

Sofadex
Puratos
Reliable partners in innovation

مجلة دورية مخصصة لمهنيي
الحلويات والخبازين المغاربة

رؤية

vision

Journal trimestriel dédié aux pâtisseries et boulangers marocains

يونيو | 2018
Juin

العدد
Numero 8

رمضان كريم

Ramadan Moubarak





لورون لونجوفان
Laurent LANGEVIN

يُعد شهر رمضان مناسبة لتأكيد أهمية الضيافة عند العائلات والتفافهم حول أجمل الموائد المزينة بأشهى الأطباق.

بالنسبة للخبازين الحلوانيين، فهذا الشهر الكريم هو أيضا فرصة لتقديم أفضل أنواع الخبز والفينواري لإهداء لحظات من المتعة الحقيقية على موائد الإفطار.

لدعم زيناتها خلال هذه الفترة من النشاط المكثف، تقدم صوفاديكس-بوراتوس مجموعة متكاملة ومبتكرة من المنتجات في هذه الطبعة الجديدة من مجلة "رؤية". على سبيل المثال :

• محسن الخبز المقرمش **خُول**، والذي يسمح بسهولة العمل ويمنح الخبز العديد من المزايا مثل الحجم الجيد، ولون القشرة، والقرمشة، وتحمل العجين لفائض التخمير ;

• الخليط **تيكْرال البريوش الناعمة**، الذي يستعمل لصنع البريوش والخبز الناعم والمحلي، والذي يمنح طراوة لا مثيل لها مع نكهة الزبدة الفاخرة ;

• المادة الدهنية من الجيل الجديد **ميميتيك**، المثالية لتوريق رقائقي، والذي يوفر التحكم في التكلفة وخفضها مقارنة مع استعمال الزبدة مع مزايا أخرى عديدة لا ابتكار منتجات عالية الجودة.

يشهد الخبازون والحلوانيون الذين جربوا هذه المنتجات، والعديد من المنتجات الأخرى، على وثوقهم في تشكيلة صوفاديكس-بوراتوس لضمان ولاء أقصى عدد ممكن من زيناتهم. في حال لم تكونوا ممن قاموا بالتجربة بعد، ففريقنا التقني والتسويقي مستعد لتزويدكم بكل المعلومات والنصائح الضرورية ولدعوتكم لحضور التظاهرات التبيانية التي يقوم بها في كل أرجاء الوطن.

سوف تجدون معاينة لهذه المنتجات على موقعنا الجديد www.sofadex-puratos.ma

هذا الموقع المصمم لتقديم المعلومات بطريقة ملائمة وسهلة الاستخدام، يحتوي على منصة للطلبات عبر الإنترنت، ستمتلك لك هذه المنصة الميزة بتشغيلها البسيط، طلب المنتجات بسهولة أكبر والتحكم في التدبير اليومي لمخزونكم من المدخلات.

رمضان مبارك

CE mois de Ramadan est l'occasion de réaffirmer l'importance de l'hospitalité dans les familles autour de belles tables assorties des meilleures préparations.

Pour les boulangers-pâtisseries, il s'agit de fournir le meilleur des pains et des viennoiseries pour offrir un vrai moment de plaisir à partager lors du repas de rupture du jeûne.

Pour accompagner ses clients au cours de cette période de forte activité, Sofadex-Puratos propose une gamme de produits complète et innovante à découvrir dans cette nouvelle édition de « Vision » comme :

• L'améliorant de pain croustillant **Goal** qui permet une facilité de travail et confère au pain beaucoup de qualités comme le volume et la coloration de la croûte, la croustillance et la tolérance de la pâte qui supporte un excès de fermentation ;

• Le mix **Tegral Brioche Moelleuse** qui sert à fabriquer des brioches et des pains doux et sucrés exprimant une fraîcheur incroyable et un goût de beurre premium ;

• La matière grasse nouvelle génération **Mimetic** idéale pour un feuilletage laminaire qui permet une maîtrise et une réduction du coût par rapport au beurre tout en offrant des avantages pour créer des produits de qualité supérieure.

