



TRANS GourMET

COOK

Tout pour le matin

INSPIRATION ET DIVERSITÉ – POUR LES PROS

ÉDITION AVRIL 2025

04

Le buffet de fromages parfait
Trois étapes vers la saveur

10

Pâte feuilletée
Abaisser, plier, réfrigérer

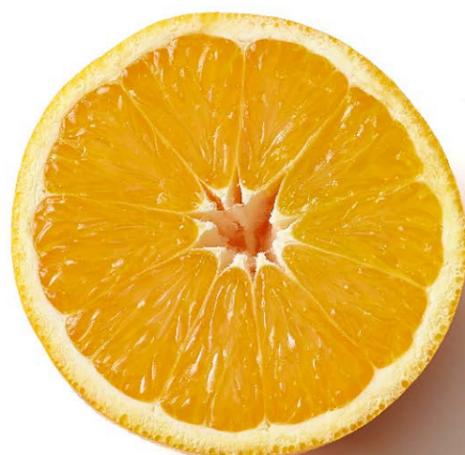
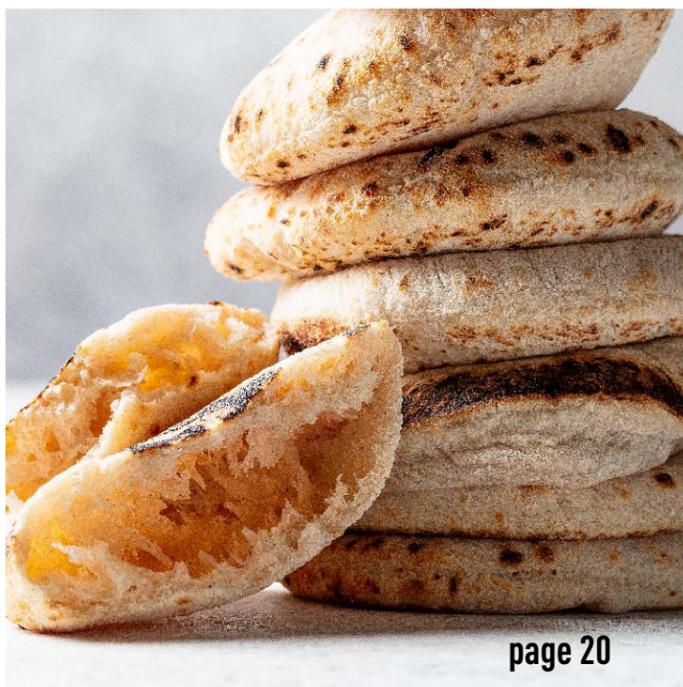
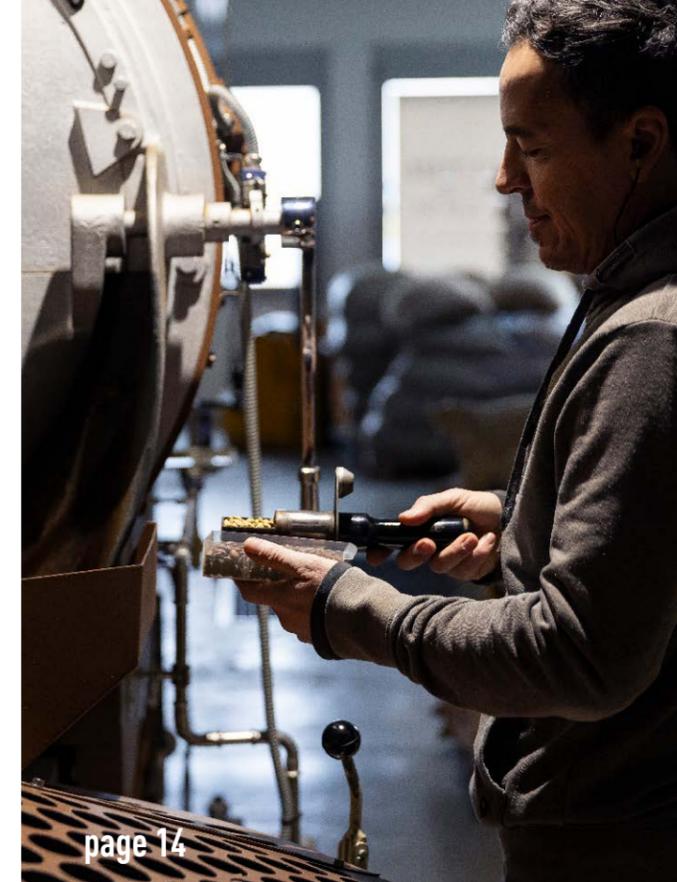
20

Food-Scouting by Cook
La véritable pita traditionnelle



Sommaire

- 04 Le buffet de fromages**
Trois étapes vers la saveur
- 06 L'or liquide**
Ce qu'il faut savoir sur le miel
- 08 Frais, salé, végétalien**
Il y a beurre et beurre
- 09 Beurre en plaques**
Le soutien bienvenu
- 10 Pâte feuilletée**
Atteindre la perfection
- 12 Pains, petits pains & croissants**
Directement de chez Hausbäckerei
- 14 Hemmi Kaffee**
Le voyage du café Natura Bio
- 16 Plats à base d'œufs**
Pour un petit-déjeuner glamour
- 18 Smoothies au petit-déj**
Vitamines et vitalité dans le verre
- 20 Food-Scouting by Cook**
La véritable pita traditionnelle



Le matin, mange comme un roi...

