

BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

LE CARNET DE RECETTES BROVER

INSPIRER. EXPLORER.

PÂTISSERIE / BOULANGERIE / SNACKING

V O L U M E 1

Accompagner les professionnels dans les moments les plus intenses.

Dans l'univers de la Boulangerie-Pâtisserie, stimuler la créativité est une quête passionnante...

Derrière notre savoir-faire qui assure l'excellence, la qualité irréprochable et la constance du goût, se cachent une équipe de passionnés qui réinvente sans cesse un univers gourmand afin que vous puissiez exprimer votre talent.

Mettre en valeur le meilleur, placer au centre du quotidien la qualité, le goût et la créativité... C'est la promesse que BROVER s'efforce d'entretenir depuis plus de 40 ans auprès des professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie.

Ces liens que nous tissons avec vous depuis tant d'années sont essentiels et sont autant de récompenses et de reconnaissances.

De cette fidèle collaboration est née l'idée de vous faire partager ce livre de 32 recettes exclusives au sein duquel nous nous sommes investis de la belle mission de vous transmettre un savoir-faire unique et une passion commune.

Claude Pollet

CHEF PÂTISSIER BROVER





INSPIREZ-VOUS. EXPLOREZ NOS RECETTES.

RECETTES PÂTISSERIE

Essaim de la reine agrumes & miel	Page 8
Tarte citron meringuée	Page 10
Bande pâtissière aux abricots	Page 12
Mini tartelettes aux mini fruits	Page 14
Baba pêches melba	Page 16
Chabin chocolat mangue aux mini ananas	Page 18
Pavlova framboises & litchis	Page 20
Sablé de Romans mangue & ananas	Page 22
Savarin Lorrain aux mirabelles	Page 24
Opéra moelleux aux abricots	Page 26
Tigrés caramel aux mini pommes	Page 28
Tartelettes mont-blanc au cassis	Page 30
Aspic orange et menthe	Page 32
Tourte caramélisée aux pommes	Page 34
Trilogie de poires façon tatin	Page 36

RECETTES BOULANGERIE

Pain moelleux aux cranberries	Page 40
Escargots aux abricots et aux figues	Page 42
Cake aux fruits confits	Page 44
Brioche pralinée aux raisins	Page 46

RECETTES SNACKING

Gnocchis antipasti Della Mamma	Page 50
Pissaladière provençale traditionnelle	Page 52
Pizza jambon de Parme antipasti	Page 54
Salade de quinoa coeurs de palmier et mandarines	Page 56
Spaghettis encre de seiche gambas et antipasti	Page 58
Panna cotta poulet & tomates	Page 60
Pain surprise gourmand	Page 62
Cake tomates olives	Page 64
Tarte printanière antipasti	Page 66
Tarte rustique aux artichauts	Page 68
vol-au-vent terre & mer	Page 70

RECETTES

PÂ- TIS- SÉRIE

Une équation d'ingrédients dosés au millilitre près associée à une technique savamment maîtrisée donnent parfois naissance à de véritables chef d'oeuvres.

Notre chef vous présente une série de recettes pâtisrières inspirantes et originales qui révéleront toutes les possibilités offertes par notre gamme de produits.



BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

RECETTE PÂTISSERIE

ESSAIM DE LA REINE AGRUMES & MIEL

IMAGINÉ PAR NOTRE CHEF, CET ESSAIM DE LA REINE EST UNE VÉRITABLE PIQÛRE GOURMANDE !
LE BISCUIT MADELEINE ET LE SABLÉ ULTRA MOELLEUX SE MARIENT À LA PERFECTION AVEC
LA LÉGÉRETÉ DU BAVAROIS ET LA FRAÎCHEUR DES AGRUMES BROVER.

RECETTE
5 PERSONNESNIVEAU
DIFFICILETYPE
SIGNATUREPRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

BISCUIT MADELEINE

100 g de sucre semoule, 2 œufs, 100 g de farine type 55, 2 g de levure chimique, 100 g de beurre, 25 g de miel, 1 zeste de mandarine, QS fleur d'oranger.

SABLÉ ULTRA MOELLEUX

125 g de beurre, 65 g de sucre glace, 2 jaunes d'œufs, 225 g de farine type 55, 25 g de maïzena, 3 g de levure chimique, QS extrait de vanille.

BAVAROIS

200 g de lait entier, 50 g de miel, 60 g de jaune d'œufs, 4 feuilles de gélatine or, 200 g de chocolat blanc, 250 g de crème liquide 30%, 1 zeste de mandarine, 1 zeste de citron vert.

MONTAGE

200 g de crème citron BROVER, 150 g de segments de mandarines BROVER et 60 g de miel BROVER.

LA RECETTE

1. LE BISCUIT MADELEINE

Faire fondre le miel et le beurre. Tamiser la farine et la levure chimique. Monter au batteur les œufs et le sucre pendant 10 min. Ajouter le zeste de mandarine, le mix farine/levure et le miel/beurre. Cuire dans un moule en silicone afin d'obtenir une épaisseur de 5 à 8 mm. Cuire 12 à 17 min à 200°C four ventilé. Après complet refroidissement, démouler le biscuit madeleine et lisser de crème citron sur une épaisseur de 6mm. Bloquer au surgélateur.

2. LE SABLÉ

Au batteur, blanchir le beurre et le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter les jaunes 1 par 1 puis la vanille. Incorporer la farine préalablement tamisée à la maïzena et la levure chimique. Ne pas trop travailler la pâte et l'étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé de l'épaisseur souhaitée. Réserver une petite demi-heure au réfrigérateur. Détailler un fond en forme hexagonale de 5mm d'épaisseur. Cuire 12 à 15 min à 170°C.

3. LE BAVAROIS

Mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans 2 fois leur volume d'eau. Réaliser une crème anglaise et incorporer la gélatine égouttée. Mélanger le tout puis verser sur le chocolat blanc. Ajouter le zeste de citron vert et de mandarine puis la crème liquide préalablement montée.

4. LE MONTAGE

Déposer le bavaois dans un moule Essaim en silicone. Insérer le biscuit Madeleine et la crème citron BROVER puis recouvrir du bavaois. Lisser et mettre au congélateur. Démouler notre essaim sur notre biscuit. Pour finir, agrémenter de segments de mandarines BROVER et ajouter des pointes de crème de citron et de miel BROVER dans les alvéoles. Décorer à votre convenance.



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

Crème de Citron BROVER : Seau 6 kg

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

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

RECETTE PÂTISSERIE

TARTE CITRON MERINGUÉE

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR CETTE IRRÉSISTIBLE TARTE AU CITRON MERINGUÉE !
SIMPLE À RÉALISER ET TRÈS ESTHÉTIQUE, ELLE VA RAVIR LE PALAIS DES AMOUREUX
DES AGRUMES GRÂCE À NOTRE CRÈME DE CITRON AU GOÛT SI DÉLICAT.



RECETTE
4 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE

110 g de beurre, 1,5 g de fleur de sel, 70 g de sucre
glace, 25 g de poudre d'amandes, 1 œuf, 190 g de farine
type 55, colorant orange.

CRÈME D'AMANDES

50 g de sucre semoule, 50 g de beurre mou, 50 g de poudre
d'amandes, 1 œuf.

CRÈME CITRON

300 g crème de citron BROVER, 1 citron.

MERINGUE

70 g de blancs d'œufs, 140 g de sucre.

LA RECETTE

1. LA PÂTE SUCRÉE

Sabler le beurre et la farine dans la cuve du batteur puis ajouter le
sel, le sucre, la poudre d'amandes et les oeufs de manière à obtenir
une pâte bien lisse et homogène. Débarrasser au réfrigérateur
pendant 1h puis cuire à 160°C pendant 10 min. Détailler et fonder
dans un moule à tarte oval.

2. LA CRÈME D'AMANDES

Blanchir le sucre et le beurre mou et ajouter l'œuf et la poudre
d'amandes. Mélanger le tout. Incorporer la crème dans le fond de
tarte puis cuire à 165°C pendant 25 min.

3. LA MERINGUE

Chauffer au bain marie les blancs d'œufs et le sucre en montant en
température jusqu'à 40/45°C. Refroidir au batteur.

4. LA CRÈME CITRON

Après complet refroidissement, lisser uniformément la crème citron
BROVER et pocher la meringue. Pour finir, dorer la meringue au
chalumeau. Zester un citron et décorer à votre convenance.

ASTUCE

Pour avoir une meringue croustillante par-dessus, vous pouvez la
passer au four 220°C pendant 10 min.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Crème de Citron : Seau 6 kg



RECETTE PÂTISSERIE

BANDE PÂTISSIÈRE AUX ABRICOTS

DESSERT ESTIVAL PAR EXCELLENCE, LA TARTE À L'ABRICOT FAIT PARTIE DE CES RECETTES DONT ON NE SE LASSE JAMAIS. DÉCLINÉS ICI SUR UNE BANDE DE PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE, NOS ABRICOTS GOURMANDS ÉVEILLERONT LES PAPILLES DE QUICONQUE SE LAISSERA TENTER...



