

BROVER

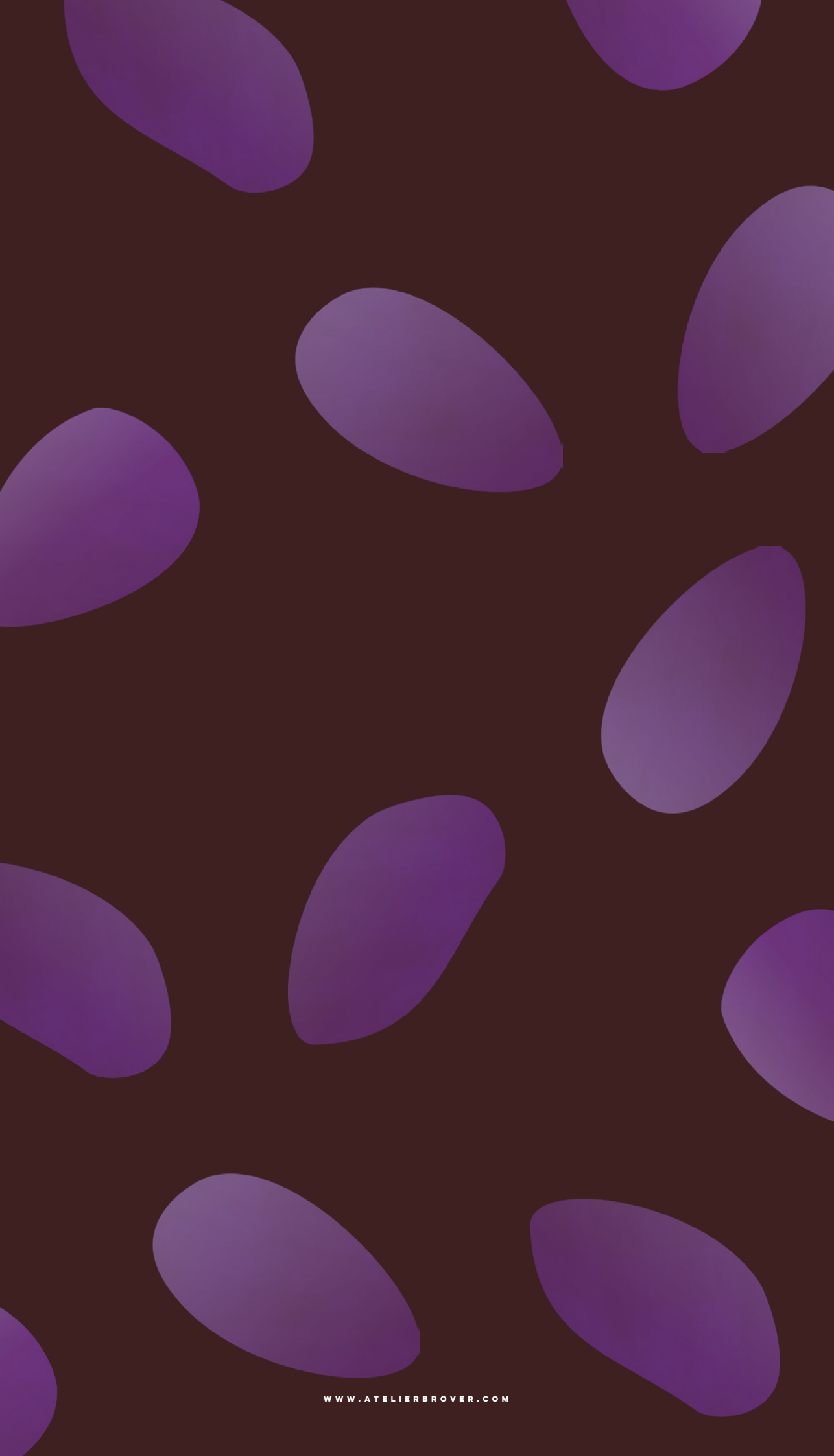
LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

LE CARNET DE RECETTES BROVER

INSPIRER. EXPLORER.

PÂTISSERIE / BOULANGERIE / SNACKING

V O L U M E 2



Poursuivre notre quête passionnante d'inspiration et d'excellence.

Notre amour de la Boulangerie-Pâtisserie nous pousse chaque jour à nous dépasser pour imaginer toujours plus de recettes et d'idées à vous proposer.

C'est motivés par cette envie que nous avons travaillé à ce deuxième opus de notre carnet de recettes BROVER, à la recherche de cette subtile alchimie alliant justesse et audace sur laquelle repose la création culinaire.

Nous sommes très heureux de vous offrir ces 30 recettes, réparties à parts égales entre nos trois grandes familles d'ingrédients : Pâtisserie, Boulangerie, Snacking.

Nous avons voulu ce carnet de recettes volume 2 innovant et surprenant : ainsi, les curieux seront récompensés par 2 recettes exclusivement présentées en vidéo. Scannez les QR codes que vous trouverez dans ce carnet, poussez la porte de l'atelier et laissez-vous entraîner vers ces deux belles histoires gourmandes. Nous avons adoré les réaliser pour vous, nous sommes sûrs qu'elles vous plairont.

Pâtisseriesment vôtre,

Claude Pollet

CHEF PÂTISSIER BROVER





INSPIREZ-VOUS. EXPLOREZ NOS RECETTES.

RECETTES PÂTISSERIE

Pain de Gênes aux poires	Page 8
Fondant chocolat pêches	Page 10
Clafoutis aux reines-claude	Page 12
Barre sablé breton & griottes	Page 14
Le Tutti Frutti	Page 16
Saint Honoré aux agrumes	Page 18
Macarons poire caramel	Page 20
Délice mango coco	Page 22
Méli mélo fruité	Page 24
Les babas abricot romarin	Page 26



Recette Vidéo **EXCLUSIVE!**

RECETTES BOULANGERIE

Les rolls fraise	Page 30
Financiers pistache abricot	Page 32
Croquants amandes noisettes cranberries	Page 34
Muffins olives tomates confites emmental	Page 36
Farandole de foccacias	Page 38
Flan pâtissier, thé matcha & myrtilles	Page 40
Pain boule abricots & figues	Page 42
Brioche roulée aux tomates façon babka	Page 44
Chouquettes pâtisseries aux mirabelles	Page 46
Brioche macaronade & raisins secs	Page 48

RECETTES SNACKING

Les Naans végétariens	Page 52
Tartines de seigle fraîcheur	Page 54
Hot dogs déstructurés	Page 56
Le wrap hack	Page 58
Pain turc aux olives	Page 60
Tarte rustique amatxi	Page 62
Le burger auvergnat	Page 64
Mauricette bacon sliders	Page 66
Pain surprise surprise	Page 68
Les navettes marseillaises	Page 70



Recette Vidéo **EXCLUSIVE!**

RECETTES

PÂ- TIS- SÉRIE

Notre chef pâtissier démonstrateur a pour mission quotidienne de mettre en musique les ingrédients BROVER et révéler leur potentiel dans des recettes novatrices et uniques.

Redécouvrez avec lui les produits de notre gamme Pâtisserie et laissez-vous entraîner par son inépuisable imagination ; dépaysement assuré !



RECETTE PÂTISSERIE

PAIN DE GÊNES AUX POIRES

QUAND LA POIRE RENCONTRE LE BISCUIT, TOUT EST DIT : LE MOELLEUX ET LE FONDANT S'UNISSENT DANS UN MARIAGE SUTIL ET DÉLICAT QUI VOUS LAISSE SANS VOIX, MAIS NE LAISSE PAS LES PAPILLES INDIFFÉRENTES. ON AIME CES BELLES RENCONTRES ET ON SAIT QU'IL EN EXISTE BEAUCOUP EN PÂTISSERIE.



RECETTE
8-10 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
CCC

LES INGRÉDIENTS

PAIN DE GÊNES

320 g de pâte d'amande 70%, 6 œufs, 100 g de beurre, 60 g de farine type 55, 4 g de baking powder, 15 g d'eau de vie de poire, QS poudre de vanille

GÉLIFIÉ DE POIRE

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

GARNITURE

1 boîte 4/4 de demi poires BROVER, 50 g de brisures de dragées blanches

LA RECETTE

1. LE PAIN DE GÊNES

Au micro-ondes, détendre la pâte d'amande quelques secondes. Placer celle-ci dans la cuve du batteur et incorporer les œufs 1 à 1. Monter le tout pendant 10 min. Faire fondre le beurre. Tamiser la farine et la baking powder. Incorporer le beurre tiède en filet sur la base œufs-pâte d'amande, puis les poudres. Finir de mélanger le tout et ajouter l'eau de vie et la poudre de vanille. Cuire dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre préalablement beurré et tapissé d'amandes effilées, à 160 °C pendant 20 min.