Les boulangers-Pâtisseries qui ont essayé ces produits, et bien d'autres encore, attestent de leur fiabilité pour fidéliser un maximum de clients. Si vous ne les avez pas encore essayés, nos équipes techniques et commerciales sont prêtes à vous fournir tous les renseignements et conseils nécessaires et vous invitent à assister à des démonstrations.

Vous trouverez d'ailleurs un avant-goût de ces produits sur notre nouveau site internet www.sofadex-puratos.ma. Ce site, conçu de manière à présenter l'information de manière pertinente et conviviale, dispose d'une plateforme de commandes en ligne. Cette plateforme, au fonctionnement simple, vous permettra de commander plus aisément les produits nécessaires et de maîtriser la gestion quotidienne des stocks de vos ateliers.

Ramadan Mubarak

الْفهرس Sommaire

4 Actualités



5 Témoignage

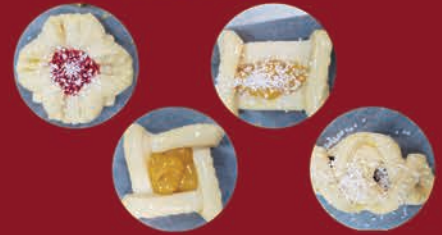
Benchouikh othmane
Pâtisserie-Boulangerie Erreda - Safi

6 pas à pas

Utilisation de **MIMETIC**



7 Une pâte... plusieurs styles



11 Recette détachable Babouche abricot



مدير النشرة : لورون لونجوفان
للتواصل مع النشرة اتصلوا بـ : منى بوعدره

Directeur de publication : **Laurent LANGEVIN**
Votre contact pour cette lettre : **Mouna BOUADRA**
Tél. : 05 22 254 071 - 05 22 251 135

الهااتف : www.sofadex-puratos.com

www.facebook.com/sofadexpuratos

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



Nous sommes présents sur les réseaux sociaux !
N'hésitez pas à nous suivre et à réagir avec nous sur

تابعونا على الشبكات الإجتماعية
فيسبوك، تويتر وإينستغرام

facebook

twitter

Instagram

إطلاق الموقع الإلكتروني الجديد لصوفاديكس-بوراتوس

يسرنا أن نقدم موقعنا الإلكتروني الجديد، المصمم لزيارتنا
ومستخدمينا وشركائنا. الموقع عملي وبديهي، باللغتين
العربية والفرنسية. ستجدون في عدد قليل من النقرات
الكثير من المعلومات حول خدماتنا وفريقنا ووصفاتنا.
نتمنى لكم زيارة ممتعة!

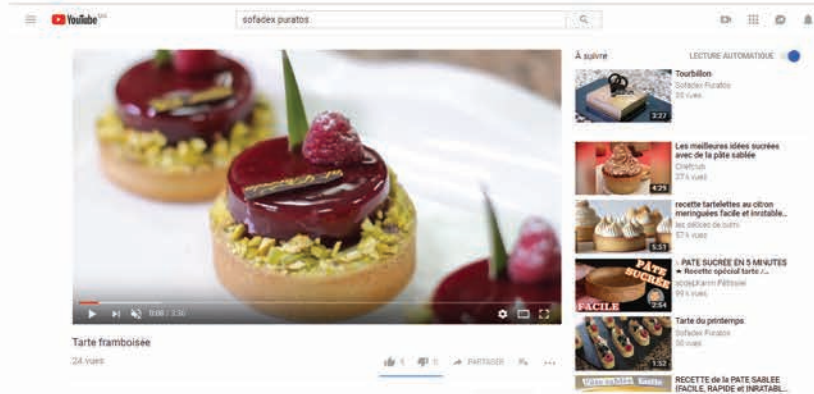
www.sofadex-puratos.ma



Lancement de notre nouveau site web

Nous sommes heureux de vous présenter notre
nouveau site Web, pensé pour nos clients, employés et
nos partenaires. Pratique, intuitif, et en langues arabe
et française, vous y trouverez en quelques clics une
foule d'information sur nos services, notre équipe et
nos recettes. Bonne visite!

صوفاديكس-بوراتوس على اليوتيوب



تتضمن قناة اليوتيوب الخاصة بصوفاديكس-بوراتوس العديد
من مقاطع الفيديو حول المنتجات والوصفات. لا تترددوا في
الاشتراك ليأتيكم الجديد بالفيديو.

