

# Soezie Club

*Un magazine pour la bonne boulangerie maison*



mars 2005

# Les Mix All-in, la voie la plus rapide vers les délices du pain



**Si vous possédez une machine à pain et que vous ne voulez pas perdre de temps à peser les ingrédients, alors les Mix All-in sont pour vous les produits rêvés. Il vous suffit d'ajouter de l'eau et la machine à pain fait le reste. Et si d'aventure vous êtes un boulanger amateur débutant, ces mix vous feront découvrir comme il peut être facile et rapide de faire son pain.**

Vous réussissez toujours votre pain et le vaste choix de variétés succulentes vous permet une alternance suffisante. En outre, si vous y incorporez simplement quelques ingrédients supplémentaires, vous créez des milliers de possibilités. N'hésitez pas, par exemple, à essayer notre pain de campagne épicé, avec oignons et lardons, ou bien le pain brioché au fromage et aux olives dont vous trouverez les recettes dans ce magazine.

Les Mix All-in de Soezie ne contiennent que des ingrédients naturels. Nos spécialistes de la qualité ont fait le choix délibéré de n'ajouter aucun produit chimique. En outre, tous les ingrédients se marient tellement bien entre eux que l'on n'a pas besoin d'intégrer une quantité anormalement élevée de levure dans la

farine. Vous obtenez de cette manière un pain au goût délicieux et à l'arôme naturel.

Avez-vous déjà découvert les petits emballages pratiques de 500 g? Un sachet égale un pain, difficile de faire plus simple. Vous n'avez même plus besoin d'une balance. En plus, l'emballage fermé assure une conservation optimale de la farine.

Vous ne devez pas forcément posséder une machine à pain pour pouvoir bénéficier des avantages que présentent les Mix All-in. En plus des recettes pour les pains en machine à pain, ce numéro contient également des recettes All-in pour la Tarte Limbourgeoise et pour un pain tressé. Pour les réaliser, vous devrez travailler la pâte vous-même mais l'avantage persiste : il vous suffira d'ajouter de l'eau pour confectionner la pâte de base.

Le dosage correct des différents ingrédients qui caractérise les Mix All-in constitue une garantie de succès. Vous préparez ainsi, avec grande simplicité, des pains et des tartes pourtant splendides. Et vous récolterez aussi les regards émerveillés des heureux qui auront la chance de tester vos talents de boulanger.

# Pain de campagne

Un solide petit déjeuner en un seul pain... c'est ainsi que l'on peut décrire au mieux ce pain de campagne. Du pain multi-céréales réalisé à partir de ce Mix All-in très apprécié, qui regorge de fibres alimentaires et de vitamines. Si vous ajoutez des lardons et un oignon cuits ainsi qu'une touche d'ail à la pâte, vous obtenez en un clin d'œil, une délicieuse garniture sur votre tartine !

## DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN?

Recette  
pour la machine  
à pain

500 g de Mix All-in pour Pain Multi-Céréales

280 ml d'eau

100 g de lardons cuits hachés finement

1 oignon cuit, haché finement

1 gousse d'ail écrasée

## Comment vous y prendre?

*Avec une machine à pain équipée d'un signal sonore pour l'ajout d'ingrédients supplémentaires :*

Versez le Mix All-in et l'eau dans la machine à pain et sélectionnez le programme de base ou le programme pour pain blanc. Déterminez la dureté de la croûte. Dès que le signal sonore retentit, ajoutez les autres ingrédients.

*Avec une machine à pain munie d'un petit godet à ouverture automatique :*

Versez le Mix All-in et l'eau dans la machine à pain et sélectionnez le programme de base ou le programme pour pain blanc. Ajoutez les autres ingrédients à la fin du deuxième temps de pétrissage (consultez le mode d'emploi de votre machine à pain). Le godet est trop petit pour pouvoir y mettre tous les ingrédients supplémentaires.



**Suggestion** Si vos hôtes ne sont pas vraiment fous d'ail, vous pouvez laisser tomber cet ingrédient. Les amateurs pourront toujours étendre un peu d'ail sur une tranche de pain de campagne frais.

