

UN COEUR POUR LES

fêtes foraines

Augmentez le plaisir des nombreuses fêtes foraines locales en proposant des gourmandises sucrées et bien collantes. Nous avons pour vous un grand choix de produits et de recettes pour combler les visiteurs de fêtes foraines.














































Ce set de recettes contient les recettes suivantes:

- Pains aux poires, petits pains aux poires, petits fours aux poires
- Cuisses-dame, Mini Cuisses-dame
- Beignets au séré
- Pâte à bibers, Petits bibers, Coeurs de bibers
- Macarons à la noix de coco
- Boules de Berlin



Demandez à votre conseiller ou votre conseillère à la clientèle Bakels ce logo Fête foraine aux multiples applications pour vos activités de marketing ou vos emballages.

No d'art.	Label	Article	colis / contenu
Poudre de lait			
18722	 	Quickmilk poudre de lait écrémé	sa 5 kg
18723	 	Quickmilk poudre de lait écrémé	sa 25 kg
18725	 	Quickmilk poudre de lait entier 26	sa 5 kg
18726	 	Quickmilk poudre de lait entier 26	sa 25 kg
Boulangerie fine			
11248		PRONTO Berliner	sa 25 kg
18079		PRONTO Berliner 50, pour boules de Berlin	sa 25 kg
18708	 	PRONTO Berliner 43, pour boules de Berlin	sa 25 kg
23298		PRONTO Croissant à l'épeautre	sa 25 kg
18842		PRONTO Meringue vegan	sa 10 kg
18807		Kokos-Mix	sa 10 kg
Graisses pour frire			
12771	 	FRITESSA A, avec huile d'arachide, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
18454		FRITESSA B, avec de la graisse de palme et du beurre, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
12772	 	FRITESSA S, avec huile de tournesol, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
12773	 	FRITESSA S, avec huile de tournesol	ct 20 kg
18185	 	FRITESSA R soft, avec huile de colza	bib 12l
18045	 	FRITESSA P, avec graisse de palme, tranches de 1 kg, 2x5 kg	ct 10 kg
Graisses de boulangerie			
11257	 	FORNO Delice, possibilité de traitement directement à la sortie du réfrigérateur	ct 15 kg
12759	 	FORNO V, avec huile de colza	ct 20 kg
12756		FORNO 100, animale/végétale	ct 20 kg
Farces pour boules de Berlin			
18743		Farce pour boules de Berlin (groseilles/framboises)	bi 14 kg
18883		Farce pour boules de Berlin (abricot)	bi 14 kg
Masses à cuire			
10855		Nuola, masse à cuire avec 18 % de noisettes	bi 12.5 kg
10856		Masse à cuire aux amandes 15 %	bi 12.5 kg
18762		Birnenweggeneinlage, masse à cuire aux poires	bi 1.2 kg
Masse à napper			
21852	 	Chockex Premium Dark	sa 12.5 kg
21847		Chockex Premium Light	sa 12.5 kg
Agent moussant			
970		Aromatic Jilk	bi 5 kg
Arômes			
2175		Aromatic pâte de citron	bo 1 kg
2181		Aromatic Vanille	bo 0.5 kg
Produits de démoulage/de graissage			
789	 	Aromatic Tarant, produit de démoulage, spray, 6x410 g	ct 6 Ds
18301	 	Tinwax, produit de démoulage	bib 13 lt

Service de recettes

Recette no: 36933

Boulangerie fine & produits cuits à la friture

Petits pains aux poires

pâtisserie

Poids **Matière première / produit**

2'600 g de farine fleur, type 400

1'050 g de beurre

65 g de sel de cuisine

80 g de levure de boulangerie

25 g de Bakels ARO 2000

Pistor, no d'art.: 18845

130 g de sucre

900 g d'eau, froide

4'600 g de pâte aux poires

Pistor, no d'art: 1040

80 g de dorure

9'530 g	Total mat. prem.	Dépôt	525 g
- 715 g	7,5 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	18.0
8'815 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	490 g

Pétrissage:

Fraisez la farine, le beurre et le sel ensemble.

