

Sofadex
Puratos
Reliable partners in innovation

مجلة دورية مهتدة لمهنيي
الكلويات والخبازين المغاربة

رؤية

vision

Journal trimestriel dédié aux pâtissiers et boulangers marocains

دجنبر | 2017
Décembre

العدد
Numéro 7



افتتاحية Édito



لورون لونجوفان
Laurent LANGEVIN

منذ أريد من عام، ارتفع سعر الزبدة الصناعية بشكل مطرد. بل تعتبر هذه الزيادة بمثابة طفرة غير مسبوقة إذ وصلت 172% بين أبريل 2016، حين كان ثمن طن الزبدة الصناعية يتداول بنحو 2500 يورو، ليصل إلى 6800 يورو في سبتمبر 2017!

هناك عدة أسباب لهذه الظاهرة، بما في ذلك ارتفاع الاستهلاك في بعض البلدان الآسيوية، والمؤشرات لا تفضي إلى التفاؤل حيث يبدو أن المسار التصاعدي للأثمنة سوف يستمر في هذا السياق، سيكون من الصعب على مهنيي الخبازة والحلويات عدم تمرير هذه الزيادة إلى المستهلك النهائي.

عندنا في سوفادكس-بوراتوس حل آخر مع الجيل الجديد من المادة الدهنية الوظيفية **ميمتيك**، حيث يوفر هذا المنتج ميزة كونه بديلا مثاليا للزبدة مع ضمان منتج بنضارة وقرمشة ونعومة ممتازة مع الحفاظ على نفس مستوى الإنفاق في ظروف عدم الاستقرار التي تخيم حاليا على سوق الزبدة.

لا تترددوا في اختبار **ميمتيك** واستدعاء فريقنا التقني الذي مهمته مرافقتكم دائما لإيجاد الحلول المناسبة. ولربما سوف يقدمون لكم منتجات الأخرى من تشكيلة منتوجاتنا التي تتطور كل يوم.

أدعوكم كذلك لزيارة موقعنا على الانترنت www.sofadex-puratos.com والانضمام إلينا على الشبكات الاجتماعية فيسبوك وتويتير وإينستاغرام حيث يمكنكم مشاهدة عروض الوصفات وأشرطة الفيديو ومتابعة جميع أخبارنا.

كلنا في انتظاركم!

Depuis plus d'un an, le prix du beurre industriel ne cesse d'augmenter. Il s'agit même d'une flambée qualifiée d'inédite puisque la hausse a atteint 172 % entre avril 2016, période où la tonne de beurre industriel se négociait à quelque 2.500 euros, pour atteindre 6.800 euros au mois de septembre 2017 !

Plusieurs raisons expliquent ce phénomène, notamment une consommation en hausse dans certains pays d'Asie, et les indicateurs n'incitent pas à l'optimisme puisqu'il semblerait que la tendance haussière se poursuive. Dans ce contexte, il devient difficile pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie de ne pas répercuter cette hausse sur le consommateur final.

Chez Sofadex-Puratos, nous vous proposons une autre solution grâce à notre nouvelle génération de matière grasse fonctionnelle **Mimetic**. Elle offre l'avantage de se substituer parfaitement au beurre tout en garantissant la fraîcheur, la croustillance et le moelleux de vos réalisations, et vous protège de l'incertitude qui pèse actuellement sur le beurre. N'hésitez pas à la tester et à faire appel à nos démonstrateurs dont le rôle est de vous accompagner au quotidien dans la recherche de solutions idoines. Ils pourront également vous présenter bien d'autres produits de nos gammes qui ne cessent de s'étoffer.

Je vous invite par ailleurs à consulter notre site Internet www.sofadex-puratos.com et à nous rejoindre sur les réseaux sociaux Facebook, Twitter et Instagram où vous pourrez visualiser nos recettes et vidéos et suivre toute notre actualité.

Toute l'équipe vous y attend !



الفهرس Sommaire

4 Témoignage

Amal Belari
et Hassan Aït Oumghar
Pâtisserie La Brioche Blanche - Oujda



5 Actualités de Sofadex-Puratos



6 Focus @ Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Une immersion dans
la mystérieuse planète
du chocolat



7 Recette détachable



SYMPHONIE

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

www.sofadex-puratos.com

www.facebook.com/sofadexpuratos

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



ليس هناك شيء أكثر لذة وإغراء من كعكة الشوكولاتة. لذا سوف تجدون عند صوفادكس-بوراتوس **غاناش بيلكولاد**، الشوكولاتة البلجيكية الأصلية التي من شأنها تطوير إبداعاتكم من خلال مجموعة متنوعة من التطبيقات.

