

Sofadex
Puratos
Reliable partners in innovation

مجلة دورية مهواة لمهنيي
الحلويات والخبازين المغاربة

رؤية

vision

Journal trimestriel dédié aux pâtisseries et boulangers marocains

مارس | 2015
Mars

العدد
Numéro 3

Rejoignez-nous
au salon



24-27 mars 2015
à l'OFEC Casablanca



افتتاحية Édito



لورون لونجوفان
Laurent LANGEVIN

لقد تعودنا اللقاء من خلال
الملتقيات التي ننظمها على مدار
السنة في كل ربوع المملكة.

هذه المرة، ندعوكم أعزاءنا
المهنيين، لزيارة جناحنا في معرض
كريمي، ملتقى مهنيي الحلويات
والخبازة والشوكولاتة بامتياز، والذي
سينظم من 24 إلى 27 مارس
بوكالة معارض الدار البيضاء.

ستتمكنون من اللقاء بفريقنا
التجاري والتسويقي الذين
سيكونون في خدمتكم طوال مدة
المعرض ليمكنوكم من اكتشاف
المنتجات الجديدة وتوجهات
السوق الراهنة.

يمكنكم أيضا حضور مسابقة
كريمي والتي تحتفظ، بكل نسخة،
بمفاجآت جميلة.

سنكون سعداء بلقائكم في
جناحنا لتبادل ونتقاسم ولعنا
المشترك بالمهنة، ونساعدكم، من
خلال خبرتنا، على المزيد من النجاح
في عملكم.

مرحبا بكم جميعا !

Nous avons l'habitude de
nous rencontrer lors des
opérations que nous
organisons tout au long de l'année
sur l'ensemble du territoire
marocain.

Cette fois-ci, nous vous proposons
de nous retrouver à l'occasion du
Cremaï, le rendez-vous
incontournable des professionnels
de la boulangerie, de la pâtisserie
et de la chocolaterie, qui se tiendra
du 24 au 27 mars à l'Office des
Foires et Expositions de
Casablanca.

Vous pourrez rencontrer nos
équipes commerciales et marketing
qui seront à votre disposition
pendant toute la durée de cet
événement pour vous permettre de
découvrir tous les nouveaux
produits et tendances du marché.

Vous pourrez également assister
aux concours Cremaï qui réservent,
à chaque édition, de très belles
surprises.

Nous serons heureux de vous
recevoir sur notre stand pour
échanger et partager autour de
notre passion commune et vous
aider, grâce à notre expertise, à
avoir toujours plus de succès dans
votre activité.

Soyez tous les bienvenus !

الفهرس Sommaire

S 500 ACTI PLUS

Améliorant de pain
et de viennoiserie



4



TÉMOIGNAGE

de M. Youssef Bellaouad

5

Recette :

MARBRÉ CHOCOLAT



7

مدير النشرة : لورون لونجوفان
للتواصل مع النشرة اتصلوا ب : منى بوعدرة

Directeur de publication : Laurent LANGEVIN
Votre contact pour cette lettre : Mouna BOUADRA

الهاتف : 05 22 254 071 - 05 22 251 135

Conception et Edition /تصميم ونشر
HTL Consulting - www.htlconsulting.ma

Sofadex
Puratos
Reliable partners in innovation

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION





بيلكولاد غاناش

من أصل الشوكولاتة البلجيكية الحقيقية.

التطبيقات :
الحشو، التركيب، الطلاء، التشكيل
(بالمخروط)، التزيين ...

- المزايا :
- جاهزة للاستخدام ؛
 - سهلة الاستعمال ؛
 - ملساء ولامعة ؛
 - ذوق كلاسيكي ؛
 - مستقرة عند التشكيل ؛
 - سهلة التخزين ؛
 - مريحة للوقت.

GANACHE

À base de réel chocolat belge.

Applications :
Fourrage, montage, enrobage,
pochage de motifs, décoration...