Mélangez le reste des ingrédients pendant 1-2 minutes pour en faire une pâte.

Puis donnez directement 3 tours simples et laissez fermenter au frigo pendant 60 minutes.

Procédé de fabrication: Abaisser la pâte sur 2 mm d'épaisseur et couper des pièces de 24 x 25 cm.

Dressez sur chaque pièce env. 250 g de pâte de poires dans le sens de la longueur sur une largeur d'env. 10 cm au milieu. Badigeonner la pâte avec la dorure, puis placer les deux côtés longs au centre, les retourner et les déposer sur du papier siliconé. Badigeonnez la surface avec la dorure.

Avec l'aide d'une fourchette dessinez des losanges et piquez-les

Apprêt:

60 minutes à température ambiante (20-22°C)

Cuisson:

24-26 minutes à 200° C, température tombante à 170°C (four à circulation d'air) tirage ouvert

Service de recettes

Recette no: 38291

Boulangerie fine & produits cuits à la friture

Petits pains aux poires

pâtisserie

Poids **Matière première / produit**

2'600 g de farine fleur, type 400

1'050 g de beurre

65 g de sel de cuisine

80 g de levure de boulangerie

25 g de Bakels ARO 2000

Pistor, no d'art.: 18845

130 g de sucre

900 g d'eau, froide

4'600 g de pâte aux poires

Pistor, no d'art: 1040

80 g de dorure

9'530 g	Total mat. prem.	Dépôt	105 g
- 715 g	7,5 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	90.0
8'815 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	98 g

Pétrissage:

Fraisez la farine, le beurre et le sel ensemble.

Mélangez le reste des ingrédients pendant 1-2 minutes pour en faire une pâte.

Puis donnez directement 3 tours simples et laissez fermenter au frigo pendant 60 minutes.

Procédé de fabrication: Abaisser la pâte sur 2 mm d'épaisseur et couper des tranches de 12 cm de largeur

Dressez la pâte de poires en long au milieu. Badigeonner la pâte avec la dorure, puis placer les deux côtés longs au centre, les retourner et badigeonnez la surface avec la dorure.

Avec l'aide d'une fourchette dessinez des losanges et piquez-les

Coupez des pièces de 10 cm et déposez-les sur des plaques chemisées de papier silicone

Apprêt:

60 minutes à température ambiante (20-22°C)

Cuisson:

14-18 minutes à 200° C, température tombante à 170°C (four à circulation d'air), tirage ouvert

Service de recettes

Recette no: 38292

Boulangerie fine & produits cuits à la friture

Petits pains aux poires

pâtisserie

Poids**Matière première / produit**

2'600 g de farine fleur, type 400

1'050 g de beurre

65 g de sel de cuisine

80 g de levure de boulangerie

25 g de Bakels ARO 2000

Pistor, no d'art.: 18845

130 g de sucre

900 g d'eau, froide

4'600 g de pâte aux poires

Pistor, no d'art: 1040

80 g de dorure

9'530 g	Total mat. prem.	Dépôt	26 g
- 715 g	7,5 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	363.5
8'815 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	24 g

Pétrissage:

Fraisez la farine, le beurre et le sel ensemble.

Mélangez le reste des ingrédients pendant 1-2 minutes pour en faire une pâte.

Puis donnez directement 3 tours simples et laissez fermenter au frigo pendant 60 minutes.

Procédé de fabrication: Abaisser la pâte sur 2 mm d'épaisseur et couper des tranches de 10 cm de largeur

Dressez la pâte de poires en long au milieu. Badigeonner la pâte avec la dorure, puis placer les deux côtés longs au centre, les retourner et badigeonnez la surface avec la dorure.

