

BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

LE CARNET DE RECETTES BROVER

INSPIRER. EXPLORER.

PÂTISSERIE / BOULANGERIE / SNACKING

V O L U M E 4

Le carnet de recettes BROVER : un 4^e opus pour vous régaler !

C'est avec un immense plaisir que nous célébrons cette quatrième année de partage culinaire avec vous.

L'engagement et la passion de notre équipe n'ont fait que grandir au fil des années et nous sommes ravis de pouvoir vous offrir ce rendez-vous gourmand, devenu le fil rouge de la rentrée BROVER qui lance chaque nouvelle saison.

Pour ce 4^eme volume de notre carnet de recettes, nous vous proposons un voyage culinaire unique à travers l'univers BROVER, où se mêlent, dans la joie et la bonne humeur, tradition, créativité, convivialité et passion. Ce recueil contient, comme chaque année, 30 nouvelles recettes inédites, classées en trois catégories : pâtisserie, boulangerie et snacking. Que ces nouvelles créations culinaires vous emmènent hors des sentiers battus ! Bon appétit et à vos fourneaux !

Pâtisseries à votre,

Claude Pollet

CHEF PÂTISSIER BROVER



INSPIREZ-VOUS. EXPLOREZ NOS RECETTES.

RECETTES PÂTISSERIE

Le calibricot romarin	Page 8
Dacquoise pêches basilic	Page 10
Opéra agrumes pain d'épices	Page 12
Couronne briochée griottes	Page 14
Tartes multifruits	Page 16
Pavlova aux agrumes	Page 18
Éclairs façon Forêt Noire	Page 20
Petits pots chocolatés exotiques	Page 22
Savarin mirabelles	Page 24
Tropézienne framboises	Page 26

RECETTES BOULANGERIE

Le far breton	Page 30
Cake citron graines de chia	Page 32
Suisses aux cranberries	Page 34
Brioche feuilletée fraises	Page 36
Trio de pains de mie colorés	Page 38
Tarte briochée pommes estragon	Page 40
Gaufres liégeoises cerises	Page 42
Feuilleté poires caramel	Page 44
Le brookie raisins noisettes à partager	Page 46
Financiers poires pistache	Page 48

RECETTES SNACKING

Lasagnes au bœuf	Page 52
Risotto forestier du verger	Page 54
Paris-Brest tomates pesto	Page 56
Burger pommes de terre caviar d'aubergines	Page 58
Tarte façon tian	Page 60
Baby pains de mie garnis	Page 62
Mini barquettes pique-nique	Page 64
Mini hot dogs	Page 66
Vol-au-vent marins	Page 68
Pinsa au pesto	Page 70

RECETTES

PÂ- TIS- SERIE

Que vous redécouvriez des classiques revisités ou exploriez des inventions contemporaines, ces 10 recettes vous invitent à exprimer votre créativité.

Nous vous encourageons à ne pas suivre nos instructions à la lettre ! N'hésitez pas à expérimenter afin que chaque dessert porte la signature de votre personnalité.



RECETTE PÂTISSERIE

LE CALIBRICOT ROMARIN

BROVER VOUS PROPOSE UNE SPÉCIALITÉ PROVENÇALE INSPIRÉE DU CÉLÈBRE CALISSON D'AIX ! AVEC UN TRIO GOURMAND D'ABRICOTS, DE ROMARIN ET D'AMANDES, CETTE CRÉATION PROMET DE RAVIR LES PAPILLES.



RECETTE
4 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

INSERT ABRICOT

200 g de fourrage abricots BROVER

GÂTEAU NANTAIS

150 g d'œufs, 150 g de sucre en poudre, 125 g de poudre d'amande, 40 g de farine, 125 g de beurre pommade, QS de poudre de vanille et d'arôme romarin

BAVAROISE ROMARIN

40 g de jaunes d'œufs, 20 g de sucre en poudre, 200 g de lait entier, 1 feuille de gélatine, 180 g de chocolat blanc, 180 g de crème liquide, QS d'arôme romarin

GARNITURE

200 g de quartiers d'abricots BROVER

LA RECETTE

1. L'INSERT ABRICOT

Réaliser un insert abricot et le placer au surgélateur.

2. LE GÂTEAU NANTAIS

Blanchir le beurre pommade et le sucre. Ajouter les œufs tempérés un par un. Incorporer la farine, la poudre d'amande, la vanille et l'arôme romarin. Cuire dans un moule calisson de 17 cm de longueur sur 5 cm de hauteur à 170°C, 30 à 40 min. Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir sans le démouler.

3. LA BAVAROISE ROMARIN

Détendre la feuille de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Blanchir les jaunes avec le sucre. Faire bouillir le lait et le verser sur la base jaunes-sucre pour réaliser une anglaise. Incorporer la gélatine préalablement essorée et verser le tout sur le chocolat blanc. Ajouter l'arôme romarin. Mixer. Laisser refroidir à 40°C. Incorporer la crème liquide en chantilly pour réaliser la mousse.

4. LE MONTAGE

Chemiser le moule calisson (avec le gâteau toujours placé à l'intérieur). Déposer l'insert abricot. Lisser le tout de crème et placer au congélateur. Démouler et floquer d'un velours orange. Déposer quelques abricots quartiers préalablement marqués au chalumeau et lustrés. Décorer avec du chocolat à votre convenance.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Quartiers d'abricots BROVER : Boîte 3/1

Garniture abricots dés 70% BROVER : Boîte 3/1



RECETTE PÂTISSERIE

DACQUOISE PÊCHES BASILIC

LE MOELLEUX, LE CROQUANT, LE FONDANT, LE CRÉMEUX, LE FRUITÉ... POURQUOI CHOISIR ? NOUS AVONS TOUT RÉUNI DANS CE SOMPTUEUX GÂTEAU QUI VOUS RAVIRA, MAIS AUSSI VOUS SURPRENDRA AVEC SA SUBTILE TOUCHE AROMATIQUE DE BASILIC.



RECETTE
4 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

DACQUOISE

150 g de blancs d'œufs tempérés, 150 g de sucre semoule, 150 g de sucre glace, 120 g de poudre d'amande, 30 g de farine

MOUSSE FROMAGE BLANC BASILIC

400 g de fromage blanc 40%, 50 g de sucre semoule, 50 g de jus de citron, 2 feuilles de gélatine (4 g), 30 g de blancs d'œufs tempérés, QS de poudre de vanille et arôme naturel basilic

GARNITURE

300 g de tranches de pêches BROVER

LA RECETTE

1. LA DACQUOISE

Monter les blancs avec une partie du sucre. Les serrer progressivement avec le reste du sucre. Tamiser le sucre glace avec la poudre d'amande et la farine. Mélanger délicatement la meringue avec les poudres. La pocher dans un cercle préalablement chemisé d'une bande de papier sulfurisé. La saupoudrer de sucre glace avant cuisson. Cuire à 180°C 15 à 20 min.

2. LA MOUSSE

Mélanger fromage blanc, sucre, poudre de vanille et arôme basilic. Détendre les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Faire chauffer le jus de citron et y incorporer la gélatine ramollie. Verser le tout sur la base fromage blanc. Monter les blancs en neige et incorporer à la masse. Filmer et réserver au réfrigérateur. Après complet refroidissement, déposer des pêches coupées en dés. Pocher de mousse fromage blanc et décorer de tranches de pêches et de basilic frais.

ASTUCE :

Se réalise avec tous les fruits pâtisseries BROVER



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Oreillons de pêches BROVER : Boîte 4/4, 3/1 et 5/1

Tranches de pêches BROVER : Boîte 3/1



RECETTE PÂTISSERIE

OPÉRA AGRUMES PAIN D'ÉPICES

UNE PARTITION RÉUSSIE GRÂCE À CETTE BELLE HARMONIE ENTRE LES ÉPICES, LE CRÉMEUX CARAMEL ET UNE GELÉE DE JUS D'ORANGE, QUI S'ACCORDENT PARFAITEMENT POUR LE PLAISIR DE NOS PAPILLES. BRAVO MAESTRO !