- Avantages :
- Prête à l'emploi ;
 - Facile à appliquer ;
 - Lisse et brillante ;
 - Goût traditionnel ;
 - Stable au moment de pochage ;
 - Facile à stocker ;
 - Gain du temps.



فرويتفيل

الفرومبواز و توت البراري

مستحضر من فاكهة الفرومبواز
و من توت البراري للتزيين والحشو.

التطبيقات :

- كلاساج الحلويات (موس) ؛
- الحشو بالنسبة للماكرون والكيك ؛
- وصفات موسمية ؛
- تزيين الحلويات، الترتات والهاليات.

المزايا :

- محتوى عالي من الفاكهة ؛
- حشوة جاهزة للإستعمال ؛
- تركيبة جيدة تميل إلى كومبوت الفواكه ؛
- وجود آثار الفاكهة ؛
- مستقرة عند الطبخ ؛
- مستقرة عند التجميد / إزالة التجميد ؛
- لون جميل.

FRUITFIL

Framboises & Fruits des Bois

Préparation de framboises et fruits des bois pour décoration et fourrage.

Applications :

- Glaçage pour entremets (mousses) ;
- Fourrage pour macarons et cakes ;
- Recettes saisonnières ;
- Garniture pour tartes, verrines et viennoiseries.

Avantages :

- Forte teneur en fruits ;
- Fourrage prêt à l'emploi ;
- Bonne texture tend vers la compote de fruits ;
- Présence de traces des fruits ;
- Stable à la cuisson ;
- Stable à la congélation/ décongélation ;
- Belle couleur.



كريمفيل الحامض

مستحضر كريمي حليبي
للتزيين والحشو.

المزايا :

- مستقر أثناء الطهي والتجميد ؛
- طعم ممتاز ؛
- يمكن أن تستهلك كما هي، كما يمكن طهيها ؛
- سريعة وسهلة الاستخدام ...

CREMFIL CITRON

Préparation crémeuse lactée pour décoration et fourrage.

Avantages :

- Stable à la cuisson et à la surgélation ;
- Excellent goût ;
- Peut se consommer telle quelle, comme elle peut être cuite ;
- Permet une rapidité et une facilité d'emploi ...



تكاثف البخار

يلعب البخار دورا هاما خلال عملية طهي الخبز. حيث تشكل طبقة رقيقة من الماء على أطراف العجين في الفرن تلين العجين، وتسمح بتمدد الغاز الكربوني وتفتح العجين. طبقة الماء هذه تحمي لفترة قصيرة سطح العجين من آثار الحرارة وتؤخر بالتالي تشكل القشرة. يلعب البخار أيضا دورا في تلوين قشرة الخبز من خلال إعطائها اللون الأصفر الذهبي. ملاحظة : قد يتسبب البخار المفرط في التصاق جنبات العجين ببعضها البعض.

La Buée

La buée a un rôle important dans la cuisson du pain. Elle forme une mince pellicule d'eau sur les parois des pâtons enfournés qui assouplit la pâte, favorisant l'expansion du gaz carbonique et le développement des pâtons. La pellicule d'eau protège pendant un court moment la surface des pâtons contre les effets de la chaleur et retarde la formation de la croûte. La buée joue aussi un rôle dans la coloration de la croûte du pain en lui donnant une couleur jaune doré.

NB: un excès de buée risque de recoller les coups de lame.



الحدث Phénomène	درجة الحرارة في قلب العجين La température au cœur de la pâte en °C	وقت الطهي بالدقائق Temps de cuisson en minutes
توقف التخمير La fermentation est stoppée	25°- 50°	5'
تشكل الحويصلات الهوائية وتضخم الخبز Les alvéoles se forment, le pain gonfle.	80°	10'
تكرمل القشرة الخارجية للخبز ويبسه من الداخل La croûte extérieure du pain caramélise et l'intérieur sèche	100°	20'

S 500 ACTI PLUS

Améliorant de pain et de viennoiserie

- Plus de volume ;
- Bel aspect pour la viennoiserie ;
- Plus de sécurité durant le mélange, la fermentation et au moment de la cuisson grâce à son degré de tolérance élevé (le fait de donner plus ou moins de temps dans chacune des étapes précitées ne constitue aucun risque) ;
- Meilleure conservation du produit fini...

