

BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

LE CARNET DE RECETTES BROVER

INSPIRER. EXPLORER.

PÂTISSERIE / BOULANGERIE / SNACKING

V O L U M E 5

Carnet de recettes BROVER : un an de plus, voici le volume 5 !

Dans un paysage culinaire en pleine effervescence, les attentes des consommateurs n'ont jamais été aussi fortes, précises... et enthousiasmantes !

Entre quête de naturalité — sain, local, végétal — et besoin de réconfort, les envies s'expriment haut et fort. D'un côté, un appétit croissant pour des assiettes engagées ; de l'autre, un intérêt renouvelé pour la chaleur des bouillons, un goût pour les plats traditionnels et les saveurs d'autrefois. Se faire plaisir tout en prenant soin de soi : voilà le mot d'ordre du moment, et nous y répondons avec gourmandise.

Autre phénomène marquant : la monomania culinaire. Qu'il s'agisse d'un ingrédient fétiche ou d'un plat iconique, les concepts mono-produit ont le vent en poupe. Une belle occasion pour nous d'explorer ces univers singuliers, d'en revisiter les codes, et de vous proposer des déclinaisons originales qui sauront vous faire sortir du lot.

Voici donc notre réponse créative aux aspirations du moment — entre envies, tendances et plaisirs partagés. Car au fond, ce qui nous anime reste immuable : bien manger, et se faire plaisir.

À vos fourneaux... et à vos fourchettes !

L'équipe BROVER avec

Claude Pollet

CHEF PÂTISSIER DÉMONSTRATEUR





INSPIREZ-VOUS. EXPLOREZ NOS RECETTES.

RECETTES PÂTISSERIE

Ring-ring façon Forêt Noire	Page 8
Flan crémeux mangues passion	Page 10
Saint-Honorés aux griottes	Page 12
Dito feuilleté abricots pistache	Page 14
Tartelettes agrumes marrons	Page 16
Chiffon cake billes de poires & chocolat	Page 18
Douceurs aux pêches	Page 20
Poires caramel en pâté croûte	Page 22
Tablette pâtissière façon Dubaï	Page 24
Cheesecake raisins cranberries	Page 26

RECETTES BOULANGERIE

Brioche feuilletée abricots-cacahuètes	Page 30
Danish briochés à l'ananas	Page 32
L'atout pommes	Page 34
Rugbrød (pain healthy aux graines)	Page 36
Focaccia mirabelles pistache	Page 38
Baguettines pesto dés de tomates	Page 40
Croissants en beignets framboises	Page 42
Tartes fines quartiers d'abricots	Page 44
Fougasse aux olives façon Grèce	Page 46
Croustade pommes-corin de pruneaux	Page 48

RECETTES SNACKING

L'invisible courgettes tomates-Kalamata	Page 52
Tarte renversante aux poivrons	Page 54
Les fricassées d'Ahlem	Page 56
Club sandwiches gourmets	Page 58
Éclairs pesto poulet	Page 60
Briolettes surprise tout-en-couleurs	Page 62
Sablé parmesan perles de tomates	Page 64
« Broussecheta » fusion France-Italie	Page 66
Sandwiches focaccia	Page 68
Poké bowls arc-en-ciel	Page 70

R E C E T T E S

PÂ- TIS- SERIE

Cette année encore, nous avons laissé libre cours à notre passion pour la pâtisserie afin de concevoir dix nouvelles recettes, entre réinvention des classiques et élans créatifs.

Pensées comme un terrain de jeu sucré, ces créations mixent saisonnalité, contraste et liberté – pour séduire, étonner... et surtout régaler !



RECETTE PÂTISSERIE

RING-RING FAÇON FORÊT NOIRE

CHEZ BROVER, NOUS AVONS UN PETIT FAIBLE POUR LA FORêt-NOIRE, CAR ELLE SUBLIME NOS DÉLICIEUSES CERISES AMARENA. CARNET APRÈS CARNET, NOUS NOUS AMUSONS À REVISITER CE GRAND CLASSIQUE AVEC DES IDÉES TOUJOURS PLUS GOURMANDES.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT NOIR

250 g de crème liquide à 35%, 50 g de miel BROVER, 330 g de chocolat noir à 65%, 450 g de crème liquide à 35%

GANACHE MONTÉE IVOIRE

225 g de crème liquide à 35%, 50 g de miel BROVER, 300 g de chocolat ivoire, 225 g de crème liquide à 35%

PÂTE SUCRÉE CHARBON

250 g de farine type 55, 1 g de fleur de sel, 125 g de beurre, 1 œuf, 100 g de sucre glace, 30 g de poudre d'amande, 3 g de charbon végétal en poudre

GARNITURE

300 g de cerises Amarena BROVER, grué de cacao

LA RECETTE

1. LA GANACHE MONTÉE CHOCOLAT NOIR

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

2. LA PÂTE SUCRÉE CHARBON

Sabler le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, le charbon et le sel. Terminer par l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse. Abaisser sur une épaisseur de 2,5 mm et réserver au réfrigérateur. Détailler des anneaux de 7 cm de diamètre et cuire à 165°C pendant 10 minutes.

3. LE MONTAGE

Monter la ganache ivoire en chantilly suivant le même procédé que la ganache montée chocolat noir. La couler dans des moules en silicone en forme d'anneaux, puis placer au congélateur jusqu'à prise complète. Démouler et pulvériser d'un spray velours blanc. Déposer chaque ganache sur un anneau de pâté sucrée charbon, puis recouvrir du 2^e anneau de pâté sucrée. Pocher la ganache chocolat noir en flammes sur le dessus. Déposer quelques cerises Amarena et décorer de grué de cacao.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Cerises Amarena dénoyautées BROVER : boîte 4/4 et 3/1
Miel de Fleurs BROVER : squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE PÂTISSERIE

FLAN CRÉMEUX MANGUES PASSION

NOUS RENDONS SES LETTRES DE NOBLESSE AU FLAN EN VOUS PRÉSENTANT SA VERSION EXOTIQUE, SUBTILEMENT PARFUMÉE. LA DOUCEUR ONCTUEUSE DE LA MANGUE RENCONTRE L'INTENSITÉ ACIDULÉE DU FRUIT DE LA PASSION. UNE ALLIANCE GÉNÉREUSE ET SOLAIRE !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE INVERSÉ

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

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

FLAN PÂTISSIER

500 g de purée de mangues, 200 g de purée de passion, 8 jaunes d'œufs, 150 g de sucre, 60 g de poudre à flan ou maïzena, 100 g de beurre, 200 g de crème liquide à 35%, QS poudre de vanille

GARNITURE

300 g de tranches de mangues BROVER

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE INVERSÉ

Mélanger la farine et le beurre pendant 4 minutes au batteur puis ajouter l'eau froide. Comme pour le feuilletage classique, donner 4 tours simples. Réserver au réfrigérateur pendant 2h. Pour le beurre manié, couper le beurre en petits dés et mélanger à la farine jusqu'à obtention d'une boule bien lisse. Étaler la pâte en rectangle à valeur de 2 fois le carré de détrempe. Poser le carré de détrempe sur la 1^{ère} moitié du beurre manié et rabattre l'autre moitié par-dessus afin de réaliser le 1^{er} tour. Réaliser 6 tours simples en respectant le temps de repos entre chaque tour. Étaler le feuilletage sur 4 mm d'épaisseur et foncer un cercle adéquat. Cuire à blanc à 180°C pendant 20 minutes.

2. LE FLAN PÂTISSIER

Porter à ébullition les purées de fruits, la moitié du sucre et la vanille. Blanchir les jaunes avec le restant de sucre et la poudre à flan. Cuire le tout comme une crème pâtissière. En fin de cuisson, ajouter le beurre en petits dés et la crème liquide. Versez l'appareil dans le moule. Cuire au four à 180°C pendant 10 minutes. Laisser refroidir. Terminer avec quelques tranches de mangues. Lustrer. Décorer de graines de fruit de la passion.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Tranches de mangues BROVER : boîte 4/4



RECETTE PÂTISSERIE

SAINTE-HONORÉS AUX GRIOTTES

DES PETITS CHOUX TOUT DOUX POUR UN BIJOU DE DESSERT ... LE CONTRASTE DU ROUGE CARMIN DE LA GRIOTTE AVEC LE BLANC CASSÉ ET LE JAUNE TENDRE DE LA CRÈME ET DU SABLÉ NOUS ENCHANTE.
UN CRAQUELIN TOUT ROSE VIENT PARFAIRE CE CHARMANT TABLEAU.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À CHOU

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

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

CHANTILLY MASCARPONE

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

GELÉE DE GRIOTTES

250 g de griottes BROVER, 25 g de sucre, 5 g de pectine NH

CRAQUELIN

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



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Griottes dénoyautées BROVER : bocal 1 l

LA RECETTE

1. LE SABLÉ BRETON

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

2. LE CRAQUELIN

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

3. LA GELÉE DE GRIOTTES

Mixer les griottes en purée. Mélanger le sucre et la pectine. Cuire le tout jusqu'à ébullition. Réserver au réfrigérateur.