RECETTE
6-8 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PAIN D'ÉPICES

175 g d'eau, 125 g de miel BROVER, 125 g de sucre muscovado, 25 g de cointreau, 6 g de bicarbonate de soude, 5 g de baking powder, 250 g de farine type 45, 2 g de 4 épices, 1 pincée de fleur de sel, QS de poudre de vanille, 1 zeste d'orange, 1 zeste de citron

GANACHE MONTÉE CARAMEL

250 g de crème liquide à 35%, 50 g de miel BROVER, 330 g de chocolat caramel, 450 g de crème liquide à 35%

GELÉE D'ASPIC ORANGE

500 g de jus d'orange, 20 g de feuilles de gélatine, QS de poudre de vanille

GARNITURE

1 boîte 4/4 de tranches d'oranges BROVER

LA RECETTE

1. LA GANACHE MONTÉE CARAMEL

Verser 250 g de crème et le miel, préalablement portés à ébullition, sur le chocolat caramel. Verser 450 g de crème liquide froide sur la ganache. Mixer et réserver au réfrigérateur au minimum 2h. Monter la ganache en texture chantilly.

2. LA GELÉE D'ASPIC ORANGE

Détendre les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Porter à ébullition le jus d'orange avec la poudre de vanille. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement égouttées. Mélanger et réserver au réfrigérateur.

3. LE PAIN D'ÉPICES

Porter à ébullition l'eau, le miel et le sucre. Réserver et laisser tiédir. Mélanger toutes les poudres tamisées. Incorporer la fleur de sel et les zestes. Verser le sirop et remuer constamment pour éviter les grumeaux. Incorporer le Cointreau. Cuire dans un tapis à rebords siliconé adéquat à 160°C pendant 20 min.

4. LE MONTAGE

Après complet refroidissement du pain d'épices, détailler une bande de la taille du cadre choisi. Le chablonner de chocolat caramel.

Monter la ganache et la lisser sur le pain d'épices d'une épaisseur de 6-8 mm. Mettre en congélation 10 à 15 min. Après congélation, poser les tranches d'oranges préalablement égouttées et couler la gelée d'orange liquide, mais pas chaude. Réserver au réfrigérateur. Détailler des tranches et décorer à votre convenance.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Tranches d'oranges BROVER : Boîte 4/4 et 3/1

Miel de Fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE PÂTISSERIE

COURONNE BRIOCHÉE GRIOTTES

VOICI REVENU LE TEMPS DES CERISES, AVEC CETTE SUBTILE ALLIANCE ENTRE LA FRAÎCHEUR DU FRUIT ET LA DOUCEUR DE LA PISTACHE. LA GRIOTTE DANS TOUTE SA SPLENDEUR BRILLE AVEC CETTE CRÉATION TOUTE EN COULEURS !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À BRIOCHE

300 g de farine type 45, 100 g de lait entier, 100 g d'œufs, 40 g de sucre, 5 g de sel, 15 g de levure de boulanger, 50 g de beurre pommade

CRÈME PÂTISSIÈRE PISTACHE

250 g de lait entier, 3 jaunes d'œufs, 50 g de sucre, 50 g de beurre, 25 g de poudre à flan, 50 g de pâte de pistache

GARNITURE

300 g de griottes dénoyautées BROVER

LA RECETTE

1. LA CRÈME PÂTISSIÈRE PISTACHE

Porter le lait à ébullition. Blanchir les jaunes, le sucre et la poudre à flan. Verser le lait sur la base petit à petit et cuire la crème pâtissière. Ajouter le beurre. Après complet refroidissement, incorporer la pâte de pistache à la crème.

2. LA PÂTE À BRIOCHE

Faire tiédir le lait et y émietter la levure. Placer le tout dans la cuve avec la farine. Ajouter les œufs, le sucre et le sel. Pétrir 2 min et incorporer le beurre pommade. Puis finir le pétrissage jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve. Diviser la pâte en 2 et remettre une partie au batteur avec le colorant adéquat (ici : rouge). Mettre en pousse 1h30 à température ambiante. Dégazer et façonner des boules de 40 g. Dans un moule à charnières, placer les boules en alternant les boules blanches et les boules rouges, 12 en tout, autour du moule.

En son centre, placer enfin une dernière boule étalée en rond. Mettre en pousse 30 à 45 min. Cuire à 160°C pendant 20 min, à basse température pour ne pas avoir de coloration.

5. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, pocher la crème pâtissière pistache. Déposer des griottes préalablement lustrées d'un nappage neutre. En topping, parsemer de quelques pistaches concassées et de la neige décor.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Griottes dénoyautées BROVER : bocal 1l



RECETTE PÂTISSERIE

TARTES MULTI FRUITS

TOURNEZ MANÈGE ! C'EST PARTI POUR UNE FARANDOLE DE FRUITS TOUT EN CONTRASTE DE COULEURS, SAVEURS ET TEXTURES. IL Y EN A POUR TOUTS LES GOÛTS, ALORS LAISSEZ-VOUS TENTER !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE SUCRÉE

100 g de beurre, 1,5 g de sel de Guérande, 65 g de sucre glace, 20 g de poudre d'amande, 30 g d'œufs, 165 g de farine type 45

CRÈME D'AMANDE

100 g de beurre, 100 g de poudre d'amande, 2 œufs, 100 g de sucre

CRÈME PÂTISSIÈRE

250 g de lait entier, 3 jaunes d'œufs, 50 g de sucre, 20 g de poudre à flan, 25 g de beurre

GARNITURE

65 g de chacun de ces fruits BROVER : mini abricots, bigarreaux, segments de mandarines, billes de poires Williams, raisins blancs pelés et mini tranches d'ananas

LA RECETTE

1. LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Porter le lait à ébullition. Blanchir les jaunes, le sucre et la poudre à flan. Verser le lait sur la base petit à petit et cuire la crème pâtissière. Ajouter le beurre puis réserver.

2. LA CRÈME D'AMANDE

Blanchir le sucre et le beurre mou, puis ajouter les œufs et la poudre d'amande. Mélanger le tout. Réserver.

3. LA PÂTE SABLÉE SUCRÉE

Dans la cuve du batteur, incorporer le beurre, le sucre glace et le sel de Guérande. Sabler le tout. Ajouter la poudre d'amande et les œufs, puis la farine. Réserver au réfrigérateur, minimum 30 min. Etaler la pâte jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 3-4 mm. Détailler et foncer 6 moules individuels triangle façon part de tarte.

Pocher un peu de crème d'amande dans chaque fond de tarte et cuire à 165°C pendant 20 min. Après complet refroidissement, lisser les fonds de tarte de crème pâtissière. Déposer dans chacun d'eux la gamme de fruits, préalablement égouttés, coupés en deux selon leur taille et lustrés d'un nappage neutre.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Mini abricots entiers BROVER : Boîte 4/4

Bigarreaux dénoyautés BROVER : Boîte 4/4, 2/1 et 5/1

Segments de mandarines BROVER : Boîte 4/4 et 3/1

Billes de poires Williams BROVER : Boîte 1/2

Raisins blancs pelés BROVER : Boîte 4/4

Ananas Victoria mini tranches BROVER : Boîte 4/4 et 3/1



RECETTE PÂTISSERIE

PAVLOLA AUX AGRUMES

TELLE LA DANSEUSE ÉTOILE QUI L'A INSPIRÉ, ELLE ARRIVE EN PAS CHASSÉS : LA PAVLOVA. CHEZ NOUS, ELLE SE PARE DE MANDARINES SUR UN LIT DE CRÈME CITRON. UNE BELLE CHORÉGRAPHIE, ALLIANT LA MERINGUE AUX AGRUMES.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

MERINGUE FRANÇAISE

100 g de blancs d'œufs, 2 g de sel, 90 g de sucre semoule, 90 g de sucre glace, QS de poudre de vanille

CHANTILLY MASCARPONE

250 g de crème liquide à 35%, 120 g de mascarpone, 30 g de sucre semoule

GARNITURE

350 g de segments de mandarines BROVER, 150 g de crème de citron BROVER

LA RECETTE

1. LA RECETTE

Monter la crème et le mascarpone dans la cuve du batteur avec le sucre. Arrêter à l'obtention d'une crème chantilly bien ferme. Filmer et réserver au réfrigérateur. Pocher la meringue à votre convenance dans un format de 24 cm de diamètre. Cuire à 100°C pendant 1h30.

3. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, pocher le fourrage citron et la chantilly mascarpone. Déposer en rosaces les segments de mandarines. Les lustre d'un nappage neutre. Ajouter quelques zestes de citron et des fleurs comestibles en topping.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Segments de mandarines BROVER : Boîte 4/4 et 3/1

Crème de citron BROVER : Seau 6 kg



RECETTE PÂTISSERIE

ÉCLAIRS FAÇON FORÊT NOIRE

L'ÉCLAIR A ÉTÉ VISITÉ ET REVISITÉ MANTES FOIS. NOUS N'AVONS PAS PU RÉSISTER ET AVONS, NOUS AUSSI, TENTÉ L'AVENTURE : DIRECTION LA FORÊT NOIRE. VOUS Y TROUVEREZ LA FORCE ET LE CARACTÈRE DU CHOCOLAT, LA DOUCEUR DE LA CRÈME ET LA SAVEUR INIMITABLE DE LA CERISE AMARENA.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À CHOUX

150 g d'eau, 150 g de lait entier, 150 g de beurre, 12 g de sucre, 8 g de sel, 115 g de farine type 45, 225 g d'œufs

CRÈME PÂTISSÈRE

500 g de lait entier, 5 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 40 g de poudre à flan, 50 g de beurre, QS de Kirsch

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT NOIR

250 g de crème liquide à 35%, 50 g de miel BROVER, 180 g de chocolat noir à 65%, 450 g de crème liquide à 35%

CRAQUELIN CHOCOLAT

40 g de beurre pommade, 50 g de cassonade, 50 g de farine, 7 g de cacao

GARNITURE

350 g de cerises Amarena BROVER

LA RECETTE

1. LE CRAQUELIN

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler très finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé et placer au réfrigérateur.

2. LA GANACHE MONTÉE CHOCOLAT NOIR

Verser 250 g de crème et le miel, préalablement portés à ébullition, sur le chocolat noir. Verser 450 g de crème liquide froide sur la ganache. Mixer et réserver au réfrigérateur au minimum 2h.

3. LA CRÈME PÂTISSÈRE

Porter le lait à ébullition. Blanchir les jaunes, le sucre et la poudre à flan. Verser le lait sur la base petit à petit et cuire la crème pâtissière. Ajouter le beurre et le Kirsch. Réserver au réfrigérateur.

4. LA PÂTE À CHOUX

Réaliser la pâte à choux. Débarrasser, filmer et réserver au réfrigérateur. Ne dresser les éclairs que le lendemain. Les pulvériser de bombe à graisse et déposer sur chacun un rectangle de craquelin à la dimension de l'éclair. Cuire en four ventilé à 130°C pendant 60 min, puis à 150°C pendant 30 min.

5. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, garnir de crème pâtissière Kirch. Monter la ganache en chantilly et la pocher en torsade sur les éclairs. En topping, déposer quelques copeaux de chocolat et des cerises Amarena.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Cerises Amarena entières et dénoyautées BROVER : Boîte 4/4 et 3/1

Miel de Fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE PÂTISSERIE

PETITS POTS CHOCOLATÉS EXOTIQUES

SI VOUS N'AVEZ PAS LA MAIN VERTE, PEUT-ÊTRE L'AUREZ-VOUS PÂTISSIÈRE AVEC CES PETITS POTS AUX SAVEURS EXOTIQUES. LA MANGUE POURRAIT PRESQUE Y PRENDRE RACINE, SUR UN BISCUIT CITRON VERT TOUT EN FRAÎCHEUR. IMPOSSIBLE D'Y RÉSISTER !



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

POTS EN CHOCOLAT

300 g de chocolat au lait

CRÉMEUX PASSION MANGUE

140 g de purée de passion, 80 g de mangues BROVER mixées, 20 g de miel BROVER, 130 g de crème liquide à 35%, 6 jaunes d'œufs, 70 g de sucre, 2 feuilles de gélatine, 20 g de beurre

BISCUIT MADELEINE CITRON VERT

120 g de beurre, 3 œufs, 30 g d'huile d'olive, 150 g de sucre cassonade, 2 zestes de citron vert, 130 g de farine, 2 g de baking powder

CRUMBLE COCO

50 g de farine, 50 g de poudre de coco, 50 g de sucre muscovado, 50 g de beurre

GARNITURE

2 boîtes 4/4 de tranches de mangues BROVER

LA RECETTE

1. LES POTS EN CHOCOLAT

Réaliser un moulage façon pot, avec 300 g de chocolat au lait, pour un total de 8 moules individuels.

2. LE CRÉMEUX PASSION MANGUE

Blanchir les jaunes et le sucre. Placer les purées, le miel et la crème dans une casserole. Y verser le mélange jaunes-sucre et cuire à 83°C comme une crème anglaise. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans un grand volume d'eau froide, ajouter le beurre, mixer et réserver au réfrigérateur.

3. LE BISCUIT MADELEINE CITRON VERT

Blanchir les œufs avec le sucre. Ajouter les zestes de citron, puis incorporer le beurre fondu, l'huile et les poudres préalablement tamisées. Cuire en plaque sur une feuille de papier sulfurisé à 180°C pendant 30 min.

4. LE CRUMBLE COCO

Fraser tous les ingrédients et réserver au réfrigérateur.

5. L'ASSEMBLAGE

Dans chaque pot en chocolat, déposer un disque de biscuit madeleine. Pocher le crémeux mangue-passion. Ajouter quelques mangues en dés et le crumble. Renouveler l'opération et terminer sur le dessus avec de belles tranches de mangues, saupoudrées de vanille en poudre.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Tranches de mangues BROVER : Boîte 4/4

Miel de Fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE PÂTISSERIE

LE SAVARIN MIRABELLES

LA BOUCLE EST BOUCLÉE POUR CE DUO DE L'EST : LE SAVARIN, NÉ D'UN GÂTEAU POLONAIS, RENOUÉ AVEC LA MIRABELLE, FRUIT EMBLÉMATIQUE DE LA LORRAINE ET DE SA RÉGION. CETTE ALLIANCE ENTRE TRADITION ET TERROIR SCÈLE UNE BELLE RÉCONCILIATION ENTRE LES SAVEURS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

SAVARIN

110 g de farine type 45, 1 pincée de sel, 10 g de miel BROVER, 5 g de levure de boulanger, 2 œufs, 35 g de beurre

SIROP

2 l d'eau, 400 g de sucre, 400 g du jus des mirabelles BROVER, QS de liqueur de mirabelle

GÉLIFIÉ MIRABELLE

250 g de mirabelles BROVER mixées, 25 g de sucre, 5 g de pectine NH

BAVAROISE MIRABELLE

350 g de crème à 35%, 400 g de mirabelles mixées, 4 feuilles de gélatine

GARNITURE

1 boîte 2/1 de mirabelles BROVER

LA RECETTE

1. LE GÉLIFIÉ MIRABELLE

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée de mirabelles à 40°C, y incorporer le sucre et cuire jusqu'à ébullition, tout en remuant continuellement. Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

2. LE SAVARIN

Délayer la levure de boulanger dans un peu d'eau. Dans la cuve du batteur, disposer la farine, le sel et le miel. Ajouter la levure diluée et les œufs. Batta le tout jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi du batteur. Finir en ajoutant le beurre pommodé. Pocher dans un moule à savarin de 22 cm de diamètre. Mettre en pousse jusqu'à ce que la pâte dépasse de 2 mm au-dessus du moule. Cuire à 180°C pendant 30 min.

3. LA BAVAROISE MIRABELLE

Mixer les mirabelles. Les passer au tamis pour enlever les résidus de peau et en récupérer 300 g. Faire chauffer à 40°C. Détendre les 4 feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Les incorporer à la purée de mirabelles. Monter la crème en chantilly et mélanger le tout. Réserver l'appareil dans des poches à douille. Après complet refroidissement, pocher le savarin directement dans le sirop à 40°C. Laisser refroidir. Pocher le gélatifié de mirabelles dans le milieu du savarin, puis pocher la bavaroise. En topping, déposer quelques mirabelles égouttées lustrées de nappage neutre.

ASTUCE

À essayer avec d'autres fruits pâtisseries dont on récupérera le sirop léger.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Mirabelles dénoyautées IGP Lorraine BROVER : Boîte 2/1

Miel de Fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE PÂTISSERIE

TROPÉZIENNE AUX FRAMBOISES

AUX ABORDS DE LA MADRAGUE, ON DÉGUSTE CETTE SPÉCIALITÉ DU PETIT PORT DE PÊCHE QU'ON NE NOMME PLUS. EN BONNE DIPLOMATE, LA VOICI HABILLÉE DE FRAMBOISES, DANS UNE VERSION COLORÉE ET FRUITÉE.



RECETTE
4 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À BRIOCHE

250 g de farine type 45, 4 g de sel, 8 g de levure de boulanger, 33 g de sucre, 100 g de lait, 1 œuf

CRÈME PÂTISSIÈRE POUR LA CRÈME DIPLOMATE

250 g de lait entier, 3 jaunes d'œufs, 50 g de sucre, 25 g de poudre à flan + 2 feuilles (4 g) de gélatine, 150 g de crème liquide à 35%

CRAQUELIN

40 g de beurre pomme, 50 g de cassonade, 50 g de farine, QS de colorant rouge

GARNITURE

300 g de garniture framboises BROVER

LA RECETTE

1. LE CRAQUELIN

Mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler très finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé et placer au réfrigérateur.