غاناش بيلكولاد مصنوع من حبوب الكاكاو المختارة بعناية لضمان الطعم الرفيع للشوكولاتة البلجيكية مع البنية الناعمة التي يتميز بها.

غاناش بيلكولاد يعني الملائمة والجودة. فهو منتج سهل الاستخدام وجاهز للاستعمال ذو نتائج ممتازة، مع إمكانية استغلاله في جميع أنواع التطبيقات.

Il n'y a rien de plus délicieux ou séduisant qu'un gâteau au chocolat. C'est pour cela que chez Sofadex-Puratos, vous trouvez **GANACHE BELCOLADE**, le pur chocolat belge qui va transformer vos créations de gâteaux et de pâtisseries à travers sa grande variété d'applications.

GANACHE BELCOLADE est fabriqué à partir de fèves de cacao soigneusement sélectionnées pour garantir le goût premium des chocolats belges à la texture onctueuse qui le distingue.

GANACHE BELCOLADE signifie la commodité et la promesse de la qualité. Il est facile à utiliser et prêt à l'emploi. Ses résultats sont excellents, avec une polyvalence d'utilisation dans toutes sortes d'applications



دلو من فئة 2.5 و 5 كلغ
Seaux de 2.5 et 5 kg

بيلكولاد
الشوكولاتة البلجيكية الحقيقية

غاناش

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

GANACHE

غاناش بيلكولاد جاهزة للإستعمال، للحنشو و للديكور، كإصااج، شوكولاتة براليني، تستعمل لصناعة الحلويات.

GANACHE BELCOLADE prête à l'emploi, pour la décoration, le fourrage, le glaçage, le chocolat praliné et pour les produits de la confiserie.

المزايا :

- طعم الشوكولاتة الأصلي ؛
- جاهزة للاستعمال ؛
- سهولة الإستخدام ؛
- ناعمة ولامعة ؛
- ثابتة عند الإستخدام ؛
- مستقرة عند التجميد ؛
- تزيين رائع ؛
- سهولة التخزين ؛
- كسب الوقت ؛ ...

Avantages :

- Goût authentique de chocolat ;
- Prête à l'emploi ;
- Facile à appliquer ;
- Lisse et brillante ;
- Stable au moment de pochage ;
- Stable à la congélation ;
- Meilleure décoration ;
- Facile à stocker ;
- Gain de temps ; ...



شهادة حرفي Témoignage



أمل بلاري وحسن أيت أومغار

مخبزة وحلويات لابريوش بلانش - وجدة

نرجو أن تعرفوا أنفسكما لقراء مجلة رؤية

حسن : مهمتي هي تسيير شؤون المخبزة وفي نفس الوقت أقوم ببعض المهام التقنية الروتينية. أعمل كخباز حلواني منذ 18 عاما، وقد كانت بداياتي في مدينة مراكش.

أمل : مهمتي هي تدبير المخزون وطلبات التمويل. وفي الوقت نفسه، أشرف على إدارة العلاقة مع العملاء والاحتياجات العملية للمستخدمين.

نرجو منكم إعطاء تعليق حول شراكتكم مع صوفاديكس- بوراتوس

حسن : تعرفت على منتجات صوفاديكس-بوراتوس عندما كنت أعمل في مراكش منذ أكثر من 10 سنوات. حضرت لمختلف الأنشطة التي كانت تنظمها الشركة لفائدة المهنيين ومنها الدورات التكوينية. عند وصولي إلى وجدة، اتصلت بممثلي مبيعات الشركة لمواصلة تعاوننا. في رأيي، مجموعة منتجات صوفاديكس-بوراتوس هي الأكثر تنوعا مع أفضل جودة مقابل الثمن وحلول تسهل عملنا اليومي. أذكر تيكرال بريوش رطبة على سبيل المثال بمزاياه العديدة بما في ذلك فصل العجين الممتاز والتشكيل السهل بالإضافة إلى توفير الوقت.

