

كتيب الوصفات

Cahier de recette

sofadex
puratos

Food Innovation for Good



اكتشفوا

سموبيز

Découvrez

Smoopees

إستمتع



S'amuser

إطببخ



Cuire

إلعب



Jouer



Citron الحامض



Caramel كراميل



Fraise فراولة



Blueberry التوت البري
Myrtille



Café القهوة

Qu est ce que c'est smoopees?

Les smoopees sont des inclusions douces et lisses qui apportent plus de saveurs, plus de texture et plus de créativité dans les produits de boulangerie et les gâteaux. Une nouvelle expérience sensorielle avec ses saveurs naturelles et gourmandes et une texture onctueuse et fondante à chaque bouchée.



ما هو سموبيز ؟

سموبيز عبارة عن حبوب ناعمة وسلسة تجلب المزيد من النكهة، والمزيد من الملمس ، والمزيد من الإبداع للسلع المخبوزة والكعك. تجربة حسية جديدة بنكهاتها الطبيعية والذواقة وقوامها الكريمي والذوبان مع كل قضة.

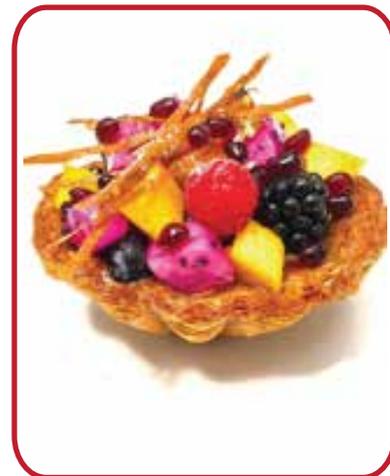
HALAL



Nid fruité avec smoopees Blueberry / Myrtille



Blueberry/ Myrtille



Ingrédient

g

Pâte feuilletée

Farine 500

Sel 10

Mimetic (pétrissage) 50

Eau 200

Mimetic (tourrage) 375

Crème mousseline

Eau ou lait 500

Préparation pour crème mousseline 300

Smoopees Blueberry/ Myrtille 100

Décoration

Mélange de fruits 500

Smoopees Blueberry/ Myrtille 50

Méthode

Pâte feuilletée : Pétrir tous les ingrédients sauf **Mimetic (pétrissage)**

pendant 4 min, laisser reposer la pâte pendant 30 min.

Incorporer **Mimetic (tourrage)** dans la détrempe.

Réaliser 3 tours doubles en reposant la pâte après chaque tour.

Étaler la pâte dans les derniers tours à 4 min.

Couper la pâte selon le moule à brioche (voir photo),

et cuire la pâte dans le moule (méthode cuir blanc),

pendant 30min à 175°C.

Crème mousseline : Dans le batteur, mélanger l'eau ou bien le lait

avec la préparation pour mousseline à l'aide du fouet pendant 1 min

à vitesse lente (1) et 4 min à vitesse rapide jusqu'à l'obtention d'une

crème lisse et brillante, puis ajouter les **Smoopees Blueberry/ Myrtille**.

Décoration : Déposer les morceaux de fruits mélangés

(fruit de dragon, mangue, framboise, mûrs, myrtille),

et ajouter les **Smoopees Blueberry/ Myrtille**.

Salade de chou avec smoobees Blueberry / Myrtille



Blueberry/ Myrtille



Ingrédient

g

Salade de chou

Chou 300

Noix grillée 80

Yaourt 50

Fromage blanc sucré 200

Smoobees Blueberry/ Myrtille 150

Décoration

Smoobees Blueberry/ Myrtille 50

Saumon fumé 20

Germes de soja

Méthode

Salade de chou : Couper le chou rouge et blanc en quatre, retirer le trognon et émincer-le finement.

Déposer-le dans le saladier et mélanger-le avec les autres ingrédients (noix, yaourt, raisin, et les **Smoobees Blueberry/ Myrtille**).

Décoration : Dresser la salade dans des petits ramequins.

Décorer avec des minis fleurettes de saumon fumé et des germes de soja.

Ajouter des perles du **Smoobees**.

Danish avec Smoobees Blueberry / Myrtille



Blueberry/ Myrtille



Méthode

Pâte danish : Pétrir tous les ingrédients à la fois pendant 6min à vitesse lente et 6 min à vitesse rapide. Après un Pointage de 15min à température ambiante, puis 1h30min au congélateur, réaliser 2 tours doubles et laisser bien reposer la pâte pendant 45 min à 2 °C.

Pour un bon façonnage, Etaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, couper des cercles de 8 cm de diamètre puis utiliser un emporte-pièce de 6 cm pour couper une autre.

Superposer la première forme vol-au-vent et mettre dans un cercle beurrer. Laisser fermenter pendant 1h à 28°C 75 H, avant la cuisson utiliser des petits moules pour fixer l'intérieur des tartes et cuire à blanc pendant 15 min à 175°C .

Ganache montée : Faire bouillir la crème fraîche **Festipak** dans une casserole, puis ajouter le chocolat **Belcolade blanc** hors feu.

Réserver la ganache pendant une nuitée et faire la montée le lendemain en ajoutant les smoobees blue berry, puis garnir la ganache dans des cercles de 6 cm de diamètre, et réserver au congélateur.

