

'ECHO.

Spécial Printemps 2025

Le magazine de Zeelandia
pour la boulangerie belge
et luxembourgeoise.



La **boulangerie du futur** se pétrit avec la **connaissance du client.**





4 Dans les coulisses de Zeelandia.



8 BIT. Pain du futur.



14 Du blanc indis-pain-sable !



12 Ce que disent les clients.



18

Connaissez votre client, cuisinez plus intelligemment.

Inspirations & Recettes

20



Contenu.



Asseyez-vous un instant.
On a quelque chose de chaleureux à vous dire.

Chez nous, on prend toujours le temps pour vous.

« En effet, Zeelandia a traversé une période turbulente. 2024 a été une année de grands changements. Les exigences croissantes en matière d'efficacité, d'approvisionnement et de qualité ont nécessité des investissements dans le numérique et les avancées technologiques. Nous les avons réalisées pour peaufiner d'autant plus notre service. Pour offrir une qualité optimale. Pour faire (toute) la différence ensemble. Investir dans l'avenir, c'est investi dans nos clients. Cette transformation nous a coûté de l'énergie, de l'attention et du temps. Mais nous avons aussi appris de ce processus et nous sommes plus forts et plus sages qu'avant. Zeelandia.2.0 est une réalité, un fait ! Nous sommes fiers de l'engagement de nos collaborateurs et nous vous remercions de votre confiance. Après tout, ce sont nos clients qui sont les plus importants pour nous. Cette année

encore, nous concentrerons toute notre énergie, notre attention et notre temps sur vous. Nous avons proclamé 2025 « Année du client ». Zeelandia 2.0 : axée sur le client et à l'épreuve du futur. Nous sommes prêts pour les 125 prochaines années ».

Marc Cuypers,
Directeur général

« Zeelandia est une entreprise familiale et le lien avec nos clients est extrêmement étroit. Je voudrais leur dire que nous restons déterminés à entretenir des relations fortes et personnelles, que nous restons à l'écoute et que nous pensons plus que jamais en termes de solutions. »

Annick Rodrigus,
Employée du service client

« Nous croyons au pouvoir de la technologie pour améliorer la production de pain. Grâce à notre processus de recherche unique, nous avons pu cartographier les enzymes et pouvons maintenant les cibler dans nos matières premières. Comme les exigences de nos clients évoluent, Zeelandia les aide à obtenir des résultats parfaits à chaque fois. C'est ainsi que nos développements innovants portent la qualité et la satisfaction des clients à des niveaux sans précédent. »

Bart Slaets,
Responsable support technique

« Vos clients - les consommateurs - sont également au centre de l'attention cette année. Après tout, c'est par eux que tout commence, ils forment notre pierre angulaire. Nous appelons les boulangers à faire des recherches : que veut réellement votre client ? Et comment pouvez-vous vous démarquer avec votre offre ? Nous vous aidons en vous offrant les meilleures connaissances, les meilleurs produits et les meilleurs services. Parce que votre succès est aussi le nôtre. »

Kris Dierckx,
Directeur Marketing

2025

Dans les coulisses de Zeelandia.

Un nouveau système logiciel et un espace de stockage externe ont permis à Zeelandia de faire un bond en avant...

Avenir.

« Un bond en avant numérique était **nécessaire**, mais il s'agissait aussi **d'un énorme défi.** »

Sylvie Van Peer
Responsable Supply Chain

« Zeelandia fête cette année son 125^e anniversaire. Et comme nous comptons bien ajouter encore 125 années à cette belle histoire, nous avons fortement investi dans l'automatisation et l'optimisation de nos processus internes. Jusqu'il y a peu, les bons de livraison étaient encore rédigés à la main et nous utilisons même une calculatrice manuelle. **Mais rester statique, c'est reculer. Pour améliorer notre approvisionnement à partir du réseau de production européen de Zeelandia, un saut numérique en avant s'imposait.** Le passage à un logiciel professionnel a exigé beaucoup de notre personnel l'année dernière, mais aussi de vous, nos clients. Nous en sommes conscients. Les choses ont parfois mal tourné. Il a fallu du temps pour surmonter les problèmes de démarrage. Mais... nous sommes toujours là. Avec un dos droit et plus fort qu'avant. Avec une énergie renouvelée, nous redoublons d'efforts cette année pour vous aider mieux que jamais avec des conseils, des solutions et des produits de pointe. 2025 est l'année du client. Autrement dit, votre année... Promis ! »



« Maintenant que la tempête est passée, nous nous réjouissons de renforcer à nouveau le lien solide qui nous unit à nos clients. »