# La fierté du Limbourg



Depuis la nuit des temps, cette tarte aux fruits ('Vlaai') trône sur la table des Limbourgeois le dimanche après-midi. Une tarte délicieuse avec un fond réalisé dans une pâte briochée moelleuse recouvert tout d'abord d'une fine couche de crème pâtissière sucrée et garni ensuite de cerises, d'abricots, d'ananas, de pommes.... Les tartes limbourgeoises arborent en plus un joli couvercle à croisillons. Grâce au découpoir à quadrillage bien pratique, vous le réaliserez vous-même très simplement. Il vous suffira ensuite de saupoudrer le tout de poudre à décorer ou de badigeonner avec de la gelée de nappage et ... de déguster !

## DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

**Pour 2 moules à fond amovible de 30 cm de Ø ou 4 moules de 17 cm de Ø :**

### Pour la pâte :

500 g de Mix All-in pour Pain Brioché

250 ml d'eau

### Pour la crème pâtissière :

100 g de Mix pour Crème Pâtissière

330 ml de lait

### En plus :

Découpoir à quadrillage

Garniture pour gâteau : pommes, cerises, abricots ou ananas

Gelée de nappage à l'abricot

Poudre à décorer

## COMMENT VOUS Y PRENDRE ?

Confectionnez tout d'abord la pâte :

Versez l'eau sur le Mix All-in et pétrissez pendant 20 minutes avec une machine à pain, une pétrisseuse ou à la main. Couvrez la pâte d'un film de plastique et laissez lever pendant 30 minutes à température ambiante. Abaissez la pâte au rouleau jusqu'à une épaisseur de 3 mm. Graissez les moules à tarte et foncez-les de pâte. Mélangez le Mix pour Crème Pâtissière avec le lait et fouettez jusqu'à obtention d'une crème uniforme. À l'aide d'une poche à douilles, étalez la crème pâtissière uniformément sur les fonds de tarte. Disposez une garniture pour gâteau au choix au-dessus de la crème. Confectionnez les couvercles avec le reste de la pâte. Assurez-vous que la grille amovible du découpoir à quadrillage est placée avec le bon côté tourné vers le haut. Quand il est bien placé, vous pouvez lire 'TOP' sur les poignées. Saupoudrez légèrement de farine le découpoir à quadrillage. Déposez-y une couche de pâte abaissée et passez le rouleau sur la pâte. Retirez la grille du découpoir et disposez le couvercle de pâte sur la tarte. Avec le rouleau, éliminez le surplus de pâte sur les côtés. Faites cuire la tarte 20 à 25 minutes dans un four chauffé à 200°C. Faites fondre 3 cuillers à soupe de gelée de nappage avec une cuiller à soupe d'eau et badigeonnez-en les tartes ou bien saupoudrez-les de poudre à décorer.



# Génoise au chocolat avec mousse aux bananes



Comme il peut parfois être facile de créer des pâtisseries... Combinez la recette du Mix pour Génoise et celle du Mix pour Gâteau au Chocolat et vous obtenez une génoise au chocolat exquise. Ajoutez à cela une couche de mousse aux bananes et quelques décorations, et vous créez un délice scintillant.



## DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

### Pour la génoise au chocolat :

200 g de Mix pour Génoise

250 g de Mix pour Gâteau au Chocolat

4 oeufs

70 ml d'eau

### Pour la mousse aux bananes :

150 g de Mix pour Mousse aux Bananes

375 ml de lait

### Pour la finition :

Des cerneaux de noix

De la gelée de nappage à l'abricot

Du miel liquide

Des rondelles de banane

## COMMENT VOUS Y PRENDRE ?

*Préparez tout d'abord le mélange pour la génoise au chocolat :*

Fouettez tous les ingrédients ensemble pendant 10 minutes à vitesse maximale jusqu'à obtention d'une pâte légère. Etalez 1 cm de pâte sur une plaque de cuisson graissée. Faites cuire la génoise au chocolat pendant 10 à 15 minutes dans un four préchauffé à 170°C.