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

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'AMANDES

100 g de sucre semoule, 100 g de beurre mou, 100 g de poudre d'amandes.

MONTAGE

1 kg d'oreillons d'abricots BROVER, glaçage neutre.

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE

Mélanger la farine et le beurre ensemble pendant 4 min au batteur puis ajouter l'eau froide. Comme pour le feuilletage classique, donner 4 tours simples. Réserver au réfrigérateur pendant 2h. Etaler le feuilletage de façon à réaliser 3 bandes pâtisseries aux fruits.

2. LA CRÈME D'AMANDES

Blanchir le sucre et le beurre mou puis ajouter les œufs et la poudre d'amandes. Mélanger le tout. Incorporer la crème dans le fond de tarte puis cuire à 165°C pendant 25 min.

3. LE MONTAGE

Etaler le feuilletage de façon à obtenir 2 bandes de 60 cm x 13 cm sur 4 mm d'épaisseur. Coller les bandes ensemble avec un petit peu d'eau. Dorer le tout et le rayer. Disposer harmonieusement la crème d'amandes et les oreillons d'abricots. Cuisson à 170°C pendant 40 min. Après cuisson et complet refroidissement lustrer de glaçage neutre.

ASTUCE

Cette recette peut être facilement déclinable avec d'autres fruits pâtisseries de gamme BROVER.



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

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



RECETTE PÂTISSERIE

MINI TARTELETTES AUX MINI FRUITS

PLONGEZ DANS L'UNIVERS DES MINI FRUITS BROVER AVEC CETTE SUBLIME COLLECTION DE TARTELETTES AUSSI APPÉTISSANTES QUE COLORÉES. UN RÉGAL POUR LES YEUX ET UNE PROMESSE DE FRAÎCHEUR FRUITÉE POUR LES PAPILLES.



RECETTE
12 TARTELETTES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE

150 g de beurre, 2 g de fleur de sel, 90 g de sucre glace, 35 g de poudre d'amandes, 2 œufs, 280 g de farine type 55.

CRÈME D'AMANDES

100 g de sucre semoule, 100 g de beurre mou, 100 g de poudre d'amandes, 2 œufs.

GANACHE CHOCOLAT

50 g de lait, 50 g de crème, 2 jaunes d'œufs, 20 g de sucre semoule, 75 g de chocolat 70 %.

GARNITURES

60 g de fourrage pommes en dés BROVER, 1 pomme fraîche Pink Lady, 3 mini pommes BROVER, 60 g de fourrages abricot BROVER, 3 mini abricots BROVER, 60 g de fourrage ananas BROVER, 3 tranches de mini ananas BROVER, 50 g de dés pitaya rouges, 3 mini poires BROVER, poudre de pistaches, poudre de grué de cacao, glaçage neutre.

LA RECETTE

1. LA PÂTE SUCRÉE

Sabler le beurre et la farine dans la cuve du batteur puis ajouter le sel, le sucre, la poudre d'amandes et les œufs de manière à obtenir une pâte bien lisse et homogène. Débarrasser au réfrigérateur pendant 1h puis cuire à 160°C pendant 10 min. Détailler et foncer 12 disques de 6 cm.

2. LA CRÈME D'AMANDES

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

3. LES TARTELETTES POMMES

Garnir les tartes de fourrage pommes BROVER. Détailler des allumettes de pommes fraîches et terminer par la mini pomme BROVER. Lustrer avec un glaçage neutre. Décoration à votre convenance.

4. LES TARTELETTES MINI POIRES

Garnir les tartes de ganache chocolat. Saupoudrer de poudre de grué. Disposer les mini poires BROVER lustrées d'un glaçage neutre. Décoration à votre convenance.

5. LES TARTELETTES MINI ABRICOTS

Garnir les tartes de fourrage abricots. Couper les mini abricots BROVER en 2 en gardant le noyau sur l'un d'entre eux. Déposer un premier oreillon puis ajouter l'autre moitié lustré d'un glaçage neutre. Décoration à votre convenance.

6. LES TARTELETTES MINI ANANAS

Garnir les tartes de fourrage ananas BROVER. Saupoudrer de poudre de pistache. Déposer une tranche de mini ananas BROVER lustré du glaçage neutre. Pour un rappel exotique, détailler des petits dés de pitaya rouge et quelques feuilles d'ananas.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Mini Pommes BROVER : Boîte 1/2 et 4/4

Mini Abricots BROVER : Boîte 4/4

Mini Ananas BROVER : Boîte 4/4 et 3/1

Mini Pommes BROVER : Boîte 1/2 et 4/4



RECETTE PÂTISSERIE

BABA PÊCHES MELBA

CRÉÉ EN 1893 PAR AUGUSTE ESCOFFIER, LA PÊCHE MELBA FAIT PARTIE DE CES DESSERTS QUI ONT MARQUÉ LA PÂTISSERIE FRANÇAISE. NOTRE CHEF A DÉCIDÉ DE RENDRE HOMMAGE À CE GRAND CLASSIQUE VOUS PROPOSANT UNE VERSION FAÇON BABA AVEC NOS BELLES TRANCHES DE PÊCHES.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

BABA

150 g de farine, 1 pincée de sel, 3 g de miel BROVER, 6 g de levure de boulanger, 3 œufs, 50 g de beurre, colorant rouge hydrosoluble.

SIROP

800 g d'eau, 200 g de jus de framboises, 400 g de sucre.

CRÈME CHANTILLY

200 g de crème liquide 30%, 100 g de mascarpone, 20 g de sucre glace, gousse de vanille.

MONTAGE

300 g de tranches de pêches BROVER, 100 g de framboises, 30 g d'amandes grillées effilées, glaçage miroir.

LA RECETTE

1. LE BABA

Diluer dans un peu d'eau la levure de boulanger. Dans une cuve, disposer le sel, le miel et la farine puis y ajouter la levure diluée et les œufs. Ajouter le colorant rouge hydrosoluble à l'aide d'une pointe de couteau. Battre le tout jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi du batteur. Finir celle-ci en y ajoutant le beurre pommade. Pocher des moules à baba à 25/30 g. Laisser pousser jusqu'à ce qu'elle dépasse de 2 mm du moule. Faire cuire à 140°C pendant 35 min afin d'éviter toute coloration de la pâte.

2. LE SIROP

Mettre l'eau, le jus de framboises et le sucre à bouillir.

3. LA CHANTILLY MASCARPONE

Faire monter dans la cuve du batteur la crème, le mascarpone et le sucre. Gratter une gousse de vanille et arrêter dès l'obtention d'une crème chantilly bien ferme. Filmer et réserver au réfrigérateur.

4. LE MONTAGE

Pocher la crème mascarpone, ajouter les tranches de pêches BROVER et lustrer d'un reflet neutre. En finition, mettre des framboises fraîches coupées en deux et des amandes effilées grillées.



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

Tranches de Pêches BROVER : Boîte 3/1

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



BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

RECETTE PÂTISSERIE

CHABIN CHOCOLAT MANGUE AUX MINI ANANAS

FAITES VOYAGER VOS SENS AVEC CETTE RECETTE EXOTIQUE OÙ LE PARFUM DES MINI TRANCHES D'ANANAS BROVER SE MÊLE SUBTILEMENT À LA DOUCEUR DE LA MANGUE. LA PÂTISSERIE PARFAITE POUR ENSOLEILLER VOS JOURNÉES ET FAIRE LE PLEIN DE BONNE-HUMEUR.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

FINANCIER CHOCOLAT

250 g de poudre d'amandes, 50 g de poudre de cacao, 300 g de sucre glace, 70 g de farine type 45, 250 g de blanc d'œufs, 250 g de beurre fondu, 40 g de gruë de cacao.

GÉLIFIÉ MANGUE

1 kg de purée de mangues, 2 citrons verts, 1 gousse de vanille, 80 g de sucre semoule, 20 g de pectine NH.

MONTAGE

8 tranches de mini ananas BROVER, 60 g de dés de Pitaya, glaçage neutre.

LA RECETTE

1. LE FINANCIER CHOCOLAT

Mélanger toutes les poudres ensemble. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger le beurre fondu froid. Cuire le financier sur une plaque silicone à rebords à 180°C pendant 10 à 12 min. Après complet refroidissement, détailler dans la longueur 4 bandes identiques.

2. LE GÉLIFIÉ MANGUE

Dans une casserole, chauffer à 35°C la purée de mangues, des zestes de citron et la gousse de vanille grattée. Mélanger dans un récipient le sucre et la pectine puis l'incorporer dans la casserole jusqu'à ébullition sans arrêter de remuer. Sortir du feu puis presser les 2 citrons verts. Couler dans un moule silicone à rebords. Après complet refroidissement, détailler des bandes de mêmes tailles que les bandes de financiers.