« Je tiens à remercier nos clients pour leur fidélité et leur patience. **La transition numérique et le déménagement vers un entrepôt externe n'ont pas été sans défis.** Nous avons donc écouté attentivement pendant cette période de transition, fait preuve d'une grande compréhension et cherché des solutions ensemble. Aujourd'hui, nous aidons nos clients à se familiariser avec notre nouvelle histoire, par exemple en les encourageant à commander à temps et en développant une boutique en ligne. De cette manière, les boulangers, qui travaillent habituellement à des heures différentes, peuvent s'adresser à nous à tout moment. Maintenant que la tempête est passée, nous nous réjouissons de renforcer les liens solides qui nous unissent à nos clients et nous resterons bien entendu fidèles à notre engagement de fournir un service de qualité. »

Annick Rodrigus
Employée du service client

« Je veux **encourager** nos **clients** à continuer à communiquer. Un **retour d'information honnête** nous permet de nous développer. **Et nos clients en bénéficient également** ».



Sandrine Van Aert
Collaboratrice Assurance Qualité

« Lorsque nos clients ont des réclamations concernant le service ou les produits, ils s'adressent au service d'assurance qualité. Nous examinons ce qui n'a pas fonctionné et proposons ensemble des solutions concrètes. L'année écoulée a été une période difficile. Le passage à un nouveau système numérique était nécessaire. **Une fois que ce système sera opérationnel à 100 %, il représentera une grande valeur ajoutée pour nos opérations et pour nos clients. Les commandes seront plus faciles : à la fois numériques et flexibles.** Mais tous les débuts sont difficiles. Et le passage au numérique s'est d'abord accompagné de problèmes et a suscité l'insatisfaction de nos clients. Évidemment, ce n'est pas agréable. Mais nous avons beaucoup appris de cette période. Effectivement, nous avons appris à mieux connaître nos clients et avons commencé à travailler en tenant compte de tous les commentaires. J'encourage donc nos clients à continuer à communiquer. Après tout, nous sommes là pour les aider et pour continuer à améliorer nos services et nos produits. Un retour d'information honnête nous permet de nous développer. Et nos clients en profitent également. C'est ainsi que l'avenir s'annonce radieux ».

Pain du futur.

Grâce aux **progrès technologiques**, nous apportons un **meilleur pain** à la table.

Vous avez un peu de temps... ?

... alors nous nous ferons un plaisir de vous présenter nos nouveaux développements technologiques.

BIT signifie **B**read **I**mprove**r** **T**echnology et représente une véritable révolution au sein de Zeelandia. **Grâce à cette technologie, nous comprenons mieux nos ingrédients et pouvons les associer de manière intelligente et harmonieuse** - tout comme les fibres d'un câble forment un ensemble solide.

Nous avons l'habitude d'acheter des cocktails d'enzymes prêts à l'emploi. Plus tard, nous

avons commencé à acheter ces ingrédients séparément et, grâce à divers tests, nous avons mis au point nos propres compositions. Aujourd'hui, le BIT nous permet de faire fonctionner les ingrédients de manière optimale. En collaboration avec un ingénieur spécialisé, nous avons investi des années dans l'analyse et la cartographie de toutes les enzymes individuelles. Cette base de données nous permet de comprendre exactement le rôle de chaque enzyme, de déployer ces enzymes de manière ciblée et équilibrée, d'optimiser les améliorants de panification existants et de proposer des solutions sur mesure. Nous complétons tout cela par l'expertise approfondie de notre propre boulangerie d'essai. À la fois efficace et performant.



Vik Van den Bosch
Directeur Commercial

Découvrez
la puissance
de la **BIT**.


BIT

Plusieurs avantages !

Qu'est-ce que cela signifie pour vous, en tant que boulanger ? Nos améliorants de panification, qui ont récemment fait l'objet d'une mise à niveau grâce à la technologie BIT, offrent un certain nombre d'avantages remarquables :

- **Traitement plus doux de la pâte** : Que ce soit à la machine ou à la main, le pétrissage et le traitement n'ont jamais été aussi doux.
- **Fraîcheur prolongée** : Une montagne de déchets en moins car les pains restent tendres et savoureux plus longtemps.
- **Résultats cohérents** : également dans des conditions de cuisson variables.
- **Tolérance aux panes plus élevée** : Par exemple, pour les variations de la qualité des farines.
- **Créativité étendue** : Il est plus facile d'incorporer des fibres supplémentaires et des ingrédients alternatifs, tels que la poudre de lin, dans les produits.
- **Produits finaux optimaux** : Qu'il s'agisse de bon pain, de baguettes croustillantes ou de sandwiches moelleux, BIT offre la bonne solution.

Découvrez
nos produits
renouvelés.

t.s.v.p.
↙

fabriqués avec BIT sur la page suivante !. Maestro Luxe en Poudre & Maestro Premium en Poudre

UN PAIN DE MAÎTRE, UNE TECHNOLOGIE DE MAÎTRE.