*Confectionnez ensuite la mousse aux bananes :*

Fouettez le mix avec le lait pendant 10 minutes à vitesse maximale.

*Réalisation des petits gâteaux :*

Découpez des petits rectangles d'environ 8 cm sur 4 dans la génoise au chocolat. Découpez-y également des petits dés pour la décoration. A l'aide d'une poche à douilles, disposez de la mousse aux bananes sur les petits rectangles de génoise. Garnissez avec des dés de génoise, des cerneaux de noix et des rondelles de banane. Mélangez 2 cuillères à soupe de gelée de nappage froide avec une demi-cuillère à soupe de miel et dessinez-en quelques fines lignes sur les gâteaux. Laissez refroidir les gâteaux pendant 3 à 4 heures dans le réfrigérateur.

# Tresse briochée au fromage et aux olives



Un pain brioché au fromage et aux olives ? Un peu bizarre comme idée, n'est-ce pas ? Mais attendez donc d'essayer cette recette vous-même. La touche épicée des olives vertes combinée au fromage râpé et à l'oignon se marie merveilleusement bien au goût légèrement sucré du pain brioché. Et en forme de tresse, cette création paraît encore plus attirante.

## DE QUOI AVEZ-VOUS BESOIN ?

### Pour la pâte :

400 g de Mix All-in pour Pain Brioché

100 g de Mix All-in pour Pain Blanc

250 ml d'eau

### En plus :

de l'œuf battu

100 g de fromage râpé

50 g d'olives vertes hachées

20 g d'oignons secs

un mélange d'épices italiennes

## COMMENT VOUS Y PRENDRE ?

Pétrissez les ingrédients pour la pâte pendant 20 minutes avec une machine à pain, une pétrisseuse ou à la main. Couvrez la pâte d'un film de plastique et laissez lever pendant 30 minutes à température ambiante. Abaissez la pâte au rouleau en une plaque rectangulaire. Badigeonnez-la d'un peu d'œuf battu. Eparpillez les olives hachées, le fromage râpé et les oignons. Enroulez la pâte en serrant bien et aplatissez-la ensuite. Répartissez la pâte en 6 pâtons de 150 g et mettez-les en boule. Allongez-les en les roulant pour en faire des fils de 30 cm de long. Si la pâte ne permet pas de confectionner de si longues ficelles en une fois, procédez en plusieurs étapes en la laissant reposer un peu entre chacune d'elles. Badigeonnez les ficelles avec de l'œuf battu et roulez-les dans les épices italiennes.

Confectionnez deux tresses triples :

Disposez 3 ficelles les unes à côté des autres et joignez-les à une extrémité. Faites tout d'abord passer la ficelle de gauche sur la ficelle centrale et ensuite la ficelle de droite sur celle du milieu, et ainsi de suite.

Déposez les tresses sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Laissez encore lever pendant 35 minutes. Faites cuire pendant 18 minutes dans un four préchauffé à 220°C.

**Suggestion** Réalisez également ce pain dans la machine à pain. Versez la farine et l'eau dans la machine et sélectionnez le programme de base pour pain blanc. Ajoutez le fromage, les olives et les oignons lorsque le signal sonore retentit ou bien – si votre machine n'est pas équipée de ce signal – à la fin du deuxième pétrissage (consultez le manuel d'utilisation). Juste avant la cuisson, badigeonnez le pain d'œuf battu et saupoudrez d'épices italiennes.

# Les points de vente Soezie en France

## 02 Aisne

- Englancourt, Mme Carton, 1, rue l'Ecouffe, 02260 Englancourt, tél. 03 23 97 23 27, fax 03 23 97 94 03 (vente par correspondance)
- Ressons-le-Long, La Maison d'Ailleurs, Mme Lefèvre, 15, route Nationale 31, 02290 Ressons-le-Long, tél./fax 03 23 55 55 97
- Ugny-le-Gay, Mme & M. Fournet, 9, rue William Rodger, 02300 Ugny-le-Gay, tél./fax 03 23 39 36 67