4. LES CHOUX

Dresser les choux. Pulvériser de bombe à graisse. Déposer sur chacun un rond de craquelin aux dimensions de chaque chou. Cuire à four ventilé à 130°C pendant 60 minutes, puis à 150°C pendant 30 minutes.

5. LE MONTAGE

Remplir les choux de gelée de griottes. Sur les sablés bretons, déposer une base de chantilly mascarpone et y placer les choux verticalement. Déposer quelques griottes en leur centre. Entre les choux, dépose à nouveau de la chantilly mascarpone et terminer avec quelques griottes préalablement lustrées.



RECETTE PÂTISSERIE

DITO FEUILLETÉ ABRICOTS PISTACHE

LE MILLE-FEUILLE, SOUVENIR DE DÉJEUNERS DU DIMANCHE ET PROMESSE D'UN SACRÉ DÉSORDRE DANS L'ASSIETTE... ICI, NOUS AVONS ESSAYÉ DE LUI RENDRE SON ÉLÉGANCE JUSQU'À SON RENDEZ-VOUS AVEC LE COUTEAU !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
INTERMÉDIAIRE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE INVERSÉ

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

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

GANACHE MONTÉE PISTACHE

225 g de crème liquide à 35%, 50 g de miel BROVER, 250 g de chocolat ivoire, 50 g de pâte de pistache, 450 g de crème liquide à 35%, 2 feuilles de gélatine, QS arôme pistache, QS poudre de vanille

GARNITURE

200 g de quartiers d'abricots ou d'oreillons coupés en deux BROVER, 150 g de garniture abricots en dés 70% BROVER

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE INVERSÉ

Mélanger la farine et le beurre pendant 4 minutes au batteur puis ajouter l'eau froide. Comme pour le feuillettage classique, donner 4 tours simples. Réserver au réfrigérateur pendant 2h. Pour le beurre manié, couper le beurre en petits dés et mélanger à la farine jusqu'à obtention d'une boule bien lisse. Étaler la pâte en rectangle à valeur de 2 fois le carré de détrempe. Poser le carré de détrempe sur la 1^{ère} moitié du beurre manié et rabattre l'autre moitié par-dessus afin de réaliser le 1^{er} tour. Réaliser 6 tours simples en respectant le temps de repos entre chaque tour. Étaler le feuillettage sur 3 mm d'épaisseur. Détailler des bandes de 30 cm x 15 cm et les déposer dans des gouttières rectangulaires adéquates. Les cuire à blanc à 180°C pendant 25 minutes.

2. LE MONTAGE

Monter la ganache pistache en chantilly et réserver au réfrigérateur. Après complet refroidissement du feuillettage, lisser l'intérieur des mille-feuilles avec la garniture abricots. Pocher de la ganache pistache sur le dessus. Déposer enfin 6 quartiers d'abricots caramélisés à la flamme.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Quartiers d'abricots BROVER : boîte 3/1

Oreillons d'abricots BROVER : boîte 44, 3/1 & 5/1

Garniture abricots en dés 70% BROVER : boîte 3/1

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

ASTUCE

À essayer avec d'autres fruits pâtissiers de la gamme BROVER.



RECETTE PÂTISSERIE

TARTELETTES AGRUMES MARRONS

ON RÉVEILLE LES PAPILLES ! RENCONTRE ENTRE LA FRAÎCHEUR ACIDULÉE DU CITRON ET DE LA MANDARINE ET DU FONDANT RÉCONFORTANT DU MARRON POUR UNE EXPLOSION DE SAVEURS.

DOUCEUR ET PEP'S SE RÉPONDENT À CHAQUE BOUCHÉE !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
INTERMÉDIAIRE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE SABLÉE

375 g de farine type 55, 1,5 g de fleur de sel, 175 g de beurre, 75 g d'œufs, 150 g de sucre glace, 45 g de poudre d'amande

GANACHE MONTÉE IVOIRE

225 g de crème liquide à 35%, 50 g de miel BROVER, 300 g de chocolat ivoire, 225 g de crème liquide à 35%

CRÈME D'AMANDE

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

CRÈME TORCHE AUX MARRONS

300 g de purée de marrons, 150 g de pâte de marrons, 75 g de sucre, 40 g de beurre, QS rhum, QS vanille

GARNITURE

300 g de segments de mandarines BROVER, 150 g de crème de citron BROVER, brisures de marrons

LA RECETTE

1. LA PÂTE SUCRÉE SABLÉE

Sabler le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et le sel. Terminer par l'œuf et pétrir jusqu'à obtention d'un pâte homogène et lisse. Abaisser sur une épaisseur de 2,5 mm et réserver au réfrigérateur.

2. LA CRÈME TORCHE AUX MARRONS

Dans la cuve d'un batteur, placer la purée de marrons, la pâte de marrons et le sucre glace. Ajouter le beurre fondu et monter le tout pendant 10 minutes. Pour terminer, ajouter le rhum et la poudre de vanille puis réserver au réfrigérateur.

3. LE MONTAGE

Étaler la pâte sucrée sur une épaisseur de 2,5 mm. Fonder des cercles de 7 cm de diamètre. Pocher la crème d'amande. Ajouter des brisures de marrons. Cuire à 165°C pendant 18 minutes. Monter la ganache ivoire en chantilly. La réserver. Après complet refroidissement des tartelettes, pocher sur le dessus des flammes de crème torche, puis la ganache montée ivoire en forme de boules. Sur chaque boule de ganache ivoire, créer un espace concave avec le dos d'une cuillère pour y déposer la crème citron. Déposer enfin des segments de mandarines préalablement lustrés et des brisures de marrons confits.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

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

Crème de citron BROVER : seau 6 kg



RECETTE PÂTISSERIE

CHIFFON CAKE BILLES DE POIRES & CHOCOLAT

SORTEZ LA LAVANDE DE VOS ARMOIRES ! LA VOICI ASSOCIÉE À LA POIRE, DANS UN GÂTEAU D'INSPIRATION AMÉRICAINE QUI, TEL L'EMPIRE STATE BUILDING, DOMINE DU HAUT DE SES 6 COUCHES DE CRÈME ET DE GÉNOISE. SO DELICIOUS!



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

CHIFFON CAKE

100 g de blancs et 60 g de jaunes d'œufs, 140 g de farine type 45, 50 g de baking powder, 120 g de sucre, 45 g d'huile neutre, 70 g de liquide (30 g d'eau + 40 g de liqueur Williamine)

CHANTILLY

MASCARPONE LAVANDE

250 g de crème liquide à 35%, 120 g de mascarpone, 30 g de sucre semoule, QS d'arôme naturel de lavande

GARNITURE

2 boîtes format 1/2 de billes de poires Williams BROVER, miel de fleurs BROVER

LA RECETTE

1. LE CHIFFON CAKE

Tamiser la farine et la baking powder. Mélanger les jaunes avec l'huile, les liquides et 80 g de sucre. Monter les blancs en neige avec le reste du sucre. Incorporer les poudres avec le mélange jaunes d'œufs. Puis terminer par les blancs en les mélangeant délicatement. Couler dans un moule à manquer préalablement graissé et fariné, d'un diamètre de 13 cm sur 7 cm de hauteur. Cuire à 150°C pendant 45 minutes.

2. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, couper horizontalement le chiffon cake en 3. Monter la chantilly mascarpone. Pocher chaque couche du chiffon cake déposer quelques billes de poires et répéter l'opération 1 fois. Après montage, réserver au réfrigérateur. Au moment de servir, déposer sur le dessus des billes de poires préalablement lustrées d'un nappage neutre, du miel et quelques brins de lavande.