2. LA BRIOCHE (1)

Pétrir tous les ingrédients dans la cuve, sauf le beurre, pendant 4 min en vitesse 1, puis 6 min en vitesse 2. Ajouter le beurre en petits morceaux et finir de pétrir. Laisser pointer 30 min et réserver au réfrigérateur toute la nuit.

3. LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Réaliser la crème. Une fois cuite, incorporer les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans un grand volume d'eau. Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

4. LA BRIOCHE (2)

Diviser la pâte à brioche en 4 boules de 110 g. Les étaler en rond dans un moule à cannelle d'un diamètre de 11 cm. Détailler des ronds de craquelin de 10 cm et les déposer sur les brioches préalablement badigeonnées d'eau. Mettre en pouce 1h30 à 27°C. Cuire à 170°C pendant 20 min. Après complet refroidissement, couper les brioches en deux et imbiber très légèrement de liqueur framboise. Sur le pourtour, déposer des framboises fraîches fourrées de garniture framboises, ainsi qu'au centre de la brioche.

5. LA CRÈME DIPLOMATE

Mixer la crème pâtissière de manière à la lisser et incorporer les 150 g de crème montée en chantilly.

5. LE MONTAGE

Pocher la crème sur les tropéziennes et déposer les chapeaux par-dessus. Cuire à 160°C 40 à 45 min. À la sortie du four, lisser d'un nappage neutre.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture framboises purée 70% BROVER : Boîte 3/1



RECETTES

BOU- LAN- GERIE

La boulangerie est bien plus qu'une simple production alimentaire ; elle est le reflet d'un savoir-faire, un symbole de convivialité et de tradition, un gage de qualité et d'authenticité.

Chez BROVER nous aimons nos amis artisans boulangers, c'est pourquoi nous souhaitons vous adresser ces recettes exclusives. Nous espérons qu'elles deviendront une source d'inspiration et d'innovation dans votre quotidien.



RECETTE BOULANGERIE

LE FAR BRETON

GÂTEAU RÉCONFORTANT ET RASSURANT QU'ON DÉGUSTE AU COIN DU FEU DANS LES LONGÈRES, CES BELLES DEMEURES BRETONNES. NOTRE VERSION RESTE CLASSIQUE ET FACILE À RÉALISER, POUR REPLONGER EN TOUTE SIMPLICITÉ DANS NOS SOUVENIRS D'ENFANCE OU DE VACANCES EN BRETAGNE.



RECETTE
4 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

100 g de pruneaux BROVER, 300 g de lait entier, 60 g de sucre en poudre, 50 g de farine, 3 jaunes d'œufs, 1 œuf, 3 g de baking powder, 2 g de fleur de sel, QS de poudre de vanille

LA RECETTE

Tiédifier le lait avec la poudre de vanille. Blanchir les jaunes et l'œuf avec le sucre. Ajouter le sel, la farine et le baking powder préalablement tamisés. Verser le lait tiédi en remuant constamment pour éviter les grumeaux.

Beurrer généreusement un plat adéquat. Verser l'appareil à far breton et déposer les pruneaux.

Cuire à 190°C pendant 40 min.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Pruneaux dénoyautés BROVER : Carton 10x1kg



RECETTE BOULANGERIE

CAKE CITRON GRAINES DE CHIA

LE CAKE CITRON FAIT MAINTENANT PARTIE DE LA FAMILLE DES GÂTEAUX DE VOYAGE PRÉSENTS DANS PRESQUE TOUTES LES VITRINES DE NOS BOULANGERIES PÂTISSERIES. EN VOICI UNE VERSION CRÉMEUSE ET MERINGUÉE, PETIT CLIN D'ŒIL À LA TARTE CITRON.



RECETTE
4 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À CAKE

3 œufs tempérés, 190 g de farine type 45, 2,5 g de baking powder, 1 zeste de citron jaune, 200 g de sucre semoule, 100 g de crème liquide à 35%, 2 bouchons de rhum, 65 g de beurre pomme, 1 pincée de sel, 40 g de graines de chia BROVER

SIROP D'IMBIBAGE

75 g d'eau, 30 g de sucre, 1 jus de citron jaune, QS de poudre de vanille

GARNITURE

200 g de crème de citron BROVER, zestes de citron jaune

LA RECETTE

1. LE CAKE

Blanchir les œufs avec le sucre. Tamiser la farine, le sel et le baking powder. Ajouter la crème, le rhum et le zeste de citron. Incorporer les poudres puis le beurre pomme et les graines de chia. Verser dans un moule adéquat. Cuire à 160°C pendant 50 min.

2. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, creuser un sillon sur le dessus du cake. L'imbibé du sirop citron-vanille. Puis lisser généreusement de crème citron. Terminer par une meringue italienne. Flasher le cake au four à 220°C pour caraméliser la meringue. Décorer de zestes de citron.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Crème de citron BROVER : Seau 6 kg

Graines de chia BROVER : Sachet 12 x 1 kg



RECETTE BOULANGERIE

SUISSES AUX CRANBERRIES

PEU IMPORTE LE NOM QU'ON LUI DONNE, C'EST UNE VIENNOISERIE TRÈS POPULAIRE DANS DE NOMBREUSES RÉGIONS FRANÇAISES. SIMPLE À DÉGUSTER À TOUS MOMENTS DE LA JOURNÉE, NOTRE VERSION EST PROPOSÉE AVEC DES CRANBERRIES, POUR LEUR CÔTÉ FRUITÉ ET ACIDULÉ.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

BRIOCHE

200 g de farine type 45, 150 g d'œufs, 30 g de sucre, 10 g de levure, 25 g de lait, 150 g de beurre tempéré, 5 g de sel

CRÈME PÂTISSIÈRE

500 g de lait entier, 5 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 40 g de poudre à flan, 50 g de beurre

GARNITURE

200 g de cranberries BROVER

LA RECETTE

1. LA BRIOCHE

Délayer la levure dans les 25 g de lait. Pétrir tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve, entre 10 à 12 minutes. Mettre en pousse 1h à température ambiante. Dégazer et réserver au minimum 2h au réfrigérateur.

2. LA CRÈME PÂTISSIÈRE & LE MONTAGE

Réaliser la crème pâtissière. Sortir la pâte du réfrigérateur et étaler un rectangle de 40 x 30 cm sur 5 mm d'épaisseur. Lisser de crème pâtissière la moitié inférieure de la pâte. Parsemer de cranberries préalablement réhydratées. Rabattre la partie supérieure de la pâte sur la partie inférieure garnie de crème pâtissière. Découper deux bandes de la largeur voulue. Mettre en pousse 1h. Dorer les bandes. Cuire à 180°C pendant 15 min.

ASTUCE

Se décline avec les raisins secs BROVER et des pépites de chocolat, avec des cubes de figues et d'abricots BROVER ou avec les fourrages BROVER sans la crème pâtissière.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Cranberries sèches BROVER : Carton 12,5 kg et sachet 12 x 1 kg



RECETTE BOULANGERIE

BRIOCHE FEUILLETÉE FRAISES

ON NE PARLE PLUS DE LA BRIOCHE FEUILLETÉE, TANT ELLE S'EST INSTALLÉE DANS NOS HABITUDES PÂTISSIÈRES. ELLE ACCUEILLE AVEC BONHEUR TOUTE UNE GAMME DE GARNITURES : CRÈME, GANACHE, FOURRAGE QUI TRANCHENT JOLIMENT AVEC SON FEUILLETÉ CROUSTILLANT.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
DIFFICILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

BRIOCHE

300 g de farine type 45, 45 g de sucre, 6 g de sel, 15 g de levure de boulanger, 3 œufs, 20 g de lait entier, 60 g de beurre, 150 g de beurre de tourage

GARNITURE

300 g de fourrage fraises BROVER

LA RECETTE

1. LA BRIOCHE FEUILLETÉE

Pétrir tous les ingrédients ensemble pendant 5 min sauf le beurre de tourage. Laisser pointer 30 min. Dégazer puis mettre au réfrigérateur pour la nuit. Sortir la pâte, l'abaisser et placer le beurre de tourage. Donner 3 tours simples avec un temps de repos entre chaque tour. Étaler la brioche en rectangle 30 x 20 cm. Détailler des bandes à votre convenance de la dimension des moules et du volume souhaité. Mettre en pousse entre 1h30 et 2h à 27°C. Cuire à 170°C 20 à 30 min.