3. LE MONTAGE

Egoutter les ananas BROVER et récupérer le jus. Monter en superposition une 1 bande de financier chocolat « punchée » au jus d'ananas puis déposer une bande de gélié mangue. Répéter l'opération deux autres fois puis finir par une bande de financier. Réserver le tout au réfrigérateur complètement filmé au contact pendant 24h. Tailler des tranches et les tremper dans une pâte à glacer blanche, lustrer le dessus d'un nappage neutre et décorer de mini ananas de dés de Pitaya.



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

Mini Ananas BROVER : Boîte 4/4 et 3/1.



RECETTE PÂTISSERIE

PAVLOVA FRAMBOISES & LITCHIS

GOURMANDE ET ÉCLATANTE, CETTE PAVLOVA REVISITÉE FAIT HONNEUR À LA RECETTE ORIGINELLE CRÉÉE POUR LA BALLERINE RUSSE ANNA PAVLOVA. L'ALLIANCE DU LITCHI ET DE LA FRAMBOISE SE MÊLE À LA PERFECTION AVEC L'ONCTUOSITÉ DE LA CHANTILLY MASCARPONE ET AU CROQUANT DE LA MERINGUE FRANÇAISE.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

MERINGUE FRANÇAISE

100 g de sucre semoule, 110 g de blanc d'œufs, 100 g de sucre glace.

CHANTILLY MASCARPONE

100 g de crème liquide 30%, 50 % de mascarpone, 10 g de sucre, 25 g de liqueur de litchi, 1 gousse de vanille.

MONTAGE

300 g de litchis BROVER, 125 g de fourrage framboises BROVER, 70 g de framboises fraîches, pétales de roses

LA RECETTE

1. LA MERINGUE

Dans la cuve du batteur, monter les blancs en les serrant avec le sucre semoule jusqu'à l'obtention d'une belle nacre. Incorporer ensuite le sucre glace préalablement tamisé avec une maryse en prenant soin de bien soulever la masse. Pocher la meringue à votre convenance selon la forme voulue (petite pièces, entremets). Cuire à 150°C pendant 30 à 35 min. À la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.

2. LA CHANTILLY MASCARPONE

Monter en chantilly dans la cuve du batteur la crème, le mascarpone et le sucre. Gratter une gousse de vanille en continuant à mélanger. Ajouter la liqueur. Arrêter dès l'obtention d'une crème bien ferme. Filmer et réserver au réfrigérateur.

3. LE MONTAGE

Sur la Pavlova, insérer le fourrage framboise BROVER puis pocher la chantilly mascarpone. Déposer ensuite des morceaux de framboises, litchis BROVER et pétales de roses.



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

Litchis **BROVER** : Boîte 1/2 et 3/1

Fourrage Framboises **BROVER** : Boîte 3/1



RECETTE PÂTISSERIE

SABLÉ DE ROMANS MANGUE & ANANAS

ORIGINAIRE DE ROMANS-SUR-ISÈRE, CE BISCUIT SABLÉ EST UN GRAND CLASSIQUE DE NOTRE ENFANCE. TRADITIONNELLEMENT FOURRÉ À LA FRAISE OU À LA FRAMBOISE, NOUS VOUS LE PRÉSENTONS ICI DANS UNE VERSION PLUS EXOTIQUE AVEC NOS DÉLICIEUSES TRANCHES D'ANANAS ET DE MANGUES.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
RÉGIONAL



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

SABLÉ

125 g de beurre, 60 g de sucre glace, 1 jaune d'œuf, 225 g de farine, 25 g maïzena, 3 g de levure.

GARNITURES

1 tranche d'Ananas BROVER, 2 tranches de mini Ananas BROVER, 150 g de fourrage ananas BROVER, 100 g de tranches de mangues BROVER.

LA RECETTE

1. LE SABLÉ

Blanchir le beurre et le sucre pendant 8 min au batteur. Ajouter ensuite le jaune de l'œuf et continuer à battre. Terminer par la farine, la maïzena et la levure tamisée. Débarrasser et mettre au réfrigérateur pendant 1h.

2. LA CUISSON

Etaler 2 fonds de 24 cm de diamètre dont 1 que nous allons détailler avec des emporte-pièces de différents diamètres. Cuire à 150°C pendant 15 min.

3. LE MONTAGE

Tapisser finement le fond plein avec le fourrage ananas BROVER puis superposer le fond détaillé. Soupoudrer le tout de sucre glace. Pour finir, loger les tranches d'ananas BROVER et les tranches de mangues BROVER détaillées et légèrement lustrées.

ASTUCE

Vous pouvez également décliner cette recette avec différents fruits et fourrages de la gamme BROVER.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Ananas en tranches BROVER : Boîte 3/4, 4/4 et 3/1

Mini ananas BROVER : Boîte 4/4 et 3/1

Tranches de mangues BROVER : Boîte 4/4

Fourrage ananas BROVER : Boîte 3/1

RECETTE PÂTISSERIE

SAVARIN LORRAIN AUX MIRABELLES

FRUIT EMBLÉMATIQUE DE LA RÉGION DE LORRAINE, LA MIRABELLE EST UNE PETITE PRUNE DORÉE ET TRÈS PARFUMÉE. DANS CETTE RECETTE, NOTRE CHEF A DÉCIDÉ DE VOUS LA PRÉSENTER DANS UN SAVOUREUX SAVARIN FAÇON BABA. UN VÉRITABLE DÉLICE !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
DIFFICILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

SAVARIN

110 g de farine type 45, pincée de sel, 10 g de miel BROVER, 5 g de levure de boulanger, 2 œufs, 35 g de beurre, colorant jaune hydrosoluble.

SIROP

1 L d'eau, 400 g de sucre, 1 gousse de vanille, liqueur de mirabelles.

CHANTILLY

125 g de crème liquide 35%, 60 g de mascarpone, 15 g de sucre semoule, alcool de mirabelles (QS).

MONTAGE

180 g de mirabelles BROVER, glaçage neutre.

LA RECETTE

1. LE SAVARIN

Pour commencer, diluer dans un peu d'eau la levure de boulanger. Dans une cuve, disposer le sel, la farine et le miel puis y ajouter la levure diluée et les œufs. Ajouter le colorant jaune hydrosoluble à l'aide d'une pointe de couteau. Battre le tout jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi du batteur. Finir celle-ci en y ajoutant le beurre pommade. Pocher des moules à baba à 25/30 g. Laisser pousser la pâte jusqu'à ce qu'elle dépasse de 2 mm du moule. Faire cuire à 140°C pendant 35 min afin d'éviter toute coloration de la pâte.

2. LE SIROP

Mettre l'eau à bouillir avec le sucre puis gratter la gousse de vanille et la laisser infuser. Pour finir, imbiber le Savarin dans le sirop à 40°C.

3. LA CHANTILLY

Faire monter dans la cuve du batteur la crème mascarpone et le sucre. Arrêter dès l'obtention d'une crème chantilly bien ferme. Filmer et réserver au réfrigérateur.

4. LE MONTAGE

Pocher la crème mascarpone, ajouter les mirabelles BROVER coupées en deux et lustrer d'un reflet neutre.



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

Mirabelles **BROVER** : Boîte 2/1 et 5/1

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

RECETTE PÂTISSERIE

OPÉRA MOELLEUX AUX ABRICOTS

VOICI UNE DOUCE SYMPHONIE QUI NE MANQUERA CERTAINEMENT PAS DE VOUS ENCHANTER.
DANS CETTE RECETTE, NOS SAVOUREUX QUARTIERS D'ABRICOTS BATTRONT AU RYTHME D'UN
DÉLICAT BISCUIT JOCONDE ET DONNERONT LA NOTE À UNE SUCCULENTE GANACHE CHOCOLATÉE.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
DIFFICILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

BISCUIT JOCONDE

2 œufs, 75 g de poudre d'amandes, 75 g de sucre glace,
30 g d'huile d'olive, 2 blancs d'œufs, 12 g de sucre
semoule, colorant orange.

GÉLIFIÉ D'ABRICOTS

250 g de quartiers d'abricots BROVER, 25 g de sucre, 5 g de
pectine NH, gousse de vanille

GANACHE CHOCOLAT

120 g de lait, 120 g de crème, 4 jaunes d'œufs, 40 g
de sucre semoule, 150 g de chocolat 70 %, une demi
gousse de vanille.

MONTAGE

200 g de quartiers d'abricots BROVER.

LA RECETTE

1. LE BISCUIT JOCONDE

Mixer la poudre d'amandes et le sucre glace pour affiner le tout.
Avec un batteur, monter ensemble les poudres affinées et les deux
œufs pendant 10 min. Débarrasser la base et monter les blancs
d'œufs serrés avec le sucre semoule. Mélanger les deux bases et
y incorporer l'huile avec le colorant orange. Cuire sur une plaque
de 40x30 cm avec papier sulfurisé pendant 12 min à 180°C chaleur
tournante. Après complet refroidissement, tailler 3 bandes de
biscuits dans leur longueur et réserver.