Sofadex-Puratos
sur YouTube

La chaîne YOUTUBE de Sofadex-Puratos regroupe un grand
nombre de vidéo concernant les produits et les recettes.
N'hésitez pas à vous abonner afin d'être les premiers au
courant des toutes dernières nouveautés en vidéo.

زوروا موقعنا الجديد من خلال
ثمانية أقسام:

- المنتجات
- الوصفات
- الخدمات
- آراء المستهلكين
- حول صوفاديكس-بوراتوس
- مستجدات
- اتصل بنا
- مجلة رؤية
- Produits
- Recettes
- Services
- Avis du consommateur
- A propos de Sofadex-Puratos
- Actualités
- Contactez-nous
- Vision Magazine

يتوفر الموقع أيضا على
المتجر الرقمي

Le site dispose également de la
Boutique en ligne

تلقني قريبا على
www.sofadex-puratos.ma

À bientôt sur



Caravane

Toujours fidèle à son rendez-vous, la caravane de Sofadex-Puratos a rendu visite à ses clients dans plusieurs villes comme Agadir et Casablanca et a distribué plein de cadeaux et de produits gratuits à tester.



القافلة

كما جرت العادة، زارت قافلة صوفاديكس-بوراتوس عدة مدن كأغادير والدار البيضاء وهي محملة بالعديد من الهدايا والمنتجات المجانية للاختبار.

Démonstration

Des démonstrations ont été organisées par l'équipe technique de Sofadex-Puratos à l'intention de Boulangers Pâtisiers de Marrakech et Casablanca.



حصص توضيحية

نظم الفريق التقني لصوفاديكس-بوراتوس عدة حصص توضيحية لفائدة المهنيين بكل من مراكش والدار البيضاء.

Formation

Des formations gratuites ont été offertes par Sofadex-Puratos à ses clients et aux stagiaires des écoles hôtelières pour accompagner leur développement professionnel et partager les nouveautés du métier.



حصص تكوينية

تم تقديم دورات تدريبية مجانية من قبل فريق صوفاديكس-بوراتوس لفائدة الزبناء ومتدربي مدارس الفندقية لدعم مساهمهم المهني ومشاركتهم أحدث التطورات في الميدان.

Action Sociale

L'équipe de Sofadex-Puratos s'est rendu au Siège de l'Association Amal Marocaine des Handicapés pour animer une journée festive et gourmande au profit des enfants résidents.



العمل الاجتماعي

نظم فريق صوفاديكس-بوراتوس يوما احتفاليا بمقر جمعية أمل المغربية للمعاقين حيث تقاسم الفريق أجواء الفرح وتناول الحلويات مع الأطفال المقيمين.



بنشويخ عثمان

مخبزة وحلويات الرضى

Benchouikh othmane

Pâtisserie-Boulangerie Erreda Safi

كيف ولجتم ميدان الخبازة والحلويات؟

كنت مقيما في تونس لعدة سنوات ، وهناك تعلمت هذه المهنة عن طريق الممارسة. بعد عودتي إلى المغرب، عملت أولاً كشيف باتيسيري في فندق. ثم قررت أن أقيم مشروعاً الخاص. زوجتي التي تمارس في نفس الميدان، والتي هي الآن أيضاً شريكتي في المشروع، أيدت هذا القرار. أخذنا معا قرض "مقاولتي" و شرعنا في هذه المغامرة.

منذ متى وأنتم على اتصال بصوفاديكس-بوراتوس ؟

منذ بداية عملي في الفندق سنة 2009. في الواقع، كنت دائماً مقتنعاً بجودة تشكيلة منتجات صوفاديكس-بوراتوس وحتى بالمزايا التنافسية بالنسبة للتكلفة. عندما قررت الاستثمار في الميدان، كان فريق صوفاديكس-بوراتوس داعماً أساسياً. لقد كان دعمهم التقني خلال افتتاح المخبزة والحلويات غاية في الاهتمام. وبصرف النظر عن الاستشارات والخبرات التي تلقيتها أثناء الإفتتاح، تلقى طاقمي التقني تدريباً لمدة ثلاثة أيام في ورشة المخبزة. وحتى اليوم، نستمر في تلقي دعوات للمشاركة في التداريب في مركزهم بالدار البيضاء. أعتبر أن هذه شراكة حقيقية تعطيها صوفاديكس-بوراتوس أهمية كبيرة لتقديم أفضل مواكبة لمهنة الخبازة والحلويات.