OPTION

On peut terminer le layer cake en le chemisant de crème mascarpone et de brisures de chocolat, comme sur notre photo.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Billes de poires BROVER : boîte 1/2
Miel de Fleurs BROVER : squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE PÂTISSERIE

DOUCEURS AUX PÊCHES

DES PETITES MERVEILLES QUI VALENT BIEN LEUR TEMPS DE PRÉPARATION ! CHAQUE BOUCHÉE RÉSERVE SURPRISES ET DÉCOUVERTES GOURMANDES. FONDANT, CROQUANT, CROUSTILLANT... ÉPOUSTOUFLANT !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
INTERMÉDIAIRE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE SUCRÉE

225 g de beurre de tourage, 3,75 g de sel de Guérande, 140 g de sucre glace, 50 g de poudre de noisette, 75 g d'œufs, 375 g de farine T55, QS poudre de vanille

BOISSON CITRON

100 g de sucre, 20 g de miel BROVER, 100 g d'œufs, 100 g de farine T55, 100 g de beurre fondu, 1 zeste de citron jaune, QS poudre de vanille, 2 g de baking powder

CROUSTILLANT PRALINÉ

115 g de praliné noisettes, 40 g de crêpes dentelles

CRÉMEUX CITRON

100 g de jus de citron, 65 g de sucre semoule, 100 g d'œufs, 90 g de beurre, 1 feuille de gélatine or

BAVAROIS VANILLE

200 g de crème liquide à 35 %, 200 g de lait entier, 100 g de jaunes d'œufs, 50 g de sucre, 50 g de miel BROVER, 4 feuilles de gélatine or, 250 g de chocolat ivoire, 300 g de crème liquide à 35 %, QS poudre de vanille

GARNITURE:

Oreillons de pêches BROVER

LA RECETTE

1. LA PÂTE SABLÉE SUCRÉE

Sabler le beurre, le sucre glace et le sel dans la cuve du batteur. Ajouter la poudre de noisette, la vanille, les œufs puis la farine. Réserver la pâte au froid, puis étaler et détailler des ronds à la taille du moule pour servir de semelle. Cuire à 165°C pendant 15 minutes.

2. LE BISCUIT MADELEINE CITRON

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir. Tamiser la farine, la baking powder et la poudre de vanille. Monter le sucre et les œufs au ruban. Incorporer les poudres en pluie à l'aide d'une spatule, puis ajouter le beurre fondu froid et le zeste de citron. Étaler sur une feuille de papier sulfurisé sur environ 8 mm d'épaisseur. Cuire à 200 °C pendant 15 minutes. Laisser refroidir et détailler des disques au diamètre souhaité.

3. LE CROUSTILLANT PRALINÉ

Mélanger les ingrédients, mouler dans les inserts, puis placer au congélateur.

4. LE CRÉMEUX CITRON

Blanchir les œufs avec le sucre. Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le jus de citron et le cuire avec les œufs façon sabayon. Incorporer la gélatine puis le beurre, mixer et couler sur le croustillant praliné et les dés de pêche. Placer au congélateur.

5. LE BAVAROIS VANILLE

Détendre les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau. Réaliser une crème anglaise. Incorporer les feuilles de gélatine préalablement essorées et verser sur le chocolat ivoire. Ajouter les 300 g de crème montée en chantilly.

6. LE MONTAGE

Chemiser les moules de bavarois vanille et déposer les inserts et les disques de biscuit madeleine, puis placer au congélateur. Démouler et pulvériser avec un spray velours blanc. Déposer sur les semelles de pâte sucrée, puis décorer chaque entremet avec un oreillon de pêche, quelques noisettes torréfiées, un peu de croustillant praliné et quelques zestes de citron.



REPOUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Oreillons de pêches BROVER : boîte 4/4, 3/1 et 5/1
Miel de Fleurs BROVER : squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg



RECETTE PÂTISSERIE

POIRES CARAMEL EN PÂTÉ CROÛTE

CHEZ BROVER, NOUS NE NOUS INTERDISONS RIEN LORSQUE NOUS REVISITONS LES CLASSIQUES DE LA GASTRONOMIE. LA PREUVE AVEC CE PÂTÉ EN CROÛTE SUCRÉ, METTANT À L'HONNEUR NOS DIVINES POIRES PÂTISSIÈRES. TROMPE L'OEIL GARANTI !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
INTERMÉDIAIRE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE BRISÉE

600 g de farine type 55, 300 g de beurre de tourage, 100 g d'eau, 5 g de sel, 20 g de sucre, 50 g d'œufs, QS poudre de vanille

CHANTILLY MASCARPONE

250 g de crème liquide à 35%, 125 g de mascarpone, 25 g de sucre glace, QS poudre de vanille

1^{RE} BASE CARAMEL

MIEL — VANILLE

150 g de miel BROVER, 100 g de beurre demi-sel

2^{EME} BASE CARAMEL CRÈME FIXÉE

300 g de sucre semoule, 180 g de crème liquide à 35%, 6 feuilles de gélatine réhydratées

GARNITURE

Demi poires BROVER



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Demi poires Williams BROVER : boîte 4/4, 3/1 et 5/1
Miel de Fleurs BROVER : squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg

LA RECETTE

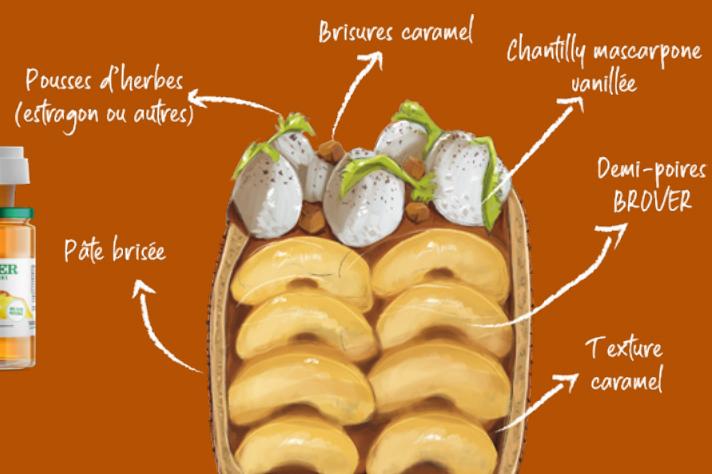
1. LA PÂTÉ BRISÉE

Fraser le beurre, le sel, le sucre, la poudre de vanille et la moitié de la farine. Incorporer l'eau, l'œuf et le reste de la farine. Laisser reposer 1h au réfrigérateur. Abaïsser à 3 mm d'épaisseur et foncer le moule à pâté en croûte. Pré-cuire pendant 40 minutes à 175°C.

2. LE MONTAGE

Égoutter les poires. Préparer la 1^{re} base : réaliser un caramel à sec avec le miel. Stopper la cuisson avec le beurre. Y plonger les poires délicatement, en les retournant afin de les imprégner. Laisser refroidir, puis disposer harmonieusement dans le pâté en croûte préalablement cuit.

Pour la 2^{eme} base : préparer un autre caramel à sec, décuire avec de la crème liquide, puis le fixer avec de la gélatine. Coulé le tout sur les poires jusqu'à hauteur du moule. Laisser refroidir et finir par la chantilly mascarpone. Trancher de belles parts.



© groupe brousse 2025



RECETTE PÂTISSERIE

TABLETTE PÂTISSIÈRE FAÇON DUBAÏ

LA FOLIE DUBAÏ CHOCOLATE S'EST EMPARÉE DE LA PLANÈTE !! IL NOUS FALLAIT NOTRE TABLETTE À NOUS AUSSI ! MAIS NOUS Y AVONS AJOUTÉ NOTRE TOUCHE. LE DUBAÏ À LA MODE BROVER DEVIENT PÂTISSIER ET S'AGRÉMЕНTE DE LA DOUCE SAVEUR DES POIRES.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
INTERMÉDIAIRE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

INSERT DUBAÏ

100 g de chocolat blanc, 200 g de kadaïf, 370 g de pâte de pistache

PÂTE SABLÉE SUCRÉE

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

MOUSSE VANILLE

140 g de crème liquide à 35%, 140 g de lait entier, 60 g de jaunes d'œufs, 2 feuilles de gélatine, 80 g de chocolat blanc, 200 g de crème liquide à 35%, 60 g de poudre de vanille

GARNITURE

250 g de garniture poires cubes 90% BROVER, 60 g de mini poires BROVER

LA RECETTE

1. L' INSERT DUBAÏ

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie. Ajouter le kadaïf et la pâte de pistache. Réserver dans un moule adéquat. Disposer au réfrigérateur.

2. L'INSERT POIRE

Déposer le fourrage poires dans un insert de la même taille que l'insert Dubaï. Réserver au congélateur.

3. LA PÂTE SABLÉE SUCRÉE

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse. Étaler sur une épaisseur de 4 mm. Détailer une semelle aux dimensions de la tablette.

4. LA MOUSSE VANILLE

Réaliser une crème anglaise. Y incorporer la gélatine préalablement ramollie, puis le chocolat. Mixer le tout. Laisser refroidir à 23°C. Incorporer les 200 g de crème montés en chantilly.

