

Menu festif

INSPIRATION POUR LES PROFESSIONNELS
NOVEMBRE | 2022



06

Drinks sans alcool
L'exclusivité sans renoncer

14

L'original
Le bœuf Simmentaler

18

Fromagerie Germain
La tradition fromagère française



Saveurs prodigieuses qui flattent et subjuguent le palais. Délices de choix du monde entier.



04

Amuse-bouche
Mise en bouche culinaire

06

Drinks sans alcool
L'exclusivité sans renoncer

08

Pasta
Varier les plaisirs

10

Toppings
Le couronnement de la soupe

12

Poisson bio
Déguster en toute bonne conscience

14

L'original
Le bœuf Simmentaler

16

Inspiration
Le fromage autrement

18

Fromagerie Germain
La tradition fromagère française

20

Tuiles
Tout l'art du croustillant

22

Portrait
Fabian Säger

Notre menu festif



Pour les jours de fête, nous vous servons un menu à six plats avec l'accompagnement de boissons ad hoc. Nous célébrons ainsi des arômes extraordinaires et des exclusivités singulières.



PARFUMS DE FÊTE

La période de l'Avent s'installe, les fêtes de fin d'année approchent. Partout l'on décore pour créer une atmosphère spéciale, partout l'on flaire des odeurs de cannelle, de punch, d'amandes grillées ...

Avec cette édition de Cook, nous aussi nous vous proposons des parfums de fête: œuf de caille truffé, coquilles Saint-Jacques au café et au cacao, loup de mer avec beurre blanc au raifort, entrecôte du Simmental saisie à feu vif et bien d'autres encore! Avec notre menu à six plats, nous célébrons la passion de l'extraordinaire, l'amour pour l'exceptionnel et le plaisir de l'exclusivité.

Nous offrons un accompagnement de boissons très particulier, qui peut aussi parfois être sans alcool pour les jours de fête.

Laissez-vous inspirer. Je suis persuadé que vous trouverez vous aussi quelque chose qui vient à point pour votre menu de fête.

Nous vous remercions chaleureusement de votre fidélité et vous souhaitons, ainsi qu'à vos hôtes, de belles fêtes de fin d'année et une bonne lecture.

D'avance, avec nos salutations les plus festives,

Hans Lehmann
Responsable Équipe Compétence Culinaire



Amuse-bouches



Envie de mettre tout votre savoir-faire dans une seule bouchée? C'est précisément la gageüre des amuse-bouches. Créer feu d'artifice d'artisanat et de créativité de haut niveau.

MISE EN BOUCHE CULINAIRE

Souvent, le plus grand art réside dans ce qu'il y a de plus petit. C'est en tout cas l'impression qui se dégage de certains amuse-bouches. Leur mission est déjà révélée par leur nom: ils «réjouissent la bouche». Ou le «museau» en tant qu'amuse-gueule, comme on les appelle plus souvent en France. «Salutations de la cuisine» est également répandu. Quel que soit le nom qu'on lui donne, c'est du grand art! Dans un petit volume, quasiment une seule bouchée, le client peut découvrir tout le savoir-faire de la cuisine. L'endroit idéal pour présenter la créativité, l'artisanat et la philosophie d'un restaurant, avant même de commencer le menu proprement dit. Pour combler le temps de l'attente. Et pour susciter la curiosité et l'envie de découvrir la suite.

PRATIQUEMENT AUCUNE LIMITE

En matière d'amuse-bouche, tout ce qui plaît est permis. Enfin, presque. Une règle tacite précise que les ingrédients du menu ultérieur ne doivent pas encore y apparaître. Sans quoi ce serait trop facile. Et il ne faut surtout pas que ce soit trop facile. Car il s'agit ici plutôt d'un art culinaire. Les arômes, les textures et les couleurs doivent être combinés de manière à se compléter parfaitement, mais en aucun cas à se voler la vedette. Quasi comme un mets normal, mais en plus stimulant. En effet, tout doit être saisi en un seul coup d'œil et goûté en une seule bouchée. Les possibilités de combinaison sont pratiquement infinies. Pour notre menu de fête, nous misons sur le pain, l'œuf de caille et le fromage à pâte molle. Cela semble simple? Laissez-vous surprendre.