Avec l'aide d'une fourchette dessinez des losanges et piquez-les

Coupez des pièces de 3 cm et déposez-les sur des plaques chemisées de papier silicone

Apprêt:

60 minutes à température ambiante (20-22°C)

Cuisson:

10-12 minutes à 200° C, température tombante à 170°C (four à circulation d'air), tirage ouvert

Service de recettes

Recette no: 38289



Cuisses-dame avec FORNO V

pâtisserie

Poids **Matière première / produit**

2'800 g	de sucre	
2'000 g	d'œuf entier, liquide	
120 g	de Quickmilk poudre de lait entier	Pistor, no d'art.: 18726
1'000 g	de FORNO V	Pistor, no d'art.: 12759
880 g	d'eau, froide	
100 g	de pâte de citron Aromatic	Pistor, no d'art.: 2175
50 g	de sel de cuisine	
100 g	de poudre à lever	
7'500 g	de farine de froment, type 400	

14'550 g	Total mat. prem.	Dépôt	37 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	393.2
14'550 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	37 g

Fabrication: Mélanger l'œuf entier, le sucre, le lait en poudre et l'eau. Dissoudre la Forno et le mélanger avec les autres ingrédients pour obtenir une pâte.
Laisser reposer la pâte pendant environ 1 heure au réfrigérateur.
Rouler chaque 260 g de pâte en boudins de 70 cm de long et les couper en morceaux de 10 cm.

Cuisson: 5-6 minutes a la friteuse à 170-180° C avec Fritessa à volonté

Service de recettes

Recette no: 38296



Mini Cuisses-Dame avec Forno V

pâtisserie

Poids	Matière première / produit	
2'800 g	de sucre	
2'000 g	d'œuf entier, liquide	
120 g	de Quickmilk poudre de lait entier	Pistor, no d'art.: 18726
1'000 g	de FORNO V	Pistor, no d'art.: 12759
880 g	d'eau, froide	
100 g	de pâte de citron Aromatic	Pistor, no d'art.: 2175
50 g	de sel de cuisine	
100 g	de poudre à lever	
7'500 g	de farine de froment, type 400	

14'550 g	Total mat. prem.	Dépôt	37 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	393.2
14'550 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	37 g

Fabrication: Mélanger l'œuf entier, le sucre, le lait en poudre et l'eau. Dissoudre la Forno et le mélanger avec les autres ingrédients pour obtenir une pâte.
Laisser reposer la pâte pendant environ 1 heure au réfrigérateur.
Rouler chaque 250 g de pâte en boudins de 70 cm de long et les couper en morceaux de 3 cm.

Cuisson: 4-5 minutes a la friteuse à 170-180° C avec Fritessa à volonté

Service de recettes

Recette no: 38288



Beignets au séré avec PRONTO Croissant à l'épeautre

pâtisserie

Poids	Matière première / produit	
500 g	de sucre	
1'000 g	de séré maigre	
1'000 g	d'eau, froide	
500 g	d'œuf entier, liquide	
20 g	de pâte de citron Aromatic	Pistor, no d'art.: 2175
200 g	de FORNO V	Pistor, no d'art.: 12759
50 g	de poudre à lever	
2'000 g	de PRONTO Croissant à l'épeautre	Pistor, no d'art.: 23298

5'270 g	Total mat. prem.	Dépôt	23 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	230.0
5'270 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	23 g

Masse: Mélanger le sucre, le séré maigre, l'eau, la pâte de citron et la Forno V dans la machine à battre avec un fouet à 5 branches afin de tout bien mélanger. Incorporer le mélange Pronto croissants d'épeautre et le poudre à lever jusqu'à l'obtention d'une pâte. Laisser reposer la masse pendant au moins 15 minutes.

Façonnage: Dresser directement dans la friteuse à l'aide d'une machine à portionner ou d'un sac à dresser jetable et séparer avec un petit couteau.
Taille des portions : 15 - 20 g.

Cuisson: 5 minutes a la friteuse à 170-180° C avec Fritessa à volonté

Rouler les boulettes dans le sucre à cannelle.