5. LE MONTAGE

Chemiser le moule tablette avec la mousse vanille. Déposer l'insert poire puis l'insert Dubaï. Bloquer le tout au congélateur. Démouler la tablette et la déposer sur la semelle de pâte sucrée. Pulvériser d'un spray velours chocolat noir. Décorer de mini poires pour le rappel du produit.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture poires cubes 90% BROVER : seau 6 kg

Mini poires BROVER : boîte 1/2, 4/4 et 3/1



RECETTE PÂTISSERIE

CHEESECAKE RAISINS CRANBERRIES

DITES « CHEESE » AU MOMENT D'IMMORTALISER CETTE VERSION FRUITÉE DU CÉLÈBRE DESSERT AMÉRICAIN. NOUS LE TROUVIONS UN PEU PÂLOT, ALORS NOUS L'AVONS PARSEMÉ DE CRANBERRIES, QUI REHAUSSENT SON TOPPING RAISINS AVEC LEUR BELLE TEINTE GRENAT.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

BASE PÂTE SABLÉE SUCRÉE

35 g de beurre, 1 g de sel de Guérande, 25 g de sucre muscovado, 7 g de poudre d'amande, 10 g d'œuf, 60 g de farine T45

BISCUIT CHEESECAKE

175 g de base de pâte sablée sucrée cuite

MOUSSE CHEESECAKE

300 g de cream cheese, 30 g de sucre glace, 50 g d'œufs, 50 g de sucre semoule, 100 g de crème liquide à 35%, 4 feuilles de gélatine, QS poudre de vanille

GARNITURE

150 g de cranberries BROVER, 400 g de raisins blancs pelés BROVER

LA RECETTE

1. LA MOUSSE CHEESECAKE

Blanchir et monter au ruban les œufs et le sucre. Détendre les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Tiédir le cream cheese et le sucre glace. Monter la crème en chantilly avec la vanille. Faire fondre la gélatine et l'incorporer dans le ruban œufs-sucre. Ajouter la crème montée en chantilly. Déposer dans un moule adéquat. Mettre au congélateur pendant une dizaine de minutes.

2. LA PÂTE SABLÉE SUCRÉE

Dans la cuve d'un batteur, incorporer le beurre, le sucre muscovado et le sel de Guérande. Sabler le tout. Ajouter la poudre d'amande et les œufs, puis la farine. Réserver au réfrigérateur, pour un minimum de 30 minutes. Étaler la pâte jusqu'à l'obtention d'une épaisseur de 3-4 mm. La faire cuire puis la mettre en brisure.

3. LE BISCUIT CHEESECAKE

Faire fondre le beurre et mélanger avec le sucre et les brisures de sablés. Lisser sur la base de cheesecake. Remettre au congélateur de 1 à 2 h.

4. LE MONTAGE

Démouler et pulvériser d'un spray velours blanc. Terminer par les raisins préalablement égouttés et lustrés, et les cranberries réhydratées. Décorer d'un rappel de brisures de pâte sablée.



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

Raisins blancs pelés BROVER : boîte 4/4

Cranberries sèches BROVER : carton 12,5 kg, sachets 10 x 1 kg



R E C E T T E S

BOU- LAN- GERIE

Ces 10 nouvelles recettes de boulangerie ont été pensées pour allier exigence du métier et liberté de création.

Du pain signature revisité aux viennoiseries aux accents contemporains, chaque proposition est conçue pour s'adapter à votre savoir-faire et refléter votre identité. À vous d'en faire des incontournables !



RECETTE BOULANGERIE

BRIOCHE FEUILLETÉE ABRICOTS-CACAHUÈTES

TOUJOURS À LA RECHERCHE D'ALLIANCES INSOLITES, NOUS AVONS TESTÉ CELLE-CI ET
ELLE FONCTIONNE PARTICULIÈREMENT BIEN ! LE MARIAGE ABRICOTS - ARACHIDES VA VOUS
ARRACHER DES LARMES DE JOIE !



RECETTE
10 PERSONNES



NIVEAU
DIFFICILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À BRIOCHE

500 g de farine type 45, 50 g de beurre, 60 g de miel BROVER, 22 g de levure de boulanger, 150 g de lait entier, 150 g d'œufs, 1 g de fleur de sel, 300 g de beurre de tourage

GARNITURE

400 g de garniture abricots en dés 70% BROVER, 200 g de mini abricots BROVER, 200 g de praliné cacahuète, 50 g de cacahuètes non salées

LA RECETTE

1. LA BRIOCHE

Dans la cuve d'un pétrin, placer le miel, les œufs, la fleur de sel et la levure délayée dans le lait, ainsi que la farine. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi de la cuve. Incorporer les 50 g de beurre en petits dés et finir de pétrir. Laisser pousser à température ambiante pendant 1h30. Dégazer et placer au réfrigérateur pour la nuit. Travailler les 300 g de beurre de tourage de manière à obtenir un rectangle. Étaler la brioche en rectangles de 40 x 30 cm. Enchâsser le beurre. Donner 3 tours simples avec un temps de repos de 20 minutes entre chaque tour. Étaler la brioche en rectangles de 36 x 42 cm, détailler 4 bandes de 9 cm. Placer-les en zig zag dans des moules à pain de mie et mettre en pousse 1h30. Cuire à 170°C pendant 25 minutes.

2. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, entailler la brioche sur son dessus à l'aide d'un couteau et insérer le fourrage abricots. Pocher le praliné cacahuète. Terminer en décorant par des mini abricots, quelques cacahuètes et un décor floral.



REPUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture abricots en dés 70% BROVER : Boîte 3/1

Mini abricots entiers BROVER : Boîte 4/4

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



RECETTE BOULANGERIE

DANISH BRIOCHÉS À L'ANANAS

UNE TAILLE PARFAITE POUR MORDRE DEDANS À PLEINES DENTS ! ET VOUS NE RISQUEZ PAS DE VOUS LES CASSER, AVEC NOS ANANAS PREMIUM, EN TRANCHES FONDANTES, SUCRÉES ET COULEUR EXTRA GOLD. UN GOÛTER EN OR !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À BRIOCHE FAÇON PAIN AU LAIT

250 g de farine type 45, 4 g de sel, 8 g de levure de boulanger, 150 g de lait froid entier, 50 g de beurre, 1 œuf, QS vanille

GARNITURE

6 ananas en tranches BROVER (boîte 10 tranches), 300 g de garniture ananas dés 70% BROVER, QS grué de cacao

LA RECETTE

1. LA PÂTE À BRIOCHE

Verser tous les ingrédients dans la cuve d'un pétrin sauf le beurre. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve. Ajouter le beurre et pétrir de nouveau. Débarrasser et mettre en pousse 30 minutes. Dégazer et placer au réfrigérateur pour la nuit. À la sortie du réfrigérateur, diviser en pâtons de 80 g. Les étaler et les déposer dans des moules à tarte de 11 cm de diamètre préalablement graissés ou huilés. Mettre en pousse 1h. Dorer. Déposer sur le pourtour de chaque danish un peu de grué de cacao et y placer une rondelle d'ananas bien enfoncée. Cuire à 180°C pendant 20 minutes.

2. LE MONTAGE

Démouler et lustrer d'un nappage neutre. Déposer une cuillère de fourrage, un zeste de citron vert pour la fraîcheur et quelques pétales de fleur.

ASTUCE

Les danish se déclinent également avec les autres fourrages et fruits pâtissiers BROVER.



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

Garniture ananas dés 70% BROVER : boîte 3/1

Ananas 10 tranches BROVER : boîte 3/4

DÉCOUVREZ
LA VIDÉO !



RECETTE BOULANGERIE

L'ATOUT POMMES

ON AURAIT AUSSI PU INTITULER CE GÂTEAU « LE TOUT POMMES » CAR C'EST UNE VÉRITABLE ODE À LA REINE DU VERGER ! VOUS LA RETROUVEREZ ICI SOUS PLUSIEURS FORMES : EN COMPOTE, EN TAILLE MINI ET EN FRUIT FRAIS.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE INVERSÉ

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

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

GARNITURE

6 mini pommes BROVER, 300 g de compote de pommes Extra Gold 38% BROVER, 6 pommes Golden, 60 g de cubes de figues sèches BROVER

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE INVERSÉ

Mélanger la farine et le beurre pendant 4 minutes au batteur puis ajouter l'eau froide. Comme pour le feuilletage classique, donner 4 tours simples. Réserver au réfrigérateur pendant 2h. Pour le beurre manié, couper le beurre en petits dés et mélanger à la farine jusqu'à obtention d'une boule bien lisse. Étaler la pâte en rectangle à valeur de 2 fois le carré de détrempe. Poser le carré de détrempe sur la 1^{ère} moitié du beurre manié et rabattre l'autre moitié par-dessus afin de réaliser le 1^{er} tour. Réaliser 6 tours simples en respectant le temps de repos entre chaque tour. Étaler le feuilletage sur une épaisseur de 4 mm et foncer un cercle à tarte de 30 cm de diamètre. Déposer la compote de pommes. Placer les pommes Golden préalablement caramélisées et mettre le tout à cuire à 180°C pendant 35 minutes.

2. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, lustrer d'un nappage neutre. Saupoudrer de sucre glace et disposer des mini pommes pour rappel du produit ainsi que des cubes de figues.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Compote de pommes Extra Gold 38% BROVER : boîte 5/1

Petites pommes BROVER : boîte 1/2 et 4/4

Cubes de figues sèches BROVER : carton 12,5 kg, sachets 10 x 1 kg



RECETTE BOULANGERIE

RUGBRØD (PAIN HEALTHY AUX GRAINES)

EST-IL POSSIBLE D'AMÉLIORER ENCORE LES QUALITÉS NUTRITIONNELLES DU RUGBRØD ? MAIS OUI ! AVEC NOS BAIES DE GOJI ET NOS CRANBERRIES ! POUR UNE EXPÉRIENCE ENCORE PLUS GÉNÉREUSE ET SAVOUREUSE...



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À RUGBRØD

225 g de farine de seigle, 270 g de farine type 55, 10 g de sel, 300 g d'eau, 10 g de levure de boulanger, 60 g de mélasse

GARNITURE

200 g de cranberries BROVER, 100 g de baies de goji BROVER, 100 g de graines de courges, 100 g de graines de lin

LA RECETTE

La veille pour le lendemain : tremper les graines de courges et de lin dans un grand volume d'eau. Réhydrater les baies de goji et les cranberries séparément en les faisant chauffer dans un petit peu d'eau tiède.

Le jour J : dans la cuve d'un pétrin, placer les farines le sel, la levure délayée dans l'eau. Pétrir légèrement afin d'avoir une pâte dense et non élastique. Laisser pousser à température ambiante. Filmer pour toute la journée. Égoutter les graines et les fruits. Les incorporer à la pâte et pétrir de nouveau. Puis ajouter la mélasse. Placer le pain dans un moule adéquat et chemiser d'un papier sulfurisé. Cuire 1h30 à 160°C. Démouler et laisser refroidir.

LE SAVIEZ VOUS ?

Le rugbrød est un pain traditionnel danois, à base de seigle complet, riche en fibres et en nutriments. Sa mie dense et savoureuse, enrichie de graines, en fait un produit sain et rassasiant. Grâce à sa fermentation longue et sa composition, il se conserve longtemps.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

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

Baies de goji BROVER : carton 5 kg



RECETTE BOULANGERIE

FOCACCIA MIRABELLES PISTACHE

QUAND LA FOCACCIA PASSE DU CÔTÉ SUCRÉ, ÇA PEUT DONNER ÇA : UNE PÂTE BIEN CONFORTABLE QUI ACCUEILLE DES FRUITS PÂTISSIERS AU SIROP. UN CRUMBLE CACAO ET QUELQUES TRAITS DE PÂTE DE PISTACHE. RÉGALEZ-VOUS !



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À FOCACCIA

500 g de farine type 45, 300 g d'eau tiède, 15 g d'huile d'olive, 20 g de levure de boulanger, 5 g de sel

CRUMBLE CACAO

125 g de beurre demi-sel, 125 g de sucre cassonade, 125 g de poudre d'amande, 60 g de farine, 60 g de poudre de cacao

GARNITURE

400 g de mirabelles BROVER, QS pâte de pistache

LA RECETTE

1. LE CRUMBLE CACAO

Sabler tous les ingrédients au pétrin en gardant de gros morceaux. Cuire à 165°C pendant 20 minutes. Réserver.

2. LA FOCACCIA

Dans la cuve d'un pétrin, mélanger l'eau, la levure, la farine, l'huile et le sel. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi de la cuve. Laisser pousser à température ambiante pendant 1h30. Dégazer et étaler en rectangle sur une épaisseur de 3 cm. Remettre en pousse 1h. La pousse terminée, former des trous avec les doigts et y placer les mirabelles préalablement égouttées. Cuire à 200°C pendant 20 minutes. Après complet refroidissement, lustrer d'un nappage neutre. Émietter le crumble et finir par un liseré de pâte de pistache.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Mirabelles dénoyautées IGP Lorraine BROVER : boîte 2/1



RECETTE BOULANGERIE

BAGUETTINES PESTO DÉS DE TOMATES

L'APÉRITIF S'INVITE PARTOUT AVEC CES MINI-BAGUETTES GÉNÉREUSEMENT PARFUMÉES AUX SAVEURS DU SUD ! À GLISSER DANS UN PANIER POUR UNE ESCAPADE À LA PLAGE OU À LA MONTAGNE, POUR DES INSTANTS GOURMANDS, ÉLÉGANTS ET CONVIVIAUX.



RECETTE
10 PETITES BAGUETTES



NIVEAU
INTERMÉDIAIRE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À PAIN

700 g de farine T65, 2 g de sel, 25 g de levure de boulanger, 500 g d'eau

GARNITURE

300 g de pesto alla Genovese BROVER, 300 g de cubes de tomates confites BROVER, 120 g de mozzarella en dés, QS pignons de pin

LA RECETTE

Dans la cuve d'un pétrin, mélanger la farine et le sel. Verser l'eau et la levure et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple. Laisser pousser à température ambiante. La pâte doit doubler de volume. Dégazer et diviser la pâte en 2 et étaler 2 abaisses de la même grandeur. Sur l'une des abaisses, lisser le pesto. Ajouter les cubes de tomates confites, les pignons de pin et la mozzarella en dés. Par-dessus, déposer la 2^e abaisse et couper des bandes. Les placer 10 minutes au congélateur. Sorties du congélateur, les torsader et mettre en pousse 1h. Cuire à 180°C pendant 20 minutes. Badigeonner de pesto dès la sortie du four.

ASTUCE

Ces délicieuses baguettines peuvent être aromatisées selon les goûts, avec les sélections de tartinables et d'antipasti BROVER.



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

Cubes de tomates confites BROVER : boîte 4/4

Pesto alla Genovese BROVER : pot 900 g



RECETTE BOULANGERIE

CROISSANTS EN BEIGNETS FRAMBOISES

VOICI LA DÉCLINAISON FRANÇAISE DU CÉLÈBRE CRONUT : DES BEIGNETS EN FORME DE CROISSANT... OU PEUT-ÊTRE DES CROISSANTS EN PÂTE À BEIGNET ? À VOUS DE CHOISIR ! CE QUI EST SÛR, C'EST QU'UN FOURRAGE FRAMBOISE & CRÈME PÂTISSIÈRE LES REND TOUT SIMPLEMENT IRRÉSISTIBLES.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À BEIGNETS

400 g de farine type 45, 40 g de sucre, 1 g de sel, 21 g de levure de boulanger, 180 g de lait entier, 4 jaunes d'œufs, 80 g de beurre, QS poudre de vanille

GARNITURE

450 g de garniture framboise purée 70% BROVER

LA RECETTE

1. LES CROISSANTS BEIGNETS

Délayer la levure dans le lait et placer tous les ingrédients dans la cuve d'un pétrin sauf le beurre. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle du bord de la cuve puis incorporer le beurre en petits dés et finir de pétrir. Mettre en pousse 30 minutes puis dégazer. Placer au réfrigérateur au minimum 12h. Etaler la brioche en rectangles de 30 x 40 cm. Placer 10 minutes au congélateur. Détailer des tranches de 7 x 30 cm dans la longueur. Replacer 10 minutes au congélateur. Rouler des croissants et mettre en pousse 1h30.

2. LA CUISSON & LE MONTAGE

Cuire dans un bain d'huile ou dans une friteuse à 170°C jusqu'à coloration. Débarrasser sur un papier absorbant et rouler dans le sucre semoule. Pocher de fourrage framboise et de crème pâtissière. Terminer par un liseré de glace royale et de fruits frais.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Garniture framboises purée 70% BROVER : Boîte 3/1



RECETTE BOULANGERIE

TARTES FINES QUARTIERS D'ABRICOTS

NOUS NOUS SOMMES INSPIRÉS DES VOL-S-AU-VENT POUR DONNER À NOS TARTES FINES UNE ALLURE AÉRIENNE. DES QUARTIERS D'ABRICOTS CARAMÉLISÉS À LA FLAMME APPORTENT VOLUME ET HARMONIE VISUELLE ET RÉVÈLENT LA RONDEUR ET LA GÉNÉROSITÉ DU FRUIT.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

FEUILLETAGE INVERSÉ

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

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

PESTO PISTACHE

200 g de pesto alla Genovese BROVER, 80 g de pâte de pistache

GARNITURE

700 g d'abricots en quartiers ou d'oreillons d'abricots coupés en deux BROVER

LA RECETTE

1. LE FEUILLETAGE INVERSÉ

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

2. LA CUISSON & LE MONTAGE

Abaïsser le feuillettage à 3 mm d'épaisseur. Détailler des cercles de 13 cm avec un emporte-pièce adéquat. Monter les tartes fines comme des vol-s-au-vent (un disque plein et un disque évidé). Cuire à blanc à 170°C pendant 20 minutes. Après complet refroidissement, lisser de pesto pistache et déposer les quartiers d'abricots préalablement caramélisés à la flamme. Lustrer d'un nappage neutre. En rappel, déposer quelques gouttes de pesto pistache par-dessus.



REPUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Quartiers d'abricots BROVER : boîte 3/1

Oreillons d'abricots BROVER : boîte 44, 3/1 & 5/1

Pesto alla Genovese BROVER : pot 900 g



RECETTE BOULANGERIE

FOUGASSE AUX OLIVES FAÇON GRÈCE

PARFOIS, LES PLAISIRS LES PLUS SIMPLES SONT LES MEILLEURS. CETTE VALEUR SÛRE ACCOMPAGNERA À MERVEILLE UN REPAS D'INSPIRATION MÉDITERRANÉENNE OU L'HEURE DE L'APÉRITIF. NOS OLIVES FAÇON GRÈCE APPORTENT UNE INTENSITÉ ET UN CARACTÈRE SUPPLÉMENTAIRES.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À FOUGASSE

500 g de farine type 65, 10 g de sel, 20 g de levure de boulanger, 300 g d'eau, 20 g d'huile d'olive + 20 g d'eau (bassinage)

GARNITURE

250 g de brisures d'olives façon Grèce BROVER, 100 g de mozzarella en dés

LA RECETTE

1. LA FOUGASSE

Dans la cuve d'un pétrin, déposer tous les ingrédients et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi de la cuve. Bassiner avec l'huile et l'eau. Ajouter la garniture. Finir de pétrir. Laisser pointer 1h30 à température ambiante dans un bassin préalablement huilé. Dégazer et rabattre la pâte. Placer au réfrigérateur pour la nuit. Le lendemain, diviser la pâte, bouler les 2 pâtons et former en gouttes. Déposer les 2 fougasses sur une plaque préalablement huilée et mettre en pousse 1h30. Étaler et étirer légèrement la pâte, puis la scarifier de façon à former les 7 ouvertures traditionnelles de la fougasse. Badigeonner d'huile et déposer quelques herbes de Provence ainsi que les dés de mozzarella.

2. LA CUISSON

Cuire à 230°C pendant 15 minutes. À la sortie du four, verser un filet d'huile d'olive sur les fougasses.



**REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.**
Brisures d'olives façon Grèce BROVER : seau 2 sachets x 2 kg



RECETTE BOULANGERIE

CROUSTADE POMMES-CORIN DE PRUNEAUX

RUSTIQUE À SOUHAIT, NOTRE CROUSTADE VA RAVIR TOUS VOS SENS : JOLIE À REGARDER, ELLE SE FAIT GOURMANDE SOUS LES DOIGTS, CHANTANTE ET CROUSTILLANTE À L'OREILLE ET SAVOUREUSE À DÉVORER.



RECETTE
4 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

4 feuilles de brick, 150 g de beurre, 200 g de garniture pommes morceaux 90% BROVER, 120 g de corin de pruneaux BROVER

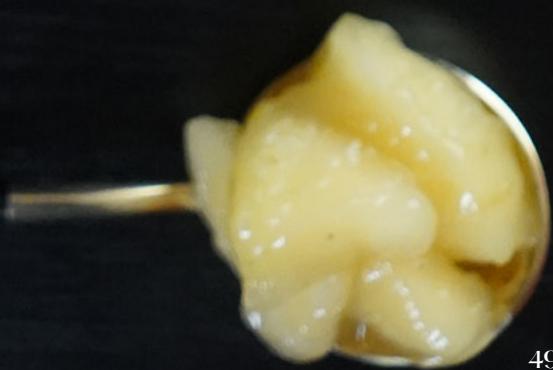
LA RECETTE

Beurrer et sucer 4 feuilles de brick, puis les superposer. Placer dans un moule à tarte à fond amovible, d'un diamètre inférieur à celui des feuilles de brick. Déposer au centre le mélange pommes morceaux - corin de pruneaux. Rabattre les bords, beurrer et sucer à nouveau. Cuire à 180°C pendant 25 à 30 minutes. Après complet refroidissement, démouler et saupoudrer d'un peu de sucre glace.



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

Garniture pommes morceaux 90% BROVER : seau 5,5 et 11 kg
Corin de pruneaux BROVER : seau 12 kg



R E C E T T E S

SNA- CK- ING

Le snacking continue de séduire toutes les générations.

Des pauses gourmandes aux repas sur le pouce, il s'impose comme un mode de consommation à part entière. Aujourd'hui, les attentes évoluent : place au snacking premium, aux ingrédients responsables et aux recettes créatives.

Les consommateurs veulent être surpris, sans compromis sur la qualité ni sur la transparence.

À vous de jouer avec les codes : twist sur les classiques, formats nomades, associations inattendues... Laissez libre cours à votre inventivité et inspirez-vous de nos idées pour faire la différence !



RECETTE SNACKING

L'INVISIBLE GOURGETTES TOMATES-KALAMATA

CONNAISSEZ-VOUS LE GÂTEAU INVISIBLE ? UNE MANIÈRE ÉLÉGANTE ET SAVOUREUSE DE SUBLIMER LES LÉGUMES DU QUOTIDIEN. DÉCOUPÉES EN FINES TRANCHES, LES COURGETTES SE FONDENT DANS UNE PÂTE AÉRIENNE, POUR UNE TEXTURE MOELLEUSE ET DÉLICATE.



RECETTE
4 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

APPAREIL À CAKE

150 g de farine de pois chiche, 11 g de baking powder, 150 g d'œufs, 100 g de gruyère râpé, 100 g de pesto alla Genovese BROVER, 100 g de lait, QS sel et poivre

GARNITURE

200 g de tomates confites BROVER, 100 g d'olives Kalamata BROVER, 4 courgettes

LA RECETTE

1. LA PRÉPARATION

1^{ère} base : tamiser la farine et la baking powder. Mélanger les œufs, le lait et le pesto. Ajouter les poudres puis le gruyère. Couper les courgettes finement à la mandoline, les saler et les poivrer. Les mélanger délicatement à la 1^{ère} base, afin que cela s'amalgame bien. Pour terminer, incorporer les tomates confites et les olives. Dresser le tout dans un moule à cake de 14 x 7 cm. Cuire à 170°C pendant 40 à 45 minutes. Après complet refroidissement, placer au réfrigérateur pendant 2h. Pour servir, couper de belles tranches.

ASTUCE

Peut être cuit en format tarte ou muffin.



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

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

Pesto alla Genovese BROVER : pot 900 g

Olives Kalamata dénoyautées BROVER : boîte 4/4



RECETTE SNACKING

TARTE RENVERSANTE AUX POIVRONS

COMME UNE TARTE TATIN, MAIS AVEC DES POIVRONS ! NOTRE PETIT « TRUC », C'EST DE RÉUTILISER L'HUILE DES POIVRONS EN BOÎTE POUR PARFUMER LA PÂTE... ET DE TRANSFORMER CETTE TARTE REVISITÉE EN UNE SYMPHONIE DE COULEURS ET DE SAVEURS !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À PAIN

250 g de farine type 55, 25 g de sucre, 90 g d'eau, 12 g de levure de boulanger, 50 g d'huile des poivrons (récupération), 5 g de sel

GARNITURE

Poivrons à l'huile BROVER, oignons préfrits BROVER, oignons crispy BROVER, basilic

LA RECETTE

1. LA PÂTE

Dans la cuve d'un pétrin, placer tous les ingrédients. Pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi de la cuve. Mettre en pousse 1h30 à température ambiante. Dégazer puis placer au réfrigérateur.

2. LA RECETTE

Égoutter les oignons et les poivrons la veille pour le lendemain. Faire revenir les oignons dans une sauteuse avec du beurre et de l'huile et les cuire jusqu'à légère coloration. Assaisonner à convenance. Sortir la pâte du réfrigérateur. L'étaler sur un diamètre de 25 à 30 cm. Couper les poivrons en 4 dans le sens de la longueur. Les placer dans un moule à tatin de diamètre 30 cm préalablement huilé ou tapissé d'une feuille de papier sulfurisé. Sur le dessus, déposer les oignons caramélisés, puis la pâte à pain.

3. LA CUISSON & LA FINITION

Cuire à 180°C pendant 25 minutes. Laisser légèrement refroidir et démouler. Terminer en parsemant des oignons crispy et quelques feuilles de basilic.