2. LE GÉLIFIÉ DE POIRE

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

3. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, lisser de géliifié de poires et déposer les poires en tranches chalumeautées pour marquer leurs arêtes. Lustrer d'un nappage neutre. Décorer de brisures de dragées blanches.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Demi poires Williams BROVER : Boîte 4/4, 3/1, 5/1



RECETTE PÂTISSERIE

FONDANT CHOCOLAT PÊCHES

LA PÊCHE DEVIENT AU XIX^{ÈME} SIÈCLE UN INGRÉDIENT TRÈS À LA MODE DANS LES DESSERTS, PROPOSÉS DANS LES HÔTELS DE LUXE ET LES STATIONS BALNÉAIRES QUI SE DÉVELOPPENT AVEC L'INDUSTRIALISATION. C'EST À CETTE ÉPOQUE QU'ANTONIN CARÈME INVENTE LA FAMEUSE PÊCHE MELBA, À LONDRES. LES PÂTISSIERS APPRÉCIENT DE TRAVAILLER CE PRODUIT DANS DE BELLES RÉALISATIONS. L'ALLIANCE AVEC LE CHOCOLAT FONCTIONNE À MERVEILLE.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

FONDANT CHOCOLAT

200 g de chocolat 68%, 250 g de mascarpone, 4 œufs,
75 g de sucre glace, 40 g de farine

GANACHE MONTÉE

225 g de crème liquide 30%, 50 g de miel, 300 g de
chocolat au lait, 225 g de crème liquide 30%

GARNITURE

250 g de tranches de pêches BROVER, 50 g de
miet BROVER

LA RECETTE

1. LE FONDANT AU CHOCOLAT

Faire fondre le chocolat au bain marie. Passer le mascarpone au micro-ondes pendant 30 secondes, puis le détendre au batteur à l'aide de la feuille. Verser le chocolat chaud dessus et ajouter les œufs 1 par 1 sans arrêter de mélanger. Incorporer le sucre et la farine préalablement tamisés et finir de mélanger. Déposer l'appareil dans un moule de 22 cm beurré et fariné. Cuire à 150 °C pendant 25 min. Démouler et réserver au réfrigérateur.

2. LA GANACHE MONTÉE

Verser 225 g de crème et le miel, préalablement portés à ébullition, sur le chocolat au lait. Mélanger. Verser 225 g de crème liquide froide sur la ganache. Mixer et réserver au réfrigérateur au minimum 2 h. Monter la ganache en texture chantilly.

3. LE MONTAGE

Lisser le fondant de ganache montée. Déposer les tranches de pêches préalablement égouttées. Lustrer d'un nappage neutre. Décorer d'un disque de chocolat à votre convenance.



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



RECETTE PÂTISSERIE

CLAFOUTIS AUX REINES-CLAUDES

LA REINE-CLAUDE, CETTE GROSSE PRUNE À LA CHAIR FERME, SUCRÉE ET PARFUMÉE, EST CONSOMMÉE EN FRANCE DEPUIS LA RENAISSANCE. ELLE PERMET DE CRÉER DES RECETTES SURPRENANTES, NOTAMMENT SALÉES, MAIS LE CLAFOUTIS ET LA TARTE RESTENT SES DÉCLINAISONS LES PLUS APPRÉCIÉES. NOUS AVONS RÉALISÉ POUR VOUS UNE DE CES VALEURS SÛRES.



RECETTE
6-8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

APPAREIL À CLAFOUTIS

500 ml de lait entier, 2 cuillères à soupe de kirsch, 1 gousse de vanille, 200 g de farine type 45, 150 g de sucre muscovado, 4 œufs, 1 pincée de sel

GARNITURE

400 g de demi reines-claude BROVER

LA RECETTE

1. LE CLAFOUTIS

Egoutter les reines-claude la veille pour le lendemain et les réserver au réfrigérateur. Préchauffer le four à 170 °C. Beurrer généreusement un moule et le chemiser de sucre muscovado. Dans un cul-de-poule, mélanger les œufs et une partie de la farine. Ajouter le sel et une partie du lait et mélanger énergiquement. Pour terminer, ajouter le reste de la farine et du lait, le kirsch et la vanille grattée. Déposer les reines-claude dans le moule.

2. LA CUISSON & LE MONTAGE

Couler l'appareil sur les reines-claude et cuire 30 min à 170 °C. Après complet refroidissement, lustrer très légèrement d'un nappage neutre.

ASTUCE

La gamme des fruits pâtisseries BROVER (cerises, mirabelles, abricots, etc.) se prête à toutes les variations pour ce clafoutis.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Demi reines-claude BROVER : Boîte 3/1



RECETTE PÂTISSERIE

BARRE SABLÉ BRETON & GRIOTTES

LE PALET BRETON À GÉOMÉTRIE VARIABLE S'ADAPTE SELON VOS ENVIES. POUR NOUS C'EST EN BARRE, LÉGÈRE ET CROUSTILLANTE. ELLE CÔTOIE LES CRÈMES, LES GANACHES ET LES FRUITS PÂTISSIERS. LA GRIOTTE SE PRÊTE AU JEU, AVEC SA RONDEUR ACIDULÉE. OSONS LES FORMES !



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

GANACHE MONTÉE

225 g de crème liquide 30%, 50 g de miel, 225 g de crème liquide 30%, 325 g de chocolat blanc, 1 gousse de vanille, 2 g de gélatine Or

SABLÉ BRETON

3 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 100 g de beurre, 175 g de farine type 55, 6 g de baking powder, 1 pincée de sel de Guérande ou fleur de sel

GARNITURE

150 g de cerises griottes dénoyautées BROVER, 120 g de fourrage cerises noires entières 70% BROVER

LA RECETTE

1. LA GANACHE MONTÉE

Ramollir la feuille de gélatine dans un grand volume d'eau. Verser les 225 g de crème, le miel et la vanille grattée, préalablement portés à ébullition, sur le chocolat blanc. Ajouter la feuille de gélatine ramollie et mélanger de manière à obtenir une ganache homogène et lisse. Verser les 225 g de crème liquide restant, froide, sur la ganache. Mixer et réserver au réfrigérateur minimum 2 h. Monter la ganache en texture chantilly et la pocher dans des moules forme Quenelle. Réserver au congélateur.

2. LE SABLÉ BRETON

Blanchir les jaunes d'œufs au batteur avec le sucre pendant 10 min. Incorporer la farine et la baking powder préalablement tamisées, le beurre pommade et la fleur de sel. Débarrasser au réfrigérateur pendant 1 h. Abaisser la pâte de 6 à 8 mm d'épaisseur et détailler dans un cadre beurré et sucré de 30 x 6 cm. Cuire à 165 °C pendant 20 min.

3. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, déposer le fourrage cerises noires au centre de la barre et pocher sur le dessus la ganache montée vanille. Décorer de moitiés de griottes, de disques de chocolat blanc et de fleurs comestibles type bleuet ou hibiscus.

ASTUCE

Le fait de beurrer et sucrer le moule permet d'obtenir une caramélisation et un croustillant sur la périphérie de la pâte après cuisson.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Cerises griottes dénoyautées BROVER : Bocal 1 l

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

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



RECETTE PÂTISSERIE

LE TUTTI FRUTTI

« TOUT CE QUI EST PETIT EST MIGNON » : CE N'EST PAS CETTE TARTE QUI VA CONTREDIRE L'ADAGE, AVEC SA SÉLECTION DE MINI FRUITS QUI VIENNENT APPORTER SUBTILITÉ ET ESTHÉTISME. LA TARTE TUTTI FRUTTI EST UN DES DESSERTS PHARES DE L'ÉTÉ, APPORTANT FRAÎCHEUR ET LÉGÈRETÉ, TOUT EN ÉTANT ULTRA GOURMANDE.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



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'AMANDE

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

CRÈME PÂTISSIÈRE

500 ml de lait entier, 1 gousse de vanille, 6 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 40 g de poudre à flan, 40 g de beurre

GARNITURE

150 g de fourrage abricots dés 70% BROVER, billes de poires Williams BROVER, mini poires BROVER, mini pommes BROVER, mini abricots BROVER, mini ananas BROVER, groseilles, framboises, citron vert, shiso pourpre, vene cress

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE

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

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. LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Fendre la gousse en deux et la faire bouillir avec le lait. Laisser infuser 10 min hors du feu. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre à flan. Verser le lait par-dessus, bien mélanger et cuire en remuant énergiquement jusqu'à ébullition. Ajouter le beurre et réserver au réfrigérateur.