أمل : من جهتي، أشكر الفريق التقني والتجاري على تفاعله مع الطلبات التي يتلقاها منا. ومع ذلك، أود لو تعمل الشركة على توفير كميات أكثر من بعض المنتجات مثل كائاش بلكولاد التي يتزايد عليها الطلب أكثر فأكثر في منطقتنا.

Amal Belari et Hassan Aït Oumghar

Pâtisserie La Brioche Blanche - Oujda

Veillez vous présenter aux lecteurs de Vision

Hassan : Je m'occupe de la gestion de la pâtisserie-Boulangerie et au même temps j'interviens dans la réalisation des tâches techniques quotidiennes. J'exerce ce métier de pâtissier-boulangier, que j'ai commencé à Marrakech, depuis 18 ans.

Amal : Je m'occupe de la gestion des stocks et des commandes d'approvisionnement. Au même temps, Je veille à la gestion de la relation client et aux besoins de fonctionnement du personnel.

Pourriez-vous dire un mot sur votre partenariat avec Sofadex-Puratos

Hassan : J'ai pris connaissance des produits de Sofadex-Puratos quand je travaillais à Marrakech il y a plus que 10 ans. J'assistais aux diverses activités qu'ils animaient au profit de la profession dont les formations. En arrivant à Oujda, j'ai pris contact avec les commerciaux de la Société pour continuer notre collaboration. A mon avis, ils ont de loin la gamme de produits la plus diversifiée avec le meilleur rapport qualité prix et des solutions qui nous facilitent l'activité. Je pense à Tegral Brioche Moelleuse par exemple avec ses nombreux avantages, dont le décollement de la pâte au pétrissage et au façonnage facilités et le gain de temps.

Amal : Pour ma part, je salue la réactivité de l'équipe technique et commerciale quant aux demandes qu'ils reçoivent de ma part. Cependant, je souhaiterais qu'ils assurent plus la disponibilité de certains produits comme la Ganache Belcolade que l'on utilise de plus en plus dans notre région.



فيستيپاك

FESTIPAK

كريمة نباتية معقمة جاهزة للخفق غير محلاة.

Crème végétale UHT prête à fouetter. Non sucrée.

المزايا :

- حجم جيد جدا ؛
- لون شديد البياض ؛
- طعم رقيق (لا يعطي الشعور بالدهون في الفم) ؛
- كريمة أخف وزنا ؛
- تظل مستقرة حتى بعد الخفق.

استعمالات متعددة :

حلويات "الشو"، "الموس"، الكعك المزين، ...

Avantages :

- Très bon volume ;
- Couleur très blanche ;
- Goût raffiné (ne donne pas de sensation de graisse en bouche) ;
- Crème plus légère ;
- Reste stable même après le battage...

Multi usage :

Choux, Mousses, Cakes décoratifs ...



علبة
Paquet 1L

هل تعلم؟ Le saviez-vous ?

أصل الحلويات

يعود أصل الحلويات لأكثر من 7000 سنة وأول الشعوب القديمة الذين أعدوا الكعكة هم الإغريق. سميت هذه الكعكة بـ "أوبيلياس" بمعنى "قربان"، وهي حلوى كانت تهدي قربانا للآلهة الإغريقية. مكونات هذه الحلوى بسيطة جدا، حيث تتكون من الدقيق والعسل، وهي أشبه ما يكون بالشطيرة. ولقد كانت تطهى على الحجر الساخن.

بدأ الحديث فعليا عن هذه الكعكة عند ظهور البيض والسكر والزبدة. في القرن السابع، أصبحت تربية الدجاج أمرا شائعا. وهو ما يمثل نقطة تحول في تطوير الحلويات. ثم في العصور الوسطى، انتشرت زراعة قصب السكر وبالتالي اشتهرت سلف فطيرة العجين الورقي التي تسمى "البوريك".

أما بالنسبة لمصطلح "ديسير"، الذي يعني حرفيا باللغة الفرنسية "تقويم المائدة"، فلم يأخذ معناه الكامل حتى القرن السابع عشر. حيث أصبح وصفا للحلويات الخفيفة التي يتم تقديمها بعد وجبة الطعام.