ASTUCE

Cette tatin peut être réalisée avec une pâte feuilletée ou brisée sablée.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE
CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Oignons préfrits BROVER : boîte 4/4, 5/1 et BIB 5 x 3 kg

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

Oignons crispy BROVER : sachet 1 kg



RECETTE SNACKING

LES FRICASSÉES D'AHLEM

AUTHENTICITÉ ET GOURMANDISE DANS UN FORMAT PRATIQUE ET CONVIVIAL : DÉCOUVREZ CES CLASSIQUES DE LA STREET FOOD TUNISIENNE, DES PETITS PAINS MOELLEUX QUI CACHENT DES SAVEURS INTENSES SOUS LEUR PÂTE LÉGÈREMENT FRITE.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
INTERMÉDIAIRE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À BEIGNET

250 g de farine type 45, 4 g de sel, 8 g de levure de boulanger, 40 g de miel BROVER, 150 g d'eau, 50 g d'huile d'olive, 1 jaune d'œuf

GARNITURE

Olivs noires dénoyautées BROVER, cubes de tomates confites BROVER, thon au naturel BROVER, mayonnaise, câpres capucines BROVER, 4 œufs durs, 350 g de pommes de terre, harissa, coriandre en bouquet

LA RECETTE

1. LA PÂTE À BEIGNET

Délayer la levure dans l'eau. Ajouter les ingrédients dans la cuve d'un pétrin et pétrir jusqu'à complet décollement des bords de la cuve. Laisser pousser à température ambiante pendant 30 minutes puis dégazer. Diviser en pâtons de 50 g. Laisser pousser de nouveau pendant 45 minutes sur une feuille de papier sulfurisé huilée.

2. LA PRÉPARATION

Frire les pâtons. Les débarrasser sur un papier absorbant et réserver. Cuire les pommes de terre à l'eau. Les éplucher et les couper en petits dés. Ecaler les œufs et séparer les blancs des jaunes.

3. LE MONTAGE

Entrouvrir les fricassées et les tapisser d'un mélange d'huile et d'harissa. Mélanger le thon avec un peu de mayonnaise. Ajouter les câpres, les dés de tomates confites, les olives noires et les pommes de terre cuites. Garnir les fricassées de cet appareil. Râper les jaunes puis les blancs d'œufs sur les fricassées. Terminer par une p l u c h e



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

- Cubes de tomates confites à l'huile BROVER : boîte 4/4
- Thon Listao au naturel BROVER : boîte 4/4 et 3/1, poche 1 kg et 600 g
- Câpres capucines BROVER : boîte 4/4
- Olives noires dénoyautées BROVER : boîte 4/4 et 5/1
- Miel de Fleurs BROVER : squeezer 500 g, bocal 1 kg et seau 5 kg

Chez nous, toute l'équipe s'engage pour la bonne cause !

Aujourd'hui, c'est Ahlem, notre comptable, qui partage avec générosité une magnifique recette de son pays natal.

Un grand merci à elle !



RECETTE SNACKING

CLUB SANDWICHES GOURMETS

TRÈS GRAPHIQUES AVEC LEURS BELLES LIGNES CONTRASTÉES, LES CLUB SANDWICHES SONT JOLIS À REGARDER ET FACILES À DÉGUSTER. NOTRE VERSION GOURMET VOUS TRANSPORTE DIRECTEMENT EN ITALIE. PRÊTS POUR LA DOLCE VITA ?



RECETTE
4-5 SANDWICHES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€€

LES INGRÉDIENTS

PAIN DE MIE

500 g de farine type 45, 350 g d'eau, 10 g de sel, 40 g de miel BROVER, 15 g de levure de boulanger, 120 g de délice d'olives noires BROVER

GARNITURE

200 g de pesto alla Genovese BROVER, 300 g de tomates confites BROVER, 6 œufs durs, 400 g d'émincés de poulet, 80 g de bacon fumé, 400 g de mozzarella en tranche, salade roquette

LA RECETTE

1. LE PAIN DE MIE

Pétrir tous les ingrédients ensemble. Rajouter 60 g de délice d'olives noires. En fin de pétrissage, bassiner avec les 60 g restant. Laisser pointer 30 minutes à température ambiante. Dégazer et façonnez en bâtarde, puis déposer dans un moule adéquat. Mettre en pousse 1h30. Cuire à 170°C pendant 30 minutes.

2. LE MONTAGE

Après complet refroidissement du pain de mie, couper de belles tranches. Les toaster à la poêle beurre et huile. Mélanger la salade de roquette à la moitié du pesto et l'émincé de poulet avec l'autre moitié. Couper les œufs durs en tranches. Le montage se fait en trois tranches : sur une tranche, déposer le mélange salade-pesto, les œufs tranchés, les tomates confites, l'émincé de poulet-pesto, y placer une 2^e tranche et renouveler l'opération une fois. Filmer les clubs en les pressant bien. Placer au réfrigérateur 10 minutes. Couper en triangle. Accompagner d'un morceau de bacon fumé.



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

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

Pesto alla Genovese BROVER : pot 900 g

Délice d'olives noires BROVER : pot 900 g

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



RECETTE SNACKING

ÉCLAIRS PESTO POULET

CES ÉCLAIRS SALÉS ASSOCIENT UNE PÂTE LÉGÈRE ET AÉRIENNE À UNE GARNITURE SAVOUREUSE. PARFAITS POUR UN BUFFET, UN APÉRITIF OU UN SERVICE TRAITEUR, ILS OFFRENT UN ÉQUILIBRE SUBTIL, ALLIANT L'ÉLÉGANCE ET L'ORIGINALITÉ.



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
INTERMÉDIAIRE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À CHOU

75 g d'eau, 75 g de lait entier, 75 g de beurre, 6 g de miel BROVER, 4 g de sel, 60 g de farine type 45, 115 g d'œufs

CHANTILLY MASCARPONE SALÉE

250 g de crème à 35%, 125 g de mascarpone, Q.S poivre et sel

GARNITURE

300 g de pesto alla Genovese BROVER, 60 g de gouttes de poivrons rouges BROVER, émincés de poulet, Q.S pignons de pin

LA RECETTE

1. LES CHOUX

Réaliser la pâte à chou. Débarrasser, filmer et réserver au réfrigérateur. Ne dresser les éclairs que le lendemain. Les pulvériser de bombe à graisse. Cuire en four ventilé à 130°C pendant 60 minutes, puis à 150°C pendant 30 minutes. Après complet refroidissement, saupoudrer de parmesan râpé.

2. LE MONTAGE

Monter la crème chantilly mascarpone salée et la débarrasser dans une poche à douille. Réserver au réfrigérateur. Après complet refroidissement de la pâte à chou, garnir des émincés de poulet préalablement mélangés au pesto. Pocher la chantilly sur le dessus. Déposer quelques morceaux d'émincés de poulet, des pignons de pin, quelques gouttes de poivrons rouges et des pousses d'herbes.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Pesto alla Genovese BROVER : pot 900 g

Gouttes de poivrons rouges BROVER : boîte 4/4

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



RECETTE SNACKING

BRIOCHETTES SURPRISE TOUT EN COULEURS

TOUJOURS EN QUÊTE DE CRÉATIONS SALÉES POUR APÉRITIFS ET BUFFETS, NOUS ADORONS CES MINI BRIOCHES CUSTOMISABLES À LOISIR. SUR UN LIT DE BÉCHAMEL LES COMBINAISONS DEVIENNENT INFINIES ET LA CRÉATIVITÉ CULINAIRE SANS LIMITES !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À BRIOCHE

250 g de farine type 45, 4 g de sel, 30 g de sucre, 10 g de levure de boulanger, 150 g d'œufs, 125 g de beurre, 25 g de crème liquide à 35%

BÉCHAMEL

70 g de beurre, 70 g de farine, 500 g de lait entier, Q.S assaisonnement

GARNITURE

100 g d'olives Kalamata BROVER, 120 g de tomates confites BROVER, 40 g de gouttes de poivrons rouges BROVER, Q.S oignons crispy BROVER, 100 g de pousses d'asperges, 2 carottes, 300 g d'émincés de poulet, pousses d'herbes fraîches

LA RECETTE

1. LES BRIOCHES

Dans la cuve d'un pétrin, déposer la farine, le sucre, le sel et la levure. Mettre en route sur vitesse 2 et incorporer les œufs. Pétrir jusqu'à décollement de la pâte des bords de la cuve. Incorporer le beurre en petits dés, puis la crème, et finir de pétrir. Débarrasser et mettre en pousse 1h30 à température ambiante. Dégazer et placer au réfrigérateur pour la nuit.

2. LA PRÉPARATION

Cuire les pousses d'asperges et les carottes à l'anglaise. Le lendemain, diviser la pâte en pâtons de 500 g et mettre en pousse dans des moules à brioche pendant 30 minutes. Dorer puis cuire à 180°C pendant 15 minutes.

3. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, couper les chapeaux des brioches. Les évider d'un peu de leur mie. Pocher la béchamel puis déposer harmonieusement les ingrédients BROVER et les légumes. Terminer en parsemant d'oignons crispy.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Olives Kalamata BROVER : boîte 4/4

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

Gouttes de poivrons rouges BROVER : boîte 4/4

Oignons crispy BROVER : sachet 1 kg



RECETTE SNACKING

SABLÉ PARMESAN PERLES DE TOMATES

CETTE TARTE NOUS OBSÈDE ! LES MEMBRES DE NOTRE ÉQUIPE FONT LA RECETTE RÉGULIÈREMENT, ELLE EST EN PHOTO DANS NOS BUREAUX ET ON LA PREND MÊME EN VIDÉO (PAGE DE DROITE !) UNE FOIS QUE VOUS L'AUREZ GOÛTÉE, VOUS SEREZ CONQUIS VOUS AUSSI !