Le monde de la boulangerie évolue et Zeelandia est à la pointe de l'innovation. Grâce à BIT (Bread Improver Technology), nous perfectionnons nos améliorants de panification, afin que vous puissiez, en tant que professionnel, fournir des performances optimales sans effort. Découvrez les nouvelles Maestro Premium en Poudre et Maestro Luxe en Poudre, deux chefs-d'œuvre qui affineront votre processus de cuisson et amélioreront l'expérience gustative de vos clients.

Avec Maestro, vous choisissez l'avenir de la boulangerie. Innovation, efficacité et toujours dans le respect du métier. Qu'attendez-vous ? **Franchissez le pas avec Maestro et découvrez comment BIT peut améliorer votre boulangerie !**

La Maestro Premium en Poudre et la Maestro Luxe en Poudre améliorées.




MAESTRO PREMIUM EN POUDRE : UN PAIN QUI SE DÉGUSTE PLUS LONGTEMPS

Tradition et innovation se conjuguent dans la Maestro Premium en Poudre. Grâce à BIT, une synergie unique est créée entre les enzymes et les émulsifiants, ce qui rend votre pain non seulement plus facile à travailler, mais aussi plus tendre et frais plus longtemps. Que ce soit pour un pain de campagne croustillant ou un pain blanc léger.

Maestro Premium en Poudre garantit :

- Un travail de la pâte en douceur : moins de résistance, plus de contrôle.
- Une fraîcheur prolongée : une mie moelleuse et tendre, même après plusieurs jours.
- Une odeur et une saveur irrésistibles – un pain qu'on a envie de déguster jusqu'à la dernière miette.

MAESTRO LUXE EN POUDRE : L'ESSENCE DU LUXE

La Maestro Luxe en Poudre est la solution idéale pour les pâtisseries qui recherchent la sophistication. Cet améliorant de luxe en poudre permet d'améliorer vos spécialités, des brioches moelleuses aux sandwiches légers. La force du BIT assure un équilibre parfait entre volume, structure et arôme.

Maestro Luxe en Poudre garantit :

- Une élasticité optimale de la pâte - pour la travailler parfaitement et garder sa forme.
- Un moelleux incomparable - des produits fraîchement sortis du four aux produits surgelés de qualité.
- Une expérience gustative artisanale : une odeur qui séduit les clients, une saveur qui rappelle l'artisanat authentique.

En tant que boulanger, avez-vous servi (chaque jour) la même offre pendant des années ? Il est grand temps de vérifier qui, quand se rend à la boulangerie et ce qu'il ou elle recherche. Cela vous permet de remplir le magasin au bon moment avec exactement ce dont les clients ont besoin. Parce qu'un boulanger qui connaît ses clients est aussi bon que son pain.



Oui, quoi et quand?

Connaître son client & cuisiner sur-mesure

Il est important d'écouter les souhaits des clients, d'examiner l'offre et de l'adapter si nécessaire. La concurrence avec les supermarchés est plus intense que jamais. Les clients sont attirés par la commodité, les avantages en termes de prix et une qualité toujours plus élevée, de sorte que les artisans boulangers doivent plus que jamais se démarquer par leur savoir-faire et leur sens de l'innovation. Zeelandia soutient les boulangers d'aujourd'hui avec des solutions optimales qui les aident à produire de manière efficace et innovante. En effet, une méthode de travail moderne exige des produits modernes.



Une bouchée savoureuse pour l'ado Caz (16)

« Lorsque la cloche de l'école sonne à quatre heures, mon estomac est assuré de grogner. Il m'arrive alors de pousser la porte d'une sandwicherie avec des amis. On préférerait aller dans une boulangerie parce que ça sent toujours bon, mais ce qu'on veut à ce moment-là, ils ne l'ont pas ou plus ! **Nous voulons alors surtout des snacks salés qui peuvent satisfaire notre faim**, comme des roulés à la saucisse, un club sandwich ou des paninis.

Nous préférons les manger sur le pouce.

Super pratique si nous pouvions aussi acheter une boisson à la boulangerie.

Oui, pour nous, il faut que ce soit rapide, parce que nous avons beaucoup de devoirs et de loisirs. »



Du pain pour demain matin pour Astrid (43) et ses enfants

« Je ne m'aperçois généralement que le matin, en préparant les boîtes à lunch de mes enfants, que le pain a presque disparu. Mais en général, je n'arrive à visiter la boulangerie qu'**après la journée de travail**. Je dois alors courir jusqu'à la boulangerie juste à temps et il ne reste **parfois plus grand-chose dans l'assortiment de pains**. Une boulangerie équipée d'un distributeur de pain me serait d'une grande aide. Heureusement, j'ai plus de temps le week-end. Nous choisissons alors la boulangerie où les pistolets tigrés sont les plus croustillants ou le pain aux raisins le plus tendre. Ou pour une boulangerie qui propose une offre un peu plus spéciale, comme des roulés à la cannelle ou du pain au levain. »



