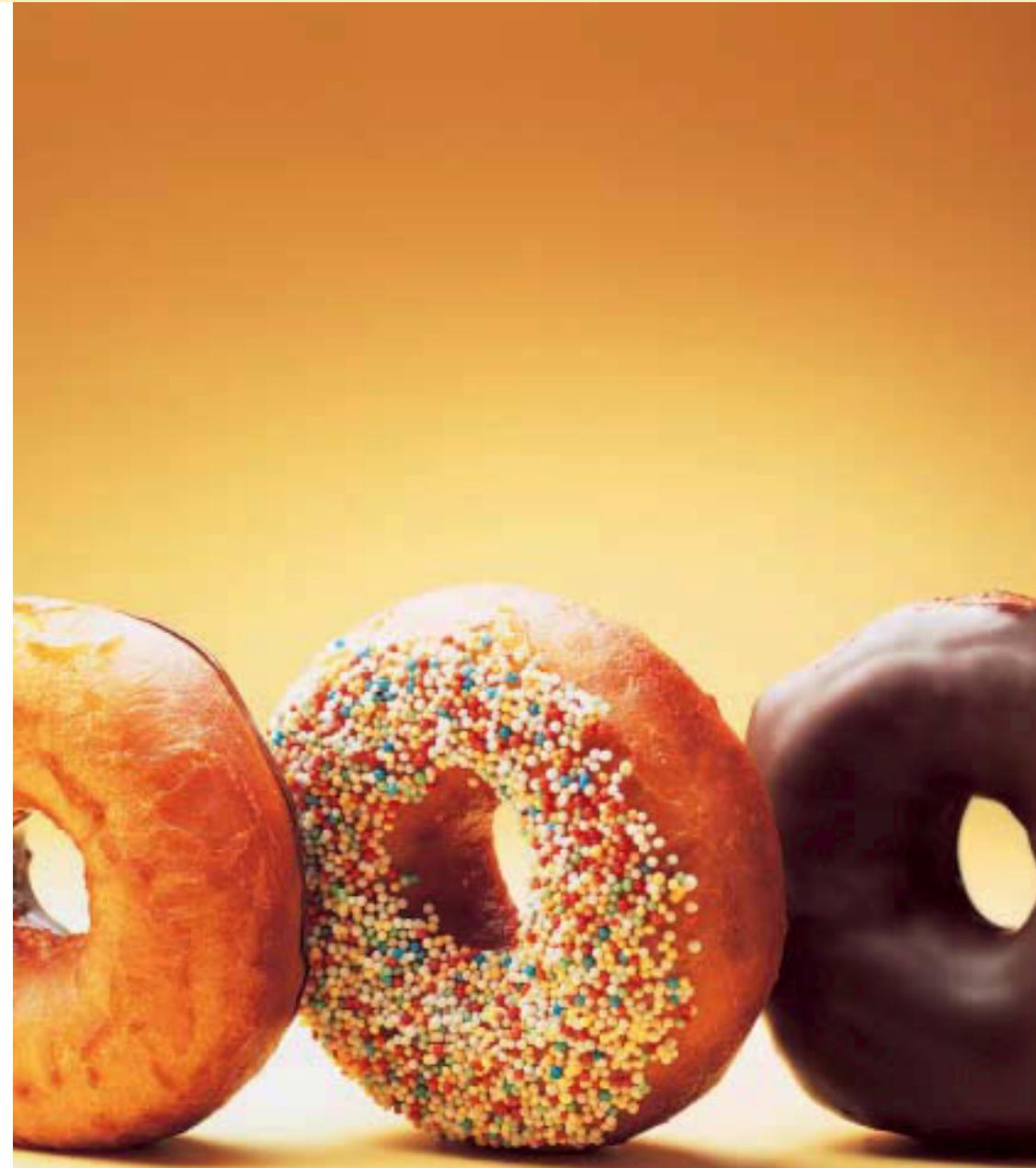
Des granulés de sucre

COMMENT PROCEDER?

