



  
**CORMAN**  
SINCE 1935

**Together,  
we're more  
efficient.**

Les recettes et  
astuces de nos chefs.

 **Better  
Together**

# Together, we're more efficient.

---



Des temps de préparation plus courts, moins de gaspillage, un rendement plus élevé... autant d'améliorations auxquelles vous aussi pouvez goûter. Pour ce faire, nos chefs vous donnent des trucs et astuces qui vous aident à travailler plus efficacement et plus durablement.

Vous désirez par exemple jeter moins de croissants et de pains invendus? Nous développons des recettes qui vous permettent de les réutiliser pour concevoir de nouveaux produits, facile! Une telle démarche est possible parce que la qualité de nos matières premières utilisées dans le produit initial est particulièrement élevée.

**Vous souhaitez en savoir plus ?**

**Consultez [corman.pro/be/fr/chefs/better-together/efficiency](https://corman.pro/be/fr/chefs/better-together/efficiency)**



<b>Macroissant</b>	<b>p. 4</b>
<b>Big Mac(aron)</b>	<b>p. 6</b>
<b>Croissant xuixo de Corman</b>	<b>p. 8</b>
<b>Pain au chocolat-brownie</b>	<b>p. 10</b>
<b>Pain au cake citron vert</b>	<b>p. 12</b>
<b>Croissant de luxe</b>	<b>p. 14</b>
<b>Croffle</b>	<b>p. 16</b>
<b>Pastéis de Corman</b>	<b>p. 18</b>
<b>Tartelettes feuilletées aux fruits</b>	<b>p. 20</b>
<b>Choux à la crème 2.0</b>	<b>p. 22</b>
<b>Tarte chocolat-poire</b>	<b>p. 24</b>
<b>Sablé cramique</b>	<b>p. 26</b>



## Astuce efficiency

Être efficace, cela passe par la création de nouvelles recettes sur base des invendus. Voici quelques exemples faciles à mettre en place :

Sur base de croissants invendus : les croissants invendus peuvent être utilisés de multiples façons. Les fourrer ou en faire une poudre ne sont que deux idées pour les utiliser de manière inventive. En poudre, par exemple, le croissant peut se transformer en ingrédient et servir à réaliser des coques de macarons. Sans fourrage, ces coques peuvent servir de

décoration pour vos gâteaux. Enrobées de chocolat, elles seront transformées en biscuits qui se conservent longtemps et facilement, et qui pourront être vendus tels quels en boutique.

Sur base de pains invendus : pour certaines préparations comme les biscuits ou les muffins, il est possible de remplacer un grand pourcentage (entre 25 % et 50 %) du poids de la farine par du broyage, réalisé à partir de différents types de pains secs.

# Macroissant

Par Rony Parijs

## Utilisation de croissants invendus

Recette pour environ 25 pièces

**Le « macroissant » vous permet de donner une seconde vie à vos croissants invendus. Cette recette innovante, inspirée du traditionnel macaron, remplace la majorité du broyage par des croissants transformés en poudre. Le résultat est un macaron proche de l'original au niveau du goût et de la texture, mais plus économique et zéro déchet !**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Pâte à macarons

165 g	de poudre de croissants (± 4 pièces)
25 g	de poudre d'amandes pure
200 g	de sucre en poudre
150 g	de blancs d'œufs
100 g	de sucre
1	pincée de sel

Couper les croissants en tranches et les sécher au four à 140 °C pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées (pas trop brunes) et bien sèches. Laisser refroidir complètement, puis les mixer en poudre. Mélanger la poudre de croissants avec la poudre d'amandes et le sucre en poudre. Mixer pour obtenir une poudre fine. Tamiser pour affiner davantage. Plus la poudre sera fine, meilleur sera le résultat.

Monter les blancs d'œufs avec une pincée de sel, puis ajouter le sucre en trois fois. Incorporer la poudre dans la meringue et mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Comme dans la recette classique de macarons, cette masse ne doit ni être trop liquide, ni trop ferme.

Pocher des macarons de 4,5 cm sur une plaque de cuisson perforée recouverte de papier sulfurisé. Tapoter la plaque plusieurs fois sur la table pour obtenir des macarons bien ronds. Laisser croûter les macarons pendant 2 heures en hiver ou 1 heure en été. Cuire les macarons dans un four ventilé préchauffé à 140 °C pendant 18 minutes. Laisser refroidir les macarons avant de les garnir.

### Caramel

50 g	de Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.
150 g	de crème Sélection Corman 35 % M.G.
200 g	de sucre
75 g	d'eau

Dans une casserole, réaliser un caramel qui ne soit pas trop coloré avec l'eau et le sucre. Entre temps, porter la crème à ébullition. Verser la crème chaude sur le caramel et mélanger afin d'obtenir une masse lisse. Incorporer le beurre en cubes et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Laisser refroidir jusqu'à 50 °C.

### Ganache au chocolat

50 g	de Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.
200 g	de crème Sélection Corman 35 % M.G.
150 g	de chocolat au lait
100 g	de chocolat noir
25 g	de miel

Dans une casserole, chauffer la crème à 85 °C. Faire fondre les deux chocolats à moitié. Verser la crème chaude sur les chocolats, ajouter le miel, et réaliser une belle émulsion. Laisser refroidir jusqu'à 42 °C. Ajouter le beurre en cubes et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Mixer la ganache avec un mixeur plongeant pendant 90 secondes pour affiner l'émulsion. Laisser refroidir jusqu'à 40 °C.

### Fourrage caramel-chocolat

Mélanger le caramel et la ganache au chocolat jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Laisser refroidir jusqu'à une température qui permette de pocher la masse à l'aide d'une poche à douille. Fourrer les macarons avec la masse caramel-chocolat. Laisser refroidir les macarons dans un réfrigérateur à 15 °C pendant 12 heures.

### Astuces recette

- ☺ La poudre de croissants se conserve plusieurs jours dans un pot hermétique, mais le goût de beurre est meilleur quand elle est utilisée après réalisation.
- ☺ Les macarons se congèlent sans problème. Avant de les vendre, les sortir la veille et les laisser décongeler au réfrigérateur. A température ambiante, ils se conservent jusqu'à 2 jours.



# Big Mac(aron)

Par Rony Parijs

## Utilisation de croissants invendus