Service de recettes

Recette no: 38299

Produits de pâtisserie semi-fabriqués

Pâte à bibers

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
1'200 g	de miel		
140 g	d'eau		
400 g	de dextrose (sucre de raisin)		
1'050 g	de farine fleur, type 400		
1'000 g	de farine d'épeautre, type 630		
60 g	de mélange d'épices pour pain		
15 g	de Quickmilk poudre de lait entier	Pistor, no d'art.: 18726	
20 g	de pâte de citron Aromatic	Pistor, no d'art.: 2175	
80 g	de jaune d'oeuf		
20 g	de carbonate d'ammoniac		
90 g	d'eau, froide		
20 g	de potasse		
100 g	de kirsch, 40 %vol		
4'195 g	Total mat. prem.	Dépôt	4195 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
4'195 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	4195 g

Pâte:

Chauffer le Miel et l'eau à 60° C. Ajouter de Dextrose et laisser refroidir à 40° C. Ajouter la farine, la poudre de lait et les épices et mélanger, puis incorporer les oeufs et de pâte de citron.

Dissoudre le carbonate d'ammoniac dans l'eau et la potasse dans le kirsch, les ajouter l'un après l'autre et travailler jusqu'à obtention d'une pâte.

Laissez reposer la pâte pendant au moins 7 jours.

Service de recettes

Recette no: 38300



Petits bibers avec Masse à cuire aux amandes

Boulangerie

Poids Matière première / produit

1'700 g Pâte à bibers

1'700 g de masse à cuire aux amandes 15 Pistor, no d'art.: 10856

de lait entier UHT, 3,5%

20 g de gomme arabique

40 g d'eau

3'460 g Total mat. prem.	Dépôt	27 g
- 104 g 3,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
3'356 g Total du poids de recette	Poids par pièce finie	26 g

Procédé de fabrication: Abaisser la pâte sur 2 mm d'épaisseur et une largeur de environ 36 cm et couper des tranches de 10 cm de largeur. Poser un rouleau de 36 cm de long avec 170 g masse à cuire aux amandes.
Badigeonner la pâte de lait et y enrouler la masse à cuire aux amandes - fermeture vers le bas.
Découper des trapèzes d'environ 3,5 x 2 cm de large, les déposer sur du papier siliconé et les badigeonner de lait.

Cuisson: 12-15 minutes à 210°C, tirage ouvert

Juste après la cuisson, badigeonner avec de la gomme arabique diluée

Service de recettes

Recette no: 38301



Cœurs de bibers avec masse à cuire aux amandes

Boulangerie

Poids Matière première / produit

2'000 g Pâte à bibers

1'500 g de masse à cuire aux amandes 15 Pistor, no d'art.: 10856

100 g de lait entier UHT, 3,5%

50 g de gomme arabique

100 g d'eau

3'750 g	Total mat. prem.	Dépôt	3750 g
-	? ? % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
	? Total du poids de recette	Poids par pièce finie	?

Fabrication: Abaisser la pâte (3 mm) et la masse à cuire aux amandes (5 mm) et assembler-utiliser du lait pour l'assemblage. Découper des cœurs de la taille souhaitée. Badigeonner la surface des produits avec du lait.

Cuisson: 200°C température tombante à 185°C, tirage ouvert
Temps de cuisson dépendant de la taille du produit choisi

Finir: Directement après la cuisson, badigeonner avec de la gomme arabique diluée (1 volume de gomme arabique pour 2 volumes d'eau).
Décorer individuellement avec du glace royale.

Service de recettes

Recette no: 37859

Pâtisseries & petites pièces sèches



Macarons à la noix de coco avec Kokos-Mix

pâtisserie

Poids **Matière première / produit**

1'000 g de Bakels Mix noix de coco

240 g d'eau

35° C

1'240 g Total mat. prem.

0 g 0,0 % Perte de poids (%)

1'240 g Total du poids de recette

Dépôt 25 g

Nombre de pièce 50.0

Poids par pièce finie 1240 g

Procédé de fabrication: Mélangez lentement le mélange à la noix de coco Bakels et l'eau (35-40° C) avec un fouet à 5 branches durant 3 minutes. Mélangez ensuite durant 2 à 3 minutes à grande vitesse: par le biais du brassage le sucre est légèrement dissout et cela influence la consistance du mélange.