Vision : Comment avez-vous accédé à ce métier ?

J'ai séjourné plusieurs années en Tunisie et c'est là-bas où j'ai appris ce métier. Après mon retour au Maroc, j'ai d'abord travaillé en tant que chef pâtissier dans un hôtel. Puis, J'ai décidé de me lancer à mon propre compte. Ma femme qui est aussi du domaine, et qui est maintenant mon associée, avait soutenu cette décision. Nous avons pris un crédit moqawalati et on s'est lancé dans cette aventure.

Vision : Depuis quand vous êtes en lien à Sofadex-Puratos ?

Depuis le début de mon exercice à l'hôtel en 2009. En fait, j'ai toujours été persuadé de la qualité de la gamme de produit Sofadex-Puratos et même des avantages concurrentiels par rapport au coût. Le jour où j'ai décidé de me tracer un chemin dans le monde de l'entreprise, l'équipe Sofadex-Puratos a été d'un soutien inconditionnel. Je qualifie leur support technique lors de l'inauguration de ma pâtisserie boulangerie d'une grande bienveillance. Hormis les conseils et expertises que l'on m'a déroulé lors du lancement, mon personnel a bénéficié d'une formation de trois jours dans l'atelier de la boulangerie pâtisserie. Et jusqu'à aujourd'hui, on ne cesse de me proposer des formations dans leurs locaux à Casablanca. C'un véritable partenariat auquel Sofadex-Puratos attache une grande importance pour fournir le meilleur accompagnement au métier de la boulangerie-pâtisserie.

الخبز في رمضان

يرتفع نشاط المخبزات في رمضان بسبب كثرة الإقبال على المواد الجاهزة من طرف المغاربة. حيث أدى التحول الذي عرفته الأسر بسبب عمل المرأة خارج البيت إلى رواج هذا القطاع، بالإضافة إلى ظهور يد عاملة متخصصة استفادت من التكوين في الميدان، وأفران مختصة تساهم في توفير عرض وافر ومتنوع من الخبز في الأسواق. وحتى بالنسبة لربات البيوت، فهن يفضلن أن يتمتعن بوقت كافي لتحضير مائدة الإفطار، ويلجأن إلى شراء الخبز والمعجنات الجاهزة للتخفيف من أعباء مهامهن. فحسب العديد من الخبازين، بالإضافة إلى ارتفاع الطلب عموماً على الخبز الجاهز، يكثر الطلب بالخصوص على الخبز المميز الأغلي ثمناً من الخبز العادي. ويلجئ الزبناء لهذا الخبز نظراً لانجذابهم ببنيته أو لتركيبه المواد التي تضاف إليه كبذور عباد الشمس أو الزيتون ... وكذلك للذة المذاق في وقت الافطار.



Le pain pendant Ramadan

Les boulangeries voient leur activité en hausse pendant le mois de Ramadan en raison de la forte demande des produits prêts à consommer par les Marocains. La transformation que connaît la société en raison du travail des femmes en dehors du foyer a boosté ce secteur d'activité pendant les dernières décennies, en plus de l'émergence d'une main-d'œuvre spécialisée et qualifiée dans ce domaine, et l'apparition de fours modernes contribuant à fournir une offre en pain suffisante, diversifiée et avantageuse. Pendant le Ramadan, même les femmes au foyer préfèrent avoir assez de temps pour préparer la table du Iftar et donc achètent du pain et des pâtisseries pour alléger leur temps en cuisine. Selon de nombreux boulangers, et en plus de la forte demande du pain en général, la demande augmente particulièrement pour le pain spécial qui est plus couteux que le pain ordinaire. Les clients se trouvent attirés par la structure de ce pain et par sa composition enrichie par des graines de tournesol ou d'olives ... ainsi que par le goût délicieux qu'il leur procure au moment du Iftar.

خبازة-حلويات Boulangerie-Pâtisserie

زوم على ...
Zoom sur ...