DOSE D'EMPLOI

De 0,3% à 0,5% du poids de la farine (de 3 à 5 g pour 1 kg de farine) selon la qualité de la farine.



محسن الخبز والفينونازيري

- يزيد في الحجم ;
- يعطي مظهر جميل للفينونازيري.
- يضمن المزيد من الأمان أثناء الخلط، وأثناء التخمير، وأثناء الطهي نظرا لمرونته العالية (تخصيص وقت أقل أو أكثر لكل من المراحل المذكورة أعلاه لا يشكل أي خطر)؛
- يضمن حفظ أفضل للمنتج النهائي ...

مقدار الخلط

من 0,3% إلى 0,5% من وزن الدقيق (من 3 إلى 5 غرامات لكل كيلوغرام من الدقيق) حسب جودة الدقيق.

هل تعلم أن ... ؟ Le saviez-vous ?

تاريخ الشوكولاتة

هل تعلم أن تاريخ الكاكاو والشوكولاتة يرجع إلى حوالي 4000 سنة؟ وأن الكاكاو لعب دورا هاما في حضارات المايا والأزتك حيث كان عملة للتبضع ؟ لا يوجد الكثير من الأطعمة التي لديها تاريخ غني ومثير للاهتمام كما هو الشأن بالنسبة للكاكاو والشوكولاتة. كالحقوة مثلا، فلقد ورثنا حبوب الكاكاو من حضارات ما قبل وصول كريستوف كولومبوس لأمريكا الجنوبية. عندما أتى هيرناندو كورتيس بالكاكاو لأول مرة إلى أوروبا مع علمه بكيفية تحضير شراب الشوكولاتة، تسبب هذا الحدث في ما يشبه الزلزال : شراب إلهي عند البعض، وبدعة عند الآخرين. وحتى اليوم، تحيط بالكاكاو والشوكولاتة هالة من الأسرار والأبهة والمتعة.



HISTOIRE DU CHOCOLAT

Saviez-vous que l'histoire du cacao et du chocolat remonte à presque 4000 ans ? et que le cacao jouait un rôle important comme monnaie dans les cultures Mayas et Aztèque ?

Il existe peu d'aliments qui possèdent une histoire aussi riche et intrigante que le cacao et le chocolat. Comme le café, nous avons hérité de la fève de cacao des cultures précolombiennes en Amérique latine.

Lorsque Hernando Cortés importa pour la première fois le cacao en Europe et qu'il apprit comment en faire une boisson chocolatée, il provoqua un véritable raz-de-marée : divin pour certains, hérétique pour d'autres. Encore aujourd'hui, le cacao et le chocolat dégagent une aura de mystère, de luxe et de plaisir.



Formations تكوين الطلبة

تم تقديم العديد من الدورات التدريبية لفائدة طلبة المدارس الفندقية لمساعدتهم في مساهمهم الدراسي.

Plusieurs formations ont été dispensées aux étudiants des écoles hôtelières pour les accompagner dans leurs cursus scolaires.



يوسف بلعواد
مسير مخبزة وحلويات الأمان
بمراكش

كيف ولجتم مهنة تسيير المخبزة والحلويات؟

لقد ورثت هذا العمل عن والدي منذ ستة عشر عاما تقريبا. تعلمت هذه الحرفة من خلال الممارسة اليومية ونميتها بلقاءاتي مع مهنيي الميدان والمتخصصين في هذا القطاع.