2. LE GÉLIFIÉ D'ABRICOTS

Commencer par réduire les abricots BROVER en purée puis y
mélanger le sucre et la pectine. Pour finir, gratter la gousse de
vanille et cuire le tout jusqu'à ébullition. Réserver.

3. LA GANACHE CHOCOLAT

Réaliser une crème anglaise et la couler sur le chocolat en grattant
une demi gousse de vanille.

4. LE MONTAGE ET FINITIONS

Chablonner une de nos bandes de biscuits. Récupérer le sirop des
abricots pour le ponçage de nos bandes. Réaliser le montage
comme pour un opéra classique. Réserver au réfrigérateur pendant
1h puis détailler nos opéras en part et décorer avec les quartiers
d'abricots BROVER.



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

Quartiers d'abricots BROVER : Boîte 4/4 et 3/1



BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

RECETTE PÂTISSERIE

TIGRÉS CARMEL AUX MINI POMMES

DES PETITS GÂTEAUX TOTALEMENT RÉGRESSIFS DIRECTEMENT INSPIRÉS DE NOS GOÛTERS D'ENFANTS. CES TIGRÉS TEINTÉS DE CACAO SONT FOURRÉS D'UN IRRÉSISTIBLE COEUR FONDANT POMMES-CARAMEL ET RÉHAUSSÉS DE NOS MINI-POMMES BROVER CROQUANTES. À ESSAYER DE TOUTE URGENCE !

RECETTE
6 PERSONNESNIVEAU
DIFFICILETYPE
SIGNATUREPRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

CARMEL FUDGE

100 g de sucre semoule, 50 g de beurre, 100 g de crème liquide 30%, demi-gousse de vanille.

FINANCIER

130 g de sucre glace, 75 g de farine type 45, 1,5 g de levure chimique, 25 g de poudre d'amandes, 75 g de beurre fondu, 12 g de miel BROVER, 4 blancs d'œufs, 30 g de gruë de cacao.

MONTAGE

250 g de fourrage de pommes BROVER et 15 mini petites pommes BROVER.

LA RECETTE

1. LE CARMEL FUDGE

Réaliser un caramel à sec. Décuire avec le beurre et la crème puis lui redonner un bouillon. Ajouter une demi gousse grattée et réserver à température ambiante.

2. LE FINANCIER

Tamiser la farine et la levure chimique. Faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une légère coloration et qu'il commence à frémir. Chinoiser pour filtrer les impuretés. Mélanger dans un cul de poule le sucre glace, la poudre d'amandes et la levure chimique. Y incorporer les blancs d'œufs le miel et mélanger le tout avec une spatule. Verser le beurre en continuant de remuer jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Pour finir, ajouter le gruë de cacao.

3. LA CUISSON

Cuire le financier dans des moules à baba individuels à 170° pendant 15 min.

4. MONTAGE

Après complet refroidissement des financiers, incorporer dans l'orifice le fourrage pommes et par-dessus le caramel. Décorer avec les mini pommes BROVER.



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

Fourrage Pommes dés BROVER : Boîte 3/1

Mini Pommes BROVER : Boîte 1/2 et 4/4

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



TARTELETTES MONT-BLANC AU CASSIS

PRÉPAREZ-VOUS POUR UNE FOLLE ASCENSION GOURMANDE ! AVEC SA DÉLICATE CRÈME DE MARRONS ET SA MERINGUE CROQUANTE ASSOCIÉE À LA FRAÎCHEUR DU CASSIS BROVER, CETTE TARTELETTE MONT-BLANC VOUS ACCOMPAGNERA TOUT AU LONG DE L'HIVER.



LES INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE

110 g de beurre, 1,5 g de fleur de sel, 70 g de sucre, 25 g de poudre d'amandes, 1 œuf, 190 g de farine type 55.

CRÈME D'AMANDES

50 g de sucre semoule, 50 g de beurre mou, 50 g de poudre d'amandes, 1 œuf, 500 g de cassis BROVER.

CRÈME TORCHE

300 g de purée de marrons, 150 g de pâte de marrons, 75 g de sucre glace, 40 g de beurre fondu, alcool (rhum ou whisky).

MERINGUE SUISSE

50 g de blancs d'œufs, 100 g de sucre.

CHANTILLY MASCARPONE

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



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Cassis BROVER : Boîte 4/4

LA RECETTE

1. LA PÂTE SUCRÉE

Sabler le beurre et la farine dans la cuve du batteur puis ajouter le sel, le sucre, la poudre d'amandes et l'œuf de manière à obtenir une pâte bien lisse et homogène. Débarrasser au réfrigérateur pendant 1h puis cuire à 160°C pendant 10 min.

2. LA CRÈME D'AMANDES

Blanchir le sucre et le beurre mou et ajouter l'œuf et la poudre d'amandes. Mélanger le tout.

3. LA CRÈME TORCHE

Dans un batteur, mélanger la purée de marrons, la pâte de marrons et le sucre glace pendant 2 min. Ajouter le beurre fondu et remélanger pendant 10 min. Ajouter l'alcool puis réserver en réfrigérateur.

4. LA MERINGUE

Chauffer au bain-marie les blancs d'œufs et le sucre en montant en température jusqu'à 40/45°C. Dresser des petites boules de meringues sur du papier sulfurisé et les cuire à 80 ou 100°C pendant 1h.

5. LE MONTAGE

Abaissier la pâte sucrée et fonder les tartelettes. Les précuire à 165°C pendant 10 min. Y déposer des billes de cassis BROVER ainsi que la crème d'amandes et cuire de nouveau le tout à 165°C pendant 15 min. Après complet refroidissement, monter la chantilly mascarpone. Déposer une coque de meringue sur les tartelettes et recouvrir de chantilly. Mettre en congélation. Après congélation, sortir les tartelettes et pocher des filaments de crème torche. Saupoudrer de sucre glace ou pulvériser d'un chocolat velours blanc. En topping, ajouter des brisures de meringues, du cassis et quelques feuilles d'or.



RECETTE PÂTISSERIE

ASPIC ORANGE ET MENTHE

COUP DE CŒUR ASSURÉ AVEC CETTE RECETTE PLEINE DE FRAICHEUR OÙ NOS SEGMENTS D'ORANGES BROVER SE RETROUVENT LITTÉRALEMENT SUSPENDUS DANS LES AIRS. UNE RECETTE ESTIVALE A SERVIR TRÈS FRAIS !



RECETTE
4 PERSONNES



NIVEAU
DIFFICILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

ASPIC

50 cl de jus d'orange, 50 g de sucre semoule, 1 gousse de vanille, 3 cl de Cointreau, 6 feuilles de gélatines or.

FINANCIER

260 g de sucre semoule, 150 g de farine, 2,4 g de levure, 1 blanc d'œuf, 50 g de poudre d'amandes, 150 g de beurre, 25 g de miel BROVER, colorant vert (QS) et alcool de menthe (QS).

GARNITURE

300 g de segments d'oranges BROVER.

LA RECETTE

1. LA GELÉE D'ORANGE

Mettre à ramollir les feuilles de gélatines dans 2 fois son volume d'eau froide. Porter à ébullition le jus d'orange avec le sucre et la gousse de vanille grattée. Après ébullition, ajouter la gélatine ramollie et le Cointreau. Laisser refroidir sans que la gelée ne prenne complètement.

2. LE FINANCIER

Réaliser un beurre noisette et le laisser tiédir afin de filtrer pour enlever les particules torréfiées. Mélanger avec le sucre puis ajouter le miel, le blanc d'œuf et le miel BROVER. Pour finir ajouter toutes les poudres. Incorporer l'alcool de menthe ainsi que le colorant. Cuire à 165°C pendant 20 à 25 min dans un moule silicone à rebords.

3. LE MONTAGE

Humidifier un moule à terrine fond plat et y déposer un film alimentaire au contact de façon à recouvrir les parois du moule. Déposer un peu de gelée dans le fond et les segments d'oranges BROVER dans toute leur longueur. Mettre à bloquer à grand froid. Renouveler l'opération jusqu'à un niveau adéquat (hauteur du biscuit). Réserver le tout au réfrigérateur pendant 12h.

ASTUCE

Pour réaliser l'aspic, vous devez porter à ébullition le jus afin de casser l'acidité. Cette recette peut se présenter de différentes façons (gâteau de soirée ou gâteau pâtissier). Le process s'applique aussi avec des moules différents



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

Segments d'oranges BROVER : Boîte 3/1
Miel de Fleurs BROVER : Squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE PÂTISSERIE

TOURTE CARAMELISÉE AUX POMMES

CETTE RECETTE INDÉMODABLE EST UNE INVITATION À VOYAGER DANS LE TEMPS.
LA DOUCEUR DE LA POMME SE MARIE À LA PERFECTION AVEC LE CROUSTILLANT D'UN SUBLIL
FEUILLETAGE MINUTE. À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AU COIN D'UN FEU D'HIVER CRÉPITANT.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
DIFFICILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE MINUTE

200 g de farine type 55, 240 g de beurre, 90 g d'eau
froide, 16 g de sucre, 8 g de sel, sucre Muscovado.