4. LE MONTAGE

Sur la base de feuilletage, étaler à 2,5 mm d'épaisseur pour fonder la tarte (rectangulaire ou ronde). Insérer le fourrage abricots et la crème d'amande. Cuire à 170 °C pendant 30 min. Après complet refroidissement, lisser de crème pâtissière. Déposer les fruits et feuilles aromatiques harmonieusement et lustrer très légèrement d'un nappage neutre.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture abricots dés 70% BROVER : Boîte 3/1

Mini pommes BROVER : Boîte 1/2, 4/4

Mini abricots BROVER : Boîte 4/4

Mini ananas BROVER : Boîte 4/4, 3/1

Mini poires BROVER : Boîte 1/2, 4/4, 3/1

Billes de poires Williams BROVER : Boîte 1/2



RECETTE PÂTISSERIE

SAINT HONORÉ AUX AGRUMES

LES CHOUX VOUS FONT DE L'ŒIL ! EN 1840, LA MAISON CHIBOUST CRÉE LE SAINT HONORÉ, DU NOM DE LA RUE OÙ LA MAISON EST INSTALLÉE. QUI N'A PAS SUCCOMBÉ À SA CRÈME GÉNÉREUSE ET GOURMANDE ? LES FRUITS PEUVENT FACILEMENT DEVENIR LES CHOUCHOUS DANS CETTE SPÉCIALITÉ, ALORS FONCEZ, AVEC CETTE VERSION ALLIANT CITRON ET MANDARINE !



RECETTE
6-8 PERSONNES



NIVEAU
DIFFICILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE MINUTE

200 g de farine type 45, 240 g de beurre, 3 g de sel, 20 g de sucre, 90 ml d'eau froide

PÂTE À CHOUX

125 g de lait entier, 125 g d'eau, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, 1 pincée de sucre, 160 g de farine type 55, 250 g d'œufs

GARNITURE

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

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE MINUTE

Dans la cuve du batteur, verser la farine, le beurre en petits morceaux, le sel et le sucre. Mélanger le tout à la feuille. Puis ajouter l'eau pour obtenir une boule pas forcément homogène : il restera des petits morceaux de beurre. Réserver 1 h au réfrigérateur. Donner 5 tours comme pour un feuilletage avec un tourage beurre. Laisser reposer et détailler un fond de 18 cm de diamètre sur 6 mm d'épaisseur. Le cuire entre 2 plaques de cuisson à 170 °C pendant 30 min.

ASTUCE

Après cuisson, saupoudrer de sucre glace et flasher à 240 °C pour obtenir une belle caramélisation.

2. LA PÂTE À CHOUX

Faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le beurre et le sucre. Après ébullition, incorporer les 160 g de farine tamisée et réaliser une panade jusqu'à ce qu'elle se décolle complètement de la paroi de la casserole. Laisser légèrement tiédir et incorporer les œufs petit à petit, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Dresser, sur une plaque anti-adhésive, les choux taille chouquette. Cuire à 165 °C pendant 30 min.

3. LE MONTAGE

Garnir les choux avec la crème de citron et les glacer d'un fondant blanc au parfum bergamote. Lisser le fond de feuilletage avec la crème de citron. Déposer les choux sur le pourtour de celui-ci. Réaliser une chantilly mascarpone. La pocher dans le Saint Honoré. Y déposer les segments de mandarines et les zestes de citrons verts. Finir avec quelques copeaux de chocolat.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Crème de citron BROVER : Seau 6 kg

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



RECETTE PÂTISSERIE

MACARONS POIRE CARMEL

PETIT GÂTEAU MOYENÂGEUX CRÉÉ DANS LES PAYS ARABES, LE MACARON PASSA LES MERS, LES TERRES, LES FRONTIÈRES ET NOS PÂTISSIERS, CHARMÉS, L'ONT SUBLIMÉ AU FIL DES ANNÉES. JAMAIS UN PETIT GÂTEAU N'A ÉTÉ AUTANT PÂTISSÉ, QUE CE SOIT DANS LES COULEURS, LES GARNITURES, OU LES FORMES.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

MACARONS

75 g de blancs d'œufs, 200 g de sucre semoule, 50 g d'eau, 200 g de sucre glace, 200 g de poudre d'amande, 75 g de blancs d'œufs

GÉLIFIÉ DE POIRE

250 g de purée de poires, 40 g de sucre, 5 g de pectine NH, 1/2 gousse de vanille, QS eau de vie de poire

CARMEL

100 g de sucre semoule, 50 g de beurre, 100 g de crème liquide 30%, 1/2 gousse de vanille, 1 pincée de fleur de sel

GARNITURE

1 boîte de billes de poires Williams BROVER

LA RECETTE

1. LES MACARONS

Mixer et tamiser le sucre glace et la poudre d'amande ensemble. Incorporer 75 g de blancs d'œufs. Dans une casserole, ajouter le sucre semoule et l'eau, et cuire à 121 °C. Verser sur les 75 g de blancs d'œufs restant pour faire une meringue italienne. Incorporer la meringue italienne à la base sucre glace – poudre amande. Incorporer le colorant à convenance. Dresser les macarons sur feuille de papier sulfurisé. Cuire sur plaque doublée à 160 °C, de 18 à 20 min.

2. LE GÉLIFIÉ DE POIRE

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée de poires et la 1/2 gousse de vanille grattée à 40 °C. Y incorporer les poudres et cuire jusqu'à ébullition tout en remuant continuellement. Ajouter l'eau de vie de poire. Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

3. LE CARMEL

Réaliser un caramel à sec. Déglacer avec le beurre puis la crème et redonner un bouillon. Incorporer la gousse de vanille grattée et la pincée de fleur de sel. Laisser refroidir à température ambiante.

4. LE MONTAGE

Sur l'une des coques de macaron, pocher le gélatifié préalablement détendu. Au centre, insérer une petite noix de caramel et déposer les billes lustrées et vanillées sur le pourtour de celui-ci. Pour terminer, refermer d'une autre coque de macaron, décorer et déguster.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Billes de poires Williams BROVER : Boîte 1/2



RECETTE PÂTISSERIE

DÉLICE MANGO COCO

CHEZ BROVER, ON AIME L'EXOTISME ET ON VOUS PRÉSENTE LA MANGUE, AVEC SA CHAIR JAUNE FONCÉE, SUAVE ET SUCRÉE. ASSOCIÉE À SES COUSINES LA COCO ET LA VANILLE : NOUS AVONS UN TRIO GAGNANT. FOOT I BON, COMME ON DIT EN MARTINIQUE !



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
DIFFICILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

DACQUOISE COCO

75 g de blancs d'œufs, 70 g de sucre, 60 g de poudre d'amande, 20 g de coco râpée

INSERT GÉLIFIÉ MANGUE CITRON VERT

200 g de purée de mangues, 25 g de sucre, 5 g de pectine NH, jus d'un citron vert

BAVAROISE VANILLE COCO

40 g de jaunes d'œufs, 25 g de sucre, 150 g de lait de coco, 150 g de crème liquide, 1 gousse de vanille, 4 g de gélatine Or

GARNITURE

1 boîte de tranches de mangues BROVER, 1 citron vert, QS fleurs de bourrache

LA RECETTE

1. LA DACQUOISE COCO

Mélanger la coco et la poudre d'amande. Dans la cuve du batteur, monter les blancs d'œufs et le sucre. Après obtention d'une meringue, la mélanger délicatement avec les poudres. Dresser sur une feuille de papier sulfurisé d'une épaisseur de 8 mm. Cuire à 170 °C pendant 18 min.

2. LE GÉLIFIÉ MANGUE-CITRON VERT

Mélanger le sucre et la pectine. Chauffer la purée de mangue à 40 °C et y incorporer les poudres. Cuire jusqu'à ébullition tout en remuant continuellement. Ajouter le jus de citron vert. Couler le gélatifié dans un moule en silicone à rebords sur une épaisseur de 5 mm. Y déposer quelques tranches de mangues coupées en dés. Réserver au congélateur.

3. LA BAVAROISE VANILLE COCO

Mettre la gélatine à tremper dans un grand volume d'eau froide. Réaliser une crème anglaise sur la base du lait de coco. Après cuisson de celle-ci, ajouter les feuilles de gélatine essorées. Lorsque la base d'anglaise est à 30 °C, incorporer la crème liquide montée en chantilly.

4. LE MONTAGE

Dans un moule de dimensions 25 cm x 8 cm x 6 cm, déposer une base de dacquoise et chemiser le moule de bavaroise. Déposer alternativement une couche de bavaroise, une couche d'insert gélatifié, une couche de bavaroise, une couche de dacquoise, une couche d'insert gélatifié et pour finir, une couche de bavaroise. Bloquer le tout au congélateur au minimum 1h. Démouler l'entremet et réaliser un velours chocolat vert. Déposer quelques morceaux de la dacquoise restante, des dés de mangues, des suprêmes de citron vert et quelques fleurs de bourrache.



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

Tranches de mangues pelées BROVER : Boîte 4/4



RECETTE PÂTISSERIE

MELI MÉLO FRUITÉ

LAISSEZ-VOUS EMPORTER PAR CETTE FOLLE FARANDOLE CROQUANTE-FONDANTE-FRUITÉE !
CES TRANCHES COLORÉES SERONT DU PLUS BEL EFFET DANS UNE VITRINE DE PÂTISSIER.