كيف تقيمون شراكتكم مع صوفاديكس-بوراتوس؟

أصبحت صوفاديكس-بوراتوس أكثر فعالية في مراكش في هذه السنوات الأخيرة. فهي تبهجني بمنتجاتها التي تجعل وظيفتي أكثر متعة نظرا للنتائج المذهلة التي أحصل عليها لا من حيث مظهر أو مذاق المنتجات. سواء تعلقت الأمر بمارغارين بونا أو الكريم باتيسير، النكهات، الناباج... فكل هذه المنتجات أصبحت ضرورية لإرضاء الزبناء وتحقيق بعض التوفير في التكاليف وفي وقت الإنتاج.

ما هو آخر منتج اكتشفته عند صوفاديكس-بوراتوس؟

باتيسماكارون. فوجئت بنتائج التجربة التي قام بها فريق صوفاديكس-بوراتوس التقني لفريق عملي بالمخبزة. لكون هذا المنتج عملي للغاية، جاهز للاستعمال ويعطي ماكرون سلس، منظم ومقرمش. ولقد قمت باعتماده على الفور.



Tournoi au profit des clients بطولة لفائدة الزبناء

قامت صوفاديكس-بوراتوس برعاية تنظيم بطولة في كرة القدم المصغرة شارك فيها عدة فرق مكونة من زبناء الشركة.

Sofadex-Puratos a sponsorisé l'organisation d'un tournoi de mini-foot auquel ont participé plusieurs équipes constituées de ses clients.

Animations et démonstrations تنظيم حصص توضيحية

همت هذه التظاهرات الأسواق الممتازة الكبرى والمتوسطة بكل من وجدة، مراكش، القنيطرة، الرباط، طنجة، تطوان...

Ces événements ont concerné les grandes et moyennes surfaces dans les villes d'Oujda, Marrakech, Kénitra, Rabat, Tanger, Tétouan...

شهادة حرفي Témoignage

Youssef Bellaouad
Boulangerie-Pâtisserie Al Amane - Marrakech

Comment êtes-vous devenu gérant de cette Pâtisserie-Boulangerie ?

J'ai hérité ce métier de mon père et cela fait presque seize ans que je suis à la commande de cette Pâtisserie-Boulangerie. J'ai appris ce métier à travers la pratique quotidienne que j'ai cultivée de rencontres intéressantes avec les professionnels du secteur.

Comment évaluez-vous votre partenariat avec les équipes de Sofadex-Puratos ?

Sofadex-Puratos est devenue beaucoup plus performante sur Marrakech ces dernières années. Cette structure ne cesse de me ravir avec ses produits qui me facilitent le métier et qui le rendent plus agréable vu les résultats surprenants en termes d'aspects visuels et organoleptiques de mes produits. Que ce soit la margarine Bonna, les crèmes pâtisseries, les arômes, les produits de nappage... Leur gamme de produits est incontournable si l'on souhaite, de notre côté, satisfaire nos clients et économiser en termes de coûts et de temps de production.

Quelle est votre dernière découverte chez Sofadex-Puratos ?

Patis'Macaron. J'ai été surpris du résultat lors de la démonstration technique que l'équipe de Sofadex-Puratos m'a proposée dans mon atelier. Ce produit est très pratique, prêt à l'emploi et donne des macarons lisses, réguliers avec bon croquant. Je l'ai tout de suite adopté.



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

لدى بيلكولاد، العلامة
الأصيلة للشوكولاته
البلجيكية، المهارة اللازمة
لجذب أرفع الذواقين. ننتج
الشوكولاته بيلكولاد
بالطريقة التقليدية
وبأفضل المكونات التي
يمكن إيجادها في العالم.
نتوفر على مجموعة
استثنائية من الأذواق
بقدر تنوع احتياجاتكم
الخاصة. بإمكانكم أن
تتذوقوا هذا الأمر...

En tant que marque authentique de
chocolat belge, Belcolade possède le
savoir-faire indispensable pour séduire les
fins connaisseurs. Le chocolat Belcolade
est fabriqué de manière traditionnelle avec
les meilleurs ingrédients que l'on peut
trouver dans le monde. Notre exceptionnel
éventail de goûts est aussi large et
complexe que vos besoins individuels. Et
cela se goûte...