ميمتيك مادة دهنية من الجيل الجديد، مصممة لمساعدة زبنائنا على إعداد الفينوازاري (الهاليات) الفرنسية بطعم الزبدة بريق ذهبي استثنائي، طعم لذيذ للغاية وقضمة قصيرة بذوق ممتع

- معدة من مجموعة شاملة من المكونات. ميمتيك هي مادة دهنية لصنع الهاليات والمعجنات المورقة بجودة عالية :
- طعم مميز و قضة قصيرة ؛
 - منتوج طري على مدار اليوم ؛
 - تركيبة مقرمشة ؛
 - ليونة وسلاسة فائقتين ؛
 - قمرمشة كاملة ؛
 - نكهة و مذاق لذيذ ؛
 - ثمن مناسب مقارنة مع الزبدة...

MIMETIC est une matière grasse nouvelle génération, conçue pour aider nos clients à préparer de la viennoiserie à la française au goût du beurre !

*Une dorure exceptionnelle,
un goût extrêmement délicieux
et une mâche courte à faire
vibrer les papilles*

*Issue d'une sélection approfondie
d'ingrédients. Mimetic est une matière
grasse permettant de produire des
croissants, viennoiseries et pâtes
feuilletées de qualité supérieure :*

- Un goût crémeux et une mâche courte ;
- Un produit frais toute la journée ;
- Une texture croustillante ;
- Une grande maniabilité et une excellente plasticité ;
- Une morsure croustillante parfaite ;
- Un délicieux goût intense ;
- Une réduction de coût Vs beurre...



الإستعمال
UTILISATION

خطوة خطوة
pas à pas



دمج ميمتيك مع العجين
Incorporation



التوريق الأولى
1er tour



التوريق الثانية
2ème tour



تشكيل العجين
Façonnage



الحشو
Fourrage



طي العجين
Pliage

شهادة حرفي :

دائما ما يطالبني زبنائي بالجودة. لهذا السبب اخترت **ميمتيك** لتحضير الفينوازاري الفرنسية. والنتيجة طبعاً مذهشة على جميع المستويات! الطعم، المقرمشة، اللون الذهبي، بنية الطبقات ... كل المعايير مثالية. ولكن ليس هذا كل شيء ... بالإضافة إلى السهولة والمرونة التي يوفرها **ميمتيك** في ورشة العمل، فإن المنتجات التي أحضرها تبقى طازجة على الرف لأطول مدة.



TÉMOIGNAGE :

Les clients de ma boulangerie pâtisserie sont exigeants en terme de qualité. C'est pour cela que j'ai opté pour **Mimetic** pour fabriquer de la viennoiserie française. Le résultat est surprenant sur tous les niveaux ! Le goût, le craquant, la dorure, la texture des couches ... tout est parfait. Mais ce n'est pas tout... En plus de la maniabilité et la plasticité que **Mimetic** me procure à l'atelier, les produits de boulangerie que je fabrique restent frais plus longtemps sur l'étagère.

خبازة-حلويات Boulangerie-Pâtisserie

معلومة تقنية Information technique

عجين ... أشكال متعددة Une pâte... plusieurs styles

المنتوج	التكلفة Coût	%	الوزن Grammage	Produits
البريوش				Brioche
تكرال البريوش اللينة	9,45	24%	500	Tégrad brioche moeuleuse
دقيق T45	2,30	24%	500	Farine T45
ماء (بارد)	0	20%	420	Eau (froide)
خميرة	0,48	2%	40	Levure boulangère
سكر	0,72	6%	120	Sucre
بونا فويتاج	4,12	24%	500	Bonna feuilletage
المجموع	17,07		2080	Total