Une petite douceur pour le retraité Jos (73)

« Deux ou trois fois par semaine, je visite la boulangerie du village. J'aime faire les courses. En tant que retraité, c'est l'occasion de rencontrer des gens, de tailler une bavette comme on dit... J'ai l'habitude de faire mes courses le matin, puis ma femme et moi avons du pain frais sur la table pour le déjeuner. En ce qui concerne le pain, je commande toujours la même chose : un pain long ou un pain rustique de la forêt noire. Un vrai délice ! Et le week-end, je prends aussi des sandwichs ou des pistolets. Mais **en ce qui concerne les sucreries, je reste sur ma faim. Faut dire que le comptoir est toujours généreusement rempli de friandises, mais je les connais maintenant**. Moi qui suis un grand gourmand, j'aimerais bien être surpris par de nouveaux gâteaux et feuilletés. Par exemple, ma sœur, qui vit en ville, apporte souvent des muffins. Un pur délice avec le café. Ceci dit, si demain, il y a d'un coup des gâteaux aux petits-beurres en vitrine, je serai aussitôt conquis. Avec un peu de chance, mon boulanger lira ceci (rires). »



Du blanc indis-**pain**-sable !



Découvrez notre gamme actualisée **d'améliorants supérieurs** pour le **pain blanc**.

L'acquisition de Wouters il y a quelques années nous a laissé avec une offre excédentaire de produits similaires chez Zeelandia. La différence entre certains produits était parfois si faible que les boulangers avaient du mal à choisir le bon produit. En outre, un certain nombre de produits ne répondaient plus aux exigences actuelles et croissantes des boulangers et des clients.

Un mode de travail moderne nécessite des produits modernes.

C'est pourquoi, sous la devise « la qualité plutôt que la quantité », nous avons affiné et optimisé notre gamme. Cette perfection a été possible grâce aux récents développements technologiques (lire l'histoire du BIT 'Bread Improver Technology' - histoire à la page 8-9). **Moins de produits donc, mais un objectif clair et des performances (encore) meilleures.** Ne vous inquiétez pas si votre produit préféré n'est soudainement plus disponible, car nous avons une solution pour chaque défi et une meilleure alternative pour chaque produit qui n'est plus disponible. Et une solution adaptée aux besoins du client et du consommateur.

Nous nous sommes d'abord attaqués à notre gamme de produits la plus importante, celle des améliorants pour pain blanc. **80 % des boulangers utilisent un améliorant pour pain blanc pour tous les pains.** Cela fait de l'améliorant pour pain blanc un produit

polyvalent avec de nombreuses possibilités d'application.

En outre, le pain blanc mérite une restauration et une revalorisation de son image et réputation. Pas de légende urbaine : le pain blanc n'est pas aussi mauvais qu'on le pense. Il existe des variétés plus saines et riches en fibres, comme le pain au levain ou le pain complet, mais cela ne signifie pas pour autant que le pain blanc est mauvais pour la santé. Le pain, quelle que soit sa forme, est nutritif et constitue un élément essentiel de notre régime alimentaire et de notre culture. Nous devrions encourager les gens à continuer à manger du pain et à transmettre cette habitude à la génération suivante. Nous y parvenons en créant des produits de haute qualité : du seau à l'assiette. Investir dans de bonnes matières premières, tel est notre message. **En effet, en 2025, les clients recherchent plus que jamais la qualité.**

En matière d'améliorants pour pain blanc, notre gamme Maestro offre une solution premium qui se distingue par des performances exceptionnelles en termes d'aspect, de parfum et de goût. Conçue pour les boulangers à la recherche de produits haut de gamme, elle vient compléter notre offre variée, permettant à chacun de trouver la solution la mieux adaptée à ses besoins.

Découvrez **notre assortiment renouvelé.** Il est tout simplement indis-pain-sable !

Poudres.



Expansor
art. 10006747 | 20 kg

Améliorant pour pain blanc en poudre pour la production automatisée de pains avec une fraîcheur exceptionnelle.



Pando
art. 10006837 | 20 kg

Améliorant pour pain blanc en poudre qui garantit une mie fine et régulière ainsi qu'une fraîcheur durable.



Optima Fresh
art. 10010523 | 20 kg

Améliorant pour pain blanc en poudre qui apporte un volume supplémentaire, une saveur enrichie et une croûte croustillante. Garantit une mie parfaite et une douceur durable.



Zedomals
art. 10009983 | 20 kg

Support universel de pâte en poudre qui garde tous les types de pain et les pâtes de luxe extra moelleux pendant longtemps. Idéal pour la vente via des distributeurs automatiques de pain et entièrement clean label.



