

Sofadex
Puratos
Reliable partners in innovation

مجلة دورية مهداة لمهنيي
الحلويات والخبازين المغاربة

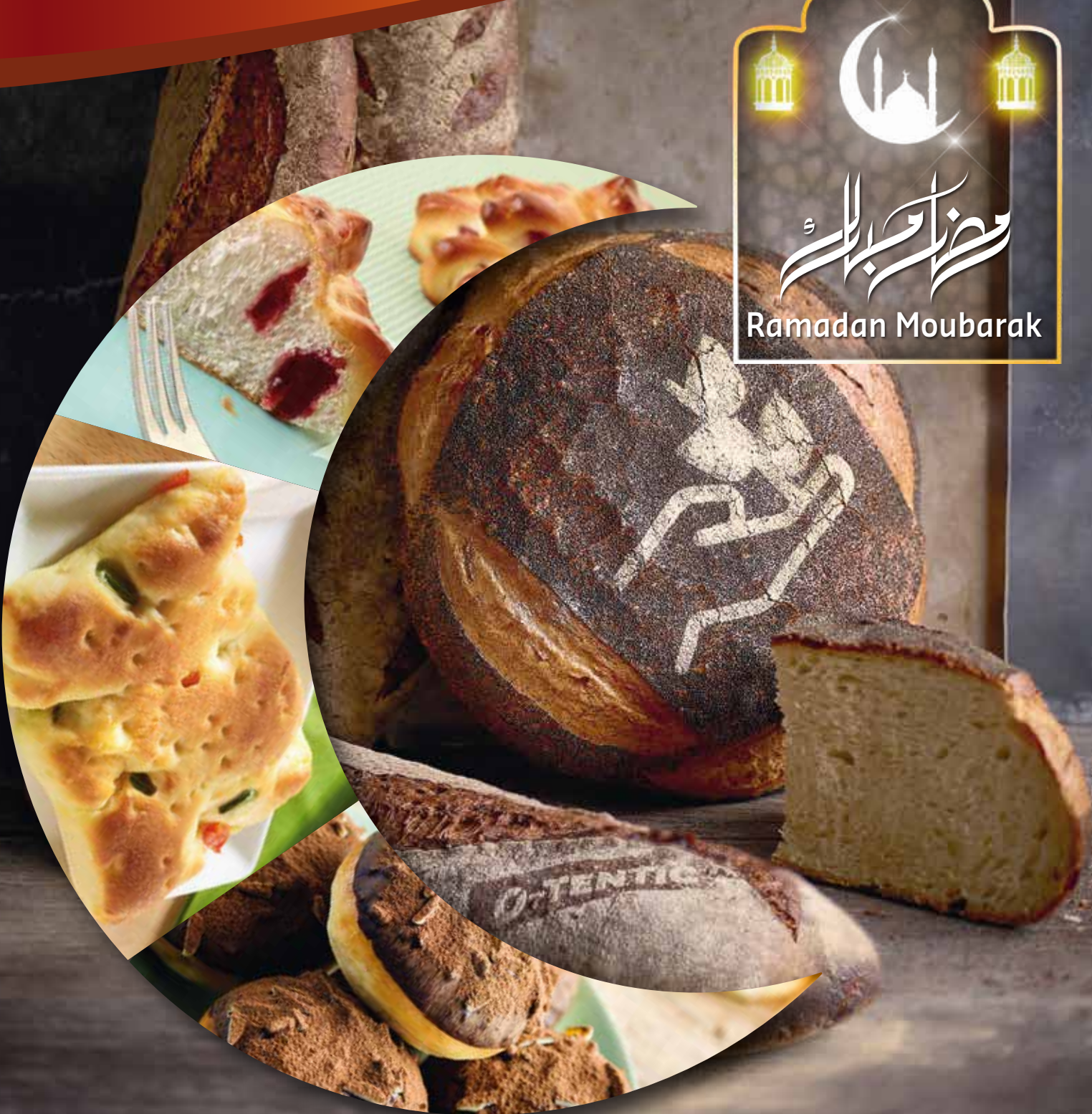
رؤية

vision

Journal trimestriel dédié aux pâtisseries et boulangers marocains

ماي | 2019
MAI

العدد
Numéro 11





لورون لونجوفان
Laurent LANGEVIN

Chaque année, le mois sacré du Ramadan est un moment précieux de spiritualité et de partage.

Une opportunité pour les professionnels de la boulangerie-pâtisserie de libérer leur créativité afin de présenter leurs plus belles créations et de satisfaire les besoins de leurs clients en leur offrant une gamme complète de produits de circonstance pour garnir les tables ramadanesques.

Aujourd'hui, de plus en plus de consommateurs recherchent des produits savoureux et originaux et notre mission est de proposer aux professionnels de quoi répondre à ce besoin. Parmi nos solutions, nous vous suggérons :

- **O-tentic**, issu de la fermentation naturelle à base de levain, qui permet de préparer des pains à l'ancienne tout en prolongeant la conservation du pain.
- Notre gamme de **fourrages** pour donner aux viennoiseries une note sucrée très appréciée par les clients gourmands.
- Le **mix Tégral Brioche Moelleuse**, idéal pour la fabrication de brioches et de pains moelleux au goût de beurre bien prononcé.

Dans ce numéro de Vision, vous trouverez également plus d'informations sur nos produits et différentes recettes que vous pourrez présenter à vos clients avec fierté. Vous pouvez, dès aujourd'hui, tester ces produits en passant commande sur notre boutique en ligne

www.shop.sofadex-puratos.ma. Et n'oubliez pas que, grâce à notre **club de fidélité ATTAMAYOZ** conçu exceptionnellement pour vous remercier de votre confiance, chacune de vos commandes sera récompensée !

En attendant de vous retrouver dans notre **Innovation Center installé au cœur de notre nouveau siège social**, nous vous souhaitons à toutes et à tous Ramadan Moubarak.

في كل عام، يمثل شهر رمضان المبارك لحظة ثمينة من الروحانية والمشاركة.

هذا الشهر هو فرصة لمختصي المخابز لإطلاق العنان لإبداعهم لتقديم أفضل إبداعاتهم وتلبية احتياجات زبائنهم من خلال توفير مجموعة كاملة من المنتجات لإغناء الطاولات الرمضانية.

اليوم، يبحث المستهلكون بشكل أكثر عن منتجات لذيذة ومبتكرة ومهمتنا إذا هي أن نقدم للحرفيين ما يلي هذه الحاجة، من بين حلولنا، نقترح :

- **أوطنتيك** : مستمد من التخمر، مما يجعل من الممكن إعداد الخبز التقليدي مع إطالة مدة حفظ الخبز.
- مجموعة من المستحضرات المتنوعة و الخاصة **بالحشو** لإعطاء الفينوازي لمسة حلوة تحظى بتقدير كبير من قبل الزبناء الذواقين.
- مزيج **تيكرال بريوش رطبة**، مثالي لصنع البريوش الحلو والخبز اللين مع مذاق الزبدة القوي.

في هذا العدد من رؤية، ستجدون أيضاً المزيد من المعلومات حول منتجاتنا وصفات مختلفة يمكنكم تقديمها بكل فخر لزبائنكم .

يمكنكم من اليوم تجربة هذه المنتجات من خلال تسجيل طلبكم على متجرنا الإلكتروني www.shop.sofadex-puratos.ma.

ولا تنسوا أنه، بفضل **نادي الوفاء التميز** المصمم بشكل استثنائي لشركم على ثقتمكم، سيتم مكافأتكم على جميع طلباتكم.

في انتظار مقابلتكم في مركز الابتكار التابع لنا **والموجود في قلب مقرنا الرئيسي الجديد**، نتمنى لكم جميعاً رمضان مبارك.

4 Actualités

Ouverture de l'Innovation center de Sofadex-Puratos



5 Témoignage

Mouad Dik

Pâtisserie-Boulangerie Amistade - Tétouan

3 Quoi de neuf en ligne ?

Rendez-vous sur la boutique en ligne



8 Le tester c'est l'adopter

O-tentic



11 Recette détachable

MUFFIN AU POULET



مدير النشرة : لورون لونجوفان

للتواصل مع النشرة اتصلوا بـ : 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
MEDI AZAIN - www.mediazain.com



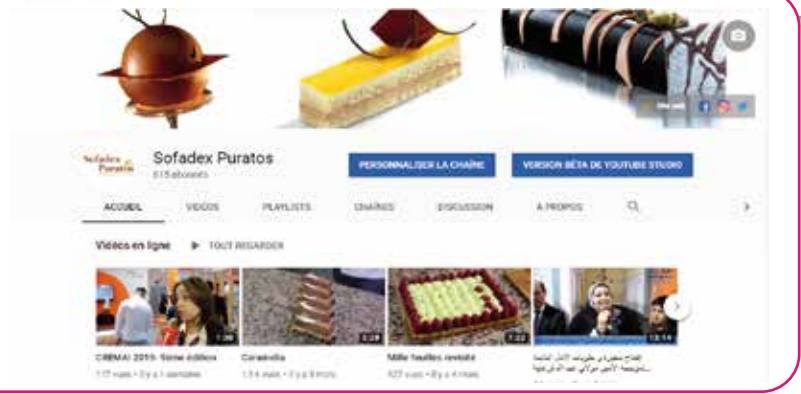
Youtube



اليوتوب

Visitez notre chaine youtube pour plus d'inspiration et de nouveautés.

زوروا قناتنا على اليوتوب للمزيد من الإبداع و المستجدات



Commandes en ligne



الطلبات عبر الأنترنت

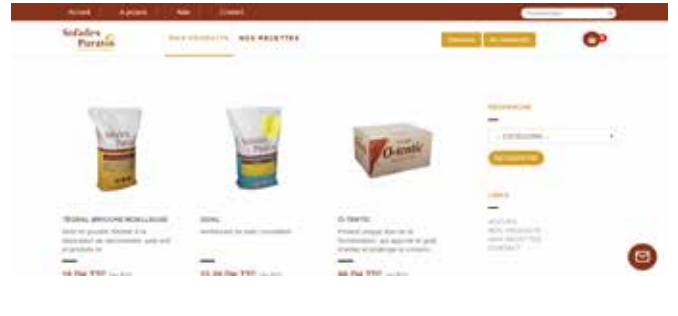
<https://shop.sofadex-puratos.ma>

Vous pouvez commander en ligne rapidement et en toute sécurité. Paiement et livraison par le représentation commercial habituel.



<https://shop.sofadex-puratos.ma>

يمكنكم الآن الطلب على الانترنت بسرعة و بكل أمان. التسديد و التوصيل كالعادة عن طريق الممثل التجاري المعتاد.



BLOG



مدونة

Rendez-vous à la rubrique BLOG sur le site www.sofadex-puratos.ma et soyez le premier à connaître toutes les actualités.

زوروا فقرة المدونة على الموقع الإلكتروني و كونوا سابقين لمعرفة جميع الأخبار و المستجدات .



Club clients
ATTAMAYOZ



نادي الزبناء - التميز

Sofadex-Puratos vous récompense pour vos achats! Rendez-vous sur la boutique en ligne

صوفاديكس- بوراتوس تكافئكم على كل ما تشترون ! زوروا الموقع الإلكتروني للإستفادة .



Tables rondes boulangerie

Fier d'être boulanger !
Nous avons démarré la série des tables rondes spéciales Boulangerie destinée à écouter les boulangers afin de mieux les servir.



طاولات مستديرة للخبازين

خبازو أفتخرا!
بدأنا سلسلة الطاوات المستديرة الخاصة بالخبازين و التي تهدف إلى الإستماع لكل الخبازين لتلبية طلباتهم بشكل أفضل.

Salon des fruits rouges

Pendant 5 jours, nous avons exposé au salon des fruits rouges organisé à Kénitra.



معرض الفواكه الحمراء

قمنا بعرض منتجاتنا المستوحاة من الفواكه الحمراء لمدة خمسة أيام بالمعرض الذي عرفته مدينة القنيطرة

Première formation IC

Certains de nos clients ont bénéficié de la première formation au sein de l'Innovation Center au siège de la société.



أول دورة تكوينية بمركز الابتكار

إستفاد بعض زبائننا من أول حصة تكوينية في مقر الشركة و كانت بداية لسلسلة من الدورات التكوينية المستمرة.

CREMAI

La 9ème édition de CREMAI s'achève en beauté!



معرض كريمي

كانت مشاركتنا في معرض كريمي في دورته التاسعة متوجة بالنجاح.

شهادة حرفي Témoignage

Mouad Dik

Pâtisserie-Boulangerie Amistade

معاد الديك

مخبزة وطويات AMISTADE



Carte d'identification générale :

Je suis Mouad Edik, né en 1992 à Tétouan. J'occupe actuellement le poste de chef pâtissier et j'ai un certificat professionnel dans le domaine de l'hôtellerie.

Pourquoi avez-vous choisi ce domaine ?

Depuis mon enfance, j'étais attiré par les différentes formes de sucreries, je peux dire aussi que mon entourage m'a beaucoup influencé dans mon choix, vu les événements et les mariages auxquels j'ai assisté et qui m'ont poussé à aimer de plus en plus le domaine de la pâtisserie.

Pourquoi le nom d'Amistade ?

Vu l'emplacement de notre magasin, vous constaterez que sa façade correspond au stade principal de la ville de Tétouan. Aussi, parmi nos clients les plus importants vous trouverez l'équipe de football de Tétouan.

Quelle est votre relation avec Sofadex-Puratos ?

Depuis 2008, j'ai connu Sofadex Puratos par le biais de ses représentants et j'étais très satisfait par leurs services. J'ai trouvé dans Sofadex-Puratos un professionnalisme irréprochable ainsi qu'une qualité incontournable dans leurs produits.

Un mot pour Sofadex-Puratos ?

J'adresse mes sincères remerciements et ma gratitude à l'ensemble du groupe Sofadex-Puratos pour leur professionnalisme et leur sérieux. Deux qualités qui ont rendu leur structure très connue à l'échelle nationale.

Avez-vous des conseils pour les professionnels du même domaine ?

Ce domaine est un art qui requiert beaucoup de créativité et d'innovation. Parallèlement, il est nécessaire de travailler en permanence avec diligence pour être distinctif et unique sur le marché.



بطاقة تعريفية عامة

اسمي معاد الديك من مواليد سنة 1992 بمدينة تطوان

وظيفتي رئيس مصلحة الحلويات والخبازة بمتجر AMISTADE, حاصل على شهادة مهنية في ميدان الفندقية.

سبب ولوجك هذا المجال؟

منذ نعومة أظفاري استهوتني الحلويات بشتى أنواعها خصوصا وان محيطي الأسري ساعدني على ذلك, فكانت المناسبات والأفراح نقط إلهام تجعلني أزيد تعلقا وإصرارا لإتباع هذا الميدان.

إلى ماذا يوحي اسم المخبزة ؟

بالنظر إلى موقع المحل ستجد أن واجهته تقابل ملعب مدينة تطوان الرئيسي, لهذا تمت التسمية على هذا النحو. من ضمن أهم زبائننا : فريق مدينة تطوان لكرة القدم

علاقتكم بصوفاديكس بورتوس؟

منذ سنة 2008 حيث تعرفت على صوفاديكس بورتوس من خلال ممثليها, وانا مطمئن لكل خدماتهم, فقد وجدت في صوفاديكس بورتوس احترافية ليس لها مثيل, مما جعل تقني بهم على درجة عالية في كل المنتوجات, سواء فيما يخص الحلويات - المعجنات - الخبازة والشوكولا.

كلمة شكر؟

أتقدم بكل الشكر والتقدير لكل فريق العمل الصاهر على تمثيل صوفاديكس بورتوس, لكل مجهوداتهم و مهنيتهم وأخلافهم وكذا زراهم.

مما جعلهم محط اهتمام كل الزبائن على الصعيد الوطني.

نصيحة لمهني هذا القطاع؟

هذا الميدان هو فن في صيغته يتطلب الإبداع والتجديد و الابتكار, بالتوازي مع ذلك فلا بد من الإجتهد والعمل المتواصل لتكون مميزا و ناجحا.

هل تعلم الخميرة Le saviez-vous ? Le levain

Avant toute chose, vous devez prendre conscience que le levain est un être vivant. Il va falloir vous en occuper : le nourrir, lui assurer une bonne santé et une bonne hygiène en lui nettoyant son « lit » et l'utiliser au moins une fois par semaine. Si vous prenez soin de lui, il vous le rendra bien en vous offrant de beaux et bons pains, mais aussi des gaufres, des crêpes, des brioches...



Fabrication :

Pour bien commencer :

- Utiliser un saladier en verre ou en céramique préalablement ébouillanté, car la chaleur va aider à faire démarrer le levain.
- Utiliser la farine de seigle ou de blé complète.
- Les ajouts de farine complète et d'eau sont à faire le matin et le soir.

Jour 1 - le matin :

Dans le bol ébouillanté, mélanger 15 cl d'eau avec une cuillère à café de miel et 80 g de farine complète.

Mélanger jusqu'à éliminer tous les grumeaux et couvrir d'une assiette retournée, en veillant à ce que l'air puisse passer afin que le levain respire. Puis garder le bol dans un endroit chaud et humide, un rebord de fenêtre au soleil est parfait (la chaleur est importante dans le processus de fermentation).

Jour 1 - le soir :

Mélanger 10 cl d'eau tiède avec 50g de farine complète dans le levain du matin, bien remuer et mettre dans un nouveau bol ébouillanté, couvrir de nouveau pour laisser fermenter, tout en s'assurant qu'il reste un espace pour laisser respirer le levain.

Les jours suivants matin et soir

Refaire le même processus, avec les mêmes quantités d'eau et de farine complète que la veille au soir.

Cela jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent sur le bord du bol. Le levain devrait être prêt en trois à cinq jours, mais cela peut durer plus longtemps car tout dépend de la température ambiante.

Attention, l'odeur doit toujours être aigrelette mais surtout elle doit rester agréable et le bol parfaitement propre pour éviter la prolifération de mauvaises bactéries.

Lui donner de la force (dernière étape) :

Pour cela, il faut le nourrir et lui donner sa consistance définitive.

Dans un premier temps, mélanger dans un bol 5 cl d'eau et 50g de farine complète, c'est la consistance qu'il doit avoir. Prendre le levain, et en ajoutant de l'eau et de la farine, lui faire prendre la même consistance. Pour terminer, ajouter le contenu du premier bol.

Mettre dans un grand bocal de 1 litre et demi (bocal avec couvercle). Enlever le caoutchouc, car il ne faut pas fermer le bocal hermétiquement, le levain doit toujours respirer.

Pendant 2 à 3 jours, lui ajouter 5cl d'eau et 50g de farine complète.

Préparation pour la fabrication d'un pain

Pour faire un pain de 500 g de farine, il faut 150 g de levain, par conséquent, la veille au soir, il faut lui donner à manger 75 g de farine complète et 75 g d'eau (pour 1 kg de farine, doubler ces proportions).

Bien mélanger et laisser tranquille jusqu'au lendemain matin, moment de la préparation du pain.

قبل كل شيء، من المهم تعريف الخميرة ككائن حي يتطلب العناية المستمرة: يجب تغذيته، الحفاظ على صحته و نظافته بتطهير "سريته" و إستعماله على الأقل مرة في الأسبوع. كلما اعتنيت به كلما اعطاك خبزا لذيذا و جميلا إضافة إلى فطائر و خبز رطب و غيرها ...

التحضير :

في البداية :

- إستعمل إناء من الزجاج الذي سبق تسخينه لأن الحرارة تساعد على تكوين الخميرة.
- إستعمل دقيق الخرتال او دقيق القمح الكامل
- تتم إضافة الدقيق و الماء في الصباح أو المساء

اليوم 1 : في الصباح

في الإناء المسخن مسبقا، خليط 10 سل من الماء مع ملعقة صغيرة من المسل و ٨٠ غرام من الدقيق الكامل.

خلط جميع العناصر حتى الحصول على خليط متجانس ثم ضع غطاء على الإناء باستعمال صحن مثلا مع الحرص على مرور الهواء للسماح للخميرة بالتنفس.

أترك الإناء في مكان ساخن و رطب مثلا بجانب النافذة (الحرارة مهمة في التخيم).

اليوم الأول: في المساء

خلط ١٠ سل من الماء الدافئ مع ٥٠ غرام من الدقيق الكامل في الخميرة المحضرة صباح نفس اليوم، خلط جيدا ثم ضع الخميرة الجديدة أي إناء آخر مسبق التسخين، ضع غطاء عليه و اتركه يتخمر مع ترك مجال لمرور الهواء.

اليوم الموالي في الصباح و المساء

كرر نفس مراحل اليوم الأول التي قمت بها في المساء مع إستعمال نفس الكميات من الماء و الدقيق. خلال هذه المرحلة سوف تلاحظ ظهور بعض الفقاعات في جوانب الإناء.

في ظروف ملائمة، تكون الخميرة جاهزة في ثلاثة إلى خمسة أيام، لكن تكون هذه المدة أطول أحيانا نظرا لدرجة الحرارة المحيطة.

إنتباه: يجب أن تكون الرائحة حامضة لكن بشكل لطيف و يجب الحفاظ على نظافة الإناء لتجنب تكون البكتيريا المضرة.

اعطائها القوة (آخر مرحلة)

لهذا الغرض، يجب تغذيتها و اعطائها شكلها النهائي.

أولا، خلط في إناء ٥ سل من الماء و ٥٠ غرام من الدقيق الكامل، للحصول على الشكل الذي يجب أن تكون عليه الخميرة. عند إضافة الماء و الدقيق اعطه نفس الشكل. في النهاية أضف محتوى الإناء الأول.

ضع الكل في إناء من فنة لتر و نصف مع الحفاظ على مدخل للهواء لكي تنتفس الخميرة. أضف ٥ سل من الماء و ٥٠ غرام من الدقيق الكامل لمدة يومين إلى ثلاثة أيام.

التحضير لصنع الخبز

لتحضير خبز من فنة ٥٠٠ غرام من الدقيق، يجب إستعمال ١٥٠ غرام من الخميرة لكن في يجب تغذية هذه الأخيرة في الليلة التي تسبق بواسطة ٧٥ غرام من الماء و ٧٥ غرام من الدقيق (عند إستعمال ١ كلف من الدقيق، ضاعف هذه الكميات). خلط جيدا و اتركه يرتاح إلى الصباح وقت تحضير الخبز

Tégral brioche moelleuse

1- Présentation :

Mixte en poudre destiné à la fabrication de viennoiserie, pains briochés et pain soft

2- Avantages :

- Deux qualités de recettes avec une même préparation;
- Gain de temps avec seulement trois pesées;
- Gain de temps de pétrissage par rapport à la recette traditionnelle de la brioche;
- Façonnage facile;
- Meilleure conservation du moelleux par rapport à une recette traditionnelle;
- Réduction de matière grasse;
- Valable pour des pains soft;
- Volume excellent du produit fini;
- Contient du levain en poudre;



Sac de 10 kg
كيس من فئة 10 كلغ

تيغرال بريوش رطبة

مستحضر مسحوق لصنع الهاليات،
الخبز اللين و منتجات البريوش

فوائد

- يمنح وصفتان بجودة عالية بنفس طريقة التحضير؛
- يسمح بتوفير الوقت مع 3 أوزان فقط؛
- عجينة سريعة التقطيع؛
- سهولة التشكيل؛
- الحفاظ على أفضل ليونة بالمقارنة مع الوصفة التقليدية؛
- نسبة أقل من المواد الدهنية؛
- صالحة للخبز اللين؛
- حجم ممتاز للمنتج النهائي؛
- يحتوي على مسحوق الخميرة؛

مسة ان التطبيق application

Pain Girafe

Ingrédients :

الوزن (g) Grammage

المكونات :

Tégral Brioche Moelleuse	1000
Gingembre frais râpé	20
Eau	490
Belcolade D600	150
Levure fraîche	40

تيغرال بريوش رطبة
سمسم طري
ماء
بيلكولاد D600
خميرة



الطريقة :

العجين (سبيرال) : نعجن جميع المكونات لمدة 4 دقائق على السرعة الأولى و 6 دقائق على السرعة الثانية
درجة حرارة العجين : 24 درجة مئوية
التقسيم : نقسم العجين إلى نصفين و نضع الشكولاتة الذائبة في المنتصف
التشكيل : نمدد العجين الممزوج بالشكولاتة الذائبة على شكل شرائط بعد توريق العجين الأبيض
(سمك العجين 3 ملم وعرضها 10 سم). غلف عجين الشكولاتة بالعجين الأبيض
ثم نقطعه إلى 5 قطع طويلة ووزنها 120 غرام لكل قالب
التخمير : 70 دقيقة بدرجة حرارة 30 مئوية ونسبة رطوبة 58%
درجة حرارة الفرن : 200 درجة مئوية
مدة الطهي : 30 دقيقة

Méthode :

Pétrissage : 4 min à la première vitesse, 6 min à la deuxième vitesse

Température de la pâte : 24°C

Diviser la pâte en deux parties et incorporer le chocolat fondu à l'une des parties.

Pointage : 15 min

Division et façonnage : former un boudin avec la pâte chocolat, laminer la pâte blanche (épaisseur 3mm et 10 cm de largeur). Envelopper la pâte au chocolat dans la pâte blanche et couper 5 boudins (120g * 5) pour chaque moule ou selon le volume du moule.

Fermentation : 70 min à 30°C et 85% RH

Cuisson : 30 min à 200°C

معلومة تقنية

لنزر فوكاشيا

الوزن	المنتوج
40g	العجين
1000g	او تنتيك
20g	دقيق
20g	سكر
20g	ملح
30	قشرة البرتقال والحامض
10g	مسحوق القرفة
100g	مسحوق اللوز
625g	ماء
	الحشوة
445g	فرويتفيل فرمبواز
	التزيين
200g	مسحوق اللوز
200g	سكر بني
160g	بونا للتحضيرات التقليدية
200g	دقيق

طريقة التحضير

- العجين
- خلط جميع المكونات لمدة 3 دقائق على السرعة الأولى و 5 دقائق على السرعة الثانية.
- إترك العجين يستريح لمدة 10 دقائق.
- قسم العجين إلى قطع وزنها 70 غرام ثم ضعها داخل قوالب ارتفاعها 3.5 سم.
- إترك العجين يتخمر لمدة 40 دقيقة على درجة حرارة 30 ونسبة رطوبة 60%.

التزيين

- إعجن بونا للتحضيرات التقليدية ثم أضف السكر البني، مسحوق اللوز والدقيق.
- قم بطهي الخليط لمدة 16 دقيقة على درجة حرارة 180.
- بعد التخمر، قم بوضع فرويتفيل فوق القطع ثم اضغط عليها مرة أخرى.
- اتركه يتخمر مرة ثانية ما بين 30 و 40 دقيقة ثم زينها بالكرامبل باللوز.
- أدخل القطع الفرن لمدة 16 دقيقة على درجة حرارة 210.



يحتوي هذا المنتج على عدة نكهات
ce produit est disponible
en plusieurs goûts



كريمفيل

مستحضر كريمي حليبي

للتزيين والحشو

تعريف

مستحضر على شكل كريمة حليبية للتزيين و الحشو؛

فوائد

قار عند الطهي و التجميد؛

ذوق رفيع؛

يمكن استعماله مطهوا أو حتى من دون طهي؛

سهولة و سرعة في الإستعمال؛

التعبئة

دلو من فئة 5 كلغ

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



O-tentic او طنتيك



Présentation:

O-tentic est un produit unique, issu de la fermentation, qui apporte le goût d'antan et prolonge la conservation du pain.

Avantages:

Excellente conservation du produit fini dans le temps;

Goût d'antan

Mode d'emploi:

Facile et pratique: O-tentic + Farine + Eau + Sel

Peut être utilisé pour pains croustillants, pains spéciaux; pizza.



Sacs de 1 kg dans
un carton de 10 kg

أكياس من فئة 1 كلغ معبئة
في كرتون من فئة 10 كلغ

تعريف

مستمد من التخمر، الذي يجلب الطعم التقليدي، أو طونتيك هو منتج فريد من نوعه، و يطيل مدة صلاحية الخبز.

فوائد

مدة أطول للإحتفاظ بالخبز؛

طعم تقليدي؛

طريقة الإستعمال؛

سهل و عملي : أو طونتيك + دقيق + ماء + ملح؛

يستعمل لتحضير الخبز المقرمش، أنواع الخبز الخاصة، البيتزا؛

La Malaisie championne du monde 2019

La Malaisie remporte pour la première fois la Coupe du monde de la pâtisserie qui fêtait ses 30 ans ! Parmi les 21 équipes en lice, la Malaisie qui a convaincu le jury grâce à ses réalisations créatives. Les prix ont été remis par Gabriel Paillason (président fondateur du concours), Philippe Rigolot (président du comité international) et Étienne Leroy (président du jury). 2e le Japon et 3e l'Italie.

Source : <http://www.lemondedesboulangers.fr/content/la-malaisie-championne-du-monde-2019>

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIERRA SPIRIT
FINALE 2019
LYON, FRANCE



ماليزيا بطة العالم لسنة 2019

تفوز ماليزيا لأول مرة بكأس العالم للحلويات الذي يحتفل بعيدها الثلاثين! من بين الفرق الـ 21 المتنافسة ، أقيمت ماليزيا هيئة المحلفين بإنجازاتها الإبداعية. قدم الجوائز كل من جابريل بيلاسون (الرئيس المؤسس للمسابقة) وفيليب ريجولوت (رئيس اللجنة الدولية) وإتيان ليروي (رئيس لجنة التحكيم). اليابان الثانية وإيطاليا الثالثة.

مصدر:

<http://www.lemondedesboulangers.fr/content/la-malaisie-championne-du-monde-2019>

La farine de riz japonaise, une réponse au sans gluten

Aujourd'hui, il est possible de fabriquer des produits de boulangerie-pâtisserie en utilisant de la farine de riz sans gluten du Japon, qui offre autant de plaisir gustatif que la farine de blé. Cela a été démontré à l'occasion de deux Masterclass au Cordon Bleu Paris organisés par JFOODO*

*JFOODO : The Japan Food Product Overseas Promotion Center est une organisation créée le 1er avril 2017 par le Gouvernement japonais qui a pour mission de promouvoir les produits alimentaires, agricoles, forestiers et de la pêche du Japon à travers une marque unique.

Source : <http://www.lemondedesboulangers.fr/content/la-farine-de-riz-japonaise-une-reponse-au-sans-gluten>



دقيق الأرز الياباني ، استجابة للمنتوجات خالية من الغلوتين

اليوم ، أصبح من الممكن صنع منتوجات المخابز باستخدام دقيق الأرز الخالي من الجلوتين في اليابان ، والذي يقدم مذاقا مثل دقيق القمح. وقد قدم هذا في مناسبة ماستركلاس في كوردون بلو باريس نظمتها JFOODO *

* JFOODO: المركز الياباني للترويج للمنتجات الغذائية في الخارج هو مؤسسة أنشأتها الحكومة اليابانية في 1 أبريل 2017 ، وتتمثل مهمتها في الترويج لمنتجات الأذى والزراعة والغابات وصيد الأسماك في اليابان من خلال علامة تجارية فريدة.

المصدر: <http://www.lemondedesboulangers.fr/content/la-farine-de-riz-japonaise-une-reponse-without>

TIGRIS BLUE تيكريس بلو

Présentation:

Améliorant de pain et d'autres préparations boulangères.

Avantages:

Garantir la formation du réseau glutineux;
Garantir la bonne machinabilité de la pâte (Tenacité, élasticité, extensibilité, souplesse et absence de collant);
Régulariser la fermentation;
Excellente tolérance (bon volume de pain à excès de fermentation);
Garantir un volume optimal;
Aider à la prise de couleur de la croûte;
Améliorer l'aspect de la croûte (croustillant, pas de cloque);
Garantir une belle ouverture des incisions de la baguette;
Très bon résultat à partir de 0.15% du poids de la farine...

Détails :

Concervation: dans un endroit frais et sec

Conditionnement: Sac de 10 kg



تعريف:

تحسين الخبز ومستحضرات الخبازة الأخرى. يضمن تكوين شبكة الغلوتين و جودة مرونة، تمدد العجين و تماسكه و عدم التصاقه

فوائد:

يضمن تكوين شبكة الكتلوتين؛
يضمن جودة مرونة و تمدد العجين و تماسكه و عدم التصاقه؛
يعطي مقاومة و قوة للعجين (أثناء التخمر و الطهي)؛
ينظم عملية التخمر؛
يمكن من الحصول على حجم جيد للخبز بعد التخمر؛
يضمن الحصول على الحجم المناسب؛
يساعد في الحصول على لون قشرة الخبز؛
يحسن من مظهر قشرة الخبز (قرمشة و عدم التمسك)؛
يضمن فتحات جميلة للباكيط؛
يمكن من الحصول على نتائج جيدة باستعمال ابتداء من 0.15% من كمية الدقيق؛

تفاصيل:

تخزين: يحفظ في مكان جاف و بارد التعبئة والتغليف: كيس من فئة 10 كغ...



Un monde unique avec du chocolat exceptionnel

Cacao-Trace est un programme en cacao durable visant un chocolat plus goûteux et créant une valeur ajoutée à tous les maillons de la chaîne, du producteur au consommateur.

عالم فريد من نوعه، شوكولاتة استثنائية

آثار الكاكاو هو برنامج مستدام للكاكاو يهدف إلى الحصول على شوكولاتة لذيذة أكثر ويضيف قيمة إلى كل جزء في السلسلة من المنتج إلى المستهلك.


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE


CACAO-TRACE

MUFFIN AU POULET

الخبز بالدرجاج

هذه الورقة قابلة للفصل
Recette détachable



المقادير

الوزن grammage	المنتوج
	المكونات
1000 g	دقيق
690 g	ماء
17 g	ملح
17 g	أوطنتيك
	الحشوة
100 g	جزر محكوك
100 g	دجاج مطهي
5 g	إكليل الجبل أو رومارين



الطريقة

طريقة التحضير
العجين: 7 دقائق على السرعة الأولى و 6 دقائق على
السرعة الثانية
حرارة العجين: 28 درجة
إستراحة العجين الأولى : 15 دقيقة على درجة حرارة
عادية

التقسيم :
على شكل كريات وزنها 110 غرام

الحشوة + العجين :
أضف الحشوة ثم قم بالعجين لمدة دقيقتين على السرعة
الأولى
إستراحة العجين الثانية: 15 دقيقة على درجة حرارة عادية
التشكيل: قم بدهن القوالب بالزبدة ثم ضع العجين
بداخلها

التخمير :
30 دقيقة على درجة حرارة 32 ونسبة رطوبة 78%

التزيين قبل الطهي :
إترك العجين يستريح لمدة 5 دقائق
حرارة الفرن: 230 درجة
مدة الطهي: 18 دقيقة

صوفاديكس-بوراتوس

Sofadex-Puratos

Angle Rues Jules Zannier et Bir Hakim,
Boulevard de L'oasis - Casablanca
Tél. : 05 22 254 071 - 05 22 251 135

Fax : 05 22 99 46 85

www.sofadex-puratos.com

تقاطع زنقة جول زانير وبيير حكيم ، شارع الوازيس ، حي
الوازييس (قرب محطة القطار وازيس) الدار البيضاء.
الهاتف : 05 22 254 071 - 05 22 251 135
الفاكس : 05 22 99 46 85



رؤية

ماي 2019
Mai | العدد
Numéro 11

الخبز بالدرجاج MUFFIN

هذه الورقة قابلة للفصل
Recette détachable