Les origines de la pâtisserie

La pâtisserie remonte à plus de 7000 ans, et c'est chez les Grecs que l'on retrouve le premier gâteau préparé dans l'histoire. Ce gâteau s'appelant «Obélias» signifie «Offrande», a servi comme offrande aux Dieux grecs. Ce gâteau, de très simple constitution, composé de farine et de miel, ressemble plus à une galette. Les Grecs chauffaient cette pâte sur une pierre chaude pour la cuire.

Ce n'est qu'à l'apparition des œufs, du sucre et du beurre que l'on peut commencer à parler réellement de gâteau. Au VII^{ème} siècle, l'élevage des poules devient courant. Il marque un tournant dans l'évolution de la pâtisserie. Puis, au Moyen-Âge, la culture de la canne à sucre s'est répandue ainsi que l'ancêtre de la pâte feuilletée nommé «Bourreck».

Quant au terme «Dessert» qui, au sens littéral signifie «Desservir la table», il ne prend tout son sens qu'à partir du XVII^{ème} siècle. Il désigne alors les petites douceurs que l'on sert après avoir desservi la table.



حاجيتك ماجيتك على؟

جديد

ابتداءا من هذا الشهر، تقدم لكم صوفاديكس-بوراتوس طريقة جديدة للتعرف شهريا على أحد منتوجاتها و المزايا التي يقدمها للخباز و الحلواني، يكفي فقط حل لغز "حاجيتك ماجيتك على..."



آخر الأخبار Actualités



Des sessions de formations ont été dispensées par Sofadex-Puratos aux étudiants des écoles hôtelières et aux clients pâtisseries à Casablanca, Tétouan et Fnideq. قدمتم صوفاديكس-بوراتوس دورات تدريبية لطلاب المدارس الفندقية، وكذا للزبناء الحلوانيين في كل من مدن الدار البيضاء، تطوان والفنيدق.



جالت قافلتنا أربع مدن من أجل لقاءكم؛ الدار البيضاء (24-29 أبريل)، أغادير (24-30 أبريل)، وجدة (8-12 ماي)، وبني ملال (18-22 أبريل).

Notre Caravane est venue à votre rencontre dans quatre villes du Royaume ; Casablanca (24-29 avril), Agadir (24-30 avril), Oujda (8-12 mai) et Béni Mellal (18-22 avril).

كان لصوفاديكس-بوراتوس الشرف في دعم افتتاح بعض المخبزات والحلويات على المستوى الوطني.

Sofadex-Puratos a eu le plaisir d'accompagner l'ouverture de plusieurs boulangeries-pâtisseries au niveau national.



Guest-Casablanca



Balima-Kénitra



Labrador-Casablanca



Caramel d'or-Casablanca

الشوكولاتة
Chocolat



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

*Une immersion dans
la mystérieuse planète
du chocolat*

بيلكولاد
رحلة إلى عالم
الشوكولاتة الساحر



السامفونية Symphonie

هذه الورقة قابلة للفصل
Recette détachable



INGRÉDIENTS

Produit	التكلفة Coût	%	الوزن Grammage	المنتوج
Biscuit amande				بسكويب اللوز
Poudre d'amande	22,50	9,38	250	مسحوق اللوز
Sucre glace	3,00	9,38	250	سكر خلاصي
Farine	0,28	2,63	70	دقيق
Sucre inverti	2,00	0,75	20	تريمولين
Œufs entiers	3,40	6,38	170	بيض كامل
Œufs entiers	3,40	6,38	170	بيض كامل
Bonna Tradition	1,10	1,88	50	بونا طراديسيون
Blancs d'œufs	6,00	8,26	220	أبيض البيض
Sucre semoule	0,50	1,88	50	سكر سنيدة
Crème brûlée cassis				كريمة الكشمش الأسود المحروق
Festipak (Crème végétale)	3,60	6,00	160	فيستيباك (كريمة نباتية)
Purée de cassis	19,60	5,25	140	هريس الكشمش الأسود
Jaunes d'œufs	2,00	2,25	60	أصفر البيض
Sucre semoule	0,50	2,25	60	سكر سنيدة
Gélatine	2,00	0,38	10	جيلاتين
Eau	0,00	2,25	60	ماء
Crème vanille				كريمة الفانيليا
Sucre semoule	1,00	4,32	115	سكر سنيدة
Eau	0,00	1,31	35	ماء
Jaunes d'œufs	3,00	4,88	130	أصفر البيض
Œufs entiers	2,00	3,75	100	بيض كامل
Gousse de vanille	2,00	0,38	10	فانيليا
Gélatine	2,00	0,38	10	جيلاتين
Festipak (Crème végétale)	12,00	19,70	525	فيستيباك (كريمة نباتية)
Total	100,88	100	2665	مجموع