RECETTE
6 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
SIGNATURE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE PARMESAN GRAINES DE CHIA

180 g de farine type 55, 100 g de parmesan râpé, ½ cuillère à café de piment d’Espelette, ½ cuillère à café de graines de chia BROVER, 120 g de beurre, 1 jaune d’œuf

GARNITURE

150 g d'oignons préfrits BROVER, 1 boîte de perles de tomates BROVER, QS oignons crispy BROVER, QS moutarde de Dijon BROVER

LA RECETTE

1. LA PÂTE SABLÉE

Sabler le beurre avec la farine à la feuille jusqu'à obtention d'une texture sableuse. Dissoudre le sel dans l'eau froide et ajouter le jaune, puis incorporer à la pâte. Fraser légèrement, former une boule, filmer et laisser reposer au frais 1 à 2 heures. Étaler très finement sur 2 à 3 mm d'épaisseur, piquer la pâte, garnir et cuire à blanc 5 minutes à 200-210°C.

2. L'ASSEMBLAGE

Lisser la pâte de moutarde de Dijon, disposer les oignons préfrits bien égouttés et préalablement revenus à l'huile d'olive. Recouvrir ensuite de perles de tomates après les avoir saisies à feu vif jusqu'à ce qu'elles éclatent. Cuire à 200-210°C pendant 15 minutes. Avant de servir, parsemer d'oignons crispy.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Oignons préfrits BROVER : boîte 4/4, 5/1 et BIB 5 x 3 kg

Perles de tomates BROVER : boîte 4/4

Oignons crispy BROVER : sachet 1 kg

Moutarde BROVER : seau 5 kg



DÉCOUVREZ
LA VIDÉO !

RECETTE SNACKING

« BROUSSECHETTA » FUSION FRANCE-ITALIE

PARDONNEZ-NOUS CE JEU DE MOT, IL ÉTAIT INÉVITABLE ! ON TROUVE DEUX TYPES DE BROUSSE : CHÈVRE ET BREBIS. DANS NOTRE BELLE RÉGION DE MARSEILLE, C'EST LA BROUSSE DE CHÈVRE QUI DOMINE. ÉLABORÉE À PARTIR DE PETIT-LAIT, ELLE A UNE TEXTURE CRÉMEUSE ET UNE SAVEUR DOUCE, LÉGÈREMENT ACIDULÉE.



RECETTE
8 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€

LES INGRÉDIENTS

GARNITURE

1 boîte 4/4 de préparation de tomates spécial bruschetta BROVER, QS oignons crispy BROVER, 600 g de brousse de chèvre ou de brebis, cébette, oignons nouveaux, gousses d'ail, 1 pain de campagne

LA RECETTE

Sur des tranches généreuses grillées et grattées à l'ail, badigeonner d'huile d'olive, et déposer la brousse, puis la préparation de tomates. Avant de servir, parsemer de cébettes émincées, de quelques rondelles d'oignons nouveaux et d'oignons crispy.

ASTUCE

Pour la bruschetta, privilégier des pains à croûte épaisse avec une mie ferme et moelleuse, style pain de campagne.



REPUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Préparation de tomates spécial bruschetta BROVER : boîte 4/4
Oignons crispy BROVER : sachet 1 kg

Prête à l'emploi, en topping ou en insertion, cette spécialité savoureuse fait gagner du temps en cuisine. Fabriquée en Italie, elle donne du caractère, de la fraîcheur et de la couleur à de nombreuses recettes snacking - traiteur - restauration.



**TOUT !
NOUVEAU !**

RECETTE SNACKING

SANDWICHES FOCACCIA

DEPUIS LE PAIN - CONSTELLÉ DE RICHES OLIVES NOIRES - JUSQU'À LA GARNITURE DE LÉGUMES SAVOUREUX, TOUT CHANTE L'ITALIE DANS CE SANDWICH HAUT EN COULEURS ! AVEC SES INGRÉDIENTS PRÊTS À L'EMPLOI, VOUS GAGNEZ DU TEMPS SANS COMPROMIS SUR LE GOÛT ET LA QUALITÉ.



RECETTE
10-12 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE
€€

LES INGRÉDIENTS

PÂTE À FOCACCIA

500 g de farine tipo 00, 8 g de sel, 300 g d'eau, 24 g de levure de boulanger, 10 g d'huile d'olive, 150 g de brisures d'olives façon Grèce BROVER, QS herbes de Provence

GARNITURE

300 g de poivrons grillés à l'huile BROVER, 300 g de tranches de courgettes grillées à l'huile BROVER, 150 g de perles de tomates BROVER, 200 g de délice d'olives noires BROVER, roquette, mortadelle, mozzarella en tranche

LA RECETTE

1. LA FOCACCIA

Mélanger la levure avec l'eau. Dans la cuve d'un pétrin, déposer la farine, le sel, l'huile. Verser le liquide et pétrir environ une douzaine de minutes. Puis finir par incorporer les brisures d'olives et les herbes de Provence. Débarrasser la pâte sur une plaque à rebords préalablement huilée ou tapissée d'une feuille de papier sulfurisé. Mettre en pousse 1h30 à température ambiante. En surface, avec les doigts, former des trous dans la pâte. Verser un filet d'huile d'olive et quelques herbes de Provence. Cuire à 180°C de 25 à 30 minutes.

2. LE MONTAGE

Après complet refroidissement, ouvrir la focaccia dans la longueur. Lisser finement de délice d'olives noires sur une des moitiés. Déposer la roquette et les différents ingrédients harmonieusement. Refermer avec l'autre moitié de la focaccia. Presser légèrement et découper les sandwiches.

ASTUCE

Ce grand classique du snacking italien peut être préparé avec du pesto, du délice de tomates ou tout autre spécialité italienne de la gamme L'Autentico.



REPUSSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

- Brisures d'olives façon Grèce BROVER : seau 2 sachets x 2 kg
- Délice d'olives noires BROVER : pot 900 g
- Perles de tomates BROVER : boîte 4/4
- Tranches de courgettes grillées à l'huile BROVER : boîte 4/4
- Poivrons grillés à l'huile BROVER : boîte 4/4



RECETTE SNACKING

POKÉ BOWLS ARC-EN-CIEL

REVISITE ORIGINALE DU CÉLÈBRE PLAT HAWAÏEN, CE POKÉ BOWL TROQUE LE RIZ CONTRE DE DÉLICATES PERLES DE PÂTES, TENDRES ET LÉGÈRES. UNE SÉLECTION DE LÉGUMES BROVER APporte COULEUR ET TEXTURE. MAIS LE POKE SE PRÊTE À D'INNOMBRABLES DÉCLINAISONS SELON LES SAISONS ET L'INSPIRATION DU CHEF.



RECETTE
POUR 4 PERSONNES



NIVEAU
FACILE



TYPE
CLASSIQUE



PRIX DE VENTE

LES INGRÉDIENTS

GARNITURE

80 g de perles de tomates BROVER, 50 g de câprons BROVER, 50 g de gouttes de poivrons rouges BROVER, 200 g de maïs BROVER, 150 g de pesto alla Genovese BROVER, 100 g de miel BROVER, 200 g d'avocats en dés, 200 g de fèves, 200 g de mangues fraîches, 400 g de saumon frais, 150 g de perles de pâtes, 50 g d'oignons crispy BROVER, 4 burrata, 1 botte de cébettes, 20 g de graines de sésame noir, fleurs comestibles

LA RECETTE

Cuire les perles de pâtes, les assaisonner avec le pesto. Couper le saumon en petits dés et marinier dans une sauce soja-miel. Agrémenter de graines de sésame noir. Cuire les fèves. Égoutter le maïs. Couper la mangue en petits dés. Monter les poke bowls de manière colorée et équilibrée. Agrémenter d'une sauce poke à convenance.



REPOUSEZ LES LIMITES DE VOTRE CRÉATIVITÉ AVEC LES PRODUITS BROVER.

Pesto alla Genovese BROVER : pot 900 g

Perles de tomates BROVER : boîte 4/4

Câprons BROVER : boîte 4/4

Gouttes de poivrons rouges BROVER : boîte 4/4

Maïs BROVER : boîte 4/4 et 3/1

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

Oignons crispy BROVER : sachet 1 kg





LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



NOTES

À PROPOS DU CARNET DE RECETTES BROVER
«INSPIRER. EXPLORER.» VOLUME 5.

Édition originale française publiée en 2025
Conception graphique, textes, recettes & photographies © Groupe Brousse

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

BROVER

LES INGRÉDIENTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE.

une marque



VOLUME 5

INSPIRER. EXPLORER.

LE CARNET DE RECETTES BROVER