... à midi comme un prince, le soir comme un mendiant. Fidèles à cette devise, nous consacrons cette édition de Cook entièrement au premier repas de la journée, souvent sous-estimé dans la gastronomie. Trop souvent.

Pour les établissements qui proposent un hébergement, le repas du matin est souvent la seule occasion de se profiler sur le plan culinaire. Mais le «petit-déj» offre également des possibilités passionnantes pour les cafés et les restaurants. Et ce d'autant plus à une époque où les clients font de plus en plus attention à leur portemonnaie. En effet, le petit-déjeuner constitue une alternative relativement bon marché, mais non moins savoureuse. Il n'est donc pas étonnant que, ici et là, le petit-déjeuner toute la journée soit devenu à la mode. Et l'effort à fournir n'est pas démesuré. Un avantage certain, surtout en période de pénurie de main-d'œuvre qualifiée. Alors pourquoi ne pas ajouter quelques offres de petit-déjeuner au menu du jour? Dans ce numéro de Cook, vous trouverez l'inspiration adéquate, du buffet opulent au plat glamour à base d'œufs, en passant par le simple mais succulent café. Pour que chaque hôte se sente bientôt chez vous comme un roi.



Bien assortir les fromages

Peu d'aliments présentent une variété aussi grande que le fromage. Il peut donc être délicat d'effectuer le bon choix pour le buffet du petit-déjeuner. Ou pas?

Fromage à base de lait de vache, de chèvre, de brebis ou de bufflonne. Fromage frais avec beaucoup d'humidité résiduelle, fromage à pâte molle à base de lait pasteurisé, fromage à pâte mi-dure, dure ou extra-dure à maturation très longue à base de lait cru. Fromage particulièrement doux ou corsé, selon les cas. Fromage à moisissure ou fromage affiné avec des bactéries, mais aussi avec de la bière, des herbes et bien d'autres composants encore. Fromage provenant d'autres cultures ou directement des alpages suisses. L'univers du fromage est immense en somme. Et que convient-il de présenter sur le buffet de fromages? De préférence un peu de tout. Sans nécessairement en faire trop. Ce qui est déterminant, ce sera plutôt la qualité. Car le fromage doit avant tout être un plaisir, quelles que soient les variétés choisies.



Un buffet de fromages parfait en trois étapes

Le choix des variétés n'est qu'un des nombreux aspects d'un buffet de fromages parfait. La présentation, la fraîcheur et les produits d'accompagnement sont tout aussi déterminants.

Présentation

La structure d'un buffet de fromages respecte de préférence une logique claire, par exemple du doux au corsé ou du fromage frais au fromage à pâte extra-dure. Si le fromage est disposé sur plusieurs niveaux, cela crée une belle dynamique. Ne pas négliger non plus l'étiquetage, qui comprendra également des indications sur le type de lait et l'intensité. Chaque type de fromage requiert en outre son propre couteau.

Fraîcheur

Le fromage développe tout son arôme lorsqu'il est sorti du réfrigérateur environ 30 minutes avant d'être servi. On compte au total 80 à 100 grammes de fromage par personne. Mais ne surchargez pas votre buffet. Mieux vaut découper en portions. Les hôtes peuvent ainsi se servir plus facilement et le fromage reste frais grâce à un garnissage régulier.

Produits d'accompagnement

Il est possible de combiner de nombreux ingrédients avec le fromage, des différentes sortes de pain aux crackers. Les fruits et les noix sont également de bons compagnons, tout comme le miel et les confitures. Ne pas oublier non plus les chutneys, pourquoi pas même faits maison. De petites coupelles judicieusement placées directement sur le buffet de fromages permettront aux clients de se servir d'un peu de tout.



Un muesli croustillant fait maison? Pas de problème: il suffit de quelques gestes pour mélanger et cuire son propre granola, qu'il est possible de varier selon les goûts ou la saison.

Tout pour le meilleur miel

Le miel est souvent surnommé l'or liquide. Une appellation qui n'est pas usurpée, car derrière ce produit noble se cache un travail immense.