PAIN NOIR | ŒUF DE CAILLE TRUFFÉ | CIBOULETTE & FROMAGE FRAIS

Ingrédients pour 10 portions

Pain noir

600 g	Natura Bio Farine fleur
2 g	Coriandre, moulue
4 g	Levure de boulangerie
4 g	Sel
5 g	Poudre de charbon actif, pour la cuisson

Œuf de caille truffé

10	Œufs de caille suisses
30 g	Truffe noire, fraîche

Ciboulette & fromage frais

120 g	Ciboulette
120 g	Natura Bio Fromage frais
5 g	Premium Ail, rose
2 g	Poivre, blanc, entier
	Sel



Préparation:
cook.transgourmet.ch/recettes

Le plaisir sans alcool



Chaque menu de fête s'accompagne d'une boisson idoine. De plus en plus souvent, celle-ci doit être sans alcool. Grâce à des épicuriens innovants, c'est l'exclusivité plutôt que l'abstinence qui est aujourd'hui au menu.

PAS TOUJOURS DE L'EAU

Commencer la soirée festive par un apéritif rafraîchissant, savourer une boisson captivante en accompagnement, puis terminer le dîner par un délicieux cocktail. Pardon, un mocktail. Le fait que certains invités ne boivent pas ou peu d'alcool n'est pas une nouveauté en soi. Mais la tendance est à la hausse. Cela peut être dû à un sens accru de la santé ou de la responsabilité. Ou tout simplement à l'offre toujours plus grande. Car depuis longtemps, les clients qui renoncent à l'alcool ne doivent plus se contenter d'un verre d'eau ou d'une boisson sucrée. Bien au contraire: grâce à des produits innovants, il est désormais possible de se profiler avec une grande offre de boissons sans alcool. À tel point que les boissons peuvent être adaptées aux différents plats. Ou alors l'hôte peut obtenir sa boisson préférée.



SOUDAIN, UNE PLÉTHORE DE POSSIBILITÉS

Rendre l'impossible possible – telle est l'ambition de Lyre's, la première marque mondiale de spiritueux sans alcool. Tout le monde devrait avoir la liberté de choisir son style de boisson, c'est-à-dire également sans alcool. Pour ce faire, les esprits créatifs de Grande-Bretagne prennent les meilleures essences naturelles, extraits et distillats et les mélangent pour créer des spiritueux qui doivent avoir exactement le même goût que les classiques du monde entier. Gin, amaretto, spritz ... la gamme de spiritueux sans alcool permet de réaliser de nombreux cocktails parmi ceux les plus vendus au monde. Il est possible de remplacer tous les ingrédients ou certains (pour une boisson à teneur réduite en alcool) en prenant par exemple l'alternative correspondante. Cela ouvre de tout nouveaux horizons aux barmen, tout comme aux clients qui ont soudain l'embaras du choix. Un véritable argument de vente.



LYRE'S DRY LONDON SPIRIT

Grande-Bretagne
0,0% Vol.

610431 70 cl 19.50

NEW



LYRE'S ITALIAN SPRITZ

Grande-Bretagne
0,0% Vol.

610631 70 cl 19.50

NEW



LYRE'S AMARETTI

Grande-Bretagne
0,0% Vol.

610411 70 cl 19.50

NEW



NEW

LYRE'S PINK LONDON SPIRIT

Grande-Bretagne
0,0% Vol.

610691 70 cl 19.50



Tout en pâtes

Avec des œufs, sans œufs ou seulement avec du jaune d'œuf? Les recettes de pâtes sont nombreuses. Ce qui permet de varier les plaisirs.