RECETTE
10 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
CCC

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

BAVAROISE VANILLE

250 g de lait entier, 60 g de jaunes d'œufs, 50 g de sucre semoule, 1 gousse de vanille, 200 g de chocolat blanc, 250 g de crème liquide 30%, 2 feuilles de gélatine Or

GARNITURE

Cerises entières et dénoyautées Amarena BROVER, mini pommes BROVER, quartiers d'abricots BROVER, lychees dénoyautés BROVER, oreillons de pêches BROVER, fourrage cerises noires entières 70% BROVER, fourrage pommes dés 85% BROVER, fourrage abricots dés 70% BROVER, fourrage framboises purée 70% BROVER, fourrage cassis entiers 70% BROVER

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 le tout au réfrigérateur, minimum 30 min. Etaler la pâte jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 3-4 mm et détailler avec un emporte-pièce triangle. Cuire à 165 °C pendant 12 à 15 min.

2. LA BAVAROISE VANILLE

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Avec le lait, les jaunes, le sucre et la gousse de vanille grattée, réaliser une crème anglaise. Incorporer la aux feuilles de gélatine essorées. Verser sur le chocolat blanc et mélanger le tout de manière à obtenir une émulsion. Monter la crème en chantilly. Mélanger les 2 appareils pour obtenir une bavaroise homogène et soyeuse. Chemiser des moules triangle avec la bavaroise, déposer à l'intérieur un peu des garnitures fruits. Lisser le tout et mettre en surgélation.

3. LE MONTAGE

Démouler les bavaroises. Les glacer ou floquer de différentes couleurs et les déposer sur les semelles de pâte sucrée sablée. Terminer par un décor fruit en rapport avec le fourrage utilisé.



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

Garnitures de fruits 70% BROVER : Boîte 3/1

Mini pommes BROVER : Boîte 1/2, 4/4

Cerises entières dénoyautées amarena BROVER : Boîte 4/4, 3/1

Lychees dénoyautés BROVER : Boîte 3/4, 3/1

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

Quartiers d'abricots BROVER : Boîte 3/1



BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

RECETTE PÂTISSERIE

CE
SCANNEZ
QR CODE



POUR
DÉCOUVRIR

LA RECETTE DES
BABAS ABRICOT ROMARIN

EXCLUSIVEMENT
EN VIDÉO ...



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Quartiers d'Abricots BROVER : Boîte 3/1

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



RECETTES

BOU- LAN- GERIE

Le rayon pain en Boulangerie a le vent en poupe ! Surfez sur le succès des pains spéciaux et diversifiez votre offre avec ces idées de recettes.

Découvrez également des suggestions sucrées et salées de petits plaisirs à emporter pour le goûter des enfants et des grands.



RECETTE BOULANGERIE

LES ROLLS FRAISE

CARRÉMENT BIEN ROULÉS, CES ROLLS FRAISE ! FEUILLETÉS, FONDANTS, FRUITÉS, LES 3 F DE LA BOULANGERIE DÉCERNÉS À CE PRODUIT INNOVANT. IL SE DÉCLINERA EN TOUTES SAISONS ET EN TOUTES CIRCONSTANCES.



RECETTE
10 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À CROISSANT DE BASE

130 g de farine type 45, 130 g de farine type 65, 5 g de miel, 10 g de levure de boulanger, 25 g de beurre, 50 ml de lait froid, 80 ml d'eau froide, 120 g de beurre de tourage

PÂTE À CROISSANT COLORÉE

130 g de farine type 45, 2,5 g de miel, 2,5 g de sel, 5 g de levure de boulanger, 12 g de beurre, 70 g d'eau froide

CRÈME D'AMANDE PISTACHE

100 g de beurre pommade, 100 g de sucre semoule, 100 g d'œufs, 100 g de poudre d'amande, 20 g de pâte de pistache

GARNITURE

500 g de fourrage fraises entières 70% BROVER, 50 g de brisures de pistache

LA RECETTE

1. LES ROLLS

Réaliser une pâte à croissants bicolore. Abaisser l'ensemble de cette pâte à 4 mm d'épaisseur. Détailler des bandes de 2 cm sur 24 cm de longueur. Les déposer dans des cercles de 8 cm de diamètre. Laisser pousser 1h30 à température ambiante. Pocher la crème d'amande pistache au centre de ces cercles et cuire 20 min à 170°C.

2. LA CRÈME D'AMANDE PISTACHE

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

3. LE MONTAGE

Après cuisson, terminer par le fourrage fraises entières en insertion et quelques brisures de pistaches.

ASTUCE

Cette viennoiserie peut être déclinée en duo avec des fraises fraîches de saison.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture fraises entières 70% BROVER : Boîte 3/1

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



RECETTE BOULANGERIE

FINANCIERS PISTACHE ABRICOT

PETIT GÂTEAU MOELLEUX PAR EXCELLENCE, EN FORME DE LINGOT DEPUIS QU'UN PÂTISSIER QUI OFFICIAIT PRÈS DE LA BOURSE L'A TRANSFORMÉ EN 1890 D'UNE FORME RONDE À UNE FORME RECTANGULAIRE POUR PLUS DE MANIABILITÉ, CE FINANCIER-LÀ NE FAIT PAS PEUR, BIEN AU CONTRAIRE, ET ON N'EN FAIT QU'UNE BOUCHÉE.



RECETTE
10 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

FINANCIERS

132 g de sucre semoule, 75 g de farine type 45, 1 g de baking powder, 25 g de poudre d'amande, 75 g de beurre, 12 g de miel, 132 g de blancs d'œufs, 10 g de pâte de pistache, ½ gousse de vanille

GARNITURE

200 g de fourrage abricot BROVER, 580 g de quartiers d'abricots BROVER

LA RECETTE

1. LES FINANCIERS

Dans une casserole, faire fondre le beurre et le miel. À 40 °C, ajouter la pâte de pistache et la vanille grattée. Tamiser la farine et la baking powder. Dans un cul de poule, mélanger le sucre, les blancs d'œufs tempérés, la poudre d'amande et les poudres tamisées. Ajouter le mélange beurre fondu, miel et pâte de pistache. Débarrasser et réserver au réfrigérateur.

2. LA CUISSON & LE MONTAGE

Pocher dans des moules individuels de votre choix. Cuire à 168 °C pendant 20 min. Après complet refroidissement, déposer un peu de fourrage abricot et les quartiers d'abricots lustrés sur les financiers.



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

Garniture abricots dès 70% BROVER : Boîte 3/1

Quartiers d'abricots BROVER : Boîte 3/1

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



RECETTE BOULANGERIE

CROQUANTS AMANDES NOISETTES CRANBERRIES

PETIT BISCUIT TRADITIONNELLEMENT TREMPÉ À LA FIN DU REPAS DANS UN VERRE DE VIN DOUX, IL EST DÉLICIEUX À TOUTE HEURE, DU PETIT DÉJEUNER AU GOÛTER EN PASSANT PAR LA PAUSE CAFÉ. DE NOMBREUSES RÉGIONS ONT PERSONNALISÉ LEUR CROQUANT ET LES RECETTES VARIENT SELON LES VILLES. LE NÔTRE EST PROVENÇAL BIEN SÛR !



RECETTE
10 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

CROQUANTS

140 g de sucre semoule, 2 œufs, 50 g d'huile neutre, 5 g de baking powder, 290 g de farine type 55, 1 pincée de sel

GARNITURE

100 g de cranberries BROVER, 50 g de noisettes entières non émondées, 50 g d'amandes entières non émondées

LA RECETTE

1. LES CROQUANTS

Au batteur, blanchir les œufs, le sucre et le sel pendant une dizaine de min. Ajouter l'huile. Finir le mélange à la maryse en ajoutant la farine et la baking powder tamisées, puis les cranberries, les noisettes et les amandes torréfiées et concassées. Former des boudins de la grosseur voulue pour avoir après cuisson le croquant souhaité.

2. LA CUISSON

Cuire à 170-180 °C pendant 25 min. Sortis du four, laisser tiédir les croquants, les couper et les faire toaster pour une belle coloration et un beau croustillant.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

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



RECETTE BOULANGERIE

MUFFINS OLIVES TOMATES CONFITES EMMENTAL

ET OUI ! DES MUFFINS SALÉS, ADORABLE ! ALLONS-Y : LÉGUMES ANTIPASTI, LES DÉLICES À TARTINER, FOLLE FARANDOLE DE SAVEURS À PARTAGER ENTRE AMIS À L'APÉRO. LE SUD VOUS RÉGALE À CHAQUE BOUCHÉE.