- العجن : عجن العجين 4 دقائق بالسرعة الأولى و 6 دقائق بالسرعة الثانية.
- درجة حرارة العجين : 24° درجة مئوية.
- مدد العجين على شكل مستطيل بسمك 8 ملم وقم بتبريدها في درجة الحرارة ما بين 0° و 4° لمدة ساعتين.
- التوريق : قم بتوريقتين أحاديتين، ثم ضع العجين في الثلاجة لمدة 20 دقيقة، ثم قم بالتوريقة الأحادية الأخيرة.
- التشكيل : مدد العجين على سمك 3.5 ملم، ثم قطع على شكل مربعات بعرض 10 سم، ومثلثات متساوية الساقين بقاعدة 9 سم وارتفاع 15 سم.
- التخمر : 90 دقيقة عند درجة حرارة 28 ورطوبة 80%.
- الطهي : مع تذهيب لمدة 15 دقيقة ودرجة حرارة 185°.
- Pétrissage : Pétrir la pâte 4 min à la première vitesse et 6 min à la deuxième vitesse.
- Température de la pâte : 24°.
- Etaler rectangulairement la pâte à 8 mm d'épaisseur et la refroidir entre 0 et 4° pendant deux heures.
- Laminage : Effectuer deux tours simples puis remettre la pâte au frigo pendant 20 min ensuite effectuer le troisième tour.
- Mise en forme : Etaler le pâton à 3,5 mm, puis couper des carreaux de 10 cm de côté, des triangles isocèles de base de 9 cm et de hauteur de 15 cm.
- Fermentation: 90 min à 28° et 80% RH.
- Cuisson : Avec dorure pendant 15 min et 185°.

كريمفيل

مستحضر كريمي حليبي
للتزيين والحشو

المزايا :

- قار عند الطهي و التجميد ;
- ذوق رفيع ;
- يمكن استعماله مطهوا أو حتى من دون طهي ;
- سهولة و سرعة في الإستعمال.



يحتوي هذا المنتج على عدة نكهات

Ce produit est disponible
en plusieurs goûts

CREMFIL

Préparation crémeuse lactée
pour décoration et fourrage.

Avantages :

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



اختباره، هو أيضا اعتماده
Le tester, c'est l'adopter



هل تعرفون المحسن للخبز المقرمش "كول"؟
Vous connaissez l'améliorant de pain croustillant "GOAL" ?



كول

- يساهم في الحصول على مرونة أسرع للعجين ؛
- الحصول على عجين فائق الليونة وسهل التشكيل ؛
- يزيد من تماسك العجين ؛
- يعزز اللون الذهبي للخبز ؛
- حجم الخبز مضمون ؛
- زيادة في الإنتاجية بشكل واضح ...



GOAL

- Permet un lissage plus rapide de la pâte ;
- Permet une excellente machinabilité ;
- Augmente la consistance de la pâte ;
- Favorise la coloration de la croûte ;
- Volume assuré du pain ;
- Augmente visiblement le rendement ...

نعم ! توجد شوكولاتة خضراء اليوم

أطلق أحد مهنيي الشوكولاتة في مدينة ليون الفرنسية أحدث ابتكاراته والتي سماها شوكولاتة الحبق. تتكون هذه الشوكولاتة من الحبق المجفف المخلوط بزبدة الكاكاو والسكريات قبل أن يتم سحقها وتنقيتها.



Un chocolat vert ? Oui ça existe aujourd'hui !

Un chocolatier lyonnais a lancé sa toute récente création dénommée: chocolat Basilique. Ce chocolat est composé de Basilic déshydraté mélangé au beurre de cacao et sucres avant d'être broyé et raffiné.

www.chocolatseve.com

خباز مغربي لقصر الإليزي

خلال مسابقة صعبة بفرنسا جمعت ١٨١ خباز حرفي، فاز المغربي محمود مصدي بالجائزة الكبرى لأجود خبز باريس. وبالتالي سوف يتكلف بتزويد قصر الإليزي بالخبز لمدة عام كامل.



Un nouveau boulanger marocain pour l'Elysée

Lors d'un concours très exigeant regroupant au total 181 artisans boulangers, le marocain Mahmoud M'seddi a remporté le Grand Prix de la Meilleure baguette de Paris. Il devra, pendant un an, fournir en pain le Palais de l'Elysée.

www.lemondedesboulangers.fr



حلويات على شكل نباتات

في نيويورك ، تقوم خبازة بروكلين فلورال ديليت بإبداع حلويات مستوحاة من الطبيعة يتم تزيينها بدقة على شكل نباتات وهو الأمر الذي أثار ضجة على إنستاغرام. الإبداعات هي مصدر إلهام بامتياز !

Pâtisserie florale !

