

## Service de recettes

Recette no: 18141

**Produits de boulangerie semi-fabriqués**

## de frisures au beurre

Boulangerie

**Poids**      **Matière première / produit**

1'000 g de farine fleur, type 400

500 g de beurre

500 g de sucre

2 g de sel de cuisine

X

<b>2'002 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	4004 g
- 22 g	1,1 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	0.5
<b>1'980 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	3960 g

Procédé de fabrication:

Mélangez la farine, le sucre et le sel de cuisine, puis incorporez le beurre de façon à obtenir une pâte homogène.

Passez de suite la pâte au tamis à grosses mailles (5 mm.)  
Congelez les frisures, puis remplissez des sacs en plastique.

Conservez au congélateur!

## Service de recettes

Recette no: 37194

### Produits de pâtisserie semi-fabriqués

## Masse à fourrer au yogourt, stable à la cuisson

pâtisserie

Poids	Matière première / produit	
1'000 g	de yogourt nature	
280 g	de GRAZIELLA C Deluxe	Pistor no d'art.: 18582
150 g	de sucre	
200 g	d'œuf entier, liquide	X
20 g	de jus de citron	
5 g	de sel de cuisine	

<b>1'655 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1655 g
-	25 g 1,5 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
<b>1'630 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	1630 g

Masse: Mélangez et lissez tous les ingrédients à l'aide d'un fouet grossier. Mettez au minimum une heure au frais et ensuite lissez encore une fois brièvement.

Approprié pour des pâtisseries à base de pâte feuilletée et des frivolités danoises, de même que des muffins et des tranches cuites en plaques.

## Service de recettes

Recette no: 37250

Tourtes &amp; grosses pièces de pâtisserie



## Cake aux carottes (concept de cakes)

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
440 g	de PRONTO Cake	Pistor, no d'art.: 18604	
180 g	de farine fleur, type 400		
180 g	de noisettes, moulues		
4 g	de sel de cuisine		
4 g	de cannelle moulue		
18 g	de pâte d'orange Aromatic	Pistor, no d'art.: 2179	
18 g	d' AROMATIC Jilk	Pistor, no d'art.: 970	
400 g	de carottes râpées (pour tourtes)		
60 g	d'eau		
214 g	d'huile de tournesol		
30 g	d'apricoture		
80 g	de fondant blanc		
<b>1'628 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1628 g
- 130 g	8,6 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
<b>1'388 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	1489 g

Préparation: Foncez des moules à cake de 10 x 57 cm avec du papier siliconé (fonds et côtés longs).

Masse: Mélangez les ingrédients secs. Ajoutez les autres ingrédients et à l'aide d'un fouet grossier et battez-les à vitesse moyenne durant env. 3 min.

Poids au litre: 900 - 950 g

Remplissage: Versez 1'500 g de masse par moule et lissez légèrement.

Cuisson: 185 °C, soupirail ouvert  
50 - 55 minutes

Laissez refroidir les cakes.

Finitions: Abricotez finement les cakes.  
Chauffez le fondant à env. 60 °C et si nécessaire diluez-le. Filez finement les cakes.  
Ensuite colorez le fondant en orange et filez encore une fois les cakes.  
Décorez-les selon vos souhaits.

## Service de recettes

Recette no: 37252

### Tourtes & grosses pièces de pâtisserie

## Cake à la vanille (concept de cakes, recettes de base)

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
560 g	de PRONTO Cake	Pistor no d'art.: 18604	
300 g	de farine fleur, type 400		
3 g	de sel de cuisine		
270 g	d'huile de tournesol		
360 g	d'eau		
10 g	d' AROMATIC Jilk	Pistor no d'art.: 970	
16 g	d'arôme vanille AROMATIC	Pistor no d'art.: 2181	
<b>1'519 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1519 g
- 122 g	8,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
<b>1'397 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	1397 g

Préparation: Foncez des moules à cake de 10 x 57 cm avec du papier siliconé (fonds et côtés longs).

Masse: Mélangez les ingrédients secs. Ajoutez les autres ingrédients et à l'aide d'un fouet grossier battez à vitesse moyenne durant env. 3 min.

Remplissage: Versez 1'500 g de masse par moule et lissez légèrement.