Mélangez tous les ingrédients pour la pâte et pétrissez-les pendant 20 minutes. Couvrez la pâte d'un linge sec et laissez lever à température ambiante pendant 30 minutes. Répartissez la pâte en pâtons d'environ 50 g. Formez des boules rondes et laissez-

les lever pendant 10 minutes.

Creusez un petit trou au centre des pâtons avec la pointe du doigt. Étirez le trou suffisamment pour conserver sa forme après la dernière levée. Laissez lever à nouveau pendant 20 minutes sous un linge sec, à température ambiante. Déposez-les avec précaution dans la friteuse et faites-les cuire à 175°C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Vous pouvez les garnir de granulés de sucre juste après la cuisson. Pour la décoration au glaçage au chocolat, par contre, laissez d'abord refroidir les donuts. Faites ensuite fondre le sachet de glaçage dans de l'eau chaude et plongez un côté des donuts dans le glaçage liquide.



Du cramique à nul autre pareil... en machine à pain



Le cramique reste un des pains traditionnels favoris des boulangers amateurs. C'est donc sans surprise que nos lecteurs nous demandent à nouveau une recette pour cramique en machine à pain. En effet, plus que jamais, ils cherchent une manière simple de confectionner ce pain délicieux. Le hasard veut que nous puissions depuis peu présenter un nouveau Mix All-in, un mix spécial pour pain sucré: le Mix All-in pour pain brioché. Plus de complications à peser 5 grammes de ceci et 5 grammes de cela, mais un emballage pratique pour une portion et juste de l'eau à ajouter. Si vous faites tout d'abord tremper les raisins secs, vous obtiendrez un pain délicieusement moelleux agrémenté de succulents raisins tendres à souhait.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

500 g de Mix All-in pour pain brioché

275 ml d'eau

200 g de raisins secs

COMMENT PROCEDER?

Il vaut mieux tout d'abord veiller à rendre les raisins secs bien mous. Comment? Faites-les tremper dans de l'eau chaude ($\pm 50^{\circ}\text{C}$) pendant 30 minutes. Égouttez-les dans un chinois. Laissez à nouveau les raisins tremper dans de l'eau chaude pendant 30 minutes. Egouttez et laissez-les sécher sur une serviette de cuisine.

Introduisez le Mix All-in et l'eau dans la machine à pain. Sélectionnez le programme pour cramiques et déterminez la couleur de croûte désirée. Si vous possédez une machine équipée d'un distributeur de raisins et de noix, versez également dans le bac les raisins séchés après trempage. Appuyez sur Start. Si vous n'avez pas de distributeur de raisins et de noix, ajoutez les raisins à la pâte lorsque le signal sonore retentit. Laissez le pain reposer quelques instants dans le moule après la cuisson. Il sera plus facile à démouler.



Pas besoin d'être dimanche pour servir des petits pains aux raisins à table

Vraiment classiques, ces petits pains, ils n'en sont pas moins bons pour autant, bien au contraire. Le mariage de la pâte briochée moelleuse et de la crème pâtissière sucrée, de la cassonade et des raisins est un vrai régal accompagné d'une tasse de café au parfum délicat ou simplement comme petit en-cas. Impossible de ne pas inclure un tel délice dans ce numéro consacré aux recettes les plus demandées.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour la pâte:

500 g de Mix All-in pour pain brioché

275 ml d'eau

Ensuite:

90 g de mix pour crème pâtissière

300 ml de lait

de raisins secs trempés (voir la recette pour cramique)

de la cassonade brune

un oeuf battu

éventuellement, du nappage aux abricots ou du glaçage blanc.

COMMENT PROCÉDER?

Pétrissez la pâte en sélectionnant le programme «pâte» de la machine à pain, dans une pétrisseuse ou à la main. Veillez à obtenir une pâte bien ferme. Couvrez la pâte d'un film de plastic et laissez-la reposer pendant 20 minutes à température ambiante. Abaissez la pâte au rouleau en un rectangle d'environ 50 cm sur 25 cm et d'une épaisseur de 3 mm environ. Déposez la plaque de pâte, le long côté tourné vers vous.