Maestro Premium en Poudre
art. 10010814 | 20 kg

Améliorant pour pain blanc en poudre de qualité supérieure, avec technologie BIT, destiné aux boulangers qui excellent dans leur métier. Offre une manipulation de pâte soyeuse, une mie luxueuse et un parfum ainsi qu'un goût irrésistibles.



Kris Dierckx
Directeur Marketing

Nous devrions **encourager** les gens à continuer de **manger du pain** et à transmettre cette habitude à la **génération suivante**. Nous y parvenons en créant **des produits de haute qualité**.

Pâtes.



Panifresh
art. 10013473 | 20 kg

Améliorant pour pain blanc en pâte, idéal pour ceux qui veulent garder leur pain blanc, gris et complet frais et moelleux pendant plusieurs jours. Un allié polyvalent et fiable : aussi délicieux le deuxième jour que le premier !



Panigold
art. 10013478 | 20 kg

Améliorant haut de gamme pour pain blanc en pâte, spécialement conçu pour des pains blancs et gris clairs qui se distinguent par leur moelleux, leur fraîcheur et leur goût. Idéal pour les boulangers qui misent sur la qualité premium et une expérience boulangère raffinée.



Panam+
art. 10013475 | 20 kg

Améliorant en pâte pour pain blanc, gris et multigrains, idéal pour ceux qui recherchent une fraîcheur prolongée. Il garantit un développement homogène à la cuisson.



Pando
art. 10006836 | 25 kg

Améliorant en pâte pour pain blanc, assurant une mie fine et régulière ainsi qu'une fraîcheur longue durée.



Maestro Crème
art. 10013471 | 25 kg

Améliorant en pâte spécialement conçu pour le boulanger artisanal en quête d'une qualité sans compromis. Il offre une manipulation de pâte soyeuse, une mie luxueuse et un parfum ainsi qu'un goût irrésistibles.



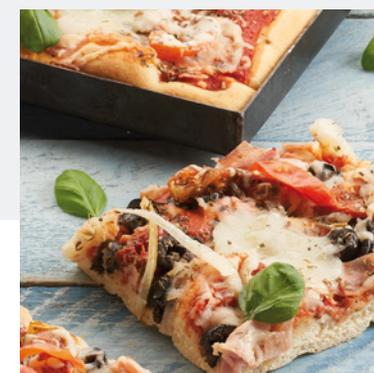
Connaissez votre client, cuisinez plus intelligemment.

3+1 concepts
adaptés à vos clients.

Chaque client a ses propres préférences, mais ils ont une chose en commun : ils attendent une offre qui leur corresponde. Nos chefs Zeelandia ont tiré parti de cette situation et ont développé un total de 4 concepts qui allient savoir-faire, innovation et efficacité.

Ces concepts vont bien au-delà des simples recettes. Ils sont conçus pour vous aider en tant que boulanger - avec des ingrédients et des techniques qui répondent aux tendances, aux attentes des clients et aux réalités d'une boulangerie moderne. Des boulangers pour les boulangers.

Découvrez comment ces concepts vous aident à cuisiner plus intelligemment, en laissant plus de place à la créativité et en réduisant les inquiétudes.





La meilleure collation sur le pouce.

Rapide, savoureux et artisanal - voilà ce que représente Croq in Roll. Ce petit pain salé combine un intérieur moelleux et un extérieur croustillant, avec une garniture salée de votre choix à l'intérieur. Une bombe gustative qui répond parfaitement au besoin d'un en-cas copieux, idéal sur le pouce ou pour un déjeuner rapide.

Un snack savoureux et artisanal de votre boulangerie auquel les clients ne peuvent résister ? Vous pouvez compter là-dessus !

- 1 Étalez la pâte à base de PANOPLUS de manière rectangulaire à 3 mm. Placez sur une assiette et congelez brièvement pour faciliter la découpe. Découpez en rectangles de 14 cm de haut et 8,5 cm de large.
- 2 Déposez une tranche de fromage et de jambon sur la pâte et roulez la pâte comme un saucisson.
- 3 Humidifiez les rouleaux et roulez-les dans la forme souhaitée.
- 4 Laissez ensuite reposer les rouleaux pendant 60 min et faire cuire au four à 200 °C pendant 12 min.



Avantages pour et de la part du boulanger.

- Grâce à la large gamme de PANOPLUSES, vous pouvez varier à l'infini vos goûts en fonction des préférences et des saisons.
- Grâce à la méthode de travail extrêmement simple, vous pouvez commencer à travailler de manière très productive. Les pâtons rectangulaires garantissent peu ou pas de pertes. Les petits pains peuvent être cuits et conservés au congélateur. Vous répondez ainsi toujours à la demande du client, au moment opportun.
- Soyez créatif avec les garnitures et variez selon les souhaits du client. Saumon-fromage aux herbes, poulet tiré à la sauce BBQ... De cette manière, vous gardez toujours la gamme vivante et vous attirez un public jeune.