المقادير

الطريقة

بسكويب اللوز :

في الطراب و بواسطة المخفقة، طرب مسحوق اللوز ، السكر الصقيل ، الدقيق، التريمولين و الجزء الأول من البيض الكامل ثم أضف الجزء الثاني من البيض الكامل بالموازاة مع التطريب. إستمر لمدة 10 دقائق ثم أضف الماركارين الساخنة و أخيراً أبيض البيض المطرب مع السكر سنيدة. اطهي لمدة 10 دقائق في 180 درجة مئوية

كريمة الكشمش الأسود المحروق :

ضع الجيلاتين في الماء البارد. حضر كريمة إنجليزية باستعمال جميع المكونات باستثناء الجيلاتين ثم إدماج الجيلاتين. مرره عبر المصفاة ثم أدرج على البسكويب في قالب 40/30 سم .

كريمة الفانيليا :

غلي الماء و السكر و الفانيليا في 118 درجة مئوية. أسكب على أصفر البيض و البيض الكامل المطرب ثم أضف الجيلاتين المذاب. عندما تصل درجة الحرارة إلى 40 درجة مئوية، إمزج مع الكريمة ثم إستعمل.

تزيين :

200 غرام فيستيباك، 600 غرام من الماء البارد، كمية كافية من قشرة الليمون، 100 غرام من السكر الصقيل. طرب فيستيباك مع الماء ثم أضف السكر الصقيل وقشرة الليمون ثم قم بالتزيين وفقاً للصورة.

MÉTHODE

Biscuit amande :

Au batteur, à l'aide du fouet, monter la poudre d'amande, le sucre glace, la farine, le sucre inverti et la première partie des œufs entiers. Ajouter ensuite au cours du montage la deuxième partie des œufs entiers. Travailler l'ensemble pendant 10 min. Ajouter ensuite la margarine fondue chaude et enfin les blancs montés et serrés avec le sucre semoule. Faire cuire 10 min à 180°C.

Crème brûlée cassis :

Mettre la gélatine dans l'eau froide. Faire une crème anglaise avec tous les ingrédients sauf la gélatine, puis incorporer la gélatine. Passer au chinois. Incorporer sur le biscuit dans un cadre de 40/30.

Crème vanille :

Bouillir l'eau, le sucre et la vanille à 118°C. Verser sur les jaunes et les œufs batus et fouettés puis incorporer la gélatine fondue. À 40 °C, mélanger avec la crème mousseuse. Puis, dresser.

Décoration :

200 g Festipak, 600 g d'eau froide, Quantité suffisante de zestes de citron, 100 g sucre glace. Fouetter Festipak et l'eau puis ajouter le sucre glace et les zestes de citron et faire décorer selon la photo.

الريح المحقق :
وصفة لحوالي 34 قطعة بجودة ممتازة.

نصيحة الشيف :
لإدماج جيد لمادة السكر، من المستحسن البدء بخفق أبيض البيض حتى يصبح على شكل رغوة.

Gain réalisé :

Recette pour environ 34 tranches d'une excellente qualité.

Conseil du chef :

Pour une meilleure incorporation du sucre, il est recommandé d'amener au préalable les blancs d'œufs à consistance mousseuse.

صوفاديكس-بوراتوس

6، زنقة المرتضى، 20340 الدار البيضاء.

العاتف : 05 22 254 071 - 05 22 251 135

الفاكس : 05 22 99 46 85

Sofadex-Puratos

6, Rue Al Mortada - 20340 Casablanca

Tél. : 05 22 254 071 - 05 22 251 135

Fax : 05 22 99 46 85

www.sofadex-puratos.com

www.facebook.com/sofadexpuratos

رؤية
vision

دجنبر
Décembre | 2017
العدد
Numéro 7

السامفونية Symphonie

هذه الوصفة قابلة للتحويل
Recette adaptable



Sofadex
Puratos
Reliable partners in innovation