Mélangez le mix pour crème pâtissière avec le lait jusqu'à obtention d'une belle crème jaune. Etalez cette crème sur la pâte. Veillez à ne pas couvrir de crème le bord de la partie supérieure du long côté. Parsemez quelques raisins secs çà et là et saupoudrez de cassonade. Badigeonnez le bord sans crème avec l'œuf battu.

Réalisation de pains aux raisins allongés:

Rabattez la pâte en deux fois. Rabattez tout d'abord la partie inférieure vers le milieu et amenez ensuite le bord supérieur badigeonné d'œuf vers le milieu pour le poser sur le bord de la partie déjà pliée. L'œuf assure l'adhésion des deux parties entre elles. Appuyez bien. Découpez la pâte ainsi rabattue en morceaux de 3,5 cm de large. Placez ensuite les petits pains fermeture vers le bas sur une plaque de cuisson graissée ou chemisée de papier sulfurisé. Placez-les les uns contre les autres (à un demi-centimètre d'intervalle) pour qu'ils conservent bien leur forme pendant la cuisson. Laissez lever pendant 20

minutes. Badigeonnez les petits pains avec de l'œuf battu. Faites-les cuire pendant environ 15 minutes dans un four préchauffé à 220°C.

Réalisation de pains aux raisins ronds:

Roulez la plaque de pâte du bas vers le haut, vers le bord supérieur badigeonné d'œuf. Découpez des disques de 3 cm de large dans ce grand rouleau. Déposez les petits pains sur une plaque de cuisson graissée ou chemisée de papier sulfurisé. Laissez

lever pendant 20 minutes. Badigeonnez les petits pains aux raisins d'œuf battu. Faites-les cuire pendant environ 15 minutes dans un four préchauffé à 220°C.

Pour finir, vous pouvez abricoter les petits pains ou les couvrir de glaçage blanc. Pour le nappage, réchauffez 1 cuiller à soupe de nappage aux abricots avec 3 cuillères à soupe d'eau. Pour le glaçage blanc, délayez la poudre dans 20 ml d'eau chaude.



Sandwiches en habit de Pâques



Pâques n'arrive qu'une fois par an et il faut que cela se remarque à table. Pas de petit déjeuner de fête sans sandwiches moelleux avec du beurre frais et de la confiture maison. Mais on peut encore les rendre plus festifs. En habit de Pâques. Il suffit de leur donner une forme sympathique, comme ces petits lapins. Vous verrez bien lesquels vont disparaître les premiers du panier. En plus, vous ne devez rien changer à la recette car le nouveau Mix All-in pour pain brioché est parfait. Ce nouveau mix pour pain apparaît souvent dans ce magazine Soezie, et à juste titre. Il vous permet évidemment de confectionner de délicieux pains dans la machine à pain mais il existe encore tant d'autres possibilités. Ces sandwiches mous et ces petits lapins de Pâques amusants vous assureront un petit déjeuner de Pâques fait maison et inoubliable.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

500 g de Mix All-in pour pain brioché

275 ml d'eau

un oeuf battu

COMMENT PROCEDER?

Pétrissez le Mix All-in et l'eau dans une machine à pain, une pétrisseuse ou à la main jusqu'à obtention d'une pâte bien ferme. Laissez lever sous un linge sec pendant 30 minutes à température ambiante. Aplatissez ensuite la pâte avec les mains et boulez-la. Laissez encore lever sous un linge sec pendant 15 minutes à température ambiante.

Pour les sandwiches

Répartissez la pâte en pâtons de 50 g. Mettez ces pâtons en boule et laissez-les reposer 5 minutes. Aplatissez-les ensuite et roulez-les en longueur jusqu'à ce que vous formiez des sandwiches pointus d'environ 10 cm de long. On n'arrive pas souvent au résultat souhaité en une seule opération. Laissez alors les pâtons reposer quelques instants et continuez à les rouler. Déposez ensuite les sandwiches sur une plaque de cuisson graissée ou chemisée de papier sulfurisé. Laissez lever sous un linge sec de 30 à 40 minutes à température ambiante.

Badigeonnez les sandwiches avec de l'œuf battu. Faites-les cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 230°C.