Les abeilles volent inlassablement, récoltent le nectar ainsi que le miellat et ramènent leurs réserves à la ruche. Là, elles se transmettent la sève récoltée d'abeille en abeille. Ce faisant, elles l'enrichissent peu à peu de précieuses enzymes. Dans le même temps, la teneur en eau diminue progressivement, un facteur important pour la conservation. Plus tard, stocké dans les alvéoles du nid, le miel continue à s'épaissir. Un énorme travail dont l'homme profite sous la forme d'une saine délicatesse. Environ 1,2 kilogramme de miel par personne est consommé chaque année en Suisse, ce qui correspond à la performance d'environ 120 abeilles mellifères pendant toute leur vie.

GRANOLA AU MIEL

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients, assaisonner avec de la cannelle et de la noix muscade à votre guise
- Répartir le mélange sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- Cuire au four pendant 20 minutes à 160 °C
- Laisser refroidir et conserver dans un récipient hermétique

Astuce de pro

Pour encore plus de croustillant, on peut ajouter 40 grammes de sucre roux. À la place du miel, si l'on utilise une alternative telle que le sirop d'agave, le jus de poire ou encore le sirop d'érable, ce muesli croustillant devient végétalien.



Recettes



Pourquoi le miel est-il parfois liquide et parfois solide?

Le miel est un produit naturel. Il peut par conséquent se présenter sous de nombreuses formes, tant au niveau de l'arôme, que celui de la couleur ou de la consistance. Trois conseils de professionnels pour la cuisine et le buffet du petit-déjeuner.

Liquide ou solide? Selon la variété, des cristaux peuvent se former dans le miel avec le temps, signe de son caractère naturel. La rapidité de cristallisation d'un miel dépend de sa composition: le miel de fleurs à forte teneur en glucose se solidifie plus rapidement que le miel de forêt, qui contiendra davantage de fructose.

Fleuri ou épicé? Le miel de fleurs peut généralement être décrit comme «floral» et le miel de forêt comme «épicé». Cela reflète de grandes différences: l'abeille a-t-elle surtout récolté du nectar de colza? Ou du miellat d'épicéa et de sapin? Cela influencera l'arôme et doit être pris en compte dans la cuisine.

Alternative naturelle: pour les alternatives végétales au miel, il est bon de veiller à ce qu'elles contiennent le moins possible d'additifs ou d'arômes artificiels. Le birnel, c'est-à-dire le jus de poire concentré, en est un exemple intéressant. Celui-ci s'utilise aussi bien comme pâte à tartiner que comme édulcorant.



QUALITY
BEURRE DE CHOIX

10 x 1 kg

027270

1 kg 15.24

ROSALP
BEURRE SALÉ

rouleau, 10 x 200 g

027250

200 g 5.02

ORIGINE
BEURRE DE MONTAGNE DU
JURA BERNOIS

027371

150 g 3.53

Il y a beurre et beurre

Sur le buffet du petit-déjeuner, le beurre mène souvent une existence marginale. Pourtant, il fait partie intégrante d'un bon départ dans la journée. Le mieux est d'en proposer plusieurs variantes, afin que chacun puisse trouver le beurre qui lui convient.

En Suisse, le terme «beurre» désigne généralement le beurre de cuisine, pour lequel on utilise parfois aussi de la crème de petit-lait – un sous-produit de la production fromagère – ainsi que du beurre déjà prêt. Le beurre de choix, au goût plus prononcé, est quant à lui fabriqué frais et exclusivement à partir de crème de lait. D'autres dénominations de beurre se réfèrent à l'élevage des vaches: si celles-ci mangent principa-

lement de l'herbe ou du foin de pâturage, cela se note dans le beurre. Le beurre salé est au départ particulièrement répandu en France ou dans le nord de l'Europe, mais il fait de plus en plus d'adeptes dans nos contrées. En tant que complément végétalien, une alternative végétale au beurre s'impose également sur le buffet du petit-déjeuner.

Le beurre en plaques facilite le travail

L'une des tâches les plus fastidieuses du tourage est l'incorporation du beurre. Heureusement, il existe des plaques de beurre spécialement pensées pour la fabrication de pâtes tourées.

Feuilletés, frivolités, croissants: ils contiennent tous une bonne dose de beurre entre les couches de pâte. Pour l'incorporer de manière régulière, on peut soit donner soi-même la bonne forme au beurre, soit recourir directement à des plaques de beurre prêtes à l'emploi. Celles-ci sont souvent déjà disponibles dans un grand format plat, peuvent être travaillées en souplesse même à des températures plus fraîches. Elles se rompent aussi moins vite que les autres beurres. Les plaques sont donc faciles à travailler et à adapter à la pâte. Pour un travail efficace et des croissants croustillants et aérés.

Astuces de pros

Les plaques de beurre doivent être suffisamment froides pour ne pas fondre, mais pas trop froides non plus pour rester souples. L'idéal étant de les conserver au réfrigérateur, de les sortir juste avant de les utiliser, puis de les tester régulièrement jusqu'à ce que la consistance souhaitée soit atteinte.

