

BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

LE CARNET DE RECETTES BROVER

INSPIRER. EXPLORER.

PÂTISSERIE / BOULANGERIE / SNACKING

V O L U M E 3

Le carnet de recettes BROVER : Un rendez-vous annuel auquel on prend goût !

Cela fait maintenant 3 ans que nous vous proposons ce rendez-vous gourmand et toute notre équipe est ravie de participer à cette entreprise passionnante. De la conception des recettes à leur réalisation en cuisine, de leur prise de vue dans notre studio photo à la rédaction de leur présentation, c'est toute une chaîne de tâches des plus satisfaisantes dont nous nous acquittons avec un immense plaisir.

Ce carnet de recettes volume 3 vous invite à nous rejoindre dans l'univers BROVER, à la croisée des chemins de la tradition, de l'innovation, de l'humour et de la générosité.

Il se compose comme toujours de 30 recettes inédites, dans nos trois grandes familles d'ingrédients : pâtisserie, boulangerie et snacking.

Vous retrouverez dans ce volume 3, comme dans le précédent, 2 recettes exclusivement présentées en vidéo. Il vous suffit de scanner leur QR code pour vous retrouver dans la nature !

J'espère que ce voyage vous plaira.

Pâtissièrement vôtre,

Claude Pollet

CHEF PÂTISSIER BROVER



BROVE

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



INSPIREZ-VOUS. EXPLOREZ NOS RECETTES.

RECETTES PÂTISSERIE

Burnt Basque cheese cake aux bigarreaux	Page 8
Crème brûlée abricots basilic	Page 10
Gâteau de semoule aux raisins secs	Page 12
Couronne exotique à l'ananas	Page 14
Barres amarena forêt noire	Page 16
Corolles citron basilic	Page 18
Tarte mangue caramel	Page 20
Sando ananas thé matcha	Page 22
Le Number cake	Page 24
Tarte poires caramel façon Normande	Page 26

RECETTES BOULANGERIE

Pain d'épices façon pâtissier	Page 30
Le Dartois myrtilles	Page 32
Tarte au sucre à l'abricot	Page 34
Chaussons pommes cranberries	Page 36
Maritzocco poires en dés caramélisées	Page 38
Cookie raisins XXL	Page 40
Financiers chocolat ananas	Page 42
Brioches feuilletées abricots	Page 44
Tatin mini pommes	Page 46
Feuilletés tout poire	Page 48



Recette Vidéo EXCLUSIVE !

RECETTES SNACKING

Tourte épinards veau tomaté	Page 52
Feuilletés boudins noirs billes de poires	Page 54
Crêpes de froment antipasti	Page 56
La pizza parmigiana	Page 58
Trilogie de houmous	Page 60
Pain de saumon aux épinards	Page 62
Banh mi porc ananas	Page 64
Le burger Périgourdin	Page 66
Veggie pasta au pesto	Page 68
Les tartines della Nonna	Page 70



Recette Vidéo EXCLUSIVE !

R E C E T T E S

PÂ- TIS- SERIE

La pâtisserie est un voyage sans fin au fil duquel nous rencontrons des artisans passionnés et créatifs.

Voici une collection de recettes raffinées et innovantes qui sauront étonner vos clients.

Des classiques revisités aux créations originales, nous vous invitons à vous plonger dans ces 10 recettes et à laisser libre cours à votre imagination. N'hésitez pas à apporter vos propres touches personnelles, car la pâtisserie est aussi une forme d'expression artistique !



RECETTE PÂTISSERIE

BURNT BASQUE CHEESE CAKE AUX BIGARREAUX

SPÉCIALITÉ DE SAN SEBASTIAN AU PAYS BASQUE ESPAGNOLO, SOUS SON AIR SOLIDE ET COMPACT,
CE CHEESE CAKE EST TRÈS MOELLEUX ET FONDANT À L'INTÉRIEUR. LES FRUITS PÂTISSIERS
APPORTENT DE LA FRAÎCHEUR À SON ONCTUOSITÉ.



RECETTE
6-8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

CHEESE CAKE

150 g de cream cheese, 165 g de crème liquide 30%,
165 g de crème épaisse, 250 g de sucre semoule,
5 œufs, 8 g de fleur de sel, 35 g de farine type 45

GARNITURE

1 boîte 4/4 de bigarreaux dénoyautés BROVER

LA RECETTE

1. LA RECETTE

Faire chauffer les crèmes et le sucre. Verser sur le cream cheese. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Incorporer le sel, la farine tamisée et les œufs. Couler le tout dans un moule à charnière de 22 à 24 cm de diamètre, chemisé d'un papier sulfurisé.

2. LA CUISSON

Cuire à 200°C pendant 40 à 45 min. Après complet refroidissement, démouler et déposer les bigarreaux préalablement mélangés avec un glaçage neutre.

ASTUCE

Si vous souhaitez plutôt obtenir un cheese cake blanc, à la New Yorkaise, et non pas coloré comme ce Burnt cheesecake, cuire à 90°C pendant 1h au bain-marie.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

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



RECETTE PÂTISSERIE

CRÈME BRÛLÉE ABRICOTS BASILIC

LA CRÈME BRULÉE EST CITOYENNE DU MONDE PAR SES DÉCLINAISONS FLORALES, ÉPICÉES ET FRUITÉES. ELLE PARCOURT LE GLOBE ET LES CONTINENTS ET CÔTOIE QUI VOUDRA BIEN D'ELLE.
QUELLE CHARMEUSE !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

APPAREIL À CRÈME BRÛLÉE

500 g de crème liquide 30%, 50 g de sucre semoule,
5 jaunes d'œufs, 3 g de pectine NH, 20 g de grosses
feuilles de basilic vert

GARNITURE

1 boîte 4/4 d'oreillons d'abricots BROVER

LA RECETTE

1. LA CRÈME BRÛLÉE

Étape 1 : Faire chauffer la crème et y mettre à infuser le basilic.
Réservoir.

Étape 2 : Mélanger le sucre et la pectine aux jaunes d'œufs.

Étape 3 : Mixer la crème avec les feuilles de basilic. Chinoiser.
Compléter en crème de manière à retrouver les 500 g initiaux.

Étape 4 : Mélanger les étapes 1 et 2 et les cuire comme une crème anglaise puis verser dans des contenants adéquats.

2. LE MONTAGE

Disposer quelques abricots à votre convenance et réserver au
réfrigérateur. Brûler avec de la cassonade à la commande.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Oreillons d'abricots BROVER : Boîte 4/4, 3/1, 5/1

Oreillons d'abricots Bulida BROVER : Boîte 3/1

Oreillons d'abricots rangés couronnes BROVER : Boîte 3/1

Quartiers d'abricots BROVER : Boîte 3/1



RECETTE PÂTISSERIE

GÂTEAU DE SEMOULE AUX RAISINS SECS

LE GÂTEAU DE SEMOULE A ÉTÉ INFLUENCÉ PAR DES DESSERTS DU MÊME TYPE, TELS QUE LE RIZ AU LAIT, POPULAIRES DANS DIVERSES CULTURES DEPUIS L'ANTIQUITÉ. PLUSIEURS VARIANTES ONT VU LE JOUR, DONT LA VERSION AUX RAISINS SECS QUE NOUS VOUS PROPOSONS ICI.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

GÂTEAU

110 g de sucre semoule, 150 g de semoule fine, 2 œufs, 800 g de lait entier, 200 g de crème liquide à 30%, 2 pincées de fleur de sel, 120 g de rhum, 3 gousses de vanille. 150 g de sucre pour le caramel à sec

GARNITURE

150 g de raisins secs Sultanine BROVER

LA RECETTE

1. LE GÂTEAU DE SEMOULE

La veille, mettre à macérer les raisins dans le rhum, filmer et réserver. Faire bouillir le lait, la crème, les 110 g de sucre, la fleur de sel et les gousses de vanille grattées. Retirer du feu, filmer et laisser infuser. Avec les 150 g de sucre, réaliser un caramel à sec et le couler dans un grand ramequin ou moule à manqué de 20 cm de diamètre. Enlever les gousses de vanille de l'infusion et remettre le tout à chauffer. Verser en pluie la semoule fine tout en mélangeant sur feu doux pendant quelques minutes. Hors du feu, incorporer les œufs préalablement mélangés. Egoutter les raisins et les incorporer au mélange.