MONTAGE

200 g de mini pommes BROVER, 1200 g de fourrage
pommes en dés BROVER.

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE

Mélanger au batteur pendant 4 min la farine, le beurre et le sucre
puis ajouter l'eau froide. Comme pour le feuilletage classique,
donner 4 tours simples et réserver au réfrigérateur pendant 2h.

Etaler un rectangle de 40x30 cm avec du sucre Muscovado. Rouler en
boudin le rectangle et détailler des tronçons de 2 à 3 mm. Abaisser
les tronçons et foncer de manière à obtenir un diamètre de 8 cm.
Remplir de fourrage pommes en dés BROVER et recouvrir d'une
partie de la pâte. Cuire à 180 g pendant 20 à 25 min. En milieu de
cuisson, saupoudrer de sucre Muscovado afin d'obtenir une belle
caramélisation.

2. LE MONTAGE ET DÉCORS

Après complet refroidissement, décorer de mini pommes et quelques
morceaux de dés de pommes (fourrage) BROVER.

ASTUCE

Vous pouvez décliner cette recette avec différents mini-fruits et
fourrages de la gamme BROVER.



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

Fourrage Pommes dés BROVER : Boîte 3/1

Mini Pommes BROVER : Boîte 1/2 et 4/4



RECETTE PÂTISSERIE

TRILOGIE DE POIRES FAÇON TATIN

TOUS LES BECS SUCRÉS APPRÉCIERONT CETTE BELLE TARTE AUX POIRES FAÇON TATIN RÉALISÉE AVEC NOS DÉLICIEUSES POIRES BROVER. UNE RECETTE À LA FOIS ESTHÉTIQUE ET GOURMANDE À PARTAGER EN TOUTES OCCASIONS !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

SABLÉ

110 g de beurre, 1,5 g de fleur de sel, 70 g de sucre glace, 25 g de poudre d'amandes, 1 œuf, 190 g de farine type 55.

CRÈME D'AMANDES

100 g de sucre semoule, 100 g de beurre mou, 100 g de poudre d'amandes, 2 œufs.

TATIN

8 demies poires BROVER, 50 g de miel BROVER, 30 g de beurre, 100 g de sucre, 45 g de crème liquide, 2 feuilles de gélatine or, glaçage miroir, 40 g de brisures d'amandes

LA RECETTE

1. LA PÂTE SABLÉE

Sabler le beurre et la farine dans la cuve du batteur puis ajouter le sel, l'œuf, le sucre et la poudre d'amandes de manière à obtenir une pâte bien lisse et homogène. Débarrasser au réfrigérateur pendant 1h.

2. LA CRÈME D'AMANDES

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

3. LA TATIN

Bien égoutter les 8 demies poires BROVER et les détailler en dés. Poêler les poires avec le miel BROVER et le beurre jusqu'à coloration. Faire un caramel à sec avec les 100 g de sucre. Déglacer avec la crème et incorporer la gélatine préalablement ramollie. Mélanger le tout et couler dans un moule, réserver au congélateur.

4. LA BOURDALOUE

Réaliser une bourdaloue avec la pâte sucrée, la crème d'amandes et les poires BROVER.

4. LE MONTAGE

Lorsque la bourdaloue est cuite et refroidie, déposer la tatin par dessus et la glacer en reflet miroir. Réaliser une rosace de poires BROVER émincées autour de la tatin avec des brisures d'amandes.



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

Demi Poirs BROVER : Boîte 4/4, 3/1 et 5/1

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



RECETTES

BOU- LAN- GERIE

Les fruits secs sont des ingrédients omniprésents dans les préparations boulangères : cakes, pains, viennoiseries... Notre large gamme de fruits secs, fruits confits et graines apporte goût et caractère à toutes vos préparations.

Parce que le succès d'une préparation boulangère comment toujours par le bon ingrédient, découvrez une série de recettes boulangères qui vous permettront de faire la différence.



RECETTE BOULANGERIE

PAIN MOELLEUX AUX CRANBERRIES

VOILÀ UN PAIN COMME ON LES AIME. GOURMAND, DOUX ET FESTIF, IL EST PARFUMÉ À SOUHAI T PAR NOS DÉLICATES CRANBERRIES BROVER. À DÉGUSTER TEL QUEL, AVEC UNE BONNE CONFITURE OU AVEC DU FROMAGE.



LES INGRÉDIENTS

PAINS

500 g de farine de blé type 65, 340 g d'eau, 100 g de levain liquide, 2 g de levure de boulanger, 10 g de sel.

INCLUSIONS

150 g de cranberries BROVER, 80 g de noisettes torréfiées.

LA RECETTE

1. LE PAIN

Mettre les farines dans la cuve du batteur, verser la moitié de l'eau, le levain liquide, la levure émietlée et le sel. Pétrir 2 min et verser le reste d'eau puis de nouveau pétrir pendant 10 min jusqu'à ce que la pâte soit souple et lisse. Incorporer les cranberries BROVER et les noisettes à la pâte. Laisser pousser 2h à température ambiante puis rabattre la pâte à mi-parcours et former une boule. Laisser reposer 30 min. Aplatir la pâte et la rabattre sur elle-même de façon à avoir une belle boule.

2. CUISSON

Laisser pousser pendant 1h30 dans un banneton. Préchauffer le four à 230°C, scarifier le pain et le cuire pendant 10 min avec un peu de vapeur d'eau. Finir la cuisson en abaissant le four à 210°C pendant 15 min.

ASTUCE

Pour donner un peu de croquant, vous pouvez aussi ajouter des fruits à coques type amandes, noisettes, pistaches...



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

Cranberries BROVER : Carton 12 x 1 kg ou 12,5 kg



RECETTE BOULANGERIE

ESCARGOTS AUX ABRICOTS ET AUX FIGUES

LES PAINS AUX RAISINS SONT DES VIENNOISERIES TRADITIONNELLES MOELLEUSES ET CROUSTILLANTES TRÈS APPRÉCIÉES AU MOMENT DU PETIT DÉJEUNER. NOUS VOUS PROPOSONS ICI UNE IDÉE POUR VARIER LES PLAISIRS EN REMPLAÇANT LE RAISIN PAR DES CUBES DE FIGUES ET D'ABRICOTS.



RECETTE
12 PAINS



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

BRIOCHE FEUILLETÉE

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 cubes de figues BROVER, 250 g de cubes d'abricots BROVER.

LA RECETTE

1. LA BRIOCHE FEUILLETÉE

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.

2. LE BEURRE MANIÉ

Couper le beurre en petits dés et le mélanger à la farine jusqu'à l'obtention d'une boule bien lisse. Etaler le beurre manié en rectangle de 20 cm x 25 cm.

Etaler 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.

3. GARNITURE ET CUISSON

Sortir la pâte à brioche du réfrigérateur et faire une abaisse de 45 cm x 25 cm. La dorer complètement avec du jaune d'œuf et la parsemer de cubes d'abricots et de figues BROVER. Rouler la brioche en gros boudin et la placer au congélateur pendant 20 min. Sortir la pâte et détailler des tronçons de 3 cm. Laisser pousser pendant 1h30 et cuire à 180°C pendant 30 min. A la sortie du four, lustrer les escargots avec un sirop.



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

Cubes de figues BROVER : Carton 5 kg

Cubes d'abricots BROVER : Carton 5 kg



RECETTE BOULANGERIE

CAKE AUX FRUITS CONFITS

PLONGEZ EN ENFANCE AVEC CE CAKE MOELLEUX AUX FRUITS CONFITS BROVER.
SIMPLE À RÉALISER, CETTE PRÉPARATION SERA PARFAITE POUR LES FÊTES OU AU GOÛTER
ET RAVIRA ASSURÉMENT PETITS ET GRANDS GOURMANDS.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À CAKE

200g de beurre mou, 150 g de sucre cassonade, 4 œufs, 300 g de farine type 45, 6 g de levure chimique, 25 cl de rhum ambré, 200 g de raisins sec BROVER, 300 g de mélange de fruits confits (bigarreaux rouges, cubes tricolores).

DÉCORS

Assortiment de fruits confits décors BROVER, 100 g de raisins secs sultanine BROVER.

LA RECETTE

1. LA PÂTE À CAKE

Mettre les raisins à macérer dans 12 cl de rhum. Fouetter le beurre ramolli avec le sucre et ajouter les œufs 1 à 1. Dans un autre récipient, tamiser la farine et la levure chimique. Ajouter les raisins et les fruits confits et verser le mélange beurre/sucre. Déposer la pâte à cake dans un moule beurré et fariné.

2. CUISSON ET MONTAGE

Enfourner à 170°C pendant 1h15. A la sortie du four, arroser le tout avec le reste du rhum. Démouler et laisser refroidir. Terminer décorant le cake de l'assortiment du fruits confits décors BROVER.

ASTUCE

A la place de la cassonade, vous pouvez utiliser du sucre muscovado afin de donner au cake un goût de caramel.