Les plaques de beurre sont disponibles en différents formats, mais aussi pour différentes températures de traitement. Certaines se travaillent parfaitement à 5 degrés, d'autres à 14 ou 18 degrés. Bien choisir son produit est donc essentiel.



EMMI
LE BEURRE

en plaques Maxi
10 x 1 kg

027360

1 kg 15.60

EMMI
LE BEURRE

en plaques, traditionnel
10 x 1 kg

027390

1 kg 15.60

EMMI
LE BEURRE

en plaques
10 x 1 kg

027330

1 kg 15.60

QUALITY
PÂTE FEUILLETÉE

abaissée
350 x 40 cm

097050 4,25 kg 30.46

Réussir la pâte feuilletée

La pâte feuilletée fait partie des pâtes les plus complexes à réaliser. Les facteurs déterminants sont de bons produits, la bonne température et ... de la patience.

Contrairement à la pâte à croissant, par exemple, la pâte feuilletée ne contient pas de levure. Elle contient en revanche du beurre, qui sera quasiment l'ingrédient principal de ce qu'on appelle le tourage. Le beurre est incorporé dans une pâte qui est ensuite pliée en plusieurs couches, ce qui permet d'obtenir plus tard le résultat typiquement aéré et croustillant. Il est important que la pâte soit élastique et n'adhère pas. Le beurre, quant à lui, doit avoir une teneur élevée en matières grasses pour être à la fois souple et ferme. Le tout doit en outre être suffisamment frais pour que le beurre ne fonde pas, mais pas trop froid non plus pour que le beurre et la pâte restent souples. Pour le reste, il faut surtout de la patience et de l'assiduité: abaisser, étaler le beurre, enfourner. Et puis encore et encore abaisser, plier, refroidir. Mais le résultat en vaut la peine!

Conseils pour la cuisine professionnelle

La pâte feuilletée peut très bien être préparée en grandes quantités: correctement congelée, la pâte feuilletée faite maison se conserve en général de trois à six mois.

Pour varier les plaisirs, on peut par exemple fumer le beurre à froid pour la pâte feuilletée ou l'aromatiser avec différentes herbes, épices ou zestes d'agrumes.

QUALITY
PÂTE FEUILLETÉE

abaissée
170 x 42 cm

097284

2,5 kg 20.05



1

- Mélanger la farine, le sel, l'eau et le beurre (90 g) pour obtenir une pâte
- Abaisser en rectangle sur une épaisseur d'environ 1 centimètre, emballer dans un film alimentaire et laisser refroidir pendant au moins 2 heures
- Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte en un rectangle deux fois plus grand que le beurre en plaque
- Poser le beurre en plaque sur une moitié de la pâte, rabattre l'autre moitié de la pâte par-dessus et bien fermer les bords



2

- Abaisser la pâte de manière égale en un rectangle allongé en intercalant le beurre
- Plier le tiers gauche du rectangle vers le milieu et le poser sur le deuxième tiers, puis plier le tiers droit également vers le milieu et le poser sur le tiers du milieu
- Envelopper dans le film alimentaire, puis laisser à nouveau reposer au moins 30 minutes au réfrigérateur



3

- Sortir du réfrigérateur, abaisser à nouveau en forme de rectangle en roulant toujours dans le même sens afin que les couches restent régulières
- Pour la deuxième fois, plier la pâte en trois comme décrit ci-dessus et la laisser reposer au frais pendant 30 minutes
- Abaisser la pâte en rectangle pour la troisième fois, la couper en trois et la plier, puis l'envelopper dans un film alimentaire et la laisser refroidir pendant au moins 2 heures avant de la travailler

Pains, petits pains et croissants de Romer's Hausbäckerei

Vous préférez un pain d'épeautre croustillant, un petit pain ou un croissant de sils? Grâce aux produits de boulangerie surgelés de Romer's Hausbäckerei, vous pouvez proposer de tout, de la meilleure qualité suisse et sans gaspillage alimentaire.

Une grande offre sans risque de pertes

Certains hôtes doivent se lever tôt, d'autres souhaitent à l'inverse faire la grasse matinée. Voilà un défi de taille, surtout si l'on veut proposer un beau choix de pâtisseries. Baguette, tresse au beurre ou croissant: qui sait ce que le premier et le dernier client souhaiteront? Avec les produits de boulangerie surgelés de Romer's Hausbäckerei, il est facile de proposer un grand choix sans risquer le food waste. Au contraire, les pains, petits pains et croissants peuvent être cuits de manière ciblée en fonction des besoins. Car une nouvelle fournée est en effet vite prête. Ainsi, même les lève-tard recevront le meilleur.