Après complet refroidissement, fourrer de garniture fraises et décorer de fraises fraîches.

ASTUCE

Se décline avec tous les parfums de fourrages BROVER ou les fruits pâtisseries.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture fraises entières 70% BROVER : Boîte 3/1



RECETTE BOULANGERIE

TRIO DE PAINS DE MIE COLORÉS

SORTEZ DU CADRE, PARFUMEZ ET COLOREZ VOS PAINS DE MIE AVEC LA GAMME L'AUTENTICO. DES PRÉPARATIONS À MÉLANGER QUI APPORTENT SAVEURS ET COULEURS EN BOULANGERIE, POUR SUBLIMER VOS CRÉATIONS SNACKING, COMME LES CROQUES ET LES CLUB SANDWICHS.



RECETTE
3 PAINS DE MIE



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

GAMME L'AUTENTICO

120 g de Pesto alla Genovese BROVER, 120 g de Délice de tomates BROVER, 120 g de Délice d'olives noires BROVER

PAINS DE MIE (A RÉPÉTER 3 FOIS)

500 g de farine type 45, 350 g d'eau, 10 g de sel, 40 g de miel BROVER, 15 g de levure de boulanger, 150 g de la référence L'Autentico utilisée

LA RECETTE

1. LES PAINS DE MIE

Pétrir tous les ingrédients ensemble. Rajouter 60 g de la référence L'Autentico utilisée. En fin de pétrissage, bassiner avec les 60 g restant. Laisser pointer 30 min à température ambiante. Dégazer et façonner en bâtard, puis déposer dans un moule adéquat. Mettre en pousse 1h30. Cuire à 170°C pendant 30 min. Reproduire cette recette 2 fois avec les 2 autres Autentico.

ASTUCE

Ces pains de mie peuvent être utilisés en snacking, pour des croque-monsieur originaux et esthétiques par exemple. On peut également décliner cette recette avec toute la gamme Antipasti.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Délice d'olives noires BROVER : Pot 900 g

Pesto alla Genovese BROVER : Pot 900 g

Délice de tomates BROVER : Pot 900 g

Miel de Fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE BOULANGERIE

TARTE BRIOCHÉE POMMES ESTRAGON

DE L'ESTRAGON AVEC DE LA POMME ? ESSAYEZ, C'EST DÉLICIEUX ! DANS CETTE TARTE, ON RETROUVE ÉGALEMENT LE GOÛT BEURRÉ DE LA BRIOCHE, LE CROQUANT DU CRUMBLE ET LE SOYEUX DE LA CRÈME. DE LA POMME FONDANTE VIENT TERMINER CETTE DÉLICIEUSE VIENNOISERIE.



RECETTE
6-8 PERSONNES



NIVEAU
DIFFICILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

BRIOCHE

250 g de farine type 45, 4 g de sel, 8 g de levure de boulanger, 33 g de sucre semoule, 150 g de lait entier, 50 g de beurre, 1 œuf

CRÈME PÂTISSÈRE ESTRAGON

250 g de lait entier, 3 jaunes d'œufs, 50 g de sucre, 25 g de poudre à flan, 2 branches d'estragon

CRUMBLE

50 g de sucre cassonade, 50 g de beurre, 50 g de poudre d'amande, 50 g de farine

GARNITURE

400 g de fourrage pommes en dés BROVER, 6-8 mini pommes BROVER

LA RECETTE

1. LA BRIOCHE

Pétrir tous les ingrédients dans la cuve, sauf le beurre, pendant 4 min en vitesse 1, puis 6 min en vitesse 2. Ajouter le beurre en petits morceaux et finir de pétrir. Laisser pointer 30 min et réserver au réfrigérateur toute la nuit.

2. LA CRÈME PÂTISSÈRE ESTRAGON

Porter le lait à ébullition. Blanchir les jaunes, le sucre et la poudre à flan. Verser un peu de lait sur la base et cuire la crème pâtissière. Après complet refroidissement, mixer l'estragon et l'incorporer à la crème.

3. LE CRUMBLE

Fraser tous les ingrédients et réserver au réfrigérateur.

4. LE MONTAGE

Sortir la brioche du réfrigérateur. L'étaler en rond et la déposer dans un moule à charnières à votre convenance (ici, 24 cm). Mettre en pousse 45 min à température ambiante. Dans le centre de la brioche, déposer un moule à manquer de diamètre 18-20 cm, dont l'extérieur a été chemisé de papier sulfurisé. Émietter le crumble sur le trottoir de la brioche. Cuire à 180°C 25 à 30 min. Après complet refroidissement, déposer la crème pâtissière et lisser de la garniture pommes en dés. Terminer en topping par des mini pommes et quelques feuilles d'estragon frais.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Mini pommes BROVER : Boîte 1/2, 4/4

Garniture pommes cubes 90% BROVER : Seau 5,5 kg et 11 kg



RECETTE BOULANGERIE

GAUFRES LIÉGOISES CERISES

APPRÉCIÉES POUR LEUR CŒUR TENDRE ET DÉLICIEUSEMENT MOELLEUSES, ELLES RENFERMENT DES PERLES DE SUCRE QUI LEUR APPORTENT UN CROQUANT SI PARTICULIER. NATURES OU COMME ICI AVEC DE SUCCULENTES CERISES, ELLES RÉGALERONT PETITS ET GRANDS.



RECETTE
12 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À GAUFRES

400 g de farine type 45, 100 g de beurre pomme, 150 g de lait, 2 œufs, 200 g de sucre grain, 25 g de levure de boulanger, 1 pincée de sel, 80 g de miel BROVER, QS de poudre de vanille

GARNITURE

600 g de fourrage cerises noires BROVER

LA RECETTE

1. LA RECETTE

Tiédifier le lait avec le miel et la poudre de vanille. Ajouter la levure. Placer le tout dans la cuve du batteur et ajouter la farine, les œufs et le sel. Mélanger. Laisser pointer 30 min. Dégazer. Incorporer le beurre pomme et le sucre grain. Diviser la pâte en 12 et laisser reposer 20 min. Cuire au gaufrier 2 à 3 min.

2. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, déposer le fourrage cerises noires.

ASTUCE

Pâte à gaufres à parfumer selon les goûts, avec les sélections de garnitures et de fruits pâtisseries BROVER.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture cerises noires entières 70% BROVER : Boîte 3/1

Miel de Fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE BOULANGERIE

FEUILLETÉS POIRES CARMEL

BROVER VOUS PROPOSE UNE DEMI POIRE PRÊTE À L'EMPLOI, DÉJÀ CARAMÉLISÉE, QUI SAURA S'INTÉGRER BRILLAMMENT DANS VOS CRÉATIONS PÂTISSIÈRES. LA VOICI DANS CE FEUILLETÉ, OÙ LE CARMEL AU GOÛT CORSÉ SE MARIE AVEC LA SAVEUR BOISÉE DE LA NOISETTE.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE INVERSÉ

Détrempe : 200 g de farine type 55, 125 g de crème liquide à 35%, 20 g d'eau, 5 g de sel

Beurre manié : 300 g de beurre de Tourage, 125 g de farine type 55

CRÈME D'AMANDE NOISETTE

100 g de beurre, 100 g de poudre de noisette, 2 œufs, 100 g de sucre

GARNITURE

1 boîte de poires au caramel BROVER

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE INVERSÉ

Mélanger la farine et le beurre pendant 4 min au batteur puis ajouter l'eau froide. Comme pour le feuilletage classique, donner 4 tours simples. Réserver au réfrigérateur pendant 2h. Pour le beurre manié, couper le beurre en petits dés et mélanger à la farine jusqu'à obtention d'une boule bien lisse. Étaler la pâte en rectangle à valeur de deux fois le carré de détrempe. Poser le carré de détrempe sur la 1^{ère} moitié du beurre manié et rabattre l'autre moitié par-dessus afin de réaliser le 1^{er} tour. Réaliser 6 tours simples en respectant le temps de repos entre chaque tour.

2. LA CRÈME D'AMANDE NOISETTE

Blanchir le sucre et le beurre mou puis ajouter les œufs et la poudre de noisette. Mélanger le tout. Réserver.

3. LE MONTAGE

Abaisser le feuilletage à 6 mm d'épaisseur. Détailler des carrés avec un emporte-pièce adéquat (découpoir double carré). Les former et y déposer la crème d'amande noisette et une demi poire caramel émincée. Cuire à 180°C pendant 20 min. Décorer à convenance.