بلطف Tendrement



حلوى رخام الشكلاتة

MARBRÉ CHOCOLAT



الربح المحقق :

مذاق لذيذ، وشكل جذاب.
وصفة لإطار ذو حجم 60/40 سم، يعطي
48 قطعة.

نصائح عملية :

للحصول على لمعان جيد للكاناش، يجب
تسخينها وخلطها جيدا. بعد التزيين النهائي،
يجب حفظها لمدة لا تقل عن 15 دقيقة في
الثلاجة.

GAIN RÉALISÉ :

Goût savoureux, produit attirant.
Recette pour un cadre de 60/40 cm, donne
48 tranches.

CONSEILS PRATIQUES :

Pour avoir une très bonne brillance de la
ganache, réchauffer la et bien mélanger pour
une bonne homogénéisation. Après la
finition, garder au moins 15 min au
congélateur .

INGRÉDIENTS

Produits	الكلفة Coût	%	الوزن Grammage	المنتوج
				تيكرال ساتان كريما كيك المحايد
Œufs	5,60	6,67	350	البيض
Eau	0,00	4,29	225	الماء
Huile	4,50	5,71	300	الزيت
TEGRAL SATIN CREME CAKE NEUTRE	15,76	19,05	1000	تيكرال ساتان كريما كيك المحايد
				تيكرال ساتان كريما كيك بالشكلاتة
Œufs	5,60	6,67	350	البيض
Eau	0,00	4,29	225	الماء
Huile	4,50	5,71	300	الزيت
TEGRAL SATIN CREME CAKE CHOCOLAT	19,53	19,05	1000	تيكرال ساتان كريما كيك الشكلاتة
				الفينيسيون
GANACHE BELCOLADE	66,00	28,57	1500	كاناش بيلكولاد
Total	121,49	100%	5250	المجموع

الطريقة

تيكرال ساتان كريما كيك المحايد

طرب جميع المكونات بسرعة كبيرة
لمدة ثلاثة دقائق.

تيكرال ساتان كريما كيك بالشكلاتة

طرب جميع المكونات بسرعة كبيرة لمدة
ثلاثة دقائق.

الدريساج

داخل إطارين 60/40 سم، وبمساعدة
مخروطين، سطر خطوط متوازية من الكيك
المحضر من تيكيرال ساتان كريما كيك
المحايد و تيكيرال ساتان كريما كيك
بالشكلاتة. ضعه في الفرن في درجة حرارة
170° لمدة 18 دقيقة ثم دعه يبرد.

ضع طبقة من كاناش بيلكولاد بين ورقتي
الكيك بواسطة مشط التزيين. قم بتسطير
خطوط متموجة بواسطة كاناش بيلكولاد.
قطع على شكل دائري أو مستطيل.

METHODE

TEGRAL SATIN CREME CAKE NEUTRE

Battre tous les ingrédients à la fois à grande vitesse
pendant 3 min.

TEGRAL SATIN CREME CAKE CHOCOLAT

Battre tous les ingrédients à la fois à grande vitesse
pendant 3 min.

DRESSAGE :

Dans deux cadres de 60/40 cm, et à l'aide de deux
poches, faire des lignes en parallèle des cakes
préparés à base de TEGRAL SATIN CRÈME CAKE
NEUTRE, et TEGRAL SATIN CRÈME CAKE CHOCOLAT.
Cuire à 170c° pendant 18min. Laisser refroidir.

Disposer une couche de GANACHE BELCOLADE entre
les deux feuilles de cake, à l'aide d'une peigne à décor,
faire des lignes vagues avec GANACHE BELCOLADE,
couper sous forme d'entremets ou de tranches.

حلوى رخام الشكولاتة MARBRÉ CHOCOLAT

Recette
détachable

هذه الورقة قابلة للفصل