ROMER'S PANE MAGGIA

pré-cuit
emballé individuellement
10 x 420 g

097990 420 g 3.05

ROMER'S MINI CROISSANT AU CHOCOLAT AVANTI

60 x 30 g

097538 30 g 0.84

ROMER'S TRIANGLE AU MAÏS AVANTI

60 x 90 g

098455 90 g 1.07

ROMER'S PETIT PAIN MAGGIA

20 x 80 g

097901 80 g 0.86

ROMER'S BAGUETTES RUSTIQUES

pré-cuites
8 x 310 g

098182 310 g 2.30

La meilleure qualité avec tradition

Par ailleurs, les produits de boulangerie surgelés de Romer's Hausbäckerei offrent toujours la même qualité, quelle que soit la personne aux fourneaux. Et ce de la meilleure qualité suisse. Depuis plus de 50 ans, Romer's Hausbäckerei travaille avec des ingrédients de première qualité et utilise, dans la mesure du possible, des matières premières d'origine suisse. Les méthodes de production les plus modernes sont combinées à l'artisanat traditionnel de la boulangerie: une grande partie du travail est encore manuelle, les pâtes reposent plus longtemps que la moyenne et la cuisson se fait à l'ancienne avec la chaleur de voûte et de sole. Le résultat? Un assortiment à la fois traditionnel et innovant, qui propose des produits de boulangerie et de pâtisserie adaptés à chaque buffet de petit-déjeuner.

Portrait Hemmi Kaffee | Le voyage du café Natura Bio

Avant d'arriver dans la tasse, notre café Natura Bio parcourt la moitié du monde – et il fait une halte particulière à Geroldswil, auprès de l'entreprise familiale de torréfaction Hemmi Kaffee. Jetons un coup d'œil en coulisses.

DES SPÉCIFICITÉS INDIVIDUELLES

Des sacs de café en provenance d'Asie, d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud arrivent par palettes entières à Geroldswil. Ces sacs ne contiennent pas de la marchandise industrielle de masse, mais des grains de café soigneusement sélectionnés pour le café Natura Bio. Après leur long voyage, les grains sont d'abord vigoureusement secoués et dépoussiérés dans l'installation de nettoyage. Ensuite, ils arrivent à l'entrepôt. Chaque variété issue d'un pays en particulier est conservée séparément. En effet, chaque région a ses spécificités: les grains de Bolivie, par exemple, sont doux et équilibrés, tandis que ceux du Guatemala sont forts et corsés. Ensuite, on les associe individuellement en fonction des caractéristiques souhaitées pour le mélange de café. Le mélange maison de grains de café Natura Bio réunit des grains arabica et robusta du Mexique, du Guatemala, du Pérou, de Bolivie et de Tanzanie. Les grains de café crème Natura Bio contiennent quant à eux des grains d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale, ainsi que d'Asie.



LE PLAISIR DURABLE DU CAFÉ

C'est seulement en petits lots que les grains parviennent à présent dans l'installation de torréfaction. En effet, la torréfaction est un art qui demande beaucoup de soin et d'expérience. Pour que l'arôme se déploie comme souhaité, il faut que la température et le temps soient ajustés avec précision. Des températures plus élevées donnent un arôme plus sombre et plus puissant, tandis que des températures plus basses mettent joliment en valeur les nuances subtiles de la provenance. Une fois refroidis, les grains sont soumis à un contrôle de qualité final. Ensuite, ils sont conditionnés dans des emballages préservant les arômes. Ainsi, ils conservent tout leur arôme, même lors de la dernière étape de leur voyage – jusqu'à garantir un plaisir durable sous forme d'expresso, de cappuccino ou encore de latte macchiato, dans toute la Suisse.



Voici pourquoi le café devient un luxe

En Suisse, le petit-déjeuner doit comporter au moins un café. Une habitude certes, mais qui coûte de plus en plus cher. Le café doit donc se savourer pleinement.

LA SUISSE EN TÊTE

Une personne en Suisse boit en moyenne près de trois tasses de café par jour. Nous sommes ainsi largement en tête des comparaisons internationales. Dans les restaurants, c'est le café crème qui reste le plus souvent commandé. Bien que l'expresso rattrape peu à peu son retard, suivi de près par le cappuccino. Mais la Suisse fait également partie des leaders mondiaux dans le commerce du café. Plus de soixante-dix pour cent du café mondial est commercialisé via la Suisse. Un commerce confronté à un nombre croissant de défis.



QUALITY
MÉLANGE MAISON

en grains

143350

1 kg 20.11

NATURA
BIO
FAIRTRADE
CAFÉ EN GRAINS

Mélange Maison

143360

1 kg 20.28

LE CHANGEMENT CLIMATIQUE COMME FACTEUR DE HAUSSE DES COÛTS

Il y a d'abord le changement climatique: qu'il s'agisse de périodes de sécheresse au Brésil ou d'inondations au Vietnam, les conséquences en sont des pertes de récoltes douloureuses. Parallèlement, la consommation mondiale de café augmente, ce qui fait grimper les prix du café vert. À cela vient s'ajouter l'augmentation des coûts fixes dans la restauration en général. Mais il n'est pas recommandé pour autant d'économiser sur la qualité du café. Car les clients suisses ne se contentent pas de boire beaucoup de café, ils sont aussi très attachés à ce qu'il soit bon. Et un peu de luxe est aussi permis au petit-déjeuner.