DES INGRÉDIENTS DE PREMIÈRE QUALITÉ SONT ESSENTIELS

Un œuf pour 100 grammes de farine. C'est ainsi que la plupart des gens connaissent la recette classique de la pâte à pâtes. Mais cela ne suffit pas à rendre justice à la diversité de ce plat traditionnel italien. Au Piémont, par exemple, la pâte est traditionnellement préparée avec beaucoup de jaune d'œuf. Et en Sicile c'est le contraire, il n'est pas rare que l'œuf soit totalement absent. L'éventail des possibilités est donc énorme. Les traditions régionales ne sont pas les seules à jouer un rôle dans ce domaine. Pour accompagner une sauce corsée, on préparera plutôt des pâtes avec peu d'œufs. D'un autre côté, on obtiendra une pâte particulièrement élastique avec beaucoup de jaune d'œuf. Cela permet d'étaler plus finement. Enfin, le choix de la farine influence bien sûr aussi la pâte à pâtes. Une chose est sûre: pour obtenir de bonnes pâtes, tous les ingrédients doivent être de la meilleure qualité. Sans oublier de varier les plaisirs. Envie d'essayer? En plus de notre raviolo pour le menu de fête, nous avons réuni en ligne d'autres recettes de pâtes.

cook.transgourmet.ch/recettes



cook.transgourmet.ch



RAVIOLINO DE CÉLÉRI BRAISÉ | CHOU ROUGE & POMME | NOISETTE DU PIÉMONT & PERSIL Ingrédients pour 10 portions

Raviolo de céleri braisé

- 1 kg Natura Bio Céleri pomme
- 50 ml Premium Huile d'olive vierge extra DOP Riviera Ligure
- 6 g Sel
- 15 g Premium Poivre, fermenté
- 600 g Finot de blé dur
- 400 g Natura Bio Farine fleur
- 500 g Œuf entier liquide
- 20 ml Premium Huile d'olive vierge extra DOP Riviera Ligure
- 10 g Sel

Chou rouge & pomme

- 1,5 kg Natura Bio Chou rouge
- 6 Pomme Braeburn
- 1 Natura Bio Citron
- 10 g Sel

Noisette du Piémont & persil

- 300 g Premium Noisettes IGP Piémont, rôties
- 50 g Persil, plat
- 150 ml Huile de tournesol



Préparation:
cook.transgourmet.ch/recettes

Le couronnement de la soupe

Dans la haute gastronomie, la soupe est de plus en plus délaissée. C'est bien dommage pour le plat traditionnel d'un menu classique. Il suffit pourtant d'une bonne garniture pour ennoblir chaque soupe.

Coquilles Saint-Jacques

La coquille Saint-Jacques est un classique parmi les toppings. Mais elle peut encore réserver des surprises, par exemple sautée dans de la graisse de coco aromatisée au café. Cette combinaison se marie parfaitement avec la crème mousseuse de carottes au gingembre.



Cumin et jus de yuzu

Le cumin ou le jus de yuzu apportent en un instant un petit plus unique à la crème de potiron classique: un peu de soupe avec du cumin ou du jus de yuzu émulsionné dans le souffleur Kisag donneront un tout nouveau twist en guise de topping.

Filet de bœuf

Il reste des coupes de filet de bœuf en cuisine? Il suffit alors de les couper en petits cubes, de les assaisonner de manière appropriée et de les utiliser comme garniture pour les soupes. Par exemple en tartare épicé avec la crème mousseuse de poivrons jaunes, pour donner une vigueur particulière.



Saumon mariné

Des fêtes sans saumon? À peine imaginable. Alors, pourquoi pas dans le potage? Le flanc de saumon mariné, par exemple, a une superbe structure grasse de même qu'une texture juteuse qui se combinent parfaitement avec une crème mousseuse de raifort.



Chou plume

Il est difficile de passer à côté du chou plume, un légume d'hiver très tendance. Les feuilles frisées peuvent par exemple être utilisées en chips, comme garniture croustillante pour la crème mousseuse de panais.



Recette

Crème mousseuse de carottes au gingembre avec coquille Saint-Jacques au café et au cacao



Le plaisir en toute bonne conscience

Le poisson est considéré comme un classique des entremets et ne peut bien sûr pas manquer à la carte de notre menu de fête. En toute bonne conscience, nous misons sur le poisson de qualité biologique.