RECETTE
12 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

MUFFINS

3 œufs, 150 g de farine type 45, 11 g de baking powder, 150 ml de lait, 80 ml d'huile d'olive

GARNITURE

200 g d'emmental en dés, 80 g d'olives Kalamata BROVER, 80 g de tomates confites en cubes BROVER, 1 poignée de basilic frais

LA RECETTE

1. LES MUFFINS

Tamiser la farine et la baking powder. Mélanger les œufs, l'huile et le lait. Saler et poivrer. Verser sur le mélange farine tamisée et baking powder puis incorporer l'emmental, le basilic ciselé, les tomates et les olives.

2. LA CUISSON

Pocher dans des moules à muffins et cuire à 170 °C pendant 30 min.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

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

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



RECETTE BOULANGERIE

FARANDOLE DE FOCCACIAS

BIENVENUE EN ITALIE OÙ LA FOCCACIA, CONSIDÉRÉE COMME LA VERSION ITALIENNE DE NOTRE FOUGASSE, EST CONSOMMÉE À TOUTE HEURE ET NOTOIREMENT À GÈNES AU PETIT-DÉJEUNER ! NOTRE FARANDOLE SERA PLUTÔT SERVIE POUR L'APÉRITIF, AVEC SES ACCENTS MÉDITERRANÉENS.



RECETTE
10 FOCCACIA



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

FOCCACIAS

650 g de farine type 45, 250 ml d'eau, 70 ml d'huile d'olive, 12 g de sel, 30 g de levure fraîche

GARNITURE

Tomates confites entières BROVER, cœurs d'artichauts BROVER, olives vertes rondelles BROVER, perles de tomates BROVER, olives noires dénoyautées BROVER, gouttes de poivrons jaunes BROVER, thym, romarin

LA RECETTE

1. LES FOCCACIAS

Mélanger la levure dans l'eau tiède. Verser le tout dans la cuve du batteur. Ajouter la farine, l'huile, le sel et pétrir. Après obtention d'une pâte homogène et souple, la diviser en 10 boules de 90 g. Façonner dans des fonds de tarte de 11 cm de diamètre. Déposer les légumes garniture à votre convenance et laisser pousser pendant 1h.

2. LA CUISSON

Cuire 170 °C pendant 20 min. Après cuisson, terminer par un filet d'huile d'olive et parsemer d'herbes aromatiques.



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

Cœurs d'artichauts BROVER : Boîte 4/4

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

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

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

Perles de tomates BROVER : Boîte 4/4

Olives vertes en rondelles BROVER : Boîte 3/1



RECETTE BOULANGERIE

FLAN PÂTISSIER THÉ MATCHA & MYRTILLES

« ON VA PAS EN FAIRE UN FLAN ! » QU'IL SOIT RÉALISÉ AVEC OU SANS PÂTE FEUILLETÉE, BRETON OU SABLÉ, LE FLAN RESTE UN GÂTEAU SIMPLE. EN RESPECTANT UNE RECETTE DE CRÈME RICHE POUR LUI DONNER SON CÔTÉ SUAVE ET FONDANT, IL RÉVÈLERA DANS CETTE INTERPRÉTATION UNE HARMONIE DE SAVEURS DIVERSES. LE MATCHA PRÊTE À NOTRE VERSION SES NOTES VÉGÉTALES ET SA SUBTILE AMERTUME, RÉHAUSSÉ PAR LA DOUCEUR ACIDULÉE DES MYRTILLES.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

FLAN

500 g de lait entier, 125 g de crème liquide 30%, 125 g de sucre semoule, 100 g de jaunes d'œufs, 50 g de poudre à flan, 1 gousse de vanille, 3 g de thé matcha

GARNITURE

150 g de myrtilles BROVER, 250 g de fourrage myrtilles BROVER

LA RECETTE

1. LE FLAN

Foncer un cercle d'une pâte feuilletée et passer au congélateur. Tiédir le lait et l'émulsionner avec le thé matcha et la gousse de vanille grattée. Porter le tout à ébullition. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis incorporer la crème et la poudre à flan. Ajouter le mélange de lait par-dessus, mélanger et remettre à cuire jusqu'à apparition de grosses bulles. Après cuisson de l'appareil à flan, incorporer les myrtilles préalablement égouttées et mélanger délicatement à la maryse. Sortir le fond de pâte feuilletée du congélateur et y verser l'appareil à flan myrtilles. Laisser refroidir.

2. LA CUISSON

Cuire à 175 °C de 40 à 50 min.

3. LE MONTAGE

Après complet refroidissement du flan, lisser avec le fourrage myrtille.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture myrtilles entières 70% : Boîte 3/1

Myrtilles BROVER : Boîte 4/4



RECETTE BOULANGERIE

PAIN BOULE ABRICOTS FIGUES

NOTRE PAIN BOULE GOURMAND VOUS ACCOMPAGNE TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE POUR VOS SNACKS OU VOS REPAS. IL REGORGE DE FRUITS D'ÉTÉ MAIS SE FAÇONNE ET SE CONSOMME EN TOUTES SAISONS GRÂCE AUX CUBES DE FRUITS BROVER, TOUJOURS PRÊTS POUR VOUS, 365 JOURS PAR AN.



RECETTE
PAIN D'ENVIRON
450 G



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PAIN

250 g de farine de type 45, 4 g de sel, 4 g de levure fraîche, 150 g d'eau à 30 °C

GARNITURE

40 g de cubes d'abricots secs BROVER, 40 g de cubes de figues sèches BROVER

LA RECETTE

1. LE PAIN

Verser tous les ingrédients dans le bol et pétrir 4 min en vitesse 1, puis 6 min en vitesse 2 et ajouter les fruits. Débarrasser la boule dans un banneton et laisser pointer pendant 1h30 à température ambiante. Retourner la pâte sur une plaque de cuisson.

2. LA CUISSON

Cuire 20 min à 250 °C avec 150 g d'eau chaude dans la lèchefrite. Après cuisson, laisser sécher le pain dans le four, porte ouverte, pendant 10 min.



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

Cubes d'abricots secs BROVER : Sachet 12 x 1 kg

Cubes de figues sèches BROVER : Carton 10 kg et sachet 12 x 1 kg



RECETTE BOULANGERIE

BRIOCHES ROULÉES AUX TOMATES FAÇON BABKA

LA BABKA EN VEUX-TU EN VOILÀ ! CES PETITES BRIOCHES SALÉES VIENNENT ÉGAYER LES TABLES DES BRUNCHS OU DE L'APÉRITIF. C'EST UNE DES GOURMANDISES LES PLUS CONSULTÉES SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX. JOLIMENT TRESSÉES, ELLES LIVRENT LEUR GARNITURE TOMATES CONFITES-PIGNONS À CHAQUE BOUCHÉE, UN VRAI DÉLICE...



RECETTE
10 BRIOCHES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PAIN

380 g de farine type 45, 120 g d'œufs, 15 g de sucre, 5 g de sel, 8 g de levure fraîche, 180 g de lait, 135 g de beurre

GARNITURE

200 g de délice de tomates BROVER, 50 g de pignons de pin

LA RECETTE

1. LES BRIOCHES

Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans la cuve du batteur et pétrir le tout. Après obtention d'une pâte homogène et qui se décolle de la paroi, ajouter le beurre en petits morceaux et finir de pétrir. Réserver au réfrigérateur une nuit entière, ou minimum 6 h. Le lendemain, étaler la pâte en rectangles de 40 sur 30 cm. La lisser avec le délice de tomates. Rouler le tout dans le sens de la longueur et mettre au congélateur pendant 30 min. Détailler des tronçons de 2,5 cm et les placer dans des cercles de 11 cm de diamètre. Laisser pousser 1h30, dorer et parsemer de pignons.

2. LA CUISSON

Cuire 1 h à 150 °C.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Délice de tomates BROVER : Pot 900 g



RECETTE BOULANGERIE

CHOUQUETTES PÂTISSIÈRES AUX MIRABELLES

QUEL PLAISIR CES CHOUQUETTES INVENTÉES PAR UN PÂTISSIER DU NOM DE POPELINI ! PLEINES DE GÉNÉROSITÉ ET DE GOURMANDISE, LES VOICI GARNIES D'UNE INCLUSION FRUITÉE ET CRÉMEUSE. PLUS QUELQUES GOUTTES D'ALCOOL DE MIRABELLE... TROP CHOU !



RECETTE
32 CHOUQUETTES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À CHOU

125 g de lait entier, 125 g d'eau, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, 1 pincée de sucre, 160 g de farine type 55, 250 g d'œufs, 200 g de sucre grains numéro 6

CRÈME PÂTISSIÈRE

500 g de lait entier, 1 gousse de vanille, 5 jaunes d'œufs, 100 g de sucre, 40 g de poudre à flan, 40 g de beurre, QS alcool de mirabelle

GARNITURE

Mirabelles dénoyautées IGP Lorraine BROVER
boîte 2/1

LA RECETTE

1. LES CHOUQUETTES

Faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le beurre et le sucre. Après ébullition, incorporer les 160 g de farine tamisée et réaliser une panade jusqu'à ce qu'elle se décolle complètement de la paroi de la casserole. Laisser légèrement tiédir et incorporer les œufs petit à petit, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

2. CUISSON & MONTAGE

Dresser, sur une plaque antiadhésive, les choux taille chouquette. Parsemer du sucre grain et cuire à 165 C° pendant 30 min. Détailler le fond de chaque chou à l'aide d'un couteau d'office. Pocher la crème pâtissière à l'intérieur de chaque chou, y insérer une mirabelle préalablement égouttée. Refermer avec le fond et réserver au frais avant présentation.