Cuisson: 185 °C, 50 - 55 minutes

## Service de recettes

Recette no: 37285

### Produits de pâtisserie semi-fabriqués

## Pâte Brisée aux Pistaches

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
1'000 g	de TORTA 10	Pistor, no d'art.: 12785	
1'000 g	de sucre		
5 g	de sel de cuisine		
200 g	de pâte de pistaches 90%	Pistor, no d'art: 18030	
250 g	d'œuf entier, liquide		X
2'000 g	de farine fleur, type 400		
200 g	de pistaches vertes, sans peau	hachées	
<hr/>			
<b>4'655 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	4655 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
<b>4'655 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	4655 g

Procédé de fabrication: Mélangez le Torta 10, le sucre et le sel (ne pas battre en mousse), incorporez délicatement la pâte de pistaches et l'œuf entier. Ensuite ajoutez la farine et les pistaches hachées (pas trop grossièrement, sinon il sera difficile d'abaisser la pâte) et travaillez le tout pour obtenir une pâte.

Emballez-la dans du plastique et refroidissez-la bien avant de la retravailler.

Stockage: La pâte peut être stockée 2 à 3 semaines au frigo. Pour un stockage plus long, congelez la pâte.

## Service de recettes

Recette no: 37287

### Tourtes & grosses pièces de pâtisserie



## Cake aux pistaches (concept de cakes)

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
1'250 g	Pâte brisée aux pistaches	recette no: 37285	
2'350 g	de PRONTO Cake	Pistor, no d'art.: 18604	
1'270 g	de farine fleur, type 400		
45 g	d' AROMATIC Jilk	Pistor, no d'art.: 970	
15 g	de sel de cuisine		
1'180 g	d'huile de tournesol		
1'270 g	d'eau		
600 g	de pâte de pistaches 90%	Pistor, no d'art: 18030	
210 g	de pistaches vertes, sans peau	hachées	
100 g	de pâte d'orange Aromatic	Pistor, no d'art.: 2179	
<b>8'290 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1658 g
- 400 g	4,8 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	5.0
<b>7'890 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	1578 g

Préparation: Foncez des moules à cake de 10 x 57 cm avec du papier siliconé (fonds et côtés longs).

Pâte brisée: Abaissez la pâte à 3 mm et découpez 5 couvercles de 10 x 57 cm, laissez-les prendre au frigo ou au congélateur.

Masse: Battez tous les ingrédients à l'aide d'un fouet grossier à vitesse moyenne durant env. 3 min.

Poids au litre: 900 - 950 g

Remplissage: Versez 1'400 g de masse par moule et lissez légèrement. Déposez les couvercles de pâte brisée préparés auparavant dessus.

Cuisson: 185 °C, soupirail ouvert, pendant 50 - 55 minutes

## Service de recettes

Recette no: 37288

### Tourtes & grosses pièces de pâtisserie



## Cake au café et à la noix de coco (concept de cakes)

pâtisserie

**Poids****Matière première / produit**

	masse de noix de coco	
250 g	de PRONTO Cake	Pistor no d'art.: 18604
90 g	de farine fleur, type 400	
6 g	d' AROMATIC Jilk	Pistor no d'art.: 970
2 g	de sel de cuisine	
180 g	d'eau	
127 g	d'huile de tournesol	
90 g	de noix de coco râpée	légèrement grillée
	masse de café	
260 g	de PRONTO Cake	Pistor no d'art.: 18604
160 g	de farine fleur, type 400	
5 g	d' AROMATIC Jilk	Pistor no d'art.: 970
2 g	de sel de cuisine	
135 g	d'huile de tournesol	
180 g	d'eau	
12 g	de Nescafé Gold	

<b>1'499 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1499 g
-	120 g	8,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce 1.0
<b>1'379 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	1379 g

Préparation: Foncez des moules à cake de 10 x 57 cm avec du papier siliconé (fonds et côtés longs).

Masse à la noix de coco: Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet grossier et battez-les à vitesse moyenne durant env. 3 minutes.



- Poids au litre: 900 - 950 g
- Masse au café: Chauffez env. 1/4 de l'eau et dissolvez-y le Nescafé. Ajoutez les autres ingrédients et battez-les à l'aide d'un fouet grossier à vitesse moyenne durant env. 3 minutes.
- Poids au litre: 900 - 950 g
- Remplissage: Dressez les masses en alternance dans les moules. Commencez au milieu des moules avec la masse de noix de coco, puis dressez la masse de café de manière centrée sur la masse de noix de coco. Répétez ceci en alternance jusqu'à ce que toute la masse soit utilisée.
- Cuisson: 185 °C, soupirail ouvert, 50 - 55 minutes