2. LA CUISSON

Verser le tout dans le ramequin et cuire au bain-marie pendant 20 min à 150°C. Après complet refroidissement, démouler.

ASTUCE

Peut être réalisé en moules individuels ou en petites verrines.



REPOUSEZ 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 PÂTISSERIE

COURONNE EXOTIQUE À L'ANANAS

COUP DE SOLEIL ASSURÉ AVEC CETTE COURONNE D'ANANAS PLEINE DE FRAÎCHEUR ET DE COULEURS. UNE INVITATION AU TRANSAT CULINAIRE, OÙ SE PRÉLASSENT NOS BEAUX ANANAS EN TRANCHES, AVEC LEUR INIMITABLE COULEUR EXTRA GOLD.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE SABLÉE

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 d'œufs, 100 g de beurre mou, 100 g de sucre muscovado, 100 g de poudre d'amande, QS de poudre de vanille et rhum

SALPICON DE FRUITS EXOTIQUES

1 mangue, 2 kiwis, 1 pitaya rouge, 1 fruit de la passion, 1 carambole, 1 zeste de citron vert, 1 kumquat

GÉLIFIÉ PASSION

120 g de jus de fruit de la passion, 80 g de pulpe de poire, 5 g de pectine NH, 20 g de sucre

GARNITURE

2 boîtes 4/4 d'ananas 12 tranches BROVER



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Ananas 64-66 tranches BROVER : Boîte 3/1

Ananas 12 tranches BROVER : Boîte 4/4

Ananas 10 tranches BROVER : Boîte 3/4

LA RECETTE

1. LA PÂTE SUCRÉE SABLÉE

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. Étaler la pâte d'une épaisseur de 3-4 mm et détailler avec un emporte-pièce. Cuire à 165°C pendant 12 à 15 min.

2. LA CRÈME D'AMANDE

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

3. LE SALPICON DE FRUITS EXOTIQUES

Émincer la carambole et le kumquat pour la décoration. Couper le reste des fruits en très petits dés pour réaliser un salpicon et le mélanger avec du nappage neutre.

4. LE GÉLIFIÉ PASSION

Tamiser le sucre et la pectine NH. Incorporer ce mélange au jus et à la pulpe à 40°C et porter à ébullition. Réserver au réfrigérateur.

5. LE MONTAGE

Foncer un cercle à tarte de 26 cm de la pâte sucrée. Déposer la crème d'amande dans le fond. Cuire à 165°C pendant 30-35 min. Après complet refroidissement, lisser de gélifié de passion. Disposer les ananas en rosace sur le bord intérieur puis déposer le salpicon tout autour. Décorer d'un zeste de citron vert et de quelques lamelles de kumquat et de carambole.



RECETTE PÂTISSERIE

BARRES AMARENA FORÊT NOIRE

LA FORÊT NOIRE EST UNE CÉLÈBRE PÂTISSERIE ALLEMANDE, GÉNÉREUSE ET RÉCONFORTANTE. ON A LE PLAISIR DE LA DÉGUSTER DANS DE BONS SALONS DE THÉ. C'EST L'ÉCRIN PARFAIT POUR LA CERISE AMARENA BROVER, PETIT BIJOU GUSTATIF QUI SAURA CONQUÉRIR LES PALAIS LES PLUS EXIGEANTS.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

BISCUIT SACHER

2 x 130 g de sucre semoule, 200 g de jaunes d'œufs, 3 œufs, 250 g de blancs d'œufs, 100 g de farine type 45, 50 g de poudre de cacao, 100 g de pâte de cacao, 100 g de beurre, 430 g de pâte d'amande

GANACHE MONTÉE

225 g de crème liquide 30%, 50 g de miel BROVER, 310 g de chocolat lacté, 450 g de crème liquide 30%

CRÈME CHANTILLY MASCARPONE

100 g de crème liquide à 30%, 50 g de mascarpone, 10 g de sucre

GARNITURE

1 boite 4/4 de cerises amarena entières et dénoyautées BROVER, copeaux de chocolat

LA RECETTE

1. LE BISCUIT SACHER

Détendre la pâte d'amande au micro-ondes. Incorporer les œufs entiers et les jaunes avec 130 g de sucre. Mixer (masse 1). Monter le tout au ruban. Monter les blancs avec le reste du sucre. Tamiser les poudres. Faire fondre le beurre et la pâte de cacao (masse 2). Mélanger une partie des blancs montés à la masse 2. Ajouter la masse 1. Incorporer les poudres, et pour terminer le reste des blancs. Cuire sur une plaque de silicone à rebords à 180°C pendant 10 à 15 min.

2. LA GANACHE MONTÉE

Réaliser une ganache montée et la réserver au minimum 12h au réfrigérateur.

3. LE MONTAGE

Imbibir une première plaque de biscuit Sacher avec un sirop amarena (50 g de jus d'amarena et 100 g d'eau). Monter la ganache et lisser la 1^{ère} plaque de biscuit Sacher de ganache montée. Recouvrir d'amarena. Lisser de ganache montée au-dessus des amarena. Déposer la 2^{ème} plaque de biscuit et l'imberber de sirop. Débarrasser au réfrigérateur au minimum 4h et tailler des barres de 15 cm de long sur 3 cm de large. Terminer d'une chantilly mascarpone et décorer de quelques amarena coupées et de copeaux de chocolat.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Cerises entières dénoyautées amarena BROVER : Boîte 4/4, 3/1
Miel de Fleurs BROVER : Squeez 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE PÂTISSERIE

COROLLE CITRON BASILIC

BEAUCOUP DE CHOSES À DIRE SUR LA TARTE AU CITRON ! SES RACINES SONT TRÈS VARIÉES. ON PART DE L'ANGLETERRE POUR LA BASE DE LA CRÈME CITRON. L'AMÉRIQUE DU NORD CONTRIBUE AU FOND DE TARTE ET, POUR TERMINER, LA MERINGUE NOUS VIENT DE SUISSE.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE SABLÉE

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

PAIN DE GÊNES CITRON

160 g de pâte d'amande 70%, 150 g d'œufs, 50 g de beurre chaud, 2 g de levure chimique, 7 g de jus de citron, QS de colorant alimentaire jaune

GARNITURE

600 g de crème citron BROVER, feuilles de basilic

LA RECETTE

1. LA PÂTE SUCRÉE SABLÉE

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. Étaler la pâte d'une épaisseur de 3-4 mm et détailler avec un emporte-pièce. Cuire à 165°C pendant 12 à 15 min.