Pour les lapins de Pâques:

Divisez la pâte en pâtons de 50 g. Mettez-les en boule et laissez-les reposer 5 minutes. Pour le corps de chaque lapin de Pâques, assemblez deux pâtons de 50 g et faites-en une boule de 100 g. Laissez reposer 5 minutes. Pendant ce temps, avec les pâtons de 50 g qui restent, confectionnez des petits cônes dont vous inciserez le sommet au moyen de ciseaux ; c'est ainsi que vous réaliserez les petites têtes avec les oreilles. Roulez maintenant les boules de 100 g en longueur en 2 à 3 fois. Vous devriez obtenir une longueur finale de 25 à 30 cm. Donnez ensuite le bon format aux rouleaux de pâte (les corps). Assemblez enfin tête et corps sur une plaque de cuisson graissée ou chemisée de papier sulfurisé. Badigeonnez d'œuf battu et faites cuire les petits lapins de Pâques pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C.



Aussi rafraîchissant qu'une palette de couleurs de printemps dessinée de fruits frais

Le printemps est de retour, nous le voyons, nous le sentons tout autour de nous. Et à table également. Laissez-vous séduire par ce gâteau léger avec son abondance de fruits frais : raisins, ananas, melon et fruits de la passion. Mais attention... le secret se cache sous les fruits. La saveur exquise et délicate de la génoise légère garnie d'une couche de crème onctueuse agrémentée de morceaux de fruits sucrés, le tout couronné du goût suave des amandes que libère une fine bandelette de massépain. Une seule bouchée de ce gâteau haut en couleurs suffit à vous convaincre qu'il tient tout à fait ses promesses.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour un moule à génoise flexible ou pour un moule à charnière de 26 cm de diamètre:

Pour le fond en pâte Brisée:

330 g de mix pour pâte Brisée

130 g de beurre

1 oeuf

Pour la génoise:

330 g de mix pour génoise (biscuit)

5 oeufs

35 ml d'eau (3 cuillers à soupe)

Pour le sirop:

150 g de sucre

150 ml d'eau

de l'arôme de kirsch ou de la liqueur au choix

Et ensuite:

1 l de crème fouettée

150 g de sucre

des fruits frais: pêches, fraises, raisins, ananas, fruits de la passion, ...

du massépain

éventuellement du nappage aux abricots

COMMENT PROCEDER?

Réalisez tout d'abord le fond de pâte Brisée :

Rassemblez tous les ingrédients et pétrissez-les jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène. Laissez refroidir ensuite pendant 15 minutes dans le réfrigérateur. Abaissez alors la pâte au rouleau et découpez-y un fond de la taille de votre moule à génoise. Déposez le fond de pâte sur une plaque de cuisson graissée ou chemisée de papier sulfurisé et faites cuire la pâte jusqu'à ce qu'elle soit dorée dans un four préchauffé à 180°C (environ 10 minutes).

Préparez ensuite la génoise:

Fouettez le mix avec les oeufs et l'eau pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'un tout mousseux. Versez le mélange dans un moule à génoise flexible graissé ou un moule à charnière graissé. Faites cuire la génoise pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C.



Confectionnez alors le sirop:

Versez le sucre et l'eau dans un poêlon et portez le mélange à ébullition. Laissez refroidir et ajoutez-y quelques gouttes d'arôme de kirsch ou de liqueur.

Confection du gâteau:

Découpez horizontalement la génoise refroidie en trois tranches de même épaisseur. Fouettez la crème fraîche avec le sucre (pas trop ferme) et étalez-en une fine couche sur le fond de pâte Brisée. Déposez-y la partie inférieure de la génoise et appliquez une couche de sirop. Etalez une nouvelle couche de crème fraîche d'un demi-centimètre d'épaisseur et couvrez-la de petits morceaux de fruits, par exemple des morceaux de fraise ou de pêche. Placez-y la deuxième tranche de génoise, badigeonnez à nouveau de sirop

et de crème fraîche et disposez-y une autre couche de fruits. Déposez la dernière tranche de génoise sur laquelle vous appliquez du sirop. Couvrez le gâteau entier de ce qui reste de crème chantilly. Abaissez une plaque de massépain en vous aidant d'un peu de sucre glace et appliquez une bande de massépain sur les parois latérales du gâteau. La bande de massépain doit dépasser la face supérieure du gâteau d'environ un centimètre. Garnissez le gâteau de morceaux de fruits frais tels qu'ananas, melon, raisins, fruits de la passion, ... Pour éviter que les fruits ne se dessèchent après un certain temps, il vaut mieux les couvrir d'une fine couche de nappage. Réchauffez à cet effet 1 cuiller à soupe de nappage avec 3 cuillers à soupe d'eau et badigeonnez-en les fruits.