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

Assortiment de fruits confits décors BROVER : Carton 5 kg
Raisins secs Sultanine BROVER : Carton 5 kg



RECETTE BOULANGERIE

BRIOCHE PRALINÉE AUX RAISINS

VOICI UNE RECETTE DE BRIOCHE AUX RAISINS QUI SORT UN PETIT PEU DE L'ORDINAIRE.
SIMPLE À RÉALISER ELLE EST AÉRIENNE ET DÉLICIEUSEMENT FRUITÉE AUX
RAISINS SECS GOLDEN BROVER. LE RÉSULTAT EST GARANTI !



RECETTE
4 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

BRIOCHE FEUILLETÉE

250 g de farine type 45, 25 g de crème liquide 35%, 25 g de sucre, 10 g de levure de boulanger, 8 cl de lait entier, 2 œufs, 1 pincé de sel.

BEURRE MANIÉ

300 g de beurre de tourage, 50 g de farine type 55.

PRALINÉ

100 g de praliné 50/50, 100 g de raisins secs golden BROVER, rhum (QS).

LA RECETTE

1. LES RAISINS MACÉRÉS

Mettre à macérer pendant 24h 100 g de raisins golden avec 15 ml de rhum ambré.

2. LE BEURRE MANIÉ

Couper le beurre en petits dés et le mélanger à la farine jusqu'à l'obtention d'une boule bien lisse. Etaler le beurre manié en rectangle de 20 cm x 25 cm.

Etaler 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.

3. GARNITURE ET CUISSON

Sortir la pâte à brioche du réfrigérateur et faire une abaisse de 20 cm x 22 cm. La dorer complètement avec du jaune d'œuf et déposer quelques raisins macérés. Rouler la brioche en gros boudin et la placer au congélateur pendant 20 min. Sortir la pâte et détailler des tronçons de 6 cm et les disposer dans un moule à cake classique. Laisser pousser pendant 1h30 et cuire à 180°C pendant 30 min. Après complet refroidissement, insérer à l'aide d'une poche à douille notre praliné et parsemer quelques secs golden.

ASTUCE

Pour les amoureux des fruits, vous pouvez aussi utiliser nos fourrages à la place du praliné.



Raisins Golden BROVER : Carton 12,5 kg ou 10 x 1 kg

RECETTES

SNA- CK- ING

Parce que la gastronomie est avant tout une histoire de passion et d'inspiration, découvrez une sélection de recettes imaginées par notre chef qui vous permettront de renouveler et différencier votre offre.

Des classiques intemporels aux réalisations contemporaines, nous voulons repousser les limites de votre créativité et révéler toutes les possibilités offertes par notre gamme de produits snacking.



BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

RECETTE **SNACKING**

GNOCCHIS ANTIPASTI DELLA MAMMA

ACCOMPAGNÉS DE NOS INGRÉDIENTS ANTIPASTI (PESTO, COURGETTES, TOMATES, CHAMPIGNONS),
NOS GNOCCHIS DELLA MAMMA VIENNENT APPORTER UN PEU DE SOLEIL DANS VOS ASSIETTES.
UNE RECETTE SIMPLE MAIS TERRIBLEMENT EFFICACE !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
CC

LES INGRÉDIENTS

GNOCCHIS

500 g de pulpe de pommes de terre, 250 g de farine, 2 jaunes d'œufs.

GARNITURE

200 g de pesto alla Genovese BROVER, 100 g de champignons BROVER, 200 g de courgettes à l'huile BROVER, 100 g de tomates confites à l'huile BROVER, 6 émincés de poulet, sel, poivre.

LA RECETTE

1. LES GNOCCHIS

Ecraser la pulpe de pomme de terre afin d'obtenir une purée lisse et homogène. Incorporer la farine et les jaunes d'œufs et mélanger délicatement. Diviser la pâte à gnocchis en 3 et former des boudins de 40 cm de longueur. Détailler les boudins en morceaux de façon à obtenir des gnocchis puis les rouler et les marquer à la fourchette. Laisser sécher à température ambiante sur un plateau légèrement fariné.

2. CUISSON DU POULET

Cuire à la vapeur les émincés de poulet enroulés dans du papier film pendant 10 à 12 min. Les laisser refroidir et finir la cuisson dans une poêle bien chaude afin de bien les dorer. Assaisonner, saler et poivrer.

3. CUISSON DES CHAMPIGNONS

Egoutter les champignons BROVER et les rincer. Les faire sauter à la poêle avec une noisette de beurre.

4. CUISSON DES GNOCCHIS

Porter à ébullition de l'eau avec un filet d'huile d'olive puis plonger les gnocchis à eau frémissante. Egoutter les gnocchis et les faire revenir avec les émincés de poulet et un peu de pesto BROVER.

5. MONTAGE

Dans une assiette, déposer les gnocchis et le poulet. Disposer des lanières de courgettes BROVER et les différents ingrédients BROVER. Parsemer un peu d'herbes aromatiques, de pesto BROVER et de copeaux de parmesan.



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

Champignons BROVER : Boîte 4/4 et 5/1

Pesto alla Genovese BROVER : Bocal 900 g

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

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



BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

RECETTE **SNACKING**

PISSALADIÈRE PROVENÇALE TRADITIONNELLE

GRANDE SPÉCIALITÉ PROVENÇALE, LA PISSALADIÈRE NOUS RÉGALE À CHAQUE FOIS. ET PUIS, ELLE EST SI FACILE À RÉALISER GRÂCE À NOS OIGNONS PRÉFRTS AINSI QUE NOS DÉLICIEUX ANCHOIS À L'HUILE. UN PLAT CONVIVIAL À APPRÉCIER LORS DE L'APÉRITIF OU ENTRE AMIS.

RECETTE
4 PERSONNESNIVEAU
FACILETYPE
CLASSIQUEPRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE

500 g de farine type 55, 50 g de sucre, 100 g d'huile d'olive, 175 g d'eau, 22 g de levure de boulanger, 10 g de sel, 1 œuf.

GARNITURE

200 g de filets d'anchois à l'huile BROVER, 400 g d'oignons préfrits BROVER, 80 g olives noires rondelles BROVER, 80 g d'olives vertes rondelles BROVER, huile d'olive, herbes de provence et thym.

LA RECETTE

1. LA PÂTE

Délayer la levure dans de l'eau. Ajouter tous les ingrédients dans la cuve du batteur et mélanger la pâte pendant 12 min. Débarrasser et laisser pousser à température ambiante pendant 1h30.

2. PRÉPARATION DES OIGNONS

Egoutter les oignons et les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, des herbes de Provence et du thym. Ajouter un peu de sucre pour finir de les caraméliser. Débarrasser et mettre au réfrigérateur.

3. MONTAGE ET CUISSON

Commencer par préchauffer le four à 220°C. Dégazer et étaler la pâte en rectangle 40cmx30cm. Déposer les oignons. Egoutter les filets d'anchois et les disposer en croissillon. Ajouter ensuite les olives en rondelles (vertes et noires) de façon homogène. Laisser pousser 30 min. Avant d'enfourner, ajouter un filet d'huile d'olive sur la pissaladière et cuire à 190°C pendant 16 min. A déguster avec une petite salade.

L'ASTUCE

Pour gagner du temps, vous pouvez aussi utiliser les oignons caramélisés BROVER et des olives façon Grèce.



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

Filets d'anchois à l'huile **BROVER** : Boîte

Oignons préfrits **BROVER** : Boîte 4/4 et 5/1

Olives noires et vertes en rondelles **BROVER** : Boîte 3/1 et 5/1



RECETTE **SNACKING**

PIZZA JAMBON DE PARME ANTIPASTI

LA PIZZA EST UN INCONTOURNABLE DANS L'UNIVERS DU SNACKING.
SIMPLE À RÉALISER, CETTE RECETTE AUSSI GOURMANDE QUE COLORÉE FAIT LA PART
BELLE AU JAMBON CRU DE PARME ET À NOS LÉGUMES ANTIPASTI BROVER.



RECETTE
1 PIZZA



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À PIZZA

250 g de farine type 00, pincé de sel, cuillère à soupe d'huile
d'olive, 125 ml d'eau, 4 g de levure déshydratée.

GARNITURE

150 g de Pizzata BROVER, 120 g de courgettes à l'huile
BROVER, 40 g de gouttes de poivrons jaunes BROVER, 40 g
d'olives vertes et noires rondelles BROVER, 80 g de tomates
confites BROVER, 6 tranches de jambon de Parme, pousses
d'herbes.

LA RECETTE

1. LA PÂTE À PIZZA

Pétrir au batteur tous les ingrédients pendant 10 min puis rajouter
l'huile d'olive et de nouveau pétrir 5 min. Laisser pousser 1h à
température ambiante avec un film contact. Dégazer en appuyant
dessus puis former une boule. Laisser poser 30 min puis façonner la
pâte à pizza sur un diamètre de 30 cm.