Recettes

ŒUF À LA COQUE AVEC ESPUMA AU VIN MOUSSEUX, MOUILLETES DE PAIN ET LARD

Préparation

Espuma de velouté de vin mousseux

- Porter le vin mousseux à ébullition, ajouter la crème fraîche, saler et poivrer
- Aussitôt que le vin mousseux a atteint les 60 °C, ajouter le Pro Espuma et mixer brièvement
- Passer à travers un tamis et verser dans l'émulsionneur Kisag, injecter deux cartouches de gaz
- Bien agiter jusqu'à dix fois, maintenir au chaud à une température comprise entre 60 et 70 °C

Œuf à la coque

- Faire cuire les œufs 5 minutes au bain-marie
- Découper la pointe de l'œuf avec un coupe-œuf à la coque

Mouillettes de pain et lard

- Couper le pain en bâtonnets de 8 centimètres de long et de 2 centimètres de large et les faire dorer dans une poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants
- Couper le lard en fines tranches et les déposer sur les mouillettes de pain tièdes

Idée



**CONTADI CASTALDI
BRUT
FRANCIACORTA DOCG**

Italie
Lombardie

603310

75 cl 22.09

Préparer des œufs pour un petit-déjeuner glamour

Les œufs sont pour beaucoup un moment privilégié du petit-déjeuner, de l'œuf à la coque à l'omelette. Ceux qui souhaitent profiter encore plus de l'œuf peuvent le faire avec quelques astuces ou des ingrédients particuliers. Voici deux recettes pour l'inspiration.

ŒUF À LA COQUE AVEC ESPUMA AU VIN MOUSSEUX

L'association des œufs avec le vin mousseux n'est pas une nouveauté - en 1854 déjà, on mentionnait pour la première fois l'œuf poché au champagne. Un classique qui mérite une réinterprétation à la Cook. Pour ce faire, nous commençons de façon presque monotone par un œuf à la coque, que nous faisons cuire classiquement au bain-marie. En effet, nous préférons dans ce cas utiliser le champagne pour un velouté de vin mousseux, qui fera sensation en mousse plutôt que pétillant. Un vrai régal et un accroche-regard sur la table du petit-déjeuner.

OMELETTE SOUFFLÉE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Il existe d'innombrables recettes d'omelettes, qu'il est toujours préférable de proposer préparées à la minute sur la table du petit-déjeuner, que ce soit avec du jambon, des poivrons, des champignons, du fromage et tutti quanti. Pour changer, commençons par séparer directement les œufs de l'omelette pour monter les blancs en neige. Ensuite, nous incorporons à nouveau soigneusement le jaune et faisons cuire la masse d'œufs dans la poêle pour obtenir une omelette moelleuse, qui garantira une toute nouvelle expérience. Nous sommes d'avis que le fromage de chèvre constitue un excellent adjuvant!



Recettes

Des smoothies au petit-déjeuner

Encore un Powershot avant de commencer la journée?

En fait, il n'y a presque pas de règles pour les smoothies – seule la créativité est de mise! Voici quatre suggestions pour démarrer la journée en force.

Astuce de pro

La consistance et les différents ingrédients peuvent être adaptés individuellement. En outre, on peut expérimenter un peu avec d'autres produits. Ainsi, par exemple, les lentilles ou autres légumineuses cuites à l'eau, différentes noix (grillées ou simplement décortiquées) ainsi que des épices comme le curry, le poivre, le piment ou différents types de sel conviennent également aux smoothies.

Power-smoothie vert

250 g Épinards en branches
300 g Pomme
300 g Concombre à salade
150 g Avocat
30 g Jus de citron

Smoothie aux baies rouges

250 g Fraises
250 g Framboises
250 g Betterave rouge
200 g Banane
200 g Yogourt

Smoothie jaune tropical

300 g Mangue
200 g Ananas
200 g Orange
300 g Carottes
200 g Eau de coco

MELI TROPIC

Nectar de fruit de la passion
12 x 1 l

686990 1 l 3.90

GRANINI

Cocktail de fruits
24 x 33 cl

681960 33 cl 1.64

GRANINI

Nectar de pamplemousse
rose
6 x 1 l

682071 1 l 2.80

QUALITY

Jus d'orange
12 x 1 l

686520 1 l 2.59



Recettes

Comment concevoir un buffet de petit-déjeuner?

Un buffet de petit-déjeuner doit être attrayant tout en répondant aux souhaits des clients. Mais il ne faut pas non plus négliger ses propres capacités. Cinq conseils pour la conception d'un buffet.