ASTUCE :

les chouquettes peuvent être déclinées avec différents fruits pâtisseries au sirop de la gamme BROVER (cerises amarena, griottes, etc.) ou avec la gamme de fourrages de fruits.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Mirabelles dénoyautées IGP Lorraine BROVER : Boîte 2/1, 5/1



RECETTE BOULANGERIE

BRIOCHES MACARONADE & RAISINS SECS

CELLE QU'ON APPELLE « SON PETIT VENTRE ROND » : VOILÀ LA BRIOCHE... SANS PRÉTENTION, ELLE A TOUJOURS TROUVÉ SA PLACE DANS LES BOULANGERIES-PÂTISSERIES. TOUJOURS GÉNÉREUSE ET LÉGÈRE, ELLE INSPIRE DES DÉCLINAISONS : AUJOURD'HUI, ELLE S'HABILLE D'UNE MACARONADE ET DE DÉLICIEUX RAISINS SECS SULTANINES.



RECETTE
12 PETITES
BRIOCHES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

BRIOCHE

125 g de farine de gruau, 125 g de farine type 55, 4 g de sel, 30 g de sucre, 10 g de levure fraîche, 3 œufs, 125 g de beurre, 25 g de crème liquide

MACARONADE

100 g de poudre d'amande, 100 g de sucre, 30 g de blancs d'œufs

GARNITURE

60 g de raisins secs sultanines BROVER

LA RECETTE

1. LES BRIOCHES

Dans la cuve du batteur, incorporer les farines, le sel, le sucre, la levure, les œufs et la crème. Mettre le tout à pétrir 6 à 7 min. Après obtention d'une pâte homogène, incorporer le beurre ramolli et la moitié des raisins. Pétrir de nouveau 5 min, débarrasser et filmer. Réserver la nuit au réfrigérateur. Détailler des boules de 50 g et les mettre en forme dans des moules à brioche. Préparer la macaronade. Laisser pousser 1h30. Pocher la macaronade sur le dessus et déposer le reste des raisins.

2. CUISSON

Cuire 170 °C pendant 30 min.

ASTUCE :

pour plus de moelleux, n'hésitez pas à réhydrater vos fruits secs.



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

Raisins secs sultanines de Turquie BROVER : Carton 12,5 kg et
sachet 10 x 1 kg, sachet 4 x 3 kg, caisse plastique 15 kg



RECETTES

SNA- CK- ING

La vente salée à emporter et l'offre snacking se sont imposés pour les artisans comme une diversification fructueuse et pérenne. Les clients recherchent des produits de qualité, frais et fait maison.

BROVER accompagne votre montée en gamme et vous propose des ingrédients faciles d'utilisation, gourmets et de qualité. Redécouvrez toute notre gamme Snacking – Traiteur avec ces recettes originales qui stimuleront votre imagination et peuvent faire leur entrée dans votre offre de produits salés.



RECETTE SNACKING

LES NAANS VÉGÉTARIENS

L'INDE, TERRE DE COULEURS ET DE CONTRASTES, NOUS OFFRE CE PETIT PAIN TYPIQUE, CROUSTILLANT À L'EXTÉRIEUR ET MOELLEUX AU CENTRE. UNE AUTRE RÉGION FORTE EN GOÛTS ET EN SAVEURS NOUS A INSPIRÉ LA GARNITURE DE CES NAANS : LE BASSIN MÉDITERRANÉEN. INSPIREZ, EXPLOREZ !



RECETTE
5 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À NAAN

265 g de farine type 65, 4 g de sel, 1 g de baking powder, 4 g de sucre, 60 g de yaourt nature ou fromage blanc, 90 g d'eau tiède, 15 g d'huile d'olive

GARNITURE

200 g de tranches d'aubergines grillées à l'huile BROVER, 200 g de tranches de courgettes grillées à l'huile BROVER, 100 g de champignons hôtel BROVER, 80 g de tomates confites BROVER, 10 g de gouttes de poivrons jaunes BROVER, 10 g de caprons BROVER, 40 g brisures d'olives façon Grèce BROVER, 10 asperges vertes, 40 g de cacahuètes grillées

LA RECETTE

1. LES NAANS

Verser tous les ingrédients dans le bol du batteur et pétrir 4 min en vitesse 1, puis 6 min en vitesse 2. Débarrasser et laisser pointer 2 h à température ambiante. Diviser la pâte en 5 petits pâtons et laisser se détendre 30 min sous film au réfrigérateur. Les abaisser au diamètre de votre poêle. Cuire les naans 2 min de chaque côté. Egoutter tous les légumes antipasti, poêler les champignons et cuire les asperges. Lisser les naans de pesto et déposer les antipasti et les légumes sur les naans. Réchauffer et déguster.

2. TOPPING

Cacahuètes, caprons et gouttes de poivrons jaunes.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Brisures d'olives façon Grèce BROVER : Seau 2 x 2 kg

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

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

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

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

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

Caprons au vinaigre BROVER : Boîte 4/4



RECETTE SNACKING

TARTINES DE SEIGLE FRAÎCHEUR

LES TARTINES, DE PAIN DE CAMPAGNE OU AUTRES, RESTENT UNE VALEUR SÛRE. TRÈS SIMPLES D'UTILISATION AVEC DIVERS LÉGUMES, ELLES SONT FACILES À MANGER ET À AGRÉMENTER. À DÉGUSTER À TOUT MOMENT.



RECETTE
6-8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PAIN DE CAMPAGNE

170 g de farine type 65, 40 g de farine de seigle, 4 g de sel, 130 g d'eau froide, 8 g de levure de boulanger

GARNITURE

60 g de délice de tomates BROVER, 15 g de gouttes de poivrons rouges et jaunes BROVER, 150 g de tranches de courgettes grillées à l'huile BROVER, 40 g de brisures d'olives façon Grèce BROVER, roquette, 300 g de cream cheese, 40 g d'amandes torréfiées et concassées

LA RECETTE

1. LE PAIN

Verser tous les ingrédients dans la cuve du batteur et pétrir 4 min en vitesse 1, puis 6 min en vitesse 2. Débarrasser, faire un rabat et laisser pointer 45 min à température ambiante. Former une boule et la laisser reposer 10 min. Façonner en forme Bâtard et mettre en pousse 1h15 à température ambiante. Tamiser sur le dessus de la farine 65 et scarifier.

2. CUISSON & MONTAGE

Cuire à 250 °C pendant 17 min. Après cuisson, tailler de belles tranches et les faire toaster. Déposer le cream cheese, le délice de tomates et les légumes.

3. TOPPING

Quelques feuilles de roquette assaisonnées pour le côté fraîcheur et les amandes torréfiées et concassées.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Brisures d'olives façon Grèce BROVER : Seau 2 x 2 kg

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

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

Délice de tomates BROVER : Pot 90 g



RECETTE SNACKING

HOT DOGS DÉSTRUCTURÉS

SYMBOLE DE NEW YORK PAR EXCELLENCE AVEC SES VENDEURS AMBULANTS, MAIS QU'À CELA NE TIENNE ! SAVIEZ-VOUS QUE LE VIEUX CONTINENT EST À L'ORIGINE DU HOT DOG ? IL NOUS PERMET DE TRÈS BELLES RECETTES AVEC DES PRODUITS DE TERROIR, ALLIANT GOÛT, SUBTILITÉ ET PRODUITS D'EXCEPTION. SAUCISSES DE TOUTES SORTES ET LÉGUMES DIVERS PEUVENT S'UNIR POUR LE MEILLEUR DANS CE PETIT PAIN EN LONG. EN VOILÀ UN BON EXEMPLE.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PAINS AU LAIT

430 g de farine type 45, 20 g de levure de boulanger, 5 g de sel, 15 g de sucre, 1 œuf, 1 jaune d'œuf, 20 g d'huile, 150 ml de lait

GARNITURE

400 g de poivrons à l'huile grillés BROVER, 400 g de tranches de courgettes grillées à l'huile BROVER, 400 g de tranches d'aubergines grillées à l'huile BROVER, 200 g de mayonnaise BROVER, 100 g de filaments de cheddar, sucrides / cœurs de laitue, 4 g de graines de chia BROVER, 6 saucisses fumées ou saucisses de Strasbourg BROVER

LA RECETTE

1. LES PAINS AU LAIT

Mélanger la levure au lait tiède. Déposer dans la cuve du batteur la farine, le sel, le sucre, l'œuf et le jaune, l'huile et ajouter le mélange lait – levure. Pétrir 10 à 12 min jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Débarrasser et donner une première pousse pendant 1 h à température ambiante. Dégazer et diviser en 6 pâtons. Façonner des boudins de 12 cm de longueur. Mettre en pousse 45 min à température ambiante et cuire à 180 °C pendant 10 à 15 min. Dans une casserole d'eau à ébullition, ajouter les saucisses et les laisser cuire 10 à 15 min. Après cuisson, les laisser refroidir, les couper en tronçons et les snacker.