A New York, la pâtisserie Brooklyn Floral Delight prépare des créations inspirées de la nature, méticuleusement décorées sous forme de plantes et qui font le buzz sur Instagram. De quoi s'inspirer !

www.wtnh.com



تيكرال البريوش الناعمة

TEGRAL BRIOCHE MOELLEUSE



كيس من فلة
Sac de 10kg

- وصفتان بجودة عالية بنفس طريقة التحضير ;
- توفير وقت العجين مقارنة مع الوصفة التقليدية للبريوش ;
- عجين سريع التقطيع ;
- الحفاظ على أفضل ليونة بالمقارنة مع الوصفة التقليدية ;
- نسبة أقل من المواد الدهنية ;
- حجم ممتاز للمنتجات النهائية.

- Deux qualités de recettes avec une même préparation ;
- Gain de temps de pétrissage par rapport à la recette traditionnelle de la brioche ;
- Décollement rapide de la pâte au pétrissage ;
- Meilleure conservation du moelleux par rapport à une recette traditionnelle ;
- Réduction de matière grasse ;
- Volume excellent des produits finis.



*Séduisez les fins connaisseurs
en utilisant la marque authentique
de chocolat belge*

سوف تسكرون أصحاب
الذوق الرفيع باستخدامكم
للشوكولاتة البلجيكية الأصيلة



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



بليخات بالمشمش Babouche abricot

هذه الورقة قابلة للفصل
Recette détachable



INGRÉDIENTS

Produit	التكلفة Coût	%	الوزن Grammage	المقادير المنتوج
Pâte à croissant				عجين الهاليات
Farine T45	4,50	32,37	1000	دقيق T45
S 500 ACT+	0,16	0,13	4	S 500 ACT+
Sucre semoule	0,65	4,21	130	سكر سنيدة
Bonna Tradition	1,68	2,59	80	بونا للتحضيرات التقليدية
Sel	0,02	0,65	20	ملح
Œufs	2	3,24	100	بيض
Eau	0	11,33	350	ماء
Levure boulangère	0,30	0,97	30	خميرة الخبازة
Mimetic	12,40	16,19	500	ميميتيك
Crème pâtissière				كريمة باتيسير
Lait	3,50	16,19	500	حليب
CPT	1,50	2,43	75	CPT
Sucre semoule	0,50	3,24	100	سكر سنيدة
Abricot (conservé)	20	6,47	200	مشمش (معلب)
Total	47,21	100	3089	مجموع

الطريقة

العجن : يعجن العجين لمدة 4 دقائق بالسرعة الأولى و 6 دقائق في السرعة الثانية.
درجة حرارة العجين: من 22 إلى 24 درجة.
برد العجين على شكل مستطيل بين 0 و 4 درجات حرارة مئوية لمدة ساعتين على الأقل ، مع إضافة ميميتيك (25% بالنسبة لوزن العجين).
التوريق : قم بتوريقتين أحاديتين. انتظر لمدة 15 دقيقة ثم قم بالتوريقة الأحادية الأخيرة.
التشكيل : مدد العجين الأول على 3 ملم ، ثم قم بتشكيل مربعات بحجم 8 سم ، ثم ضع خط من الكريمة باتيسير وقطعتين من المشمش ، ثم لف الجانبين للحصول على شكل كالذي في الصورة.
التخمير : 90 دقيقة عند 28 درجة مئوية.
الطهي : 15 دقيقة عند 180 درجة مئوية

MÉTHODE

Pétrissage : Pétrir la pâte 4 min à la première vitesse et 6min à la deuxième vitesse .
Température de la pâte : 22 à 24°.
Refroidir le pâton sous forme d'un rectangle entre 0 et 4°C pendant au moins deux heures, incorporer Mimetic (25% par rapport au poids de la pâte).
Laminage : Effectuer deux tours simples. Laisser reposer 15 minutes puis le troisième tour.
Mise en forme : Étaler le premier pâton à 3 mm, puis façonner sous forme de carrés de 8 cm chacun, placer un trait de crème pâtissière et deux morceaux d'abricot, puis rouler les côtés pour avoir la forme de la photo.
Fermentation : 90 min à 28°C .
Cuisson : 15 min à 180°C

صوفاديكس-بوراتوس

6. زقة البرنضي. 20340 الدار البيضاء.
الهاتف : 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

Suivez nous sur ...



بليخات بالمشمش Babouche abricot