## Service de recettes

Recette no: 37292

Tourtes &amp; grosses pièces de pâtisserie



## Cake tyrolien (concept de cakes)

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
420 g	de PRONTO Cake	Pistor no d'art.: 18604	
160 g	de farine fleur, type 400		
130 g	de noisettes, moulues		
2 g	de sel de cuisine		
290 g	d'eau		
220 g	d'huile de tournesol		
12 g	d'arôme vanille AROMATIC	Pistor no d'art.: 2181	
8 g	d'AROMATIC Jilk	Pistor no d'art.: 970	
115 g	de noisettes, entières	grilles, concassées grossièrement	
150 g	de Chocolini foncés, gouttes 44 %		
10 g	de Chockex Premium Dark	Pistor no d'art.: 21852	
<b>1'517 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1517 g
- 120 g	8,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	10.0
<b>1'387 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	1396 g

Préparation: Foncez des moules à cake de 10 x 57 cm avec du papier siliconé (fonds et côtés longs).

Masse: Battez tous les ingrédients, à l'exception des Chocolini et des noisettes concassées et grillées, à l'aide d'un fouet grossier durant env. 3 minutes. A la fin incorporez délicatement les noisettes et les Chocolini.

Poids au litre: 900 - 950 g

Remplissage: Versez 1'500 g de masse par moule et lissez légèrement.

Cuisson: 185 °C, soupirail ouvert, 50 - 55 minutes  
Laissez refroidir les cakes

Finitions: Filez-les finement avec du Chockex Premium Dark.

## Service de recettes

Recette no: 37293

Tourtes &amp; grosses pièces de pâtisserie



### Cake à l'abricot et au romarin (concept de cakes)

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
460 g	de PRONTO Cake	Pistor no d'art.: 18604	
280 g	de farine fleur, type 400		
2 g	de sel de cuisine		
8 g	d' AROMATIC Jilk	Pistor no d'art.: 970	
310 g	d'eau		
240 g	d'huile de tournesol		
7 g	de romarin frais	finement haché	
100 g	d'abricots secs	coupés en dés	
30 g	de Superglaze neutre	Pistor no d'art.: 18541	
<b>1'437 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1437 g
- 127 g	9,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
<b>1'280 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	1307 g

Préparation: Foncez des moules à cake de 10 x 57 cm avec du papier siliconé (fonds et côtés longs).

Masse: Battez tous les ingrédients, à l'exception des abricots, à l'aide d'un fouet grossier durant env. 3 minutes. A la fin incorporez délicatement les abricots coupés en dés.

Poids au litre: 900 - 950 g

Remplissage: Versez 1'400 g de masse par moule et lissez légèrement.

Cuisson: 185 °C, soupirail ouvert, pendant 50 - 55 minutes  
Laissez refroidir les cakes

Finitions: Vaporisez /nappez avec du Superglaze.

## Service de recettes

Recette no: 37295

Tourtes &amp; grosses pièces de pâtisserie



### Cake marbré aux myrtilles (concept de cakes)

pâtisserie

Poids	Matière première / produit	
460 g	de PRONTO Cake	Pistor no d'art.: 18604
210 g	de farine fleur, type 400	
2 g	de sel de cuisine	
8 g	d' AROMATIC Jilk	Pistor no d'art.: 970
9 g	d'arôme vanille AROMATIC	Pistor no d'art.: 2181
312 g	d'eau	
230 g	d'huile de tournesol	
34 g	de fécule	
34 g	de cacao en poudre	
286 g	de les Fruits 60% Blueberry	Pistor no d'art.: 18073
16 g	de GRAZIELLA C Deluxe	Pistor no d'art.: 18582
80 g	de frisures au beurre	recette no: 18141

<b>1'682 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1682 g
- 80 g	4,8 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
<b>1'602 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	1602 g

Préparation: Foncez des moules à cake de 10 x 57 cm avec du papier siliconé (fonds et côtés longs).

Farce: Mélangez Les Fruits 60 % Blueberry et le Graziella C Deluxe. La farce peut être fabriquée à l'avance et être stockée au réfrigérateur.

Masse: Battez tous les ingrédients, à l'exception de la fécule et du cacao en poudre, à l'aide d'un fouet grossier durant env. 3 min. Divisez la masse en deux, incorporez la fécule à une des moitiés, le cacao en poudre à l'autre.

Poids au litre: 900 - 950 g

Remplissage: Versez 650 g de masse foncée par moule et dressez 300 g de farce aux myrtilles dessus au milieu (poche à douilles, 3 boudins). Terminez avec 650 g de masse claire et saupoudrez chaque cake de 80 g de frisures au beurre.