Pâte

Farine	1500 g
PANOPLUS MAIS	500 g
NORDIX	40 g
Levure	60 g
Eau	1100 g
Sel	34 g

Divers

Tranches de fromage affiné
Tranches de jambon
DECOR DE MAIS

Mode de préparation**Pâte**

Avec tous les ingrédients, pétrir une pâte lisse et homogène.
Température de la pâte: 26 °C
Temps de pousse raccourcis: 10 min

Préparation

Étalez la pâte à 3 mm.
Congeler brièvement la pâte pour faciliter la découpe.

Réalisation

Couper la pâte en tranches de 14 cm de haut et de 8,5 cm de large.
Déposer une tranche de fromage et de jambon de 12 cm de haut et de 7,5 cm de large.
Rouler comme un pain à la saucisse.
Humidifier le rouleau et l'enrouler dans le MAISDECOR.

L'apprêt

60 min à 32 °C, 80 % HR.

Faire cuire

Cuire pendant 12 min à 200 °C avec 5 sec de vapeur.

Croq in Roll.

Recette pour
± 35 pièces

“Les Croq in Roll
sont idéales pour le
déjeuner (du mercredi).
Prêtes à manger, saines
et délicieuses !”

- Astrid



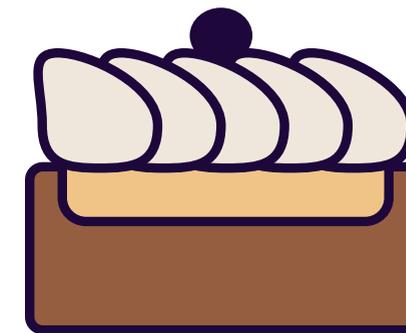


Un petit chef-d'œuvre.

Artisanat et efficacité en parfait équilibre. Avec le Breton Bliss, vous apportez de la sophistication à votre vitrine sans sacrifier la facilité de travail. Ce concept associe la base croustillante du sablé breton à une riche frangipane et à des mousses aériennes, ce qui donne une friandise raffinée à la fois classique et contemporaine.

Laissez-vous inspirer par la polyvalence et découvrez comment créer un accroche-regard exclusif en quelques étapes efficaces.

- 1 Étalez le sablé breton à 8 mm. Découpez les anneaux à la taille souhaitée. Déposer une couche de frangipane à base de FRANMIX. Tenir à l'écart du bord.
- 2 Cuire à 180 °C, démouler et congeler.
- 3 Badigeonner d'une généreuse couche de FRUITFUL au choix.
- 4 Terminer avec, par exemple, une mousse au citron et une crème au citron.



Avantages pour et de la part du boulanger.

- Vous pouvez préparer directement une grande quantité de bases cuites et les conserver au congélateur pour avoir un peu plus de temps à consacrer à la créativité.
- Vous pouvez également choisir de réaliser les bases avec des mousses immédiatement et de les congeler. Cela vous permet de les terminer plus tard en grandes quantités. Et vous pouvez facilement relier cette transformation à la saison et aux différents thèmes qui sont fêtés par vos clients tout au long de l'année : Les communions, la Fête des mères...
- Vous pouvez également varier à volonté les mousses et bavares en fonction du thème et de la saison. Une touche de fraîcheur au printemps, une chaleur hivernale en automne.

Breton Bliss.



Sablé breton

CROUTEXPRESS	1000 g
Œufs	125 g
BROYAGE 100%	125 g
Alcali	5 g

Frangipane

FRANMIX	1000 g
Beurre	400 g
Œufs	500 g

Mousse au fromage frais

AE FROMAGE FRAIS	500 g
Eau	1000 g
Crème fouettée	1000 g

Mousse au chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT	1000 g
Lait	625 g
Crème fouettée	625 g

Mode de préparation

Sablé breton

Mélanger brièvement tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer au réfrigérateur avant de la travailler.

Étalez la pâte à 8 mm et découper des cercles du diamètre souhaité.

Frangipane

À l'aide du fouet, mélanger le beurre mou, les œufs et le FRANMIX jusqu'à obtenir une masse homogène et pas trop aérée.

Sur le disque de sablé breton, déposez une spirale de frangipane en laissant un centimètre libre sur le bord.

Faire cuire au four pendant 18 min à 180 °C à l'aide d'un anneau de cuisson.

Mousse au fromage frais

Dissoudre l'AE FROMAGE FRAIS dans l'eau puis incorporer la crème fouettée épaisse. Laisser gélifier jusqu'à obtenir une texture lisse et fluide.