BELL
SALAMI MILANO

en tranches
250 g

082638 250 g 7.50

BELL
CHARCUTERIE

4 sortes
en tranches
env. 500 g

077861 kg 15.20

ORIGINE
FILET DE SAUMON SAUVAGE
COHO DE SITKA

fumé, en tranches
sauvage, FAO 67

066644 200 g 18.60

Une offre variée pour tous

Les petits pains, le beurre, le fromage & cie ne doivent bien sûr pas manquer à l'appel. Mais pour de nombreux hôtes, les plats chauds comme les plats à base d'œufs sont également indispensables. Des éléments frais viennent encore rehausser le buffet. En ce qui concerne les boissons, outre le café, le thé et le lait, les smoothies et les jus de fruits fraîchement pressés constituent un atout majeur.

On mange aussi avec les yeux

Si les plats sont disposés à différentes hauteurs à l'aide de plateaux, cela peut apporter une dynamique passionnante au buffet. Il en va de même lorsque, par exemple, des aliments clairs et foncés sont combinés ou que le fromage est soigneusement portionné et le yogourt mis en petits pots.

Une expérience singulière

La station de jus ou le bar à smoothies apporte de la variété au buffet, avec un live cooking pour les omelettes, les crêpes ou les gaufres, on démontre sa compétence et on offre du divertissement. Les offres saisonnières comme les fraises en été ou le pain aux marrons en automne sont également un beau témoignage de fraîcheur.

Hygiène et sécurité

Les aliments fragiles doivent être couverts pour des raisons d'hygiène et de fraîcheur. Le fait de présenter suffisamment de couverts pour se servir permet également aux hôtes de se sentir à l'aise. Il est aussi important de proposer un étiquetage clair, incluant des informations sur les allergènes et les régimes alimentaires – de préférence joliment conçu pour attirer l'attention.

Une bonne planification

Il convient de compter 400 à 500 grammes de petit-déjeuner par personne, boissons comprises. Plutôt que de servir trop d'un coup, mieux vaut regarnir régulièrement. Cela évite le gaspillage alimentaire et optimise la fraîcheur. La condition sine qua non est d'assurer un suivi constant du buffet. Dans le cas contraire, il vaut mieux réduire le petit-déjeuner à une offre de base.



LA PITA DE
NINA BAKERY EST ...

... végétalienne,
durable, à base de levain,
cuite au four à pierre,
sans graisses ni sucres
ajoutés.



NINA
PAIN PITA ROND

6 x 80 g

005146

100 g 1.05

Nina Bakery

Everything we know is everything you taste.

Nouveau
dans l'assortiment

LA VÉRITABLE PITA TRADITIONNELLE

Toutes nos compétences pour l'unique plaisir de votre palais! Aimeriez-vous faire à vos hôtes la surprise d'une expérience de pita unique? Avec sa qualité supérieure, des ingrédients entièrement naturels, une saveur et une texture uniques, la pita de Nina Bakery est le choix idéal pour le secteur de la restauration.

Nina Bakery, une entreprise dont l'histoire remonte à 1936, prépare des pitas exceptionnelles depuis près de 90 ans et gagne des clients fidèles. En Europe, le succès de Nina Bakery ne cesse de croître. C'est depuis les entrepôts frigorifiques situés aux Pays-Bas que toute l'Europe est approvisionnée.

En tant que fabricant phare de pain pita artisanal, Nina Bakery a développé une gamme de produits large et variée, ouvrant tout un monde de possibilités pour la restauration, le commerce de détail et les recettes créatives.