## 59 Nord

- Abancourt, La Forge d'Antan, 2, rue Yves Defossez, 59268 Abancourt, tél. 03 27 82 90 51, fax 03 27 82 63 68
- Bollezele, Motoculture des Flandres, 5, route de Gravelines, 59470 Bollezele, tél. 03 28 68 00 33, fax 03 28 68 84 81
- Cuincy, Le Moulin Brûlé, Mme Haremza, 448, rue du Moulin Brûlé, 59553 Cuincy, tél. 03 27 87 05 96, fax 03 27 99 01 15 (vente par correspondance)
- Haubourdin, Le Petit Potager, 159, avenue Roger Salengro, 59320 Haubourdin, tél./fax 03 20 07 15 54
- Roubaix, Acacias Street, 15, rue de l'Alma, 59100 Roubaix, France, tél./fax 03 20 26 34 46 (livraison à domicile (région Lille))
- Trélon, Mme Dominique Mestdagh, 72, rue Roger Salengro, 59132 Trélon, tél./fax 03 27 59 72 67
- Villeneuve d'Ascq, Au Panier Vert, Mme Dubar, 177, rue Jean Jaurès, 59491 Villeneuve d'Ascq, tél. 03 20 89 05 71, fax 03 20 89 10 25
- Villeneuve d'Ascq, Kioui, 97, rue Jules Guesde, 59650 Villeneuve d'Ascq, tél. 03 20 33 02 90, fax 03 20 33 02 16
- Zuydcoote, Proxi, Mme Paulcak, 169, rue Général de Gaulle, 59123 Zuydcoote, tél./fax 03 28 29 92 62

## 62 Pas-de-Calais

- Courcelles-le-Comte, Nature & Saveurs, Mme & M. Delcroix, 2 bis, rue Gambetta, 62121 Courcelles-le-Comte, tél. 03 21 73 03 73, fax 03 21 73 22 21 (vente par correspondance)
- Hesdigneul-les-Boulogne, La Jardinerie d'Hesdigneul, route Pont-de-Briques, 62360 Hesdigneul-les-Boulogne, tél. 03 21 99 19 79, fax 03 21 99 19 72
- Heuringhem, Agriculture Conseil Environnement, Mme Delcourte, 578, rue du Bibrou, 62575 Heuringhem, tél. 03 21 12 72 74, fax 03 21 12 72 62
- Lens, Kioui, 15, rue Eugène Bar, 62300 Lens, tél. 03 21 43 89 81, fax 03 21 43 90 13
- Louches, Mme Quenu Haudiquet, 274, place de la Mairie, 62610 Louches, tél. 03 21 35 44 97
- Saint-Martin-au-Laërt, Espace Emeraude, 87, route de Calais, 62502 Saint-Martin-au-Laërt, tél. 03 21 38 00 88, fax 03 21 98 56 17
- Saulty, DIS-marché, 597, Grande Rue, 62158 Saulty, tél./fax 03 21 48 21 20

## 80 Somme

- Feuillères, Mme & M. Flouret, 5, Hameau de Buscourt, 80200 Feuillères, tél. 03 22 84 10 48, fax 03 22 83 02 58
- Hyencourt-le-Petit, ADPS, 10, rue du Bourg, 80320 Hyencourt-le-Petit, tél./fax 03 22 88 33 38
- Thieulloy-l'Abbaye, A la ferme de Dominique, 55, Grande Rue, 80640 Thieulloy-l'Abbaye, tél./fax 03 22 90 64 86 (vente par correspondance)

### Editeur responsable :

Daniël Lips  
Eugeen Meeusstraat 6  
B-2170 Merksem

### Rédaction :

Koen Marichael  
Wouter Meesters

### Photographie :

Fotostudio DSP

### Service clientèle :

Numéro vert France:  
0800 90 47 75  
E-mail : soezie@soezie.be

La plupart des produits de boulangerie mentionnés dans cette brochure sont disponibles dans les points de vente de Soezie.

Surfez sur le site de Soezie sur l'internet : [www.soezie.com](http://www.soezie.com)

Le magazine Soezie est une publication d'Aveve Bloem qui paraît 4 fois par an.  
11<sup>me</sup> année n° 1