2. LE MONTAGE

Couper les pains au lait dans leur longueur. Les lisser de mayonnaise et déposer harmonieusement les feuilles de cœurs de laitue, les légumes, les saucisses snackées et les filaments de cheddar.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Graines de chia BROVER : Sachet 1 kg

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

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

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

Saucisses de Strasbourg BROVER : Boîte 2L5

Mayonnaise BROVER : Seau 5 kg



RECETTE SNACKING

LE WRAP HACK

LE WRAP EST DEvenu POPULAIRE AUX ÉTATS-UNIS DANS LES ANNÉES 90, ORIGINELLEMENT SUR LA BASE D'UNE GALETTE DE BLÉ OU DE MAÏS D'ORIGINE MEXICAINE, LA TORTILLA. LE WRAP HACK VOUS DONNE LE TRUC INFALLIBLE POUR RÉUSSIR LE PLIAGE DE VOTRE WRAP. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS ET VOUS NOUS EN DIREZ DES NOUVELLES !



RECETTE
10 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À TORTILLA

300 g de farine type 45, 150 ml de lait, 50 ml de jus de betterave, 60 ml d'huile, 1 pincée de sel, 1 pincée de sucre, 5 g de baking powder

GARNITURE

100 g de pesto alla Genovese BROVER, 150 g de tomates confites entières BROVER, 50 g de gouttes de poivrons jaunes BROVER, 50 g de caprons BROVER, 80 g d'olives Kalamata BROVER, 100 g de mayonnaise BROVER, 1 boule de mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, 5 œufs durs, 100 g de champignons Hôtel BROVER, 400 g d'émincés de poulet

LA RECETTE

1. LES TORTILLAS

Dans un cul de poule, mélanger la farine, le sel le sucre et la baking powder. Ajouter petit à petit le lait tiède, l'huile et le jus de betterave. Pétrir 5 min et laisser reposer la pâte 1h. Diviser la pâte en 10 et l'étaler très finement sur un diamètre de 20 cm. Cuire les tortillas à la poêle légèrement huilée sur les 2 faces jusqu'à apparition de bulles.

2. LE MONTAGE

Couper un des 2 hémisphères de la tortilla en 2. Ajouter sur chacun des quarts de la tortilla les ingrédients comme suit : émincé de poulet au pesto et parmesan sur le 1^{er} quart, tomates confites, caprons et mozzarella sur le 2^{ème} quart, champignons, œufs durs et gouttes de poivrons sur le 3^{ème} quart, roquette, olives Kalamata et mayonnaise sur le dernier. Pour plier la tortilla, à partir de la coupure, rabattre le 1^{er} quart sur le quart suivant, puis sur le quart suivant et terminer le pliage sur le dernier quart. Peut se manger froid ou chaud, passé à la poêle sur les 2 faces ou à la machine à paninis.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Pesto alla Genovese BROVER : Pot 900 g

Gouttes de poivrons jaunes BROVER : Boîte 4/4

Olives Kalamata dénoyautées BROVER : Boîte 4/4

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

Caprons au vinaigre BROVER : Boîte 4/4

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

Mayonnaise BROVER : Seau 5 kg



RECETTE SNACKING

PAIN TURC AUX OLIVES

UN PAIN EXTRA MOELLEUX AVEC UNE MIE AÉRÉE ET ALVÉOLÉE QUE NOUS AVONS PARSEMÉE DE RONDELLES D'OLIVES NOIRES ET VERTES. SA TAILLE GÉNÉREUSE PERMET DE LE PARTAGER AUTOUR DE LA TABLE COMME ON LE FAIT EN TURQUIE LORS DU RAMADAN.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE

250 g de farine type 55, 25 g de sucre, 50 g d'huile d'olive, 100 g d'eau, 12 g de levure de boulanger, 5 g de sel, 60 g de parmesan en poudre

GARNITURE

80 g d'olives vertes en rondelles BROVER, 80 g d'olives noires en rondelles BROVER

LA RECETTE

1. LE PAIN

Mélanger tous les ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène qui se décolle de la paroi de la cuve, entre 10 et 12 min. Débarrasser et laisser pointer 1h30 à température ambiante. Dégazer et abaisser la pâte en forme arrondie. Scarifier en étoile et déposer les olives vertes et noires. Laisser pousser 30 min.

2. LA CUISSON

Badigeonner d'huile et cuire à 180 °C, de 25 à 30 min.



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

Olives noires en rondelles BROVER : Boîte 3/1

Olives vertes en rondelles BROVER : Boîte 3/1



RECETTE SNACKING

TARTE RUSTIQUE AMATXI

QU'ELLE SOIT RUSTIQUE, PAYSANNE OU GRAND-MÈRE, LA TARTE NOUS RENVOIE À DES PLAISIRS PASSÉS QUE NOUS AIMONS RETROUVER. DANS NOTRE TARTE AMATXI, LES SAVEURS DE LÉGUMES GRILLÉS ALLIÉES À DES PRODUITS AUTHENTIQUES COMME LE THON ET LE JAMBON DE PAYS NOUS EMMÈNENT VERS LE PAYS BASQUE, POUR UNE PROMENADE ENTRE TERRE ET MER.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE BRISÉE SALÉE

300 g de farine type 45, 150 g de beurre, 1 pincée de sel, 80 à 100 ml d'eau, QS graines de chia

APPAREIL À FLAN

200 ml de crème épaisse, 3 œufs, 1 pincée de piment d'Espelette, 200 g de tomates pelées concassées BROVER, 100 g de thon BROVER

GARNITURE

20 g de gouttes de poivrons rouges BROVER, 100 g de poivrons grillés à l'huile BROVER, 100 g de thon BROVER, 50 g de caprons BROVER, 80 g de jambon de pays en chiffonnade, 100 g de tomme de brebis

LA RECETTE

1. LA TARTE

Sabler la moitié de la farine avec le beurre. Ajouter le sel puis finir de pétrir avec le reste de farine, l'eau et les graines de chia. Réserver au réfrigérateur pendant 1h. Etaler la pâte dans une tourtière et la cuire à blanc. Préparer l'appareil à flan en mélangeant tous les ingrédients et le couler dans la tourtière avec les morceaux de tomme de brebis.

2. LA CUISSON & LE MONTAGE

Cuire à 180 °C de 30 à 35 min. Après cuisson, disposer sur le dessus de la tarte la chiffonnade de jambon de pays, les gouttes de poivrons rouges, le reste du thon, les caprons et les poivrons grillés.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Tomates pelées concassées BROVER : Boîte 5/1 et BIB 2 x 5 kg

Thon Listao au naturel BROVER : Poche 600 g & 1,2 kg et boîte 4/4 & 3/1

Gouttes de poivrons rouges BROVER : Boîte 4/4

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

Caprons au vinaigre BROVER : Boîte 4/4



RECETTE SNACKING

LE BURGER AUVERGNAT

L'Auvergne a un patrimoine d'une grande richesse et un caractère bien à elle. Sa gastronomie repose sur des produits d'exception. Voici un burger alliant force et douceur, avec la poire, qui vient adoucir les ingrédients corsés qui l'accompagnent : roquefort, viande de bœuf, noix.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

BUNS

460 g de farine type 45, 9 g de sel, 14 g de levure de boulanger, 14 g de sucre semoule, 30 g de lait, 70 g d'œufs, 35 g d'huile, 160 g d'eau, QS graines de sésame

GARNITURE

150 g de tomates confites entières BROVER, 200 g d'oignons caramélisés BROVER, 60 g de demi poires Williams BROVER, 6 steaks hachés, 150 g de roquefort, 60 g de noix, 6 chips de poires, feuilles de sucrose

LA RECETTE

1. LES BUNS

Verser tous les ingrédients dans la cuve du batteur. Pétrir en vitesse 1 pendant 4 min, puis en vitesse 2 pendant 6 min. Débarrasser et laisser pointer à température ambiante pendant 45 min. Fariner le plan de travail et faire un rabat. Laisser de nouveau pointer au réfrigérateur au minimum 12 h. Diviser la pâte en 6 pâtons de 130 g. Bouler et mettre en pousse pendant 1h à 27 °C. Dorer et parsemer de graines de sésame.