ASTUCE

Peut être décliné avec d'autres fruits pâtisseries BROVER.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Demi poires au caramel BROVER : Boîte 4/4



RECETTE BOULANGERIE

LE BROOKIE RAISINS NOISETTES À PARTAGER

2 BISCUITS ICONIQUES AMÉRICAINS SE RENCONTRENT POUR UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE HORS DU COMMUN. LE BROWNIE, FONDANT, ET LE COOKIE, CROUSTILLANT, SONT COMPLÉTÉS ICI PAR LE RAISIN SEC ET VOUS TRANSPORTENT DIRECTEMENT DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'ATLANTIQUE !



RECETTE
4 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

APPAREIL À BROWNIE

100 g de chocolat noir 72%, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 2 œufs, 50 g de farine

PÂTE À COOKIE

150 g de farine, 75 g de sucre roux, 6 g de baking powder, 150 g de beurre pommade, 75 g d'œufs, 100 g de raisins secs sultanines BROVER réhydratés, 50 g de pépites de chocolat

CARAMEL

100 g de sucre, 50 g de beurre, 100 g de crème liquide 35%, 1 gousse de vanille

GARNITURE

50 g de noisettes concassées

LA RECETTE

1. LE CARAMEL

Cuire à sec le sucre et déglacer avec le beurre et la crème préalablement infusée avec la gousse de vanille.

Mixer et réserver.

2. LE BROWNIE

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie. Blanchir légèrement le sucre et les œufs. Les incorporer dans le mélange chocolat-beurre. Puis incorporer la farine. Couler le tout dans un moule adéquat préalablement beurré et fariné. Précuire le brownie à 190°C pendant 15 min.

3. LE COOKIE

Mélanger tous les ingrédients et seulement 50 g de raisins réhydratés ensemble, grossièrement. Etaler au rouleau sur 4 mm d'épaisseur. En détailler un disque qui sera déposé sur le brownie précuit. Finir la cuisson à 170°C pendant 10 min. Finir avec comme topping le caramel, les noisettes concassées et le reste des raisins.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Raisins secs Sultanines BROVER : carton 12,5 kg, sachet 10 x 1 kg, 4 x 3kg,
caisse plastique 15 kg, caisse carton recyclable 15 kg



RECETTE BOULANGERIE

FINANCIERS POIRES PISTACHE

UN HABITUÉ DE NOS CARNETS DE RECETTES, REVOILÀ LE FINANCIER ! CETTE FOIS-CI, IL S'EMBELLIT D'UNE BELLE COULEUR VERT PASTEL, ÉVOCATRICE DE LA PISTACHE QUI LE PARFUME POUR CETTE VERSION MINI BOUCHÉE. UNE BILLE DE POIRE BIEN RONDE ET FONDANTE SURMONTE CHAQUE GÂTEAU.



RECETTE
12 MINI FINANCIERS



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

FINANCIERS

130 g de sucre semoule, 75 g de farine type 45, 1,5 g de baking powder, 24 g de poudre d'amande, 75 g de beurre, 12 g de pâte de pistache, 130 g de blancs d'œufs, QS de poudre de vanille, 12 g de miel BROVER

GÉLIFIÉ DE POIRE

250 g de purée de billes de poires, 40 g de sucre, 5 g de pectine NH

GARNITURE

1 boîte 1/2 de billes de poires BROVER, QS de poudre de pistache

LA RECETTE

1. LE GÉLIFIÉ DE POIRE

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée de poires à 40°C, y incorporer les poudres et cuire jusqu'à ébullition tout en remuant continuellement. Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

2. LES FINANCIERS

Dans une casserole, faire fondre le beurre et le miel. À 40°C, ajouter la pâte de pistache et la poudre de vanille. Tamiser la farine et la baking powder. Dans un cul de poule, mélanger le sucre, les blancs d'œufs tempérés, la poudre d'amande et les poudres tamisées. Ajouter le mélange beurre fondu, miel et pâte de pistache. Débarrasser et réserver au réfrigérateur. Pocher dans des moules à mini kouglofs. Cuire à 168°C pendant 20 min.

3. LE MONTAGE

Après cuisson et complet refroidissement, détendre le gélatifié de poire, et le pocher à l'intérieur de chaque financier. Enfin, déposer une bille de poire et un peu de poudre de pistache sur chaque gâteau.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Billes de poires BROVER : Boîte 1/2

Miel de Fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTES

SNA- CK- ING

La vague snacking poursuit son inexorable progression.

Mais dans un secteur de plus en plus concurrentiel, il faut miser sur l'innovation produit ! Les consommateurs recherchent des options qui allient praticité et qualité, tout en répondant à des critères de santé et de durabilité.

Pour se démarquer, il faut explorer de nouvelles saveurs, textures et formats, alors voici des idées !



RECETTE SNACKING

LASAGNES AU BOEUF

PLAT TYPIQUE FAMILIAL SERVI PAR LA MAMMA, EN GÉNÉRAL SOIT AU BŒUF SOIT AUX LÉGUMES. NOS LASAGNES SONT LES DEUX À LA FOIS POUR PLUS DE GOURMANDISE. BUON APPETITO !



RECETTE
10 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À LASAGNE

150 g de farine type 55, 260 g de jaunes d'œufs, 4 g de sel, 45 g d'huile d'olive

GARNITURE

1 kg d'oignons préfaits BROVER, 1 kg sauce pizza La 16 BROVER, 2 boîtes 4/4 de tranches d'aubergines grillées à l'huile BROVER, gouttes de poivrons rouges et jaunes BROVER, basilic frais, cébettes, fleurs d'ail, 500 g de mozzarella en tranches, 1 kg de viande de bœuf hachée

LA RECETTE

1. LA PÂTE À LASAGNE

Pétrir au robot coupe. Terminer le façonnage à la main.

2. LA PRÉPARATION

Égoutter les oignons et les faire revenir à l'huile et au beurre. Débarrasser et réserver. Cuire la viande hachée. Mélanger le tout avec 1 kg de sauce à pizza La 16. Égoutter les aubergines la veille pour le lendemain.

3. LE MONTAGE

Sur une base de feuilles de lasagnes fraîches : huiler une terrine. Disposer à mesure pâte à lasagne, appareil tomates, pâte à lasagne, aubergines, mozzarella, feuilles de basilic frais, pâte à lasagne. Répéter 2 fois l'opération. Terminer par de la mozzarella, flasher et gratiner.

ASTUCE

Se décline avec les légumes antipasti BROVER : courgettes, poivrons, ou des épinards sur une base tomate ou béchamel.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Sauce Pizza La 16 : Boîte 5/1

Oignons préfaits : Boîte 4/4, 5/1 et BIB 5 x 3 kg

Tranches d'aubergines grillées à l'huile BROVER : Boîte 4/4

Gouttes de poivrons rouges et jaunes BROVER : Boîte 4/4



RECETTE SNACKING

RISOTTO FORESTIER DU VERGER

VOILÀ COMMENT BROVER AGRÉMENTE SON RISOTTO : AVEC DES PRODUITS BIEN TERRIENS COMME LES CHAMPIGNONS, LES OIGNONS ET LES ASPERGES. LA RONDEUR DE LA POIRE VIENT ADOUCIR L'INTENSITÉ DU GORGONZOLA. UNE CHIPS DE JAMBON MET TOUT LE MONDE D'ACCORD.



RECETTE
3 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

GARNITURE

300 g de champignons Hôtel BROVER, 100 g d'oignons préfaits BROVER, 1 boîte 1/2 de billes de poires Williams BROVER, 100 g d'asperges, 80 g de petits pois, 4 tranches de jambon serrano, 120 g de gorgonzola, 10 cl de vin blanc, 250 g de riz arborio, herbes aromatiques

LA RECETTE

1. LA CUISSON DES LÉGUMES ET DU RIZ

Faire bouillir 1 litre d'eau et y diluer 2 cubes de bouillon de légumes. Cuire les légumes à l'anglaise. Réserver.

Placer le jambon sur une plaque anti adhésive et laisser au four à 80°C pendant 1h. Cuire les champignons dans une sauteuse à l'huile d'olive et au beurre. Réserver. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir les oignons préfaits. Ajouter le riz et laisser cuire tout en remuant pendant 2 min, jusqu'à ce qu'il soit nacré. Ajouter les 10 cl de vin blanc. Après complète absorption par le riz, ajouter un peu de bouillon, renouveler l'opération jusqu'à cuisson complète du riz.