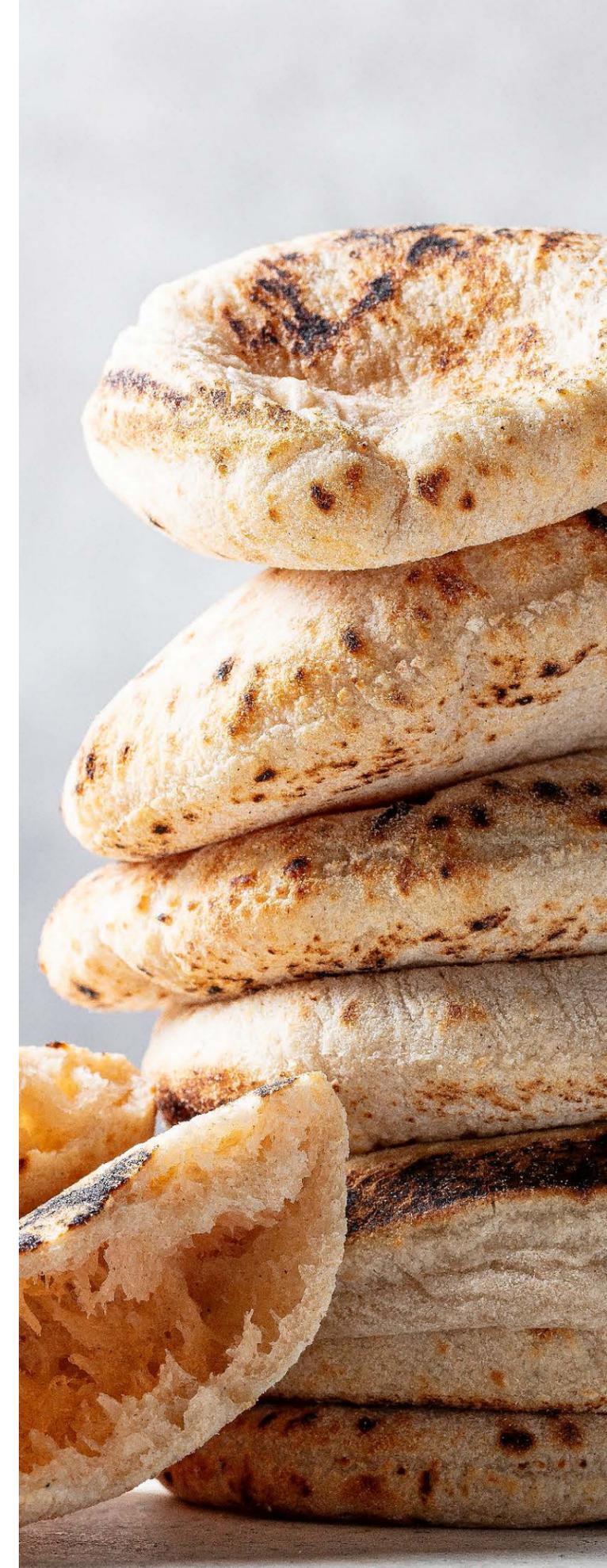


NINA
PAIN PITA COCKTAIL

24 x 18 g

524067

18 g 0.30



Nina Bakery: idéal pour le secteur de la restauration.

La combinaison de la qualité et du confort fait de la pita de Nina le choix idéal pour la préparation de sandwiches, de hors-d'œuvre, de repas et de snacks. La pita est livrée entièrement cuite et surgelée. Immédiatement après avoir été décongelée ou réchauffée, elle a un goût incroyablement frais. Son aspect est authentique, son goût remarquable. Quant à son arôme, il évoque le pain fraîchement cuit.

- Comme la pita s'ouvre en une poche régulière, elle est prête à l'emploi tout de suite et elle peut être farcie de multiples façons.
- Qualité certifiée et standards les plus élevés.
- Le pain est aéré, moelleux et succulent, mais il reste stable lors de la préparation, notamment lorsqu'on le farcit, et lors de la consommation. La pita de Nina est une alternative saine, riche en fibres et sans cholestérol.
- Nina Bakery est munie du certificat Landau de Bnei Brak et du certificat Halal. En outre, tous les produits sont certifiés BRC et les processus de production répondent aux normes casher les plus strictes.

CONSERVER, DÉCONGELER ET PRÉPARER

Stockage et décongélation

- La pita est livrée entièrement cuite et surgelée.
- Conserver au congélateur à -18 °C, ne pas recongeler après décongélation.
- Déposer la pita sur une grille à température ambiante et la couvrir.
- Au bout de 30 minutes à 1 heure, la pita est prête à l'emploi.
- Conserver dans un sac en plastique ou un récipient pendant 48 heures au maximum.

Préparation à froid

- Une fois décongelée, préparer la pita le plus rapidement possible, afin d'obtenir la pita la plus tendre possible, la plus souple et la plus stable à farcir.

Préparation chaude

- Four avec vapeur: réchauffer la pita dans un four préchauffé à 100 °C au maximum pendant 5 minutes au plus. Directement après l'enfournage, ajouter de la vapeur pendant 30 secondes au maximum.
- Four sans vapeur: pulvériser un peu d'eau sur la pita, puis la déposer dans un four préchauffé à 100 °C au maximum et la réchauffer pendant 5 minutes au plus.
- Grille-pain, gril de contact ou salamandre: réchauffer la pita jusqu'à ce qu'elle soit tendre ou croustillante, selon la consistance souhaitée.



HUGENTOBLER | Système de cuisson suisse

Nouveau et exclusif: 20% de rabais pour les clients Transgourmet/Prodega sur l'ensemble de l'offre des cours!

En tant que client de Transgourmet/Prodega, profitez d'un rabais exclusif et élargissez vos connaissances professionnelles! Découvrez les nombreux cours proposés par Hugentobler – des techniques **sous vide** jusqu'aux délicieux plats au **Hold-o-mat**. Apprenez de nouvelles méthodes qui porteront vos créations culinaires à un niveau supérieur.

Accès direct aux cours et aux inscriptions:
hugentobler.ch/offre-de-cours



Promo-Code: cook

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Suisse SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

11.4–3.7.2025

Les prix sont sujets à changement et à des restrictions quantitatives.
Toutes les offres s'entendent en CHF hors TVA.