Cuisson: 185 °C, soupirail ouvert 50 - 55 minutes

## Service de recettes

Recette no: 37296

Tourtes &amp; grosses pièces de pâtisserie



# Cake au chocolat (concept de cakes)

pâtisserie

**Poids Matière première / produit**

420 g	de PRONTO Cake	Pistor no d'art.: 18604
230 g	de farine fleur, type 400	
2 g	de sel de cuisine	
8 g	d' AROMATIC Jilk	Pistor no d'art.: 970
7 g	d'arôme vanille AROMATIC	Pistor no d'art.: 2181
330 g	d'eau	
220 g	d'huile de tournesol	
40 g	de cacao en poudre	
80 g	de couverture vanille, 65 %	
77 g	de Chocolini	

<b>1'414 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1414 g
- 146 g	10,3 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
<b>1'268 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	1268 g

Préparation: Foncez des moules à cake de 10 x 57 cm avec du papier siliconé (fonds et côtés longs).

Masse: Battez tous les ingrédients, y compris la couverture chauffée à env. 45 °C, à l'aide d'un fouet grossier durant env. 3 minutes. A la fin incorporez délicatement les Chocolini.

Poids au litre: 900 - 950 g

Remplissage: Versez 1'400 g de masse par moule et lissez légèrement.

Cuisson: 185 °C, soupirail ouvert  
50 - 55 minutes

## Service de recettes

Recette no: 37298

Tourtes &amp; grosses pièces de pâtisserie



## Cake au chocolat fourré (concept de cakes)

pâtisserie

Poids	Matière première / produit	
420 g	de PRONTO Cake	Pistor no d'art.: 18604
230 g	de farine fleur, type 400	
2 g	de sel de cuisine	
8 g	d'AROMATIC Jilk	Pistor no d'art.: 970
7 g	d'arôme vanille AROMATIC	Pistor no d'art.: 2181
330 g	d'eau	
220 g	d'huile de tournesol	
40 g	de cacao en poudre	
80 g	de couverture vanille, 65 %	
77 g	de Chocolini foncés, gouttes 44 %	
200 g	Masse à fourrer au yogourt, stable	recette no: 37194
200 g	de Millionaires Caramel	Pistor no d'art.: 38781

<b>1'814 g</b>	<b>Total mat. prem.</b>	Dépôt	1814 g
- 164 g	10,1 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
<b>1'451 g</b>	<b>Total du poids de recette</b>	Poids par pièce finie	1630 g

Préparation: Foncez 5 moules à cake de 10 x 57 cm avec du papier siliconé (fonds et côtés longs).  
Produisez la masse à fourrer au yogourt.

Masse: Battez tous les ingrédients, y compris la couverture chauffée à env. 45 °C, à l'aide d'un fouet grossier durant env. 3 minutes. A la fin incorporez délicatement les Chocolini.

Poids au litre: 900 - 950 g



- Remplissage: Versez 750 g de masse par moule et lissez légèrement. Au milieu, dressez la farce aux yogourt (poche à douilles, 1 boudin) et couvrez avec la masse restante.
- Cuisson: 185 °C, soupirail ouvert, 50 - 55 minutes  
Laissez refroidir les cakes
- Finitions: Chauffez le Millionaires Caramel à 60 – 65 °C et glacez les cakes à l'aide d'une poche à douille (de manière irrégulière en laissant couler légèrement sur les côtés).

## Service de recette

Recette no: 37453

Tourtes &amp; grosses pièces de pâtisserie



# Cake aux marrons

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
1'950 g	de PRONTO Cake	Pistor, no d'art: 18604	
1'075 g	de farine fleur, type 400		
12 g	de sel de cuisine		
65 g	d'AROMATIC Jilk	Pistor, no d'art: 970	
1'160 g	d'huile de tournesol		
1'300 g	d'eau		
1'750 g	de purée de marrons		
15 g	de poudre à lever		
2'000 g	de purée de marrons		
<b>9'327 g Total mat. prem.</b>		Dépôt	1865 g
-	839 g 9,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	5.0
<b>8'488 g Total du poids de recette</b>		Poids par pièce finie	1698 g

Préparation:	Foncez les moules à cake de 10 x 57 cm avec du papier siliconé (fonds et côtés longs).
Masse:	Battez tous les ingrédients env. 3 min avec un fouet grossier.
Poids au litre:	900 - 950 g
Remplissage:	Versez env. 700 g. de masse par moule. Dressez 2 barres dessus avec la purée de marrons et recouvrez avec le reste de la masse.
Cuisson:	185 °C, soupirail ouvert, durant 50 - 55 min. Laissez refroidir le cake.