NATURA BIO FILET DE SAUMON

sans peau, pauvre en arêtes
élevage, Irlande
env. 1,35 kg

054026

Prix du jour

NATURA BIO FILET DE SAUMON

avec peau, pauvre en arêtes
élevage, Irlande
env. 1,5 kg

001972

Prix du jour

NATURA BIO FILET DE DORADE

avec peau, env. 85-120 g
élevage, Grèce/Croatie
env. 600 g

054020

Prix du jour

NATURA BIO FILET DE LOUP DE MER

avec peau, env. 85-120 g
élevage, Grèce/Croatie
env. 600 g

054023

Prix du jour



DU POISSON BIO POUR LE BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX ...

Sur la côte ouest de l'Irlande, le climat est parfois rude, surtout en pleine mer. C'est ici que sont élevés nos saumons bio, exclusivement avec des aliments bio produits de manière durable. On y veille à ce que les conditions de vie se rapprochent de celles des saumons sauvages. Il en va de même pour les loups de mer et les dorades de notre assortiment Natura, qui ont élu domicile plus au sud, dans les profondeurs de la Méditerranée. En Croatie et en Grèce, ils sont élevés selon les directives du Bourgeon dans des enclos spacieux où vivent trois fois moins de poissons que dans les élevages conventionnels. Les poissons grandissent lentement, comme la nature le prévoit, sans additifs tels que des antibiotiques ou des produits chimiques de quelque nature que ce soit. L'alimentation est exclusivement composée d'aliments écologiques issus de matières premières naturelles, par exemple de sous-produits de la pêche durable et de produits issus de l'agriculture biologique.

... ET UNE VRAIE FÊTE DE QUALITÉ

Mais ce n'est pas seulement par respect pour la nature et l'animal que le poisson de qualité bio est le meilleur choix pour le menu des fêtes. L'élevage biologique se traduit tout simplement par du plaisir à la dégustation. Ainsi, en pleine mer, au large des côtes irlandaises, les saumons sont constamment exposés aux courants marins. Un environnement naturel dans lequel ils consomment également beaucoup d'énergie, deviennent ainsi plus forts et accumulent moins de graisse. En conséquence, nos saumons bio légèrement orangés séduisent par une chair ferme à la texture juteuse et une note marine délicatement salée. Il en va de même pour la dorade et le loup de mer bios, qui ont tous deux une chair tendre et maigre. Une qualité qui se suffit à elle-même, soutenue uniquement par un beurre blanc au raifort. Pour un vrai plaisir en toute bonne conscience.

LOUP DE MER BIO RÔTI CROUSTILLANT | BETTERAVES MARINÉES | BEURRE BLANC AU RAIFORT

Ingrédients pour 10 portions

Natura Loup de mer bio

- 1,2 kg Natura Bio Filet de loup de mer
- 60 g Origine Beurre de montagne du Jura bernois
- 30 ml Natura Bio Huile de colza Sel

Beurre blanc au raifort

- 150 g Échalotes
- 300 g Natura Bio Beurre
- 200 g Chardonnay
- 300 g Fond de volaille, clair
- 20 ml Natura Bio Citron, jus
- 50 g Raifort frais, râpé

Betteraves

- 200 g Betteraves, crues
- 200 g Premium Betteraves jaunes, crues
- 50 ml Premium Vinaigre de pomme
- 60 g Natura Bio Oignons
- 2 Feuilles de laurier
- 6 g Carvi, entier
- 6 g Coriandre, entière
- 10 g Poivre, noir, entier
- 20 ml Huile d'agrumes
- 10 g Aneth, frais
- Sel



Préparation:
cook.transgourmet.ch/recettes



Simmentaler
Original



SIMMENTALER ORIGINAL
ENTRECÔTE DE BŒUF

Suisse
1/2, env. 2,5 kg

053580

prix du jour



SIMMENTALER ORIGINAL
CÔTE COUVERTE DE BŒUF

Suisse
env. 2,5 kg

053582

prix du jour



SIMMENTALER ORIGINAL
RUMPSTEAK LARGE DE BŒUF

Suisse
env. 1,4 kg

053584

prix du jour

La tradition est un atout pour les fêtes de fin d'année. Il n'en va pas autrement pour notre plat principal à base de bœuf du Simmental. Un véritable original qui fait partie du paysage suisse depuis des siècles.