2. LE MONTAGE

Déposer le risotto avec le gorgonzola, les légumes et les billes de poires et terminer par la chips de jambon et les herbes.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Champignons hôtel BROVER : Boîte 4/4 et 5/1

Oignons préfaits BROVER : Boîte 4/4, 5/1 et BIB 5 x 3 kg

Billes de poires BROVER : Boîte 1/2



RECETTE SNACKING

PARIS-BREST TOMATES PESTO

GROS DÉTOURNEMENT DU PARIS BREST ! LE VOICI SALÉ, MAIS QUELLE EST DONC CETTE IDÉE ? IL RESTE AU DEMEURANT TOUT EN RONDEUR ET EN DOUCEUR, MAIS AVEC DES INGRÉDIENTS QUELQUE PEU INSOLITES. À ESSAYER, FAITES-NOUS CONFIANCE !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À CHOUX

150 g d'eau, 150 g de lait, 150 g de beurre, 8 g de sucre, 8 g de sel, 120 g de farine type 45, 225 g d'œufs, QS de poudre d'amande

GARNITURE

Perles de tomates BROVER, pesto alla Genovese BROVER, câprons BROVER, mini billes de mozzarella, émincés de poulet, cream cheese, pousses d'herbes

LA RECETTE

1. LA PÂTE À CHOUX

Réaliser une pâte à choux. La pocher dans des moules à baba individuels. Placer au congélateur au minimum 4h. Démouler et laisser revenir à température. Pulvériser d'une huile neutre. Saupoudrer de poudre d'amande.

2. LA CUISSON

Cuire à 130°C pendant une heure, puis 160°C pendant 30 min. Après complet refroidissement, couper les chapeaux des Paris Brest, déposer un cordon de pesto sur les fonds. Pocher de cream cheese. Déposer les perles de tomates et les billes de mozzarella préalablement badigeonnées de pesto. En topping, déposer l'émincé de poulet et les pousses d'herbes. Placer les chapeaux et terminer par un câpron posé au centre de chaque Paris-Brest.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Pesto alla Genovese BROVER : Pot 900 g

Perles de tomates BROVER : Boîte 4/4

Câprons au vinaigre BROVER : Boîte 4/4



RECETTE SNACKING

BURGER POMMES DE TERRE CAVIAR AUBERGINES

ADIEU LES FRITES, ADIEU LE PAIN, VOICI LE BURGER ENTRE DEUX TRANCHES DE RÖSTI DE POMME DE TERRE ! ALLIAGE AUDACIEUX DE VIANDE DE BŒUF RELEVÉE AUX OIGNONS ET D'UN CAVIAR D'AUBERGINES DE LA GAMME L'AUTENTICO, CES BURGERS GLUTEN FREE SAURONT VOUS CONVAINCRE !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

GALETTES POMMES DE TERRE

2 kg de pommes de terre, 200 g d'oignons pré-frits BROVER, 2 œufs, 40 g de farine, sel et poivre

GARNITURE

600 g de caviar d'aubergines BROVER, tomates confites BROVER, gouttes de poivrons jaunes BROVER, 6 tranches de cheddar, salade iceberg, cébettes, 120 g de dés de tomates confites BROVER, 600 g de viande hachée

LA RECETTE

1. LES GALETTES DE POMMES DE TERRE

Éplucher les pommes de terre. Ne pas les laver ou les rincer. Les râper et les mélanger 200 g d'oignons pré-frits préalablement revenus, et ajouter 2 œufs, 40 g de farine, saler et poivrer. Mouler 12 galettes dans des cercles de 8 cm de diamètre.

2. LES HAMBURGERS

Mélanger les 600 g de viande hachée avec la cébette ciselée et les 120 g de dés de tomates confites. Mouler 6 hamburgers dans des cercles de 8 cm de diamètre.

3. LA CUISSON ET LE MONTAGE

Cuire les galettes de pommes de terre recto-verso dans une poêle bien chaude. Cuire les 6 burgers.

Sur la 1ère galette de pomme de terre, déposer du caviar d'aubergines, le burger, le cheddar et la 2e galette. Flasher le tout et cuire 4 min à four très chaud (200-230°C). Déposer une feuille de salade iceberg, quelques gouttes de poivrons, des tomates confites et des cébettes ciselées.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Tomates confites à l'huile BROVER : Boîte 4/4

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

Caviar d'aubergines BROVER : Pot 900 g

Oignons pré-frits BROVER : Boîte 4/4, 5/1 et BIB 5 x 3 kg



RECETTE SNACKING

TARTE FAÇON TIAN

DANS LA GRANDE TRADITION PROVENÇALE, VOICI LE TIAN ! CELUI-CI EST RÉINTERPRÉTÉ EN TARTE. DES TRANCHES DE LÉGUMES DU SOLEIL SONT POSÉES SUR UN LIT D'OIGNONS PRÉFRITS : TOUT EST DÉJÀ CUIT POUR UN GAIN DE TEMPS MAXIMUM ! QUE VOUS AYEZ LE TEMPS D'ÉCOUTER CHANTER LES CIGALES !



RECETTE
10-12 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE BRISÉE SALÉE

220 g de farine type 55, 2 jaunes d'œufs, 40 g d'eau, 2 pincées de sel, 100 g de beurre pommade

GARNITURE

Oignons préfruits BROVER, tranches de courgettes grillées à l'huile BROVER, tranches d'aubergines grillées à l'huile BROVER, poivrons grillés BROVER, tomates confites BROVER

LA RECETTE

1. LA PÂTE BRISÉE SALÉE

Pétrir tous les ingrédients ensemble. Débarrasser et réserver un minimum de 10 min au réfrigérateur. Foncer un moule à votre convenance. Cuire à blanc, à 165°C pendant 25 à 30 min.

2. LA GARNITURE

Égoutter les oignons et les faire revenir à l'huile et au beurre. Débarrasser et réserver. Égoutter les autres légumes. Dans le fond de tarte, déposer les oignons préfruits et disposer les légumes antipasti façon tian. Flasher avant de servir. Accompagner d'une salade.

ASTUCE

Peut être gratiné de fromage et être réalisé sous forme de tartelettes individuelles.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Oignons préfruits BROVER : Boîte 4/4, 5/1 et BIB 5 x 3 kg

Tomates confites à l'huile BROVER : Boîte 4/4

Tranches d'aubergines grillées à l'huile BROVER : Boîte 4/4

Tranches de courgettes grillées à l'huile BROVER : Boîte 4/4

Poivrons grillés à l'huile BROVER : Boîte 4/4



RECETTE SNACKING

BABY PAINS DE MIE GARNIS

PRENEZ DE LA HAUTEUR AVEC CES MINI PAINS DE MIE QUI N'ONT DE MINI QUE LE NOM : ILS SONT GRANDS PAR LE GOÛT ET L'ORIGINALITÉ ! PARFAITS POUR UNE OFFRE LUNCH BOX QUI CHANGE.



RECETTE
5 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PAIN DE MIE

250 g de farine type 55, 175 g d'eau, 20 g de miel BROVER, 5 g de sel, 7 g de levure boulangère, 50 g d'huile

GARNITURE

Champignons Hôtel BROVER, gouttes de poivrons rouges et jaunes BROVER, pesto alla Genovese BROVER, olives Kalamata BROVER, 200 g d'émincé de veau, copeaux de parmesan, feuilles d'endives

LA RECETTE

1. LES PAINS DE MIE

Réaliser la pâte à pain de mie. Bouler dans chaque petit moule à pain de mie 70 à 80 g de pâte. Référence : des moules 4 x 6 cm.

2. LA CUISSON

Faire cuire à 190°C pendant 12 min.

3. LA GARNITURE

Egoutter les champignons et faire revenir dans de l'huile et du beurre. Laisser dorer gentiment. En garder un peu pour le topping. Faire une duxelles avec le reste. Cuire l'émincé de veau. En garder pour le topping. Couper le reste en petits dés et mélanger à la duxelles. Ajouter un peu de pesto.

3. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, évider les pains de mie, ne pas garder le chapeau. Garnir du mélange duxelles – émincé de veau. Placer quelques Kalamata, gouttes de poivrons, endives et copeaux de parmesan. En topping, ajouter les champignons émincés et l'émincé de veau qui a été réservé.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Olives Kalamata BROVER : Boîte 4/4

Champignons Hôtel BROVER : Boîte 4/4 & 5/1

Pesto alla Genovese BROVER : Pot 900 g

Gouttes de poivrons rouges et jaunes BROVER : Boîte 4/4

Miel de fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE SNACKING

MINI BARQUETTES PIQUE NIQUE

DES PETITS CAKES À GLISSER DANS VOTRE PANIER POUR UN PROCHAIN PIQUE-NIQUE. UNE BELLE OLIVE KALAMATA CHARNUE ET FLORALE LEUR PRÊTE SON GOÛT INTENSE ET LES TOMATES CONFITES COMPLÈTENT CETTE EXPLOSION DE SAVEURS.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À CAKE SALÉ

150 g de farine type 55, 12 g de baking powder, 3 œufs, 100 g d'huile d'olive, 100 g de lait, 100 g d'olives Kalamata BROVER, 100 g de tomates confites BROVER, 100 g de comté, une botte de basilic frais

LA RECETTE

1. LES CAKES

Mélanger la farine et le baking powder. Battre au fouet les œufs, l'huile et le lait. Saler et poivrer à votre convenance. Incorporer les 2 mélanges et ajouter le comté, les olives, les tomates confites et la botte de basilic ciselée. Mouler dans les barquettes et cuire à 170°C pendant 45 min.

2. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, décorer à votre convenance, avec un rappel des produits utilisés.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Olives Kalamata BROVER : Boîte 4/4

Tomates confites à l'huile BROVER : Boîte 4/4



RECETTE SNACKING

MINI HOT DOGS

AMIS TRAITEURS, VOICI LES HOT DOGS EN TENUE DE SOIRÉE POUR VOS COCKTAILS, VOS BANQUETS ET AUTRES MANIFESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES. ATTENTION LES YEUX, ILS SONT *HOT* EN COULEUR !



RECETTE
12 MINI HOT DOGS



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À HOT DOGS

300 g de farine type 45, 6 g de sel, 10 g de levure de boulanger, 15 g de sucre, 15 g de beurre, 150 g d'eau

GARNITURE

12 pièces de saucisses cocktail BROVER, 500 g de caviar d'aubergines BROVER, oignons crispy BROVER, 12 perles de tomates BROVER, mayonnaise

LA RECETTE

1. LA PÂTE À HOT DOGS

Pétrir tous les ingrédients ensemble au batteur pendant 4 min en vitesse 1, puis 6 min à vitesse 2. Laisser pointer à température ambiante pendant 30 min, dégazer puis placer au réfrigérateur pendant toute la nuit. Le lendemain, diviser la pâte en boules de 50 g et les façonner façon bâtard d'une longueur de 7 cm. Mettre en pousse 1h30 à 27°C. Dorer et saupoudrer de graines de lin. Cuire à 170°C pendant 20 min.

2. LES SAUCISSES

Pocher les saucisses dans une eau frémissante.

3. L'ASSEMBLAGE

Toaster les mini hot dogs sur chaque face. Les ouvrir dans leur milieu. Placer le caviar d'aubergines et la saucisse. En topping, rayer d'un filet de mayonnaise et saupoudrer d'oignons crispy. Flasher au four une petite minute et déguster.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Saucisses cocktail BROVER : Boîte 1/2

Oignons Crispy BROVER : Sachet 10 x 1 kg

Caviar d'aubergines BROVER : Pot 900 g



RECETTE SNACKING

VOL- AU-VENT MARINS

ADAPTÉS DANS DE NOMBREUX PAYS AVEC DES INGRÉDIENTS LOCAUX, LES VOL-AU-VENT VOUS PERMETTENT D'EXPRIMER VOTRE CRÉATIVITÉ. LA PROXIMITÉ DE LA MÉDITERRANÉE NOUS A INSPIRÉ CETTE VERSION TRÈS MARINE.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE FEUILLETÉE

Détrempe : 200 g de farine type 55, 125 g de crème liquide, 20 g d'eau, 5 g de sel

Beurre manié : 300 g de beurre de Tourage, 125 g de farine type 55

BÉCHAMEL

100 g de farine, 100 g de beurre, 120 g de lait, sel, poivre, 150 g de tapenade BROVER

GARNITURE

Gouttes de poivrons rouges et jaunes BROVER, câprons BROVER, 400 g de saumon Prestige, 200 g de pétoncles, 120 g de crevettes, pousses d'épinards

LA RECETTE

1. LA PÂTE FEUILLETÉE

Mélanger la farine et le beurre pendant 4 min au batteur, puis ajouter l'eau froide. Comme pour le feuilletage classique, donner 4 tours simples. Réserver au réfrigérateur pendant 2h. Pour le beurre manié, couper le beurre en petits dés et mélanger à la farine jusqu'à obtention d'une boule bien lisse. Étaler la pâte en rectangle à valeur de deux fois le carré de détrempe. Poser le carré de détrempe sur la 1^{ère} moitié du beurre manié et rabattre l'autre moitié par-dessus afin de réaliser le 1^{er} tour. Réaliser 6 tours simples en respectant le temps de repos entre chaque tour. Réserver au réfrigérateur pendant 2h. Étaler le feuilletage sur une épaisseur de 6 mm. Détailler 6 ronds de 9 cm de diamètre en feuilletage plein et détailler 6 ronds de 9 cm de diamètre, que l'on détaillera à l'emporte-pièce en leur centre avec un cercle de 7 cm de diamètre. Badigeonner d'un peu d'eau le feuilletage plein. Déposer le feuilletage anneau par-dessus. Dorer et scarifier ces chapeaux. Cuire à 175°C pendant 20 min.

2. LA BÉCHAMEL

Après cuisson, ajouter la tapenade.

3. LE MONTAGE

Faire revenir pétoncles et crevettes avec un beurre noisette. Après complet refroidissement des vols au vent, garnir de béchamel et placer les différents ingrédients : saumon, crevettes, pétoncles, pousses

d'épinards, gouttes de poivrons. Réchauffer à convenance avant de servir.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Saumon au naturel Prestige : Poche 600 g

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

Gouttes de poivrons rouges BROVER : Boîte 4/4

Câprons au vinaigre BROVER : Boîte 4/4

Tapenade d'olives noires BROVER : Pot 900 g



RECETTE SNACKING

PINSA AU PESTO

PETITE SŒUR DE LA PIZZA, ELLE NOUS VIENT TOUT DROIT DE LA ROME ANTIQUE. SOUVENT CONSOMMÉE COMME UNE PIZZA BLANCHE EN ACCOMPAGNEMENT, NOUS L'AIMONS BIEN AVEC DES GARNITURES, COMME ICI DES LÉGUMES ANTIPASTI ET DES INGRÉDIENTS TOPPING.



RECETTE
POUR 2 PINSA



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À PINSA

300 g de farine type 45, 25 g de farine de riz, 12 g de levure de boulanger, 250 g d'eau, 5 g de sel, 10 g d'huile d'olive.

GARNITURE

Tranches de courgettes et d'aubergines grillées BROVER, pizzata BROVER, gouttes de poivrons jaunes BROVER, tomates confites BROVER, jambon de pays, roquette, cébettes émincées, copeaux de parmesan

LA RECETTE

Dans la cuve d'un batteur, fraser tous les ingrédients et pétrir jusqu'à décollement de la pâte du bord de la cuve. La laisser reposer 20 min, puis répéter à nouveau le pétrissage jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et uniforme. Laisser pointer 2h à température ambiante, puis placer au réfrigérateur pendant 48h. Diviser la pâte. Utiliser de la semoule fine et de la farine de riz pour la former. Laisser pousser 2h à température ambiante. Cuire à blanc à 220°C pendant 8 min. Finir la cuisson avec les ingrédients restant pour une durée de 4 à 5 min.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Pizzata BROVER : Boîte 4/4 et 5/1

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

Tomates confites à l'huile BROVER : Boîte 4/4

Tranches d'aubergines grillées à l'huile BROVER : Boîte 4/4

Tranches de courgettes grillées à l'huile BROVER : Boîte 4/4



LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



**À PROPOS DU CARNET DE RECETTES BROVER
«INSPIRER. EXPLORER.» VOLUME 4.**

Édition originale française publiée en 2024

Conception graphique, textes, recettes & photographies © Groupe Brousse

Toute reproduction, intégrale ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur, ou des ayants droit ou ayants cause, est illicite (art. L 122-4 du Code de la propriété intellectuelle). Cette représentation, ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait une contrefaçon sanctionnée par l'article L 3345-2 du Code de la propriété intellectuelle.

BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

une marque



VOLUME 4

INSPIRER. EXPLORER.

LE CARNET DE RECETTES BROVER