Décoration : Faire le montage selon la photos et décorer avec des **Smoobees** au-dessus.

Ingrédient

g

Pâte danish

Farine T45 1000

Mimetic primeur (pétrissage) 100

Sucre semoule 130

S500 acti+ 4

Eau 420

Lait en poudre 25

Mimetic primeur (tourrage) 500

Sel 20

Levure fraîche 40

Ganache montée

Festipak 25

Chocolat Belcolade blanc selection 250

Smoobees Blueberry/ Myrtille 100

Décoration

Smoobees Blueberry/ Myrtille 50

Croissant avec smoobees Citron



Citron



Ingrédient

g

Pâte à croissant

Farine T45 1000

S500 acti+ 4

Sucre semoule 140

Mimetic primeur 100

Levure fraîche 40

Lait en poudre 30

Eau froid 450

Mimetic primeur (tourrage) 630

sel 20

Garniture

Curd citron 150

Meringue française

Blanc d'œuf 150

Sucre en poudre 150

Sucre glace 150

Décoration

Smoobees citron 150

Méthode

Pâte à croissant : Pétrir tous les ingrédients à la fois pendant 6 min à vitesse lente et 6 min à vitesse rapide, après un pointage de 15 min à température ambiante puis à 3°C pour une nuitée. Réaliser 2 tours doubles et laisser bien reposer la pâte pendant 30 min au frigo. Aplatir la pâte à 3 mm et tailler des triangles, les rouler et mettre sur plaque sous forme de croissant. Après 2H à 28°C /80 %H de fermentation cuire pendant 17 min à 175 °C.

Garniture : Ajouter le produit prêt à l'emploi **Curd citron** comme fourrage.

Meringue française : Verser les blancs dans un batteur.

Fouetter les blancs avec 1/3 du sucre. Lorsque les blancs sont montés au 3/4, ajouter le reste du sucre et continuer de fouetter pendant 1 minute. Vérifier que le sucre est bien dissous. Quand la meringue est bien ferme et brillante, ajouter délicatement le sucre glace et fouetter à nouveau pendant 4 à 5 minutes.

La meringue doit être très lisse, très blanche et surtout très dense.

Décoration : Décorer les croissants après refroidissement selon la photo. Flamber avec le chalumeau la meringue et saupoudrer les perles de **Smoobees citron**.

Amuse-bouche salé avec smoobees Citron



Citron



Ingrédient

g

Salade

Fromage blanc à tartiner 200

Oignon 40

Thon 130

Smoobees citron 200

Croûton 50

Décoration

Smoobees citron 50

Germes de betterave 50

Méthode

Salade : Dans un saladier mélanger bien le fromage blanc à tartiner pour obtenir une crème, ajouter les oignons hachés.

Placer-le au micro-onde, ajouter le thon et les **Smoobees citron**.

Dans une verrine, ajouter le mélange préparé (une couche), puis les croûtons (autre couche) et parsemer quelques smoobees citron.

Ajouter une deuxième fois le mélange.

Décoration : Ajouter les germes de betterave et les perles de **Smoobees citron**.

Mille-feuille avec smoobees Caramel



CARAMEL



Ingrédient

g

Pâte feuilletée

Farine 500

Sel 10

Mimetic (pétrissage) 50

Eau 200

Mimetic (tourage) 375

Crème mousseline

Eau ou lait 500

Préparation pour crème mousseline 300

Chocolat Belcolade lait caramel 100

Smoobees caramel 100

Décoration

Smoobees caramel 50

Méthode

Pâte feuilletée : Pétrir tous les ingrédients sauf **Mimetic (pétrissage)** pendant 4 min. Laisser reposer la pâte pendant 30 min. Incorporer **Mimetic (tourage)** dans la détrempe.

Réaliser 6 tours en reposant la pâte après chaque 2 tours. Étaler la pâte dans le dernier tour à 3 min.

Cuire la pâte de mille-feuille au four pendant 35 min à 170°C, puis la sortir et saupoudrer le sucre glace au surface de la feuille et la recuire pendant 5 min à 200°C pour la caraméliser.

Crème mousseline : Dans le batteur mélanger l'eau ou le lait avec **la préparation pour mousseline** à l'aide du fouet pendant 1 min à vitesse lente (1) et 4 min à vitesse rapide jusqu'à l'obtention d'une crème mousseline lisse et brillante, puis ajouter le chocolat **Belcolade lait caramel** fondu et le **Smoobees caramel**.

Décoration : Monter la mille-feuille avec la crème mousseline **Smoobees caramel**.

Déposer là d'une manière moderne et décorer selon la photo.

SMOOBEEES

Perles de Fourage Douces



Pour le goût
à chaque bouchée

إكتشفوا سموبيز **SMOOBEEES** Découvrez



هل أنت مستعد ؟

إستمع
S'amuser

إطبخ
Cuire

إلعب
Jouer

ÊTES-VOUS PRÊT ?

Angle rues Jules Zannier et Bir Hakim boulevard de l'Oasis Casablanca-Maroc

Tél : +212 (0) 5 22 25 11 35 / 25 40 71 / Fax : +212 (0) 5 22 99 46 85

E-mail : sdgsomadex@sofapur.com

www.somadex-puratos.ma