UN VRAI CLASSIQUE

Les bovins de la race Simmental sont peu exigeants et respirent la convivialité. Tout à fait dans l'esprit de l'Oberland bernois. Là où les bovins au pelage le plus souvent brun doré et à la tête typiquement blanche ont élu domicile depuis des siècles. Ce qui n'a pas empêché la race suisse d'avoir trouvé depuis longtemps le chemin du vaste monde. Dès le Moyen Âge, ces animaux étaient appréciés dans toute l'Europe. Entre-temps, la race tachetée du Simmental est devenue l'une des races les plus appréciées au monde. Mais c'est toujours mieux à la maison. C'est précisément ce qui caractérise le label de qualité Simmentaler Original: une race de bétail adaptée à la culture et au climat suisses. Un facteur décisif pour une agriculture durable et une qualité exceptionnelle des produits. Et cela de deux façons. En effet, contrairement à de nombreux autres pays, la vache Simmental est utilisée en Suisse comme race à double aptitude, pour son lait et sa viande de qualité supérieure.

AROMATIQUE, SAVOUREUX, JUTEUX

Nos bovins du Simmental sont élevés dans toute la Suisse au sein d'exploitations agricoles familiales, en respectant l'espèce et avec des sorties régulières en plein air. Ils bénéficient ainsi des avantages de la Suisse en tant que pays verdoyant, où les conditions sont idéales pour le fourrage des prairies et des pâturages. De manière générale, le label de qualité Simmentaler Original est synonyme d'une agriculture adaptée à l'endroit, durable et qui veille au bien-être des animaux. Une production proche de la nature et respectueuse des ressources, ce qui se ressent dans la qualité de la viande. La viande Simmentaler Original séduit par son goût aromatique, épicé et juteux. Un plaisir savoureux. Et l'expression d'une véritable tradition suisse.



ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTALER ORIGINAL | GÂTEAU AUX POMMES DE TERRE | CHOU FRISÉ À LA CRÈME

Ingrédients pour 10 portions

Entrecôte de bœuf du Simmental

- 1,8 kg Premium Simmentaler Original Entrecôte de bœuf
- 40 g Origine Beurre de montagne du Jura bernois
- 10 g Romarin
- 10 g Premium Murray River Salt

Gâteau aux pommes de terre

- 1 kg Pommes de terre, farineuses
- 6 Origine Œufs d'élevage en plein air
- 100 g Origine Beurre de montagne du Jura bernois
- 50 g Farine fleur

- 3 g Premium Fèves tonka
- 3 g Noix muscade, moulue
- 2 g Carvi, moulu

Chou frisé à la crème

- 2 kg Chou frisé
- 200 g Natura Bio Oignons
- 100 g Natura Bio Lardons
- 250 ml Natura Bio Bouillon de bœuf
- 250 ml Natura Bio Crème entière
- 3 g Carvi, moulu
- 20 g Natura Bio Moutarde, gros grains
- 30 g Ciboulette
- Sel
- 8 g Premium Poivre, fermenté

Garniture

- Cresson mélangé
- Premium Noisettes IGP Piémont, rôties



Préparation:

cook.transgourmet.ch/recettes



Recette

Triple Crème
Germain gélifié |
Fruits exotiques |
Gelée de concombre



Le fromage
autrement

Le fromage en dessert connaît un véritable revival depuis quelque temps. Pour un choix de fromages, qualité et variété sont de mise. Ou pourquoi pas quelque chose de nouveau pour une fois?