Mousse au chocolat

Mélanger les trois ingrédients et battre pendant plusieurs minutes pour obtenir une mousse au chocolat pouvant être dressée à la poche à douille.

Réalisation

Appliquer une couche de FRUITFUL de votre choix sur les fonds cuits au four.

Garnir de mousse au fromage frais et/ou de mousse au chocolat.

Terminer par une décoration au chocolat et des fruits frais.

“J'aime voir le savoir-faire du boulanger à travers ses magnifiques œuvres d'art.”

- Jos





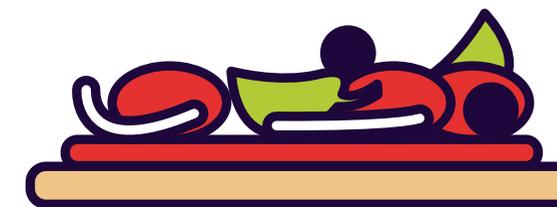
Le snacking artisanal à la boulangerie.

Rapide, savoureux et parfaitement adapté à chaque moment important de la journée - c'est ce que Snack a Slice représente. Cette pizza artisanale sur plaque combine une pâte à pizza aérée et moelleuse avec des garnitures riches et une finition savoureuse. Grâce à une conception intelligente et à une méthode de travail efficace, vous servez en un rien de temps un snack fraîchement cuit que les clients veulent aller chercher à la boulangerie.

Que vous optiez pour un classique salé ou une variante sucrée surprenante, Snack a Slice vous offre un produit flexible et rentable qui répond parfaitement aux tendances en matière de snacking. Idéal pour le déjeuner, le goûter ou le repas sur le pouce.

Préparez vos plateaux de cuisson et laissez vos clients choisir leurs garnitures préférées !

- 1 Pétrissez une pâte de luxe lisse et homogène à base de Maestro Luxe en Poudre et pesez des morceaux de 1200 g. Former des rectangles et laisser reposer 20 min. Étalez les pâtons de façon rectangulaire à 60x40 cm et les placer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'huile d'olive avec des bords hauts.
- 2 Laisser lever 30 min et presser avec les doigts.
- 3 Badigeonner la pâte de sauce à pizza et la saupoudrer généreusement des garnitures de votre choix.
- 4 Cuire au four à 230 °C pendant 14 min.



Avantages pour et de la part du boulanger.

- Préparer une réserve de pâte à fouetter disponible au congélateur. De cette manière, vous pouvez toujours changer rapidement et combiner la production de manière efficace.
- Pourquoi ne choisir que la version salée ? Une combinaison sucrée à base de FRUITFUL, de chocolat, de fruits frais, de noix et de crumble sera également appréciée par vos clients.
- Placez la pizza complète 60x40 dans le magasin et vendez des morceaux adaptés aux besoins du client. De cette façon, vous capitalisez parfaitement sur les ventes et le client est aidé par un en-cas rapide !
- Ce concept s'inscrit parfaitement dans les tendances de snacking recherchées par les jeunes. Grâce au fond souple, vous pouvez proposer un snack chaud et savoureux à l'aide d'un simple micro-ondes.



“Pain et garniture ?
C’est bien, mais je
choisis la pizza !”

- Caz

Snack a Slice.

Recette pour 4 plaques
de cuisson de 60 x 40 cm

Pâte à pizza molle

Farine	3000 g
MAESTRO LUXE EN POUDRE	210 g
Sucre	60 g
Sel	51 g
Levure	180 g
Basilic (séché)	10 g
Eau	1600 g

Garniture / divers

Sauce tomate
Jambon, rondelles d'oignon, poivron, olives
Fromage râpé, boules de mozzarella
Tomates cerises fraîches, feuille de basilic

Mode de préparation

Pâte à pizza molle
Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple et malléable. 6 min sur la première vitesse et 4 min sur la deuxième vitesse.
Température de la pâte: 25 °C

Peser

Peser des morceaux de 1200 g et les découper en rectangles.
Temps de repos: 20 min

Réalisation

Étalez les pâtes à 2,5-3 mm (jusqu'à 60 x 40 cm) et les placer sur des plaques de cuisson à bords hauts graissés à l'huile d'olive. Mettre immédiatement les plaques de cuisson au chambre à pousser ou au congélateur pour une utilisation ultérieure.

L'apprêt

30 min à 32 °C, 80 % HR.

Finition

Avec le bout des doigts, aplatir les morceaux de pâte levée, étaler la sauce tomate et parsemer de garnitures au choix : jambon, olives, rondelles d'oignon, tomates séchées, thon, câpres, etc.

Saupoudrer d'une couche de fromage râpé et terminer par des boules de mozzarella émiettées.

Cuisson

Faire cuire au four à 230 °C (245 °C au sol) pendant 12 à 14 min (selon qu'il s'agit d'un produit frais ou de revente). Arroser d'huile d'olive et couper en portions.