Dressage: Dressez la masse avec une douille en forme d'étoile à la taille souhaitée.

Cuisson: 185 °C

Le temps de cuisson dépend de la taille du biscuit.

Service de recettes

Recette no: 31641

Boulangerie fine & produits cuits à la friture



Boules de Berlin avec PRONTO Berliner

Boulangerie

Poids Matière première / produit

1'000 g	de PRONTO Berliner	Pistor, no d'art.: 11248
80 g	de levure de boulangerie	
200 g	d'œuf entier, liquide	
250 g	d'eau, froide	

1'530 g	Total mat. prem.	Dépôt	41 g
- 153 g	10,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	37.6
1'377 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	37 g

Pétrissage:

Temps de référence à Pétrin à spirale:

8 minutes en 1^{ère} vitesse15 - 20 minutes en 2^{ème} vitesse

Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve

La température idéale de la pâte est 24-26°C

Poids à la presse:

1'200 g

Fermentation à la presse: 20- 25 minutes

Façonnage:

Divisez et boulez les presses. Posez les pâtons sur des toiles farinées et laissez lever.

Apprêt:

75 minutes à 28° C, 75% d'humidité

Préparation avant la cuisson:

Laissez stabiliser les pâtons pendant 20 minutes à température ambiante.

Il est souhaité que les pâtons forment une légère croûte, car ainsi ils absorbent moins de graisse à la cuisson et la stabilité des Boule de Berlin est améliorée

Cuisson: A la friteuse à 170-180° C avec Fritessa à volonté
Temps de référence
1ère phase: (la clé en haut) 3,5 min.
2ème phase 2,5 min.
3ème phase 1,5 min.
4ème phase 1 min.
Total: 8,5 min.

Finitions: Fourrez les boules de Berlin avec 15-20 g de farce pour boule de Berlin
groseilles/ framboises (Pistor, no d'art: 18743) ou apricot (Pistor, no d'art:
18883) et saupoudrez avec de sucre poudre neige.

Conseils: Pour des boules de Berlin cuites, décongelées:
repasser-les 2 minutes au four, sans vapeur.

Service de recettes

Recette no: 34819

Boulangerie fine & produits cuits à la friture



Boules de Berlin avec PRONTO Berliner 50

Boulangerie

Poids Matière première / produit

500 g	PRONTO Boules de Berlin 50	Pistor, no d'art.: 18079
500 g	de farine fleur, type 400	
80 g	de levure de boulangerie	
200 g	d'œuf entier, liquide	
225 g	d'eau, froide	

1'505 g	Total mat. prem.	Dépôt	40 g
0 g	0,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	37.6
1'505 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	61 g

Pétrissage: Temps de référence à Pétrin à spirale:
6-8 minutes en 1^{ère} vitesse
8- 12 minutes en 2^{ème} vitesse
Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve
La température idéale de la pâte est 24-26°C

Poids à la presse: 1'200 g

Fermentation à la presse: 20- 25 minutes

Façonnage: Divisez et boulez les presses. Posez les pâtons sur des toiles farinées et laissez lever.

Apprêt: 75 minutes à 28° C, 75% d'humidité

Préparation avant la cuisson: Laissez stabiliser les pâtons pendant 20 minutes à température ambiante.
Il est souhaité que les pâtons forment une légère croûte, car ainsi ils absorbent moins de graisse à la cuisson et la stabilité des Boule de Berlin est améliorée

Cuisson: A la friteuse à 170-180° C avec Fritessa à volonté
Temps de référence
1ère phase: (la clé en haut) 3,5 min.
2ème phase 2,5 min.
3ème phase 1,5 min.
4ème phase 1 min.
Total: 8,5 min.

Finitions: Fourrez les boules de Berlin avec 15-20 g de farce pour boule de Berlin
groseilles/ framboises (Pistor, no d'art: 18743) ou apricot (Pistor, no d'art:
18883) et saupoudrez avec de sucre poudre neige.