TOUTE LA DIVERSITÉ DES ARÔMES

Le fromage au dessert est une tradition de longue date. Dans la Rome antique déjà, on savait que le fromage ferme l'estomac. Mais il a également été longtemps incontournable dans la cuisine française traditionnelle. Et ces dernières années, le plateau de fromage en fin de repas a connu un regain d'intérêt. L'option idéale pour tous ceux qui ne sont pas sucrés. Comme il serait dommage d'exclure du menu tous les arômes passionnants de la cuisine au fromage. Ce qui compte avant tout, c'est la qualité des fromages, et celle-ci doit être impeccable. En outre, il est tout à fait possible de montrer le meilleur de soi-même lors de la sélection. Non en termes de nombre de variétés, mais en termes de spectre organoleptique. Petites bouchées allant du fromage d'alpage récent au fromage de chèvre en passant par le fromage à pâte persillée: toute la diversité des arômes est permise, selon les désirs du client bien sûr.

MODERNE ET SURPRENANT

Mais nous allons encore plus loin avec notre menu de fête. Qui a dit qu'on devait toujours présenter un plateau de fromages? Avec les bonnes combinaisons, les plus créatifs peuvent s'affranchir des traditions culinaires et surprendre doublement leurs hôtes, avec du fromage en entremets et sous la forme d'une nouvelle expérience gustative. Nous avons pris le Triple Crème Germain comme exemple. Ce fromage à pâte molle au lait de vache de la Fromagerie Germain (voir double page suivante), plusieurs fois primé, est l'archétype de l'artisanat fromager français traditionnel. Dans notre pré-dessert moderne, nous conférons un nouvel habit à ce produit tendre et crémeux qui sait tout faire, et nous combinons cette même tradition avec des composants fruités et piquants. Une alternative passionnante à laquelle peu d'estomacs pourront se soustraire.

Fromagerie Germain

Avec ses fromages nobles, la Fromagerie Germain fait vivre les traditions des fromages à pâte molle français. L'assortiment évoque un voyage varié à travers les différentes régions de France.

FROMAGES NOBLES À PÂTE MOLLE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

Du Périgord à la Champagne en passant par le Val de Loire et la Bourgogne, l'assortiment de fromages de la Fromagerie Germain sillonne pratiquement toute la France. La fromagerie est implantée depuis plus de 100 ans dans le département de la Haute-Marne, dans le nord-est de la France. C'est là, à Chalancey, que son fondateur Henri Germain s'est installé en 1921 avec sa femme pour entamer l'histoire d'un succès pérennisé par son fils Pierre Germain à partir des années 1960. Aujourd'hui, la fromagerie fait partie de l'entreprise familiale Laiteries H. Triballat, mais le cap est toujours resté le même. La Fromagerie Germain est synonyme de fromages nobles à pâte molle de qualité supérieure. L'entreprise s'engage à respecter l'héritage culturel de différentes régions françaises et s'inspire de leurs traditions pour proposer un choix varié pour le plateau de fromages ou pour une utilisation individuelle.



DANS LA PLUS PURE TRADITION FROMAGÈRE

«Le Pico symbolise typiquement le Périgord. Il représente le patrimoine culinaire de la région. Grâce à sa texture douce et fondante, il peut être servi seul sur un plateau de fromages, mais aussi préparé avec du miel ou un chutney de figues, ce qui soulignera encore plus le goût doux de ce fromage de chèvre», explique le sommelier en fromages Jean-Yves Dumoulin pour donner un aperçu de la gamme. À l'opposé, on trouve des fromages au lait de vache, comme par exemple le Triple Crème Germain, particulièrement onctueux, selon la tradition fromagère de la région champenoise, et qui peut aussi être excellemment transformé comme dans notre pré-dessert. La Fromagerie Germain est en outre particulièrement fière du label AOP pour la protection de l'origine contrôlée que portent certains de ses fromages à pâte molle. Par exemple le Chaource AOP, lui aussi issu de la tradition fromagère de la Champagne. Ou l'Époisses AOP Sélection Affineur selon la tradition bourguignonne. Un fromage dont le goût raffiné fait battre le cœur de tous les gourmets.



CHAOURCE AOP GERMAIN

France
Le Chaource AOP est fabriqué selon la tradition fromagère de la région de Champagne et exclusivement à partir de lait de vache. Il présente une croûte blanche et duveteuse tout en étant ferme, tendre et fondant. En bouche, il est discret, frais et fruité, avec des arômes typiques de crème et de champignons frais.