Astuce du chef

Créez une version sucrée. Étalez une variante de FRUITFUL de votre choix, ajoutez des fruits frais, du chocolat, des noix et saupoudrez de crumble.



3

2

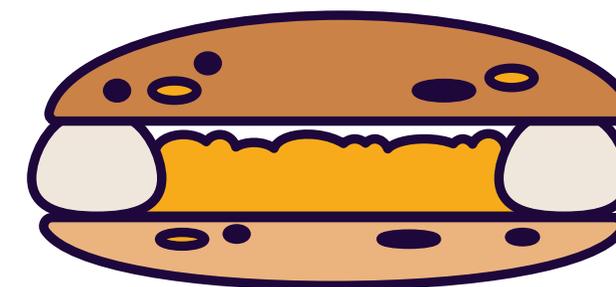
1

Un classique réinventé.

Le plat "soucoupe volante" est une véritable explosion gustative : une pâte de luxe aérée et richement garnie avec une crème onctueuse et une surprenante touche fruitée. Ce plat iconique anversois a été amélioré, avec des variations infinies de garniture et de finition.

Du classique avec des raisins secs et de la crème fouettée au surprenant avec des FRUITS et une mousse crémeuse - ce concept met sans effort une friandise irrésistible sur votre comptoir. Une bouchée moelleuse, une saveur pleine et une apparence luxueuse : ce plat est sûr de prendre son envol !

- 1 Pétrir une pâte de luxe souple et homogène à base de MAESTRO LUXE EN POUDRE. Mélanger brièvement la garniture de votre choix sous la pâte. Peser des morceaux de pâte de 300 g, les mettre en boule et les laisser reposer.
- 2 Étalez à 7 mm. Laisser lever et cuire à 190 °C pendant 11 min.
- 3 Laisser ensuite refroidir les plats et les ouvrir à l'aide d'un couteau. Remplir avec les FRUITS de votre choix et déposer des bouchons de crème fouettée sur le côté. Fermer avec le 'couvercle' et saupoudrer de sucre glace.



Avantages pour et de la part du boulanger.

- Varier la garniture de la pâte selon les saisons (noix, fruits secs, épices...).
- Vous pouvez également varier les tailles à volonté. Des petits bouts pour les déplacements ou en guise de mini bouchées ? Les variantes de grande taille sont quant à elles parfaites pour les occasions familiales avec beaucoup de monde autour de la table. Vous disposez ainsi de la portion idéale pour chaque client.
- Une garniture à la framboise pour la Saint-Valentin ? Une mousse à la mangue pour les mois d'été ? Une garniture à la cerise avec une mousse au chocolat pour les mois d'hiver ? Vous l'avez deviné ! Il s'agit d'un concept idéal pour laisser libre cours à votre créativité.

Pâte

Farine	3000 g
Sel	51 g
Sucre	150 g
MAESTRO LUXE EN POUDRE	450 g
Eau	1460 g
Levure	300 g

Garniture

Raisins secs	900 g
Sultanines jaunes	900 g

Divers

FRUITFUL MANGUE
Sucre glace
Crème pâtissière (à base de RAP)
Crème fouettée

Mode de préparation**Pâte**

Pétrissez tous les ingrédients pour obtenir une pâte souple et homogène.
Immédiatement après le pétrissage, incorporer la garniture à la pâte.
Température de la pâte: 25 °C
Peser: 300 g et mettre en boule.
Temps de repos: 20 min

Réalisation

Étalez les morceaux en rond à 7 mm.

L'apprêt

60 min à 32 °C, 80 % HR.

Cuisson

Cuire au four à 190 °C pendant 11 min.

Finition

Découper le plat après refroidissement.

Remplir de FRUITFUL MANGUE et garnir de crème fouettée.

Remettre le couvercle et saupoudrer de sucre glace.

Astuce du chef

Varié les garnitures à l'infini :
Mélange de canneberges (600 g), d'abricots secs (600 g) et de raisins de Corinthe (600 g).
Un mélange de raisins secs (700 g), de raisins de Corinthe (700 g) et de fruits confits (400 g).

Varié avec FRUITFUL.

Remplacer la crème fouettée par une crème prise, une mousse à base d'ALASKA EXPRESS ou une crème au beurre à base de BIANKA SOFT...

Varié la finition.

DIP BANANE, SCHOKOBELLA, ...

Soucoupe volante.

Recette pour
24 pièces de 300 g



*Nous espérons
vous avoir
inspiré ...*



L'Echo est une édition de
nv Zeelandia sa
E.R. Marc Cuypers
Industriepark noord
Nijverheidsstraat 58-60
BE - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68
E customerservice@zeelandia.be
I www.zeelandia.be
☎ WhatsApp +32 475 49 62 12

 **Zeelandia**