Conseils: Pour des boules de Berlin cuites, décongelées:
repasser-les 2 minutes au four, sans vapeur.

Service de recettes

Recette no: 36922

Boulangerie fine & produits cuits à la friture

PRONTO Berliner 43

Boulangerie

Poids	Matière première / produit	
500 g	de farine fleur, type 550	
430 g	de PRONTO Berliner 43	Pistor, no d'art.: 18708
80 g	de levure de boulangerie	
200 g	d'œuf entier, liquide	
225 g	d'eau	
70 g	de FORNO V	Pistor, no d'art.: 12759

1'505 g	Total mat. prem.	Dépôt	40 g
-	15 g 1,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	37.6
1'490 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	40 g

Pétrissage:

Temps de référence à Pétrin à spirale:

5- 6 minutes en 1^{ère} vitesse8- 10 minutes en 2^{ème} vitesse

Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve

La température idéale de la pâte est 24-26°C

Poids à la presse:

1'200 g

Fermentation à la presse: 20- 25 minutes

Façonnage:

Divisez et boulez les presses. Posez les pâtons sur des toiles farinées et laissez lever.

Aprêt:

75 minutes à 28° C, 75% d'humidité

Préparation avant la cuisson:

Laissez stabiliser les pâtons pendant 20 minutes à température ambiante.

Il est souhaité que les pâtons forment une légère croûte, car ainsi ils absorbent moins de graisse à la cuisson et la stabilité des Boule de Berlin est améliorée

Cuisson: A la friteuse à 170-180° C avec Fritessa à volonté
Temps de référence
1ère phase: (la clé en haut) 3,5 min.
2ème phase 2,5 min.
3ème phase 1,5 min.
4ème phase 1 min.
Total: 8,5 min.

Finitions: Fourrez les boules de Berlin avec 15-20 g de farce pour boule de Berlin
groseilles/ framboises (Pistor, no d'art: 18743) ou apricot (Pistor, no d'art:
18883) et saupoudrez avec de sucre poudre neige.

Conseils: Pour des boules de Berlin cuites, décongelées:
repassez-les 2 minutes au four, sans vapeur.

Service de recettes

Recette no: 38142

Produits de pâtisserie semi-fabriqués



Petites meringues au chocolat, véganes avec PRONTO Meringues vegan

pâtisserie

Poids	Matière première / produit		
300 g	de PRONTO Meringue végane	Pistor, no d'art. 18842	
1'000 g	d'eau		
1'200 g	de sucre		
200 g	de Caor		
400 g	de couverture vanille, 65 %		
200 g	de beurre de cacao		
3'300 g	Total mat. prem.	Dépôt	3300 g
- 1'320 g	40,0 % Perte de poids (%)	Nombre de pièce	1.0
1'980 g	Total du poids de recette	Poids par pièce finie	1980 g

- Masse:** Faites dissoudre ensemble le Caor, la couverture et le beurre de cacao à 45-50°C.
Mélangez le PRONTO Meringue végane dans l'eau froide, laissez reposer le mélange au minimum 5 minutes. Ajoutez env. 2/3 du sucre et battez le tout ensemble à vitesse élevée pour obtenir une neige stable. Ajoutez le sucre restant et brassez lentement durant 1-2 minutes. Incorporez-y les produits de cacao dissous. Dressez la masse de neige dans la forme et la taille souhaitées. Il est important que la masse soit immédiatement mise en forme, comme souhaité – sinon la masse se figera un peu et ne pourra plus être dressée de manière optimale.
- Séchage:** à 80-100 °C, soupirail ouvert, laissez sécher 2-4 heures. L'idéal est de laisser finir de sécher toute la nuit dans le four.
- Stockage:** Emballez bien les petites meringues au chocolat, véganes, après le séchage pour les protéger de l'humidité.
- Mélange:** Pour travailler de manière plus productive, le mélange peut aussi être délayé avec de l'eau 'en réserve'. Le mélange délayé peut être conservé jusqu'à 4 jours au réfrigérateur.