Une ronde émaillée de saveurs surprenantes



Une couronne de pain qui prouve bien que le pain n'a pas la vocation d'être monotone. Sa forme captivante invite à la dégustation. Ce n'est certainement pas un pain ordinaire. Mais la forme n'est qu'un élément du caractère bizarre de ce pain. Au moyen d'un moule à kouglof flexible – notre boulanger ne veut plus rien d'autre – vous pourrez d'ailleurs confectionner ce délice irrésistible. Le goût intense des fruits confits, généreusement trempés dans du rhum, le croustillant des graines du Waldkorn et la saveur rafraîchissante des raisins secs enrichissent encore le goût typique du levain. Entrez dans le nouvel univers du pain.

DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Pour un moule à kouglof flexible de 24 cm de diamètre:

Pour le levain:

350 g de farine Surprima-Plus

250 ml d'eau

30 g de levure fraîche ou 15 g de levure sèche

Ensuite:

250 ml de lait

70 g de levure fraîche ou 35 g de levure sèche

200 g de sucre

525 g de farine Surprima-Plus

225 g de Mix pour Waldkorn

3 jaunes d'œufs

6 g de zeste de citron râpé

250 g de beurre

250 g de raisins secs

50 ml de rhum

200 g de fruits confits en morceaux

COMMENT PROCEDER?

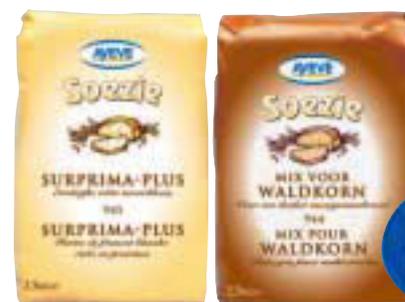
Faites tremper les raisins secs et les fruits confits dans du rhum depuis la veille au soir.

Préparez tout d'abord le levain :

Mélangez tous les ingrédients et pétrissez-les cinq minutes environ. Couvrez le mélange et placez-le dans le réfrigérateur pendant 4 heures.

Réalisation de la couronne de printemps :

Mélangez la levure et le sucre dans le lait. Ajoutez le levain, la farine Surprima-Plus et le Mix pour Waldkorn et pétrissez la pâte avec énergie. Incorporez-y ensuite les jaunes d'œufs et le zeste de citron râpé. Après avoir pétri pendant environ 5 minutes, ajoutez le beurre. Poursuivez le pétrissage pendant encore 10 minutes et ajoutez les raisins et fruits confits trempés à la fin. Laissez alors lever la pâte sous un linge sec pendant 90 minutes à température ambiante. Vous avez maintenant obtenu une pâte souple de belle structure. Divisez la pâte en morceaux de 460 g et mettez-les en boule. Creusez un trou au milieu de la pâte en y faisant tourner la poignée d'un rouleau à pâtisserie. Déposez l'anneau de pâte, fermeture vers le bas, dans le moule à kouglof (il n'est pas nécessaire de le graisser). Laissez lever sous un linge sec pendant 30 minutes à température ambiante. Badigeonnez la pâte d'eau et faites cuire la couronne de printemps pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 190°C. Retournez le gâteau sur une grille après la cuisson. Laissez refroidir et saupoudrez légèrement de sucre glace ou napez avec un peu de glaçage au chocolat.





COLOPHONE

Éditeur Responsable:
Daniël Lips
Eugeen Meeusstraat 6
B-2170 Merksem

Rédaction:
Koen Marichael
Wouter Meesters

Photographie:
Douglas bvba

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

Publication trimestrielle
d'Aveve Bloem
9^{ème} année n° 1

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.



Soezie