020303

250 g 5.25

TRIPLE CRÈME GERMAIN

France
Lors de la fabrication du Triple Crème Germain, on ajoute du lait crémeux, ce qui le rend particulièrement onctueux. Ce fromage à pâte molle au lait de vache est merveilleusement fondant et possède une texture légèrement beurrée ainsi qu'un goût délicat. Il accompagne le plateau de fromages mais aussi les plats les plus divers.

020304

180 g 4.40

LE PICO GERMAIN

France
Primé à plusieurs reprises, le Pico Germain est un fromage de chèvre dans la tradition des terroirs français, au goût authentique. Il a une croûte légèrement duveteuse et se développe au fur et à mesure de sa maturation. Jeune, il est doux, crémeux à l'extérieur, ferme et fondant à l'intérieur.

020302

125 g 4.45

ÉPOISSES AOP SÉLECTION AFFINEUR GERMAIN

France
L'Époisses AOP Sélection Affineur Germain est fabriqué à partir de lait de vache et lavé à l'ancienne avec du Marc de Bourgogne. Cela rend sa croûte particulièrement colorée et son goût aux arômes de sous-bois plus prononcé encore que celui d'un Époisses traditionnel.

020291

250 g 6.65



CRÈME BRÛLÉE BLACK ZABUYE | MANDARINE & MALFY GIN CON LIMONE

Ingrédients pour 10 portions

Crème brûlée Black Zabuye

450 g	Natura Bio Crème entière
450 g	Natura Bio Lait entier suisse
180 g	Couverture Black Zabuye
180 g	Natura Bio Sucre cristallisé
360 g	Natura Plus Jaune d'œuf

Mandarine & Malfy Gin con Limone

1 kg	Purée de mandarine, sans sucre
60 g	Natura Bio Sucre cristallisé
80 g	Malfy Gin con Limone

Pâte à tuiles

50 g	Sucre glace
50 g	Natura Bio Beurre
40 g	Natura Bio Farine fleur
60 g	Natura Plus Blanc d'œuf
10 g	Poudre de cacao



Préparation:
cook.transgourmet.ch/recettes



L'art croustillant

La plupart du temps, les tuiles ne jouent qu'un rôle secondaire dans l'assiette. Mais avec leur apparence et leur goût, elles ajoutent encore un point d'exclamation particulier.

ROULÉE OU BRISÉE, SUCRÉE OU SALÉE

La première surprise vient généralement quand ça croustille et que cela se craquèle vraiment. La seconde, lorsqu'une expérience aromatique particulière se développe en bouche. En fait, le but des tuiles est de soutenir les composants principaux dans l'assiette, avec leur texture ou leurs arômes. Mais pendant quelques instants au moins, l'attention leur est entièrement consacrée. Dans la présentation des assiettes, par exemple. Car la particularité de la pâte à tuile – qui contient toujours des blancs d'œufs et du sucre – est de pouvoir encore être façonnée après la cuisson. Un travail en filigrane qui permet aux artistes culinaires de montrer leur savoir-faire. Il en va de même pour l'expérience gustative, pour laquelle on peut jouer sur toute la gamme du sucré au salé et qui, bien combinée, est capable d'étonner. Car après tout, les surprises font partie intégrante des fêtes de fin d'année.

FORME EN SILICONE,
FEUILLE

925081

pièce 15.50



FORME EN SILICONE,
NID D'ABEILLES

925080

pièce 16.95

Portrait

FABIAN SÄNGER

UN JOB VARIÉ

Que ce soit au Park Hotel Weggis, au Suvretta House ou encore au Carlton Hotel de St-Moritz – Fabian Sängler a déjà fait la joie des clients de nombreux établissements haut de gamme avec son art de la pâtisserie. «Le métier de pâtissier/confiseur est déjà en soi extrêmement varié. Mais dans la gastronomie, c'est encore plus vrai», confie avec enthousiasme le jeune quarantenaire qui a également démontré son savoir-faire lors de plusieurs concours nationaux et internationaux. Il s'est néanmoins décidé pour le changement, il y a une dizaine d'années, en fondant la société Chocolate Culinary GmbH. Depuis, il apporte son expérience des desserts à différentes entreprises en tant que développeur de produits et de recettes, transmet ses connaissances dans le cadre de formations et a rédigé et photographié deux livres de desserts, «Sweet Life» et «Sweet Inspirations», qui ont été élus parmi les meilleurs livres de desserts du monde.