2. LE PAIN DE GÊNES

Passer la pâte d'amande au micro-ondes pour la détendre. Incorporer les œufs un à un au batteur et monter le tout jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le beurre fondu puis la levure, et pour terminer le jus de citron et le colorant alimentaire. Cuire dans un moule forme billes à 160°C pendant 12 min. Sortir du four et placer au congélateur pour un démoulage facile. Étaler la pâte sucrée et détailler à l'emporte-pièce rond. Foncer sur l'envers de moules à petites brioches. Cuire à 165°C pendant 20 min.

3. LE MONTAGE

Chablonner les fonds de pâte sucrée de beurre de cacao pour les isoler. Pocher la crème citron à l'intérieur. Déposer les billes de pain de Gênes, quelques feuilles de basilic frais ciselées et terminer par une meringue italienne. Chalumeauter le tout et décorer de quelques feuilles de basilic et de pointes de crème citron.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Crème de citron BROVER : Seau 6 kg



RECETTE PÂTISSERIE

TARTE MANGUES CARAMEL

LES TARTES SONT SUJETTES À DE NOMBREUSES DÉCLINAISONS GUSTATIVES. TOUJOURS TOUTES EN COULEURS ET EN SAVEURS, C'EST LE DESSERT PAR EXCELLENCE OÙ BRILLENT AUJOURD'HUI LES TRANCHES DE MANGUE SUBLIMÉES PAR LE CARAMEL. BROVER SE RÉGALE!

RECETTE
6-8 PERSONNESNIVEAU
MOYENTYPE
SIGNATUREPRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE SABLÉE

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
CACAHUÈTE**

100 g de beurre, 100 g de sucre, 100 g de poudre d'amande, 50 g de brisures de cacahuètes, 25 g de beurre de cacahuètes, une cuil. à soupe de Malibu, 2 œufs

**GANACHE MONTÉE
DULCEY**

250 g de lait, 50 g de miel BROVER, 325 g de chocolat Dulcey, 2 g de gélatine OR, 450 g de crème liquide

MOUSSE MANGUE

170 g de tranches de mangues pelées BROVER mixées, 25 g de cassonade, 3 g de gélatine OR, 70 g de crème liquide 30 %

GARNITURE

1 boite 4/4 de tranches de mangues pelées BROVER, pitaya en dés

**REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.**

Tranches de mangues pelées BROVER : Boîte 4/4

LA RECETTE

1. LA PÂTE SUCRÉE SABLÉE

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. Étaler la pâte d'une épaisseur de 3-4 mm et détailler avec un emporte-pièce. Cuire à 165°C pendant 12 à 15 min.

2. LA CRÈME D'AMANDE CACAHUÈTE

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

3. LA GANACHE MONTÉE DULCEY

Ramollir la feuille de gélatine dans un grand volume d'eau. Verser les 250 g de lait et le miel préalablement portés à ébullition sur le chocolat Dulcey. Ajouter la feuille de gélatine ramollie et mélanger de manière à obtenir une ganache homogène et lisse. Verser les 450 g de crème liquide froide sur la ganache. Mixer et réserver au réfrigérateur minimum 2h. Monter la ganache en texture chantilly. Réserver.

4. LA MOUSSE MANGUE

Chauder la moitié des mangues en purée, avec la cassonade. Y incorporer la gélatine réhydratée puis mettre le reste de purée de mangue. A 30°C, incorporer la crème montée souple. Mouler le tout dans un anneau en silicone. Bloquer au réfrigérateur.

5. LE MONTAGE

Étaler la pâte sucrée sur 3 mm d'épaisseur et foncer un cercle à tarte de 24 cm de diamètre. Y déposer la crème d'amande cacahuète. Cuire à 165°C pendant 25 à 30 min. Après cuisson et complet refroidissement, tapisser la tarte de mangues préalablement coupées en dés. Déposer dessus l'anneau de mousse mangue passé au velours jaune. A l'intérieur, terminer avec la ganache montée. Décorer par quelques copeaux de chocolat, de cacahuètes et de dés de pitaya.



RECETTE PÂTISSERIE

SANDO ANANAS THÉ MATCHA

EXTRÊMEMENT MOELLEUX, LE SANDO EST UN CLASSIQUE DE LA STREET FOOD JAPONAISE. IL SE COMPOSE DE 2 TRANCHES DE SHOKUPAN, PAIN AU LAIT NIPPON ULTRA SOUPLE. CHEZ BROVER IL A BOUSCULÉ NOS INSPIRATIONS, POUR UN RÉSULTAT INNOVANT. LANCEZ-VOUS : BANZAÏ !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

MOUSSE BAVAROIS THÉ MATCHA

250 g de lait, 50 g de sucre, 3 jaunes d'œufs, 2 cuil. à café de thé matcha, 8 g de gélatine, 250 g de crème liquide 30%

GARNITURE

400 g de fourrage ananas BROVER, 1 pain de mie 12 x 12 sans la croûte

LA RECETTE

1. LA MOUSSE BAVAROIS THÉ MATCHA

Réaliser une crème anglaise avec le thé matcha et incorporer la gélatine préalablement réhydratée. À 30°C ajouter la crème montée souple.

2. LE MONTAGE

Dans un moule adéquat, déposer 3 tranches de pain de mie. Lisser de bavarois au matcha. Remettre 3 tranches de pain de mie et lisser de fourrage ananas. Répéter l'opération du début. Réserver le tout au réfrigérateur. Pour la découpe, placer la bande de sando au congélateur 10 min. pour pouvoir facilement la découper.

ASTUCE

À essayer avec les fourrages de fruits pâtissiers ou les raisins blancs pelés BROVER.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture ananas dés 70% BROVER : Boîte 3/1



RECETTE PÂTISSERIE

LE NUMBER CAKE

COLORÉ, ESTHÉTIQUE ET ORIGINAL, LE NUMBER CAKE DÉTRÔNE LES GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRES TRADITIONNELS. TOUJOURS JOLIMENT ORNÉ DE FLEURS, DE MACARONS ET DE GARNITURES GOURMANDES. QUELLE CHANCE POUR LES FRUITS PÂTISSIERS BROVER !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE SABLÉE

200 g de beurre, 3 g de sel de Guérande, 130 g de sucre glace, 40 g de poudre d'amande, 60 g d'œufs, 330 g de farine type 45

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC

450 g de crème liquide 30%, 100 g de miel BROVER, 250 g de crème liquide 30%, 650 g de chocolat blanc, 2 gousses de vanille, 4 g de gélatine OR

CRÈME CHANTILLY MASCARPONE

200 g de crème liquide à 30%, 100 g de mascarpone, 20 g de sucre

GARNITURE

Mini pommes BROVER, billes de poires Williams BROVER, mini abricots BROVER, mûres et groseilles fraîches, pitaya.

Différentes crèmes peuvent être utilisées.

LA RECETTE

1. LE MONTAGE

Étaler la pâte sucrée sur 4 mm d'épaisseur. Détailler le chiffre souhaité. Renouveler l'opération 2 à 3 fois suivant la hauteur voulue. Cuire à 165°C pendant 25 à 30 min. Après complet refroidissement, pocher la crème choisie (soit ganache montée soit crème chantilly mascarpone) et disposer les fruits de façon harmonieuse pour une belle présentation.

ASTUCE

Nous proposons 2 options de crème de garniture selon vos goûts et vos besoins. Pour une meilleure tenue dans le temps, préférer la ganache au chocolat blanc.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Mini pommes BROVER : Boîte 1/2, 4/4

Mini abricots entiers BROVER : Boîte 4/4

Billes de poires Williams BROVER : Boîte 1/2

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



RECETTE PÂTISSERIE

TARTE POIRES CARAMEL FAÇON NORMANDE

FAÇON NORMANDE ET SIGNE DE GOURMANDISE, DE GÉNÉROSITÉ ET D'UN RICHE TERROIR, BROVER LUI PROPOSE SES POIRES CARAMEL. ON SAIT QUE LE CARAMEL EST TRÈS PRÉSENT DANS LA GASTRONOMIE NORMANDE, DANS LES BONBONS ET LA TEURGOULE NOTAMMENT.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE

150 g de sucre semoule, 145 g de beurre, 220 g de farine type 55, 3 g de baking powder, 75 g de jaunes d'œufs, 1 pincée de fleur de sel

CRÈME PÂTISSIÈRE

200 g de lait entier, 20 g de poudre à flan, 40 g de sucre semoule, 25 g de jaunes d'œufs, 10 g d'alcool de poire, QS de poudre de vanille

GARNITURE

1 boîte 4/4 de poires caramélisées BROVER

LA RECETTE

1. LA PÂTE

Tamiser la farine et le baking powder. Placer dans la cuve du batteur et ajouter le beurre en petits dés, le sucre, le sel et les jaunes. Mixer le tout à la feuille. Réserver au réfrigérateur 30 min. Foncer dans un cercle à tarte amovible de 20 cm de diamètre.

2. LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Réaliser une crème pâtissière, filmer et réserver au réfrigérateur.

3. LE MONTAGE

Détendre la crème pâtissière. La lisser dans le fond de tarte. Déposer les poires caramélisées préalablement égouttées. Cuire à 160°C 40 à 45 min. À la sortie du four, lisser d'un nappage neutre.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Poires au caramel BROVER : Boîte 4/4



R E C E T T E S

BOU- LAN- GERIE

Les consommateurs restent très attachés à la qualité et à l'authenticité de leurs pains, mais sont de plus en plus curieux et demandeurs d'originalité.

Nous suivons les dernières tendances pour vous et vous offrons ici plusieurs recettes à la pointe de la mode, particulièrement dans le domaine de la viennoiserie.



RECETTE BOULANGERIE

PAIN D'ÉPICES FAÇON PÂTISSIER

IL EST FESTIF, RÉCONFORTANT ET NOUS RAPPELLE NOTRE ENFANCE. SUBTIL MÉLANGE D'ÉPICES ET D'AGRUMES, LE VOICI DÉCLINÉ AVEC DES SEGMENTS D'ORANGES POUR PLUS DE FRAÎCHEUR.

RECETTE
6 PERSONNESNIVEAU
MOYENTYPE
CLASSIQUEPRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PAIN D'ÉPICES

125 g de miel BROVER, 175 g d'eau, 25 g de rhum, 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, 125 g de sucre muscovado, 1 zeste d'orange, 1 zeste de citron

GARNITURE

150 g de crème de citron BROVER, 200 g de segments d'oranges BROVER, 1 zeste de citron, 1 zeste d'orange,

LA RECETTE

1. LE PAIN D'ÉPICES

Porter à ébullition l'eau, le miel et le sucre. Réserver et laisser tiédir. Mélanger toutes les poudres tamisées puis incorporer la fleur de sel et le zeste d'orange. Verser le sirop en remuant constamment pour éviter les grumeaux. Pour terminer, incorporer le rhum. Graisser et fariner un moule de 25 cm x 5 cm. Cuire 20 à 30 min à 180°C.

2. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, pocher un trait de crème citron et déposer des segments d'oranges légèrement lustrés. Finir par quelques zestes d'orange et de citron.

ASTUCE

Pour une vente en gâteau de voyage, remplacer la crème et les segments d'oranges par les fruits décor.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Segments d'oranges BROVER : Boîte 3/1

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

Crème de citron BROVER : Seau 6 kg



RECETTE BOULANGERIE

LE DARTOIS MYRTILLES

IL DOIT SON NOM À LA FAMILLE DES COMTES D'ARTOIS. COMPOSÉ DE FEUILLETAGE ET DE CRÈME D'AMANDE, IL FAIT SE CÔTOYER LES FRUITS PÂTISSIERS POUR UNE RECETTE AU GOÛT TRÈS SURPRENANT.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE INVERSÉ

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

CRÈME D'AMANDE

100 g de sucre semoule, 100 g de beurre mou, 100 g de poudre d'amande, 100 g d'œufs

GARNITURE

200 à 250 g de myrtilles 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 feuillettage 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^{re} 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.

2. LA CRÈME D'AMANDE

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

3. LE MONTAGE

Étaler le feuillettage et détailler 2 bandes de 50 cm x 13 cm sur 4 mm d'épaisseur. Lisser sur l'une des deux bandes la crème d'amande et déposer les myrtilles préalablement égouttées. Déposer l'autre bande par-dessus. L'inciser dans sa longueur. Dorer et cuire à 180°C pendant 35 min. Décorer de myrtilles fraîches pour un rappel du produit.

ASTUCE

On peut décliner ce Dartois avec différents fruits de la gamme de fruits pâtissiers BROVER.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Myrtilles BROVER : Boîte 4/4



RECETTE BOULANGERIE

TARTE AU SUCRE À L'ABRICOT

VOILÀ UN DESSERT TYPIQUE DU NORD DE LA FRANCE QUI N'HÉSITE PAS À VOYAGER POUR PRENDRE LE SOLEIL ET FAIRE COPAIN-COPINE AVEC PAS UN MAIS DEUX INGRÉDIENTS ABRICOT DE CHEZ BROVER : LES MINI ABRICOTS ET LA GARNITURE ABRICOTS. LA DÉLICATE SAVEUR ACIDULÉE DU FRUIT S'ACCORDE PARFAITEMENT AVEC LE SUCRE DE CE DESSERT.

RECETTE
6 PERSONNESNIVEAU
FACILETYPE
CLASSIQUEPRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

BRIOCHE

200 g de farine type 45, 4 g de sel, 8 g de levure de boulanger, 80 g d'œufs, 40 g de lait, 80 g de beurre

GARNITURE

320 g de fourrage abricots BROVER, 150 g de mini abricots BROVER

LA RECETTE

1. LA BRIOCHE

Délayer la levure dans le lait tiède. La verser sur la farine, le sel et les œufs. Pétrir le tout 4 min en vitesse 1 puis 4 min en vitesse 2. Ajouter le beurre ramolli et finir de pétrir. Débarrasser et laisser pointer 30 min à température ambiante. Dégazer et réserver au réfrigérateur au minimum 12h. Diviser la pâte à 100 g et bouler. Mettre en forme dans des moules à tarte de 12 cm de diamètre. Mettre en pousse 1h30 à 27°C. Marquer la pâte avec les doigts et insérer le fourrage abricots.

2. LA CUISSON

Saupoudrer de sucre semoule et cuire pendant 15 min à 170°C.

3. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, déposer des mini abricots légèrement lustrés.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Mini abricots BROVER : boîte 4/4

Garniture abricots dés 70% BROVER : boîte 3/1



RECETTE BOULANGERIE

CHAUSSONS POMMES CRANBERRIES

SUCRÉE, ACIDULÉE, LA CRANBERRY (CANNEBERGE EN FRANÇAIS) AIME S'INVITER DANS LES PRÉPARATIONS CULINAIRES. PÉTILLANTE, ELLE BOUSCULE LES RECETTES AVEC BRIO. LA VOICI DANS UN CHAUSSON AUX POMMES QUI, POUR L'OCCASION, S'HABILLE D'UNE BELLE ROBE ROUGE. SURPRISE GARANTIE !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE INVERSÉ

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

GARNITURE

400 g de fourrage pommes morceaux BROVER, 100 g de cranberries BROVER, QS de poudre de vanille

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 feuillettage 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. LE MONTAGE

Abaïsser le feuillettage à 4 mm d'épaisseur. Détailler avec un emporte-pièce adéquat (16,5 cm x 12 cm). Réhydrater les cranberries dans 2 fois leur volume d'eau frémissante. Débarrasser et réserver au réfrigérateur. Mélanger la garniture de pommes et les cranberries avec de la poudre de vanille. Donner un léger coup de rouleau au milieu des abaisses de feuillettage. Déposer la garniture pommes cranberries. Coller les rabats des chaussons avec de l'eau. Les retourner, les dorner une 1^{ère} fois avec de la dorure colorée (rouge, pour le rappel de la couleur des cranberries). Laisser poser une dizaine de minutes afin que la dorure croûte, puis redorer. Cuire à 170°C pendant 30 min. Les sortir du four et les lustrer d'un sirop léger pour la brillance.

ASTUCE

S'adapte avec tous les fourrages et les fruits secs de la gamme BROVER et peut se décliner en salé avec la gamme Antipasti.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture pommes morceaux 90% BROVER : Seau 5,5 kg, 11 kg

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



RECETTE BOULANGERIE

MARITOZZO POIRES EN DÉS CARAMÉLISÉS

UNE MERVEILLE DE BRIOCHE ITALIENNE DE LA ROME ANTIQUE ! BROVER S'OFFRE LE LUXE DE LA REVISITER AVEC LES DÉS DE POIRES POUR LE PLAISIR DE TOUS. DES POIRES WILLIAMS DÉJÀ EN CUBES, UNE DÉCOUPE ORIGINALE QUI VOUS FAIT GAGNER DU TEMPS ET SEMBLE AVOIR ÉTÉ FAITE EXPRÈS POUR LA CARAMÉLISATION !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

BRIOCHE

225 g de farine tippoo 00, 120 g de lait entier, 60 g de sucre, 35 g de beurre, 1 œuf, 1 jaune d'œuf, 20 g de levure de boulanger, 1 pincée de sel

CHANTILLY MASCARPONE

125 g de crème liquide, 60 g de mascarpone, 15 g de sucre semoule

GARNITURE

600 g de cubes de poires Williams BROVER, 60 g de miel BROVER, QS de poudre de vanille

LA RECETTE

1. LA BRIOCHE

Délayer la levure dans le lait avec le sucre et laisser reposer 15 min. Dans la cuve du batteur, déposer la farine, le sel, l'œuf, le jaune et le liquide. Pétrir le tout pendant 4 min puis ajouter le beurre en petits morceaux et finir le pétrissage. Laisser pointer 30 min à température ambiante. Dégazer et réserver minimum 12h au réfrigérateur. Détanner la pâte en 6 pâtons et les façonner comme des navettes. Mettre en pousse 1h à 27°C. Dorer et cuire à 180°C pendant 15 min.

2. LA CARAMÉLISATION

Égoutter les poires, les poêler avec le miel et un peu de sucre. Après belle coloration, réserver dans un endroit frais.

3. LA CHANTILLY MASCARPONE

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.

4. LE MONTAGE

Ouvrir les brioches sur le dessus, pocher la chantilly mascarpone et déposer généreusement les poires caramélisées. Saupoudrer de sucre glace et de poudre de vanille.

ASTUCE

Oser les fruits pour cette recette traditionnelle italienne.

REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Cubes de poires Williams BROVER : Boîte 3/1
Miel de Fleurs BROVER : Squeezzer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg





RECETTE BOULANGERIE

COOKIE RAISINS XXL

BELLE CRÉATION AMÉRICAINE DONT ON NE COMpte PLUS LES DÉCLINAISONS GUSTATIVES. QU'ILS SOIENT MOELLEUX, CROUSTILLANTS, AVEC DES FRUITS OU DES ÉPICES, ON AIME LES COOKIES À TOUTE HEURE. AUJOURD'HUI, ÇA SERA À L'HEURE DES RAISINS SULTANINES.

RECETTE
4 PERSONNESNIVEAU
FACILETYPE
CLASSIQUEPRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À COOKIE

120 g de beurre, 170 g de sucre cassonade, 170 g de sucre semoule, 4 g de fleur de sel, 2 œufs, 370 g de farine type 45, 125 g de raisins secs, 8 g de bicarbonate de soude, 50 g de pâte de carambar

GARNITURE

250 g de raisins secs Sultanines BROVER (125g x 2), 100 g de pistoles de chocolat blanc, 100 g de pâte de carambar (50 g x 2)

LA RECETTE

1. LES COOKIES

Réhydrater les raisins dans 2 fois leur volume d'eau frémissante. Les égoutter et les laisser refroidir. Mélanger le beurre, la pâte de carambar et le sucre. Ajouter le sel et les œufs. Incorporer la farine et le bicarbonate. Pour terminer, mettre les 125 g de raisins réhydratés. Réaliser 6 boules de 140 g d'un diamètre de 14 cm.

2. LA CUISSON

Réaliser une 1^{ère} cuisson à 170°C pendant 5 min. Sortir les cookies et déposer le reste des raisins par-dessus, les pistoles de chocolat blanc et terminer la cuisson pendant 5 min.

3. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, pocher le reste de la pâte de carambar.

ASTUCE

Cette recette est déclinable avec tous nos fruits secs (cubes de figues, cubes d'abricots, cranberries).

**REPOUSEZ 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 CHOCOLAT ANANAS

EXPÉRIENCE GUSTATIVE GARANTIE POUR CE FINANCIER : L'EXOTIQUE ANANAS TROUVE DU RÉCONFORT DANS L'ÉTREINTE BIENVEILLANTE DU CHOCOLAT. UNE COMBINAISON UNIQUE ET DÉLICIEUSE.



**RECETTE
6 PERSONNES**



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE

LES INGRÉDIENTS

FINANCIER

75 g de beurre, 80 g de sucre glace, 90 g de blancs d'œufs, 45 g de poudre d'amande, 20 g de farine, 5 g de poudre de cacao

GANACHE CHOCOLAT

120 g de lait entier, 120 g de crème liquide 30%,
4 jaunes d'œufs, 40 g de sucre, ½ gousse de vanille
grattée, 150 g de chocolat noir 70%

GARNITURE

600 g de brisures d'ananas BROVER

LA RECETTE

4. LE FINANCIER

Réaliser un beurre noisette. Mixer le sucre glace et la poudre d'amande, ajouter la farine et la poudre de cacao. Mélanger le tout avec les blancs d'œufs et pour terminer, ajouter le beurre noisette froid. Cuire dans des moules à tartelettes inversés de 12 cm de diamètre à 170°C pendant 12 min.

2. LA GANACHE CHOCOLAT

Réaliser une crème anglaise, couler sur le chocolat, mixer et réserver au réfrigérateur.

3. LE MONTAGE

Pocher la ganache dans les financiers chocolat. Lisser de brisures d'ananas préalablement égouttées. Lustrer d'un nappage neutre et décorer de quelques morceaux de grué de cacao.



**REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.**

Brisures d'ananas dans leur jus BROVER : Boîte 3/4



RECETTE BOULANGERIE

BRIOCHES FEUILLETÉES ABRICOT

MOELLEUSES, CROUSTILLANTES ET FRUITÉES : C'EST LE TIERCÉ GAGNANT POUR CES BRIOCHES FEUILLETÉES. VOICI UNE VIENNOISERIE QUI RENTRE AVEC PANACHE DANS LES CLASSIQUES DE LA BOULANGERIE.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
DIFFICILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE

LES INGRÉDIENTS

BRIOCHE FEUILLETÉE

Pâte à brioche : 500 g de farine type 45, 50 g de crème liquide 35%, 50 g de sucre, 20 g de levure de boulanger, 15 cl de lait entier, 3 œufs, 1 pincée de sel

Beurre manié : 300 g de beurre de Tourage, 50 g de farine type 55

GARNITURE

250 g de fourrage abricot BROVER, feuilles de basilic

LA RECETTE

1. LA BRIOCHE

Délayer la levure dans le lait et placer tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Ajouter le lait et la levure et pétrir 10 à 12 min jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Laisser pousser à température ambiante pendant 1h30 puis dégazer et mettre au réfrigérateur pendant 2h. Pour le beurre manié, couper le beurre en petits dés et le mélanger à la farine jusqu'à l'obtention d'une boule bien lisse. Étaler le beurre manié en rectangle de 20 cm x 25 cm. Étaler la brioche en rectangle de 40 cm x 25 cm, y déposer le beurre manié et lui donner trois tours en respectant le temps de repos de 30 min entre les tours. Une fois les tours terminés, laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1h.

2. LE MONTAGE

Faire une abaisse de 40 x 45 cm. Lisser de fourrage abricot. Rouler et placer au congélateur pendant 5 min de façon à pouvoir détailler de beaux tronçons. Détailler le boudin sur des tronçons de 3 cm. Les placer dans un cercle beurré et sucré. Mettre en pousse 1h30 à 27°C. Cuire à 175°C pendant 30 min. Après complet refroidissement, déposer un peu de fourrage abricot sur le dessus. Saupoudrer de sucre glace et décorer de quelques feuilles de basilic.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture abricots dés 70% BROVER : Boîte 3/1



RECETTE BOULANGERIE

TATIN MINI POMMES

ON AIME LES LÉGENDES QUI NOURRISSENT NOTRE IMAGINATION : LA TATIN EN FAIT PARTIE. LES SŒURS TATIN, PAS AUSSI MALADROITES ET TÊTES EN L'AIR QU'ON LE DIT, AURAIENT CERTAINEMENT AIMÉ LES MINI POMMES. ALORS, FAISONS-LES ENTRER DANS LA LÉGENDE !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE INVERSÉ

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

CARAMEL À SEC

100 g de sucre

GARNITURE

8 à 10 pommes Golden, 300 g de sucre, 300 g d'eau, 300 g de beurre, 2 gousses de vanille, 150 g de mini pommes 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 feuillettage 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. LE POCHAGE DES POMMES

Porter l'eau, le sucre, le beurre et les 2 gousses de vanille grattées à ébullition. Éplucher les pommes, les couper en 2, les évider et les pocher dans le sirop pendant 20 min environ, jusqu'à ce qu'une lame de couteau rentre facilement. Égoutter les pommes. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Le couler dans un moule de 17 cm de diamètre sur 6 cm de hauteur.

3. LE MONTAGE

Étaler le feuillettage de façon à obtenir un disque de 22 cm de diamètre sur 4 mm d'épaisseur. Déposer les pommes pochées et le disque de feuillettage dans le moule. Cuire à 180°C pendant 15 à 20 min. Après complet refroidissement, démouler la tatin, la lustrer d'un nappage neutre et décorer de mini pommes.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Mini pommes BROVER : Boîte 1/2, 4/4



RECETTE BOULANGERIE

SCANNEZ LE QR CODE



POUR DÉCOUVRIR

LA RECETTE DES
FEUILLETÉS TOUT POIRE
EXCLUSIVEMENT
EN VIDÉO ...



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Cubes de poires Williams BROVER : Boîte 5/1
Miel de Fleurs BROVER : Squeezzer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



R E C E T T E S

SNA- CK- ING

Le marché du snacking en boulangerie poursuit son essor, avec des produits rapides, pratiques, de qualité et visuellement attrayants.

Nous continuons d'innover à vos côtés pour répondre aux demandes toujours plus exigeantes de vos clients et proposer des idées adaptées à leurs modes de vie et à leurs préférences alimentaires. Découvrez notamment des options de snacking équilibrées et nutritives, pour des alternatives plus saines mais toujours jolies !

Découvrez également des combinaisons originales et gourmandes pour vos offres traiteur.



RECETTE SNACKING

TOURTE ÉPINARDS VEAU TOMATÉ

PLAT CLASSIQUE QUE L'ON RETROUVE DANS DE NOMBREUSES RÉGIONS FRANÇAISES SOUS DIFFÉRENTES FORMES, SOUVENT ASSOCIÉ À UN TERROIR BIEN CARACTÉRISTIQUE, AUJOURD'HUI NOUS VOUS DÉCLINONS LA TOURTE AVEC DES ÉPINARDS ET DE LA VIANDE TOMATÉE, POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR.

RECETTE
6-8 PERSONNESNIVEAU
MOYENTYPE
CLASSIQUEPRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À PÂTÉ EN CROÛTE

400 g de farine type 55, 200 g de beurre de tourage, 100 ml d'eau, 2 jaunes d'œufs, 1 cuil. à café de sel, 5 g de baking powder

FARCE DE VEAU

350 g de viande de veau, 150 g de gorge de porc, 150 g de délice de tomates BROVER, 3 œufs, 100 g de crème épaisse, 5 cl de Madère, QS sel, poivre et ail

GARNITURE

1 boîte 4/4 d'épinards branchés BROVER

LA RECETTE

1. LA PÂTE À PÂTÉ EN CROÛTE

Tamiser la farine et la baking powder. Couper le beurre en petits dés. Disposer dans la cuve avec le sel et sabler le tout. Incorporer les 2 jaunes et l'eau. Laisser reposer au réfrigérateur minimum 24h. Fonder une tourtière de 24 cm de diamètre.

2. LES ÉPINARDS

Egoutter les épinards la veille. Les faire légèrement revenir assaisonnés de sel, de poivre et d'ail. Réserver au réfrigérateur.

3. LA VIANDE

Couper les morceaux carnés et les assaisonner. Incorporer le délice de tomates, la crème, les œufs, le sel et le poivre. Réserver au réfrigérateur.

4. LE MONTAGE

Dans la tourtière, déposer les épinards et la farce. Recouvrir d'un disque de pâte. Dorer, rayer et cuire à 170°C pendant 30 min.

ASTUCE

Une recette qui peut également être réalisée dans un moule à pâté en croûte avec les légumes antipasti BROVER pour une déclinaison végétale, avec des champignons, des poivrons, etc.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Épinards en branches BROVER : Boîte 4/4

Délice de tomates BROVER : Pot 900 g



RECETTE SNACKING

FEUILLETÉS BOUDIN NOIR BILLES DE POIRES

BELLE GÉOMÉTRIE VOLUMÉTRIQUE QU'APPORTE LA BILLE DE POIRE SUR CE FEUILLETÉ. SANS PRÉTENTION, CES PETITES BILLES BOUSCULENT LES CODES ET S'INVITENT DANS LE SNACKING SALÉ. ICI, ELLES CÔTOIENT DES INGRÉDIENTS AUX SAVEURS ROBUSTES ET GÉNÉREUSES.



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, 20 g d'eau, 5 g de sel

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

GARNITURE

200 g d'oignons préfrits BROVER, 1 boîte 1/2 de billes de poires Williams BROVER, 150 g de gorgonzola, 2 boudins noirs, pousses d'herbe, salade à convenance

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE INVERSÉ

Réserver au réfrigérateur pendant 2h.

2. LE MONTAGE #1

Étaler le feuillettage de façon à obtenir une bande de 60 cm x 13 cm sur 4 mm d'épaisseur. Étaler les oignons préfrits, cuire à 170°C pendant 30 min.

3. LES BOUDINS

Tailler les boudins en tronçons et faire revenir à la poêle. Débarrasser et réserver.

4. LE MONTAGE #2

Sur la bande de feuillettage, déposer harmonieusement les tronçons de boudins, les billes de poires, le gorgonzola et quelques pousses d'herbe et de salade. Détailler la bande en 6 parts égales.



REPOUSSER LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Oignons préfrits BROVER : Boîte 4/4, 5/1

Billes de poires Williams BROVER : Boîte 1/2



RECETTE SNACKING

CRÊPES DE FROMENT ANTIPASTI

EN FRANCE, LE DÉBAT EST SANS FIN ... GALETTE OU CRÊPE ? SARRASIN OU FROMENT ? LIBRE À CHACUN D'UTILISER LA MATIÈRE PREMIÈRE QU'IL SOUHAITE ! CE QUI EST SÛR, C'EST QUE LA GAMME ANTIPASTI SE PRÊTE BIEN VOLONTIERS À CE JEU DE PERSONNALISATION.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À CRÊPE

250 g de farine, 500 g de lait, 3 œufs, 1 cuil. à soupe d'huile, sel et poivre à convenance

BÉCHAMEL

50 g de farine, 50 g de beurre, 60 g de lait, sel, poivre, 80 g de pesto BROVER

GARNITURE

Tomates confites BROVER, gouttes de poivrons rouges et jaunes BROVER, câpres BROVER, œufs sur le plat, émincés de poulet cuit, roquette

LA RECETTE

1. LA BÉCHAMEL

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et mélanger sans colorer, juste épaissir. Verser le lait progressivement sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Ajouter le pesto. Saler et poivrer.

2. LE MONTAGE

Réaliser les crêpes. Lisser de béchamel au pesto. Déposer quelques morceaux d'émincés de poulet cuit. Plier en portefeuille. Déposer de nouveau des morceaux d'émincés de poulet, de la roquette, gouttes de poivrons, câpres, tomates confites, et un œuf sur le plat.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

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

Gouttes de poivrons rouges BROVER : Boîte 4/4

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

Pesto alla Genovese BROVER : Pot 900 g



RECETTE SNACKING

LA PIZZA PARMIGIANA

UNE FOIS N'EST PAS COUTUME, LE CAVIAR D'AUBERGINES PREND LE DESSUS SUR LA TOMATE POUR CETTE PIZZA TOUTE EN GOURMANDISE ET EN COULEURS ! DÉCOUVREZ UNE RECETTE BROVERDÉVELOPPEE PAR NOTRE CHEF. OUVREZ LE POT, TARTINEZ, DÉGUSTEZ ! ANDIAMO !



RECETTE
6-8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À PIZZA

25 g de lait, 12 g de levure de boulanger, 250 g de farine tippo 00, 7 g de sel, 125 g d'eau, 25 g d'huile d'olive

GARNITURE

200 g de caviar d'aubergines BROVER, 200 g de champignons hôtel BROVER, chiffonnade de jambon truffé, 1 œuf mollet, mozzarella, cébette et basilic purpre

LA RECETTE

1. LA PÂTE À PIZZA

Réaliser la pâte à pizza, et cuire à blanc à 250°C pendant 5 min.

2. LA GARNITURE

Faire revenir les champignons de manière à les colorer dans un mélange moitié beurre moitié huile.

3. LE MONTAGE

Lisser sur la pizza le caviar d'aubergines. Disposer la chiffonnade de jambon et les champignons. Flasher au four très chaud. Pour terminer, déposer un œuf mollet, la cébette, la mozzarella et le basilic.

ASTUCE

Retrouvez toute la gamme de sauce à pizza pour une finition plus classique.



**REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.**

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

Caviar d'aubergines BROVER : Pot 900 g



RECETTE SNACKING

TRILOGIE DE HOUMOUS

LE HOUMOUS EST TRÈS POPULAIRE DANS DE NOMBREUX PAYS ET C'EST TOUJOURS UN PLAISIR DE LE RETROUVER SUR NOS TABLES OU AUTOUR D'UN APÉRO. BROVER VOUS EN PROPOSE 3, ACCOMMODÉS AVEC LA GAMME L'AUTENTICO ET DES INGRÉDIENTS DE LA GAMME ANTIPASTI. ESPRIT DE PARTAGE ASSURÉ !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

HOUMOUS

300 g de pois chiches cuits x 3

GARNITURE

100 g de délice de tomates BROVER, 100 g de tapenade BROVER, 100 g de pesto alla Genovese BROVER

TOPPINGS

Perles de tomates BROVER, olives Kalamata BROVER, câpres BROVER, mozzarella, feta, copeaux de parmesan

LA RECETTE

1. LE MONTAGE

Décliner les houmous, en mélangeant pour chaque variété 300 g de pois chiches cuits avec respectivement 100 g de délice de tomates, 100 g de tapenade et 100 g de pesto.

2. LES TOPPINGS

Houmous Tomates : déposer des perles de tomates et des billes de mozzarella.

Houmous Olives : déposer des câpres et des petits cubes de feta.

Houmous Pesto : déposer des copeaux de parmesan et des olives Kalamata.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Délice de tomates BROVER : Pot 900 g

Tapenade d'olives noires BROVER : Pot 900 g

Pesto alla Genovese BROVER : Pot 900 g

Perles de tomates BROVER : Boîte 4/4

Olives Kalamata dénoyautées BROVER : Boîte 4/4

Câpres au vinaigre BROVER : Boîte 4/4



RECETTE SNACKING

PAIN DE SAUMON AUX ÉPINARDS

LE PAIN DE POISSON FAIT PARTIE DES RECETTES TRADITIONNELLES QUE L'ON N'OUBLIE JAMAIS. CETTE DÉCLINAISON AVEC LE SAUMON, LES CÂPRES ET LES ÉPINARDS EST UNE VALEUR SÛRE. NOTRE SAUMON EN POCHE APPORTE SA BELLE COULEUR ROSÉE ET SES MORCEAUX CHARNUS, SANS PEAU.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PAIN DE SAUMON

200 g de saumon au naturel PRESTIGE, 6 œufs, 500 g de crème épaisse, sel et poivre, 50 g de câpres capucines BROVER

GARNITURE

1 boîte 4/4 d'épinards hachés BROVER, câpres et perles de tomates BROVER pour le décor

LA RECETTE

1. LE PAIN DE POISSON

Battre les œufs et incorporer la crème. Ajouter le saumon en morceaux et les câpres. Saler et poivrer.

2. LES ÉPINARDS

Égoutter les épinards la veille. Le lendemain, les faire revenir dans une poêle avec un beurre noisette. Saler et poivrer.

3. LE MONTAGE

Dans une terrine ou un moule à manquer, chemiser de papier sulfurisé. Déposer une 1^{ère} partie de la recette pain de saumon, puis les épinards, puis le reste de la recette pain de saumon. Cuire au bain-marie pendant 40 min à 180°C. Après complet refroidissement, découper des belles tranches et les accompagner de condiments (perles de tomates et câpres).

ASTUCE

Le pain de saumon peut être cuit en petites terrines individuelles pour une offre Traiteur ou Lunch Box.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Saumon au naturel Prestige : Poche 600 g

Epinards hachés BROVER : Boîte 4/4

Câpres capucines BROVER : Boîte 4/4

Perles de tomates BROVER : Boîte 4/4

Câpres au vinaigre BROVER : Boîte 4/4



RECETTE SNACKING

BANH MI PORC ANANAS

1887 : C'EST L'ANNÉE OÙ, EN INDOCHINE FRANÇAISE, LA BAGUETTE DE PAIN EST INTRODUITE DANS LE BUT DE NOURRIR LES SOLDATS. ELLE EST ALORS APPELÉE BANH MI. ON LA DÉCOUVRE DEPUIS EN DÉCLINAISONS GOURMANDES ET VARIÉES DANS TOUTE LA STREET FOOD VIETNAMIENNE.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

GARNITURE

150 g de brisures d'ananas au jus naturel BROVER, 40 g de gouttes de poivrons rouges et 40 g de gouttes de poivrons jaunes BROVER, 150 g de perles de tomates BROVER, 320 g de pesto alla Genovese BROVER, germes de soja, spaghetti de courgettes et de carottes, cacahuètes, émincé de porc sauce soja, mayonnaise, persil plat, fleurs de bourrache, 6 demi-baguettes

LA RECETTE

1. LE MONTAGE

Ouvrir les baguettes en deux, et les flasher. Réaliser une mayonnaise avec le pesto et la lisser dans les banh mi. Sauter au wok les carottes râpées, les spaghetti de courgettes, l'émincé de porc et les pousses de soja. Les déposer dans les banh mi. Finir en topping avec les gouttes de poivrons, les perles de tomates, les brisures d'ananas, les herbes aromatiques et les cacahuètes.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Pesto alla Genovese BROVER : Pot 900 g

Perles de tomates BROVER : Boîte 4/4

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

Gouttes de poivrons rouges BROVER : Boîte 4/4

Brisures d'ananas dans leur jus BROVER : Boîte 3/4



RECETTE SNACKING

LE BURGER PÉRIGOURDIN

LE BUN SE DÉCLINE DANS DE NOMBREUSES RECETTES ORIGINALES ET GOURMANDES. LES TERROIRS ET RÉGIONS DE FRANCE L'ONT ADOPTÉ. N'HÉSITEZ PAS À VOUS L'APPROPRIER ET À VARIER LES PLAISIRS ET LES GOÛTS. CETTE RECETTE N'EST QU'UNE SUGGESTION !

RECETTE
6 PERSONNESNIVEAU
FACILETYPE
SIGNATUREPRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

BUN À BURGER

Base : 27 g de farine type 45, 135 g d'eau
Pâte à buns : 500 g de farine type 45, 10 g de sel, 25 g de lait, 50 g de sucre, 20 g de levure de boulanger, 45 g de beurre, 1 œuf

GARNITURE

160 g d'oignons caramélisés BROVER, 100 g de champignons hôtel BROVER, 1 boite 1/2 de billes de poires Williams BROVER, 1 bâche de chèvre, 600 g d'effiloché de confit de canard, salade mélangée

LA RECETTE

1. LES BUNS

La veille, dans une casserole, mélanger 27 g de farine aux 135 g d'eau et chauffer à 65°C. réserver au réfrigérateur une nuit. Avant le pétrissage de la pâte à buns, sortir la 1^{ère} base. Délayer la levure dans le lait tiède. Mélanger la farine, le sucre et le sel et ajouter la levure, le lait et l'œuf puis la 1^{ère} base. Pétrir pendant 8 min. Ajouter le beurre en petits dés et finir de pétrir pendant 10 min. Débarrasser et réserver au réfrigérateur minimum 12h. Façonner des buns de 80 à 100 g pièce. Mettre en pousses à 270°C pendant 45 min. Les doré, ajouter éventuellement quelques graines à votre convenance (pavot, lin, etc). Cuire à 180°C pendant 12 à 15 min.

2. LES CHAMPIGNONS

Faire sauter les champignons dans un mélange beurre-huile. Ajouter l'effiloché de confit de canard. Réserver.

3. LE MONTAGE

Couper les buns en 2. Lisser d'oignons caramélisés. Ajouter la salade mélangée. Disposer l'effiloché, les champignons, le chèvre et les billes de poires. Flasher et servir.

**REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.**

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

Oignons confits caramélisés BROVER : Boîte 4/4

Billes de poires Williams BROVER : Boîte 4/4



RECETTE SNACKING

VEGGIE PASTA AU PESTO

VOILÀ UNE OPTION À FAIBLES CALORIES ET SANS GLUTEN AVEC LES VEGGIE PASTA BROVER. CETTE SPÉCIALITÉ EN FORME DE PÂTES ET DE RIZ EST COMPOSÉE À 100% DE CŒUR DE PALMIER ! MARIÉE À NOTRE GAMME DE LÉGUMES, CETTE ASSIETTE RIVALISE DE GOURMANDISE ET PLAIRA À TOUS.

RECETTE
6 PERSONNESNIVEAU
FACILETYPE
SIGNATUREPRIX DE VENTE

LES INGRÉDIENTS

GARNITURE

220 g de veggie pasta spaghetti BROVER égouttées, 50 g de pesto alla Genovese BROVER, 6 g de câprons BROVER, 5 g de tomates confites BROVER, 5 g de gouttes de poivrons BROVER, 1 asperge, fleurs de courgettes, mini courgettes, basilic pourpre, basilic vert

LA RECETTE

1. LE MONTAGE

Utiliser 220 g de spaghetti cœur de palmier bien rincés. Les plonger 5 min dans une eau frémissante. Bien les égoutter. Réserver. Cuire à l'anglaise les asperges, les mini courgettes. Cuire à la vapeur les fleurs de courgettes et les réserver. Dans un wok, faire sauter les spaghetti avec le pesto et y incorporer tous les légumes cuits. Servir et accompagner de tomates confites, câprons, gouttes de poivrons et terminer par les herbes aromatiques.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Pesto alla Genovese BROVER : Pot 900 g

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

Câprons au vinaigre BROVER : Boîte 4/4

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

Gouttes de poivrons rouges BROVER : Boîte 4/4



RECETTE SNACKING

SCANNEZ LE QR CODE



POUR
DÉCOUVRIR
LA RECETTE DES
TARTINES DELLA NONNA

EXCLUSIVEMENT
EN VIDÉO ...



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Caviar d'aubergines BROVER : Pot 900 g

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

Câpres au vinaigre BROVER : Boîte 4/4

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



LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



NOTES

À PROPOS DU CARNET DE RECETTES BROVER
«INSPIRER. EXPLORER.» VOLUME 3.

Édition originale française publiée en 2023
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 3

INSPIRER. EXPLORER.

LE CARNET DE RECETTES BROVER