2. MONTAGE ET CUISSON

Déposer en fond la Pizzata BROVER ainsi que les légumes antipasti
BROVER. Cuire à 250°C dans un four à sole pendant 5 min. Après
cuisson, déposer la chiffonnade de jambon et les jeunes pousses
d'herbes. Terminer en ajoutant un filet d'huile d'olive et de la crème
de balsamique blanc.

3. L'ASTUCE

Vous pouvez aussi utiliser d'autres antipasti comme les aubergines
BROVER.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Sauce Pizzata BROVER : Boîte 4/4 et 5/1

Olives noires et vertes en rondelles BROVER : Boîte 3/1 et 5/1

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

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

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

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

Perles de tomates BROVER : Boîte 4/4



RECETTE SNACKING

SALADE DE QUINOA COEURS DE PALMIER ET MANDARINES

QUAND LE PRINTEMPS POINTE SON NEZ, IL DONNE ENVIE DE PRÉPARER UNE BONNE SALADE DE SAISON... LAISSEZ DONC VOUS SURPRENDRE PAR CETTE RECETTE LÉGÈRE ET SAVOUREUSE OÙ NOS BEAUX LÉGUMES ANTIPASTI BROVER VIENNENT SE MARIER À LA PERFECTION AVEC L'ÉCREVISSE.



RECETTE
4 ASSIETTES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

SALADE

320 g de quinoa tricolore BROVER, 200 g de queue d'écrevisses cuites et décortiquées, 50 g de cacahuètes, salades, 200 g de cœurs de palmiers BROVER, 150 g de perles de tomates BROVER, 180 g de segments de mandarines BROVER, 40 g de gouttes de poivrons jaunes BROVER.

VINAIGRETTE

Huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde, 1 orange, 1 échalote, sel, poivre.

LA RECETTE

1. LE QUINOA

Rincer le quinoa BROVER à l'aide d'une passoire fine. Porter à ébullition l'eau puis abaisser à feu doux, y plonger le quinoa et le cuire pendant 10 à 15 min. Egoutter et rincer à l'eau froide.

2. LA VINAIGRETTE

Mélanger dans un récipient une cuillère à soupe d'huile d'olive, le jus d'une orange, une cuillère de vinaigre balsamique blanc, 2 cuillères à soupe de moutarde, une échalote, du sel et du poivre.

3. MONTAGE

Assaisonner le quinoa avec la vinaigrette et disposer harmonieusement les différents ingrédients BROVER et les queues d'écrevisse. Déposer également des cacahuètes préalablement torréfiées au four pendant 30 min à 130°C.

L'ASTUCE

Vous pouvez aussi décliner cette recette en verrine.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Quinoa tricolore Bio BROVER : Sachet 1 kg

Perles de tomates BROVER : Boîte 3/1 et 5/1

Cœurs de palmier BROVER : Boîte 4/4

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

Segments de mandarines BROVER : Boîte 4/4



BROVER
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

RECETTE **SNACKING**

SPAGHETTIS ENCRE DE SEICHE GAMBAS ET ANTIPASTI

TRÈS PRISÉE EN CUISINE, L'ENCRE DE SEICHE EST UN COLORANT PUISSANT QUI APPORTE UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ À TOUTS VOS PLATS. ICI, NOTRE CHEF A DÉCIDÉ DE L'UTILISER AVEC DES PÂTES MAISON GÉNÉREUSEMENT ACCOMPAGNÉES DE NOS LÉGUMES ANTIPASTI.



RECETTE
6 PARTS



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTES ENCRE DE SEICHE

400 g de farine type 00, 4 œufs, 3 cl d'huile d'olive, pincée de sel, encre de seiche.

GARNITURE

20 g de caprons BROVER, 20 g de gouttes de poivrons rouges et jaunes BROVER, 20 g de tomates confites à l'huile BROVER, 10 g de graines de chia BROVER, 20 gambas, piment d'Espelette, huile d'olive.

LA RECETTE

1. PÂTES DE L'ENCRE DE SEICHE

Pétrir dans la cuve du batteur la farine, le sel les œufs et l'huile d'olive. Ajouter progressivement l'encre de seiche jusqu'à l'obtention d'une belle couleur noire. Pétrir ensuite jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Diviser la pâte et la passer au laminoir épaisseur spaghettis. Laisser sécher les pâtes sur un plateau fariné.

2. CUISSON DES GAMBAS

Décortiquer les gambas et les faire sauter à l'huile d'olive et au piment d'Espelette.

3. CUISSON DES CHAMPIGNONS

Egoutter les champignons BROVER et les faire sauter avec de l'ail. Rajouter les pétoncles et finir la cuisson. Rajouter les morilles lavées et rincées.

4. CUISSON DES PÂTES

Porter de l'eau à ébullition et cuire les spaghettis dans l'eau frémissante pendant 8 min pour une cuisson « al dente ». Egoutter les pâtes en gardant un peu d'eau de cuisson afin de les faire sauter avec les gambas. Débarrasser dans une belle assiette.

5. LE MONTAGE

Déposer les caprons et les mini gouttes de poivrons avec quelques graines de chia et des pousses d'herbes.



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

Caprons BROVER : Boîte 4/4

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

Graines de chia BROVER : Sachet 1 kg

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

WWW.ATELIERBROVER.COM



RECETTE **SNACKING**

PANNA COTTA POULET ET TOMATES

À SERVIR EN AMUSE-BOUCHE OU EN PLAT PRINCIPAL, CETTE RECETTE MÊLE FRAICHEUR ET LÉGÈRETÉ. LA DOUCEUR DE LA PANNA COTTA TOMATES SE MARIE À LA PERFECTION AVEC LE FONDANT DES COEURS DE PALMIER BROVER ET LE GOÛT DÉLICAT DU POULET.



RECETTE
4 PLATS



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PANA COTTA

250 g de crème liquide 30%, feuille de gélatine or, 50 g de délice de tomates BROVER, sel et poivre.

ACCOMPAGNEMENT

Salade, 300 g d'émincés de poulet, pouces d'oignons verts, 120 g de tomates confites BROVER, 200 g de cœurs de palmier BROVER, vinaigre balsamique blanche, herbes.

LA RECETTE

1. LA PANNA COTTA

Détendre la gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Porter à ébullition la crème avec le délice de tomates BROVER et incorporer ensuite la feuille de gélatine détendue. Saler, poivrer et couler le tout dans les verrines. Réserver au réfrigérateur pendant 1 à 2h.

2. LE MONTAGE

Sur la base de la Panna Cotta, disposer harmonieusement le reste des ingrédients d'accompagnement en suivant cet ordre : pouces d'oignons, émincés de poulet rôti, émincés de cœurs de palmier BROVER, tomates confites BROVER et enfin la salade. Finir par assaisonner avec de la crème de balsamique blanc. Accompagner vos plats de gressins avant de servir.



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

Délice de tomates BROVER : Bocal 900 g

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

Cœurs de palmier BROVER : Boîte 4/4



RECETTE **SNACKING**

PAIN SURPRISE GOURMAND

METTEZ UN PEU DE SURPRISE DANS VOTRE APÉRITIF GRÂCE À CETTE RECETTE
ORIGINALE À BASE D'ANDOUILLE DE GUÉMENÉ ET AUX LÉGUMES ANTIPASTI BROVER.
GOURMAND ET ESTHÉTIQUE, CE PAIN NE MANQUERA PAS DE VOUS ÉTONNER...



RECETTE
6 PARTS



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PAIN DE MIE

450 g de farine type 45, 15 g de levure boulanger, 150 g d'eau,
150 g de lait, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à soupe de
sucre, 100 g de pesto alla Genovese BROVER.

MONTAGE

50 g de gouttes de poivrons jaunes BROVER, 100 g de perles
de tomates BROVER, 50 g de caprons BROVER, 100 g de
pesto alla Genovese BROVER, 100 g de tranches d'aubergines
BROVER, andouille de guéméné, salade, cream cheese.

LA RECETTE

1. LE PAIN DE MIE

Mélanger ensemble l'eau, le lait, le sel et la levure dans la cuve
du batteur. Verser les produits secs et pétrir pendant 10 min. En
fin de pétrissage, ajouter le pesto et finir de mélanger à vitesse
moyenne. Laisser pousser 1h dans un endroit chaud (étuve 27°C).
Dégazer la pâte et former un rectangle puis replier 1/3 supérieur de
la pâte au centre et rabattre l'autre 1/3 au centre. Former le pâton
rectangulaire et le déposer au fond côté jointure d'un moule à pain
de mie de 28 cm. Laisser pousser de nouveau 1h dans un endroit
chaud puis cuire à 190°C pendant 25 min.

2. LE MONTAGE

Après complet refroidissement du pain, le diviser en 2 dans sa
longueur et l'évider dans son centre. Pocher un mélange crème
cheese et pesto BROVER. Pour finir, disposer les légumes antipasti
BROVER ainsi que la charcuterie.

L'ASTUCE

Vous pouvez aussi remplacer le pesto BROVER par du délice de
tomates BROVER.



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

Caprons BROVER : Boîte 4/4 et 5/1

Perles de tomates BROVER : Boîte 4/4

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

Aubergines à l'huile BROVER : Boîte 4/4

Pesto alla Genovese BROVER : Bocal 900 g



RECETTE **SNACKING**

CAKE TOMATES OLIVES

PARFAITE A L'APÉRO, CETTE UNE PETITE GOURMANDISE SE DÉGUSTE EN TOUTE IMPUNITÉ !
FACILE À RÉALISER, CE CAKE SALÉ EST UNE VALEUR SÛRE ET SES VARIANTES SONT INFINIES.
UNE PRÉPARATION AUX ACCENTS MÉDITÉRANÉENS QUI ACCOMPAGNERA TOUTES VOS SOIRÉES.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À CAKE

150 g de farine type 55, 11 g de levure chimique, 3 œufs, 100 g de gruyère râpé, 10 cl d'huile d'olive, 10 cl de lait, 100 g de tomates confites BROVER, 50 g de brisures d'olives façon Grèce BROVER, 100 g d'olives vertes dénoyautées BROVER, basilic frais, sel et poivre.

LA RECETTE

1. LA PÂTE

Mélanger la levure chimique et la farine. Battre au fouet les œufs, l'huile, le lait, le sel et le poivre. Incorporer le mélange farine et y ajouter le gruyère râpé, les tomates confites BROVER, les brisures d'olives façon Grèce BROVER, les rondelles d'olives vertes BROVER et le basilic ciselé.

2. LA CUISSON

Faire cuire à 170°C pendant 30 à 35 min dans un moule à cake ou un moule rond. Après complet refroidissement, couper de belles tranches pour déguster.



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

Olives façon Grèce BROVER : Seau 2 poches x 2 kg

Olives vertes dénoyautées BROVER : Boîte 4/4 et 5/1

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



RECETTE **SNACKING**

TARTE PRINTANIÈRE ANTIPASTI

UNE ENVIE DE FRAÎCHEUR ET DE LÉGÈRETÉ ? ALORS CETTE RECETTE EST PARFAITE POUR VOUS !
FACILE À RÉALISER, CETTE TARTE PRINTANIÈRE EST GÉNÉREUSEMENT GARNIE DE NOS
LÉGUMES ANTIPASTI BROVER.



RECETTE
6 PARTS



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE FEUILLETÉE

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

GARNITURE

200 g d'oignons préfaits BROVER, 200 g d'aubergines grillées
à l'huile BROVER, 200 g de courgettes grillées à l'huile
BROVER, 80 g de tomates confites à l'huile BROVER, 40 g
de gouttes de poivrons rouges BROVER, 200 g de poivrons
à l'huile grillés BROVER, huile d'olive, herbes de provence.

LA RECETTE

1. LA PÂTE FEUILLETÉE

Mélanger la farine et la crème liquide pendant 4 min au batteur puis
ajouter l'eau froide et le sel. Comme pour le feuilletage classique,
donner 4 tours simples. Réserver au réfrigérateur pendant 2h.
Détailler 2 bandes de 3mm d'épaisseur.

2. CUISSON DES OIGNONS

Egoutter les oignons et les faire revenir dans une poêle avec un
filet d'huile d'olive, des herbes de provence et du thym. Ajouter un
peu de sucre pour finir de les caraméliser. Débarrasser et mettre
au réfrigérateur.

3. LE MONTAGE

Déposer les oignons en les disposant uniformément sur le fond
de tarte. Egoutter les légumes antipasti BROVER et les tailler en
morceau afin de les déposer en méli-mélo sur la tarte. Pour relever
le tout ajouter des herbes aromatiques.

L'ASTUCE

Cette recette est également déclinable sur un fond de tarte rond ou
en chaussons de légumes individuels.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Aubergines à l'huile **BROVER** : Boîte 4/4

Tomates confites à l'huile : Boîte 4/4

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

Gouttes de poivrons rouges **BROVER** : Boîte 4/4

Oignons préfaits **BROVER** : Boîte 4/4 et 5/1



TARTE RUSTIQUE AUX ARTICHAUTS

ON PRÊTAIT AUTREFOIS À L'ARTICHAUT LE POUVOIR DE RENDRE AMOUREUX...
ÇA TOMBE BIEN CAR VOUS ALLEZ ÊTRE SOUS LE CHARME DE CETTE RECETTE
DE TARTE RUSTIQUE GÉNÉREUSEMENT GARNIE AVEC NOS ARTICHAUTS BROVER.



RECETTE
6 PARTS



NIVEAU
MOYENNE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
CC

LES INGRÉDIENTS

PÂTE BRISÉE

300 g de farine type 45, 150 g de beurre, 8 cl d'eau, 1 pincée de sel.

GARNITURE

300 g d'oignons préfaits BROVER, 800 g de cœurs d'artichauts BROVER, 50 g de cubes de tomates confites BROVER, 20 g de gouttes de poivrons jaunes BROVER, pousses d'herbes, feta, jambon du pays, huile d'olive, herbes de provence.

LA RECETTE

1. LA PÂTE BRISÉE

Pétrir dans la cuve du batteur la farine, le beurre, l'eau et le sel de façon à obtenir une pâte bien lisse. Cuire le fond de tarte à blanc avec des billes de cuisson à 170°C pendant 25 min.

2. CUISSON DES OIGNONS

Egoutter les oignons et les faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, des herbes de Provence et du thym. Ajouter un peu de sucre pour finir de les caraméliser. Débarrasser et mettre au réfrigérateur.

3. CUISSON DES ARTICHAUTS

Egoutter les artichauts BROVER et dorer les faces à la poêle pendant 5 à 10 min afin d'avoir une belle coloration.

4. LE MONTAGE

Déposer les oignons dans le fond de tarte avec les artichauts positionnés tête vers le haut. Disposer les gouttes de poivrons BROVER, les cubes de tomates confites BROVER, le jambon et la feta. Réchauffer avant de servir et parsemer quelques pousses d'herbes avant de déguster.



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

Oignons préfaits BROVER : Boîte 4/4 et 5/1

Cœurs d'artichauts BROVER : Boîte 4/4

Cubes de tomates confites à l'huile BROVER : Boîte 4/4

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



RECETTE **SNACKING**

VOL-AU-VENT TERRE & MER

AVEC OU SANS CHAPEAUX, VOL-AU-VENT OU BOUCHÉES À LA REINE CRÉENT TOUJOURS LA SURPRISE AVEC LEUR GARNITURE MYSTÉRIEUSE ET ONCTUEUSE. NOTRE CHEF VOUS DÉVOILE ICI UNE VERSION QUI RÉVÈLE À MERVEILLE LES SAVEURS DÉLICATES DE LA TERRE ET LA MER.



RECETTE
6 PARTS



NIVEAU
MOYENNE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
CC

LES INGRÉDIENTS

PÂTE FEUILLETÉE

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

BÉCHAMEL

50 cl de farine, 50 g de beurre, 60 cl de lait, sel et poivre.

GARNITURE

100 g de saumon poche au naturel BROVER, 150 g de champignons hôtel BROVER, 20 g de cubes de tomates confites, 100 g de morilles, 200 g pétoncles, wakame.

LA RECETTE

1. LA PÂTE FEUILLETÉE

Mélanger la farine et la crème liquide pendant 4 min au batteur puis ajouter l'eau froide et le sel. Comme pour le feuilletage classique, donner 4 tours simples. Réserver au réfrigérateur pendant 2h. Détailler 2 disques de 3mm d'épaisseur.

2. LA BÉCHAMEL

Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Ajouter la farine en pluie et la moitié du lait. Mélanger énergiquement jusqu'à épaississement. Ajouter le reste du lait pour finir la béchamel.

3. CUISSON DES CHAMPIGNONS

Egoutter les champignons BROVER et les faire sauter avec de l'ail. Incorporer les pétoncles et finir la cuisson. Rajouter les morilles lavées et rincées.

4. CUISSON DU VOL-AU-VENT

Cuire le vol-au-vent à 180°C pendant 25 min.

5. LE MONTAGE

Mélanger les champignons à la béchamel puis ajouter les cubes de tomates confites BROVER. Déposer le tout dans notre vol-au-vent et émettre le saumon BROVER. Disposer sur le dessus du wakame.



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

Saumon naturel BROVER : Poche 600 g

Champignons BROVER : Boîte 4/4 et 5/1

Cubes de tomates confites à l'huile BROVER : Boîte 4/4



LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.



**À PROPOS DU CARNET DE RECETTES BROVER
«INSPIRER. EXPLORER.» VOLUME 1.**

Édition originale française publiée en 2021

Textes © Brousse Vergez

Conception graphique © Brousse Vergez

Photographies © Brousse Vergez

Stylisme © Brousse Vergez

Recettes © Claude Pollet - Brousse Vergez

Impression : France Document Marseille

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.

VOLUME 1

INSPIRER. EXPLORER.

LE CARNET DE RECETTES BROVER