2. LA CUISSON & LE MONTAGE

Cuire à 170 °C pendant 16 min. Ouvrir les buns en 2 et les faire toaster sur les 2 faces. Lisser d'oignons caramélisés et sur chaque bun, déposer une feuille de laitue, le steak préalablement cuit, les tomates confites, le roquefort, les quartiers de poires et la chips.



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

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

Oignons confits caramélisés BROVER : Boîte 4/4

Demi poires Williams BROVER : Boîte 4/4, 3/1, 5/1



RECETTE SNACKING

MAURICETTE BACON SLIDERS

PETIT PAIN À BASE DE PÂTE À BRETZEL, DE COULEUR AMBRÉE AVEC DE BELLES SCARIFICATIONS, INVENTÉ IL Y A PRESQUE 50 ANS PAR UN BOULANGER RECHERCHANT LE MOELLEUX DU PAIN SANS LA TEXTURE DU BRETZEL, IL PEUT ÊTRE PARSEMÉ DE GRAINES DE CHIA OU DE PAVOT. LA MAURICETTE SE PLIE À TOUS TYPES DE GARNITURES, AUSSI BIEN SUCRÉES QUE SALÉES. PETIT EFFET ASSURÉ !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
MOYEN



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PAIN À MAURICETTE

500 g de farine type 55, 20 g de levure fraîche, 10 g de sucre, 5 g de sel, 40 g d'huile, 225 g d'eau, 1 œuf
Solution de trempage : 1 l d'eau, 10 g de sel, 80 g de bicarbonate de soude

GARNITURE

80 g d'olives Kalamata BROVER, 200 g de pesto alla Genovese BROVER, 100 g de tomates confites entières BROVER, 25 g de caprons BROVER, 25 g de cornichons rondelles BROVER, feuilles de laitue, 200 g de chiffonnade de bacon fumé, 2 bâches de chèvre

LA RECETTE

1. LES MAURICETTES

Mélanger la levure à l'eau tiédie. Verser sur le reste des ingrédients et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser pousser 1h à température ambiante. Diviser la pâte en pâtons de 80 g. Bouler et tremper dans la solution de trempage chaude. Déposer sur une plaque, scarifier et cuire à 200 °C pendant 15 min.

2. LE MONTAGE

Ouvrir les Mauricettes en 2, tapisser de pesto. Déposer sur chacune une feuille de laitue, le bacon, les tomates confites, les olives, une tranche de chèvre, les cornichons et les caprons. Flasher le tout et déguster.



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

Pesto alla Genovese BROVER : Pot 900 g

Olives Kalamata dénoyautées BROVER : Boîte 4/4

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

Caprons au vinaigre BROVER : Boîte 4/4

Cornichons rondelles BROVER : Boîte 5/1



RECETTE SNACKING

PAIN SURPRISE SURPRISE

PAIN QUE L'ON RETROUVE LORS D'ÉVÉNEMENTS FESTIFS, IL EST ÉVIDÉ, COUPÉ EN TRANCHES ET PEUT S'AGRÉMENTER DE FROMAGE, DE CHARCUTERIE ET DE LÉGUMES CUISINÉS. LES DÉLICES BROVER NE SONT PAS EN RESTE AVEC CELUI-CI : MÉLANGÉS AVEC DU CREAM CHEESE, ILS PEUVENT TRÈS FACILEMENT SE TARTINER ET APPORTER TOUTES LEURS SAVEURS À VOS PAINS SURPRISE.



RECETTE
10 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

GARNITURE

Pesto alla Genovese BROVER, délice de tomates confites BROVER, délice d'olives noires BROVER, thon BROVER, mayonnaise BROVER, dés de tomates confites BROVER, oignons caramélisés BROVER, cream cheese, fromage frais, tranches de magrets de canard, œufs durs

LA RECETTE

IDÉES DE MONTAGE & SUGGESTION DE PRÉSENTATION

- Gammes des 3 délices à mélanger avec le cream cheese
- Thon, mayonnaise, œufs durs
- Dés de tomates confites et fromage frais
- Tranches de magrets de canard et oignons caramélisés



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Pesto alla Genovese BROVER : Pot 900 g

Délice d'olives noires BROVER : Pot 900 g

Délice de tomates confites à l'huile BROVER : Pot 900 g

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

Oignons confits caramélisés BROVER : Boîte 4/4

Thon Listao au naturel BROVER : Poche 600 g, 1.2 kg et boîte 4/4, 3/1

Mayonnaise BROVER : Seau 5 kg



BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

RECETTE SNACKING

CE SCANNEZ
QR CODE



POUR DÉCOUVRIR

LA RECETTE DES
NAVETTES MARSEILLAISES

EXCLUSIVEMENT
EN VIDÉO ...



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Gouttes de poivrons jaune BROVER : Boîte 4/4

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

Olives façon Grèce brisure BROVER : Seau 2 x 2 kg





LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

NOTES

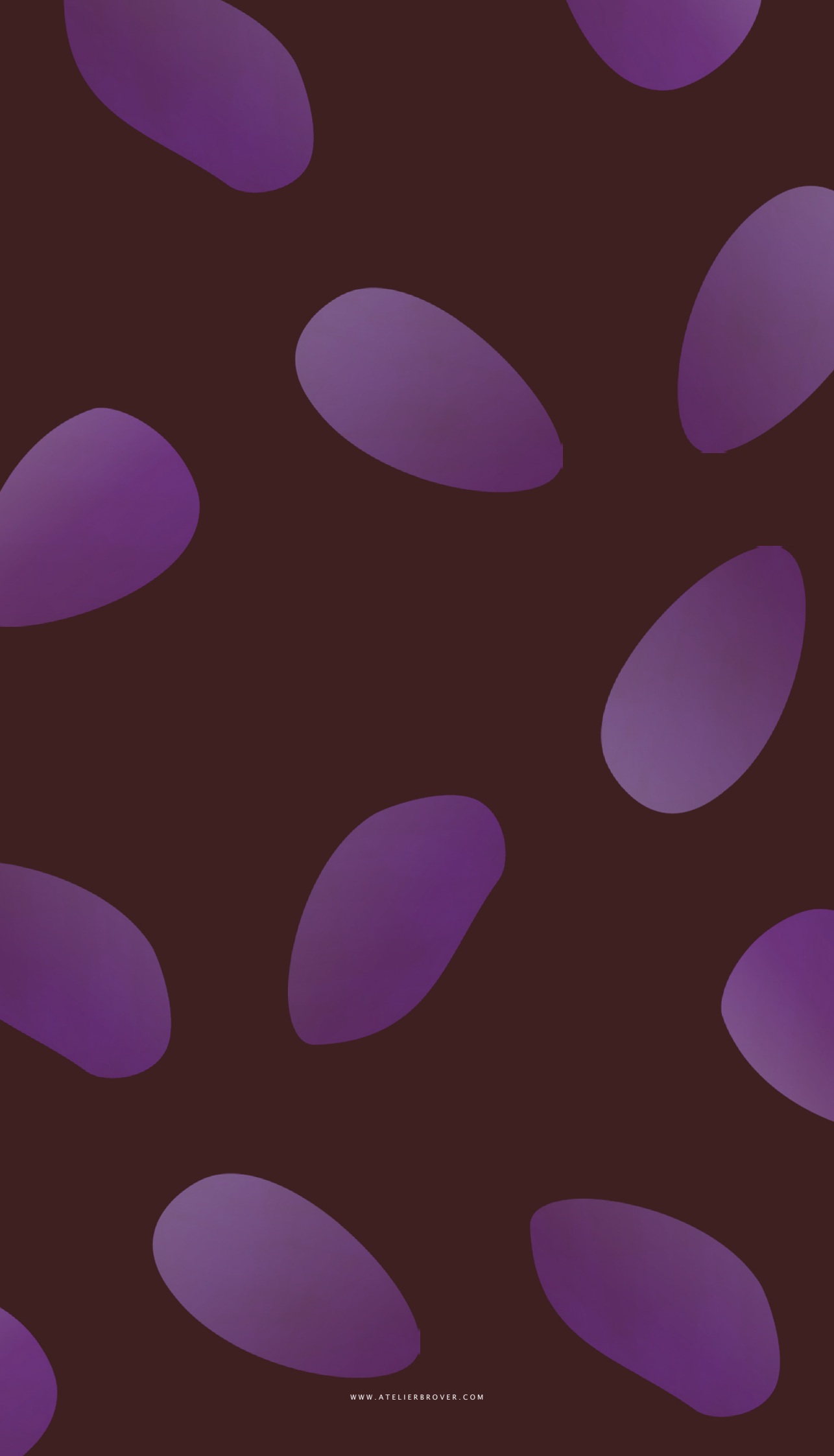
[illegible]

**À PROPOS DU CARNET DE RECETTES BROVER
«INSPIRER. EXPLORER.» VOLUME 2.**

Édition originale française publiée en 2022

Conception graphique, textes, recettes & photographies © Brousse Vergez

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 2

INSPIRER. EXPLORER.

LE CARNET DE RECETTES BROVER