Fabian Sängler a été pâtissier pendant de nombreuses années dans la haute gastronomie et possède aujourd'hui sa propre entreprise. Dans cet entretien, il révèle les tendances actuelles en matière de pâtisserie et pourquoi les mignardises peuvent faire toute la différence.

LE COURONNEMENT VIENT À LA FIN

Fabian Sängler justifie son changement d'orientation en s'éloignant de la gastronomie par une envie de nouveauté. Et la possibilité d'aider les autres avec son savoir-faire. En effet, «il ne faut en aucun cas sous-estimer l'importance du dernier plat d'un menu. C'est la dernière impression qui reste. Et l'occasion de couronner le tout». Cela ne veut pas dire que cela doit être aussi extraordinaire que possible. Mais bien de grande qualité. «Et cela demande du temps et souvent des compétences spécifiques en confiserie». En l'absence desquelles il est parfois préférable d'acheter de bonnes choses, au moins pour la base, plutôt que de produire mal. «En conséquence, de bons produits convenance sont également importants». Il en va de même pour la créativité, que l'on ne doit pas oublier dans la dernière ligne droite. Là aussi, Fabian Sängler fournit des inputs avec ses recettes, par exemple pour des pralinés et des friandises surprenants.



Préparation:
cook.transgourmet.ch/recettes

«Les mignardises font une vraie différence»



Fabian Sängler, vous nous avez apporté des recettes de mignardises. Pourquoi cela?

Pour moi, les mignardises font partie de la haute gastronomie, elles font vraiment la différence. Dans l'ordre de succession du menu, elles viennent après le dessert, elles sont en fait le pendant de l'amuse-bouche, simplement à l'autre bout du menu. Elles sont ainsi quasiment la carte de visite que les invités emporteront chez eux en souvenir. Avec l'idée que cela les fera revenir.

Qu'est-ce qui est important pour les mignardises?

Elles ne doivent en aucun cas être plus grandes que le dessert. Une ou deux bouchées suffisent. Pour cela, l'idéal est de disposer d'un petit choix de mignardises différentes, qui ne contiennent évidemment pas toutes les mêmes arômes. En même temps, il faut aussi veiller à ne pas perdre de vue l'objectif. Cela peut tout à fait être extravagant et exceptionnel, mais la mignardise doit rester un plaisir et ne pas être trop chargée.

L'importance de la pâtisserie dans la gastronomie a-t-elle diminué?

En partie certainement, notamment en raison de la pression du temps et des coûts dans le secteur de la restauration. Cependant, surtout dans la haute gastronomie, on reste conscient de l'importance de la fin d'un menu. Heureusement.

À quoi ressemble la pâtisserie ou le dessert d'aujourd'hui?

Il y a quelques années, dans le domaine de la pâtisserie et des desserts, on restructurait souvent les différents éléments de telle



sorte qu'ils étaient à peine reconnaissables. Aujourd'hui, une pomme peut à nouveau ressembler à une pomme. Cela a aussi beaucoup à voir avec l'idée de durabilité: on travaille de nouveau davantage avec des ingrédients de la région et on veut aussi les montrer.

Quel est votre dessert préféré?

Tout simplement, un petit gâteau au chocolat avec un cœur fondant, éventuellement accompagné d'un sorbet.

Retrouvez toute l'interview sur:
cook.transgourmet.ch/saenger



Vous êtes cordialement
invité au live cooking dans
les marchés Prodega.



cook.transgourmet.ch/livecooking

FOLLOW US  

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Édition Novembre 2022

Les prix sont sujets à changement et à des restrictions quantitatives. Les prix indiqués sont ceux du libre-service en gros. Vous trouverez les prix actuels de la livraison en gros sur notre magasin en ligne. Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.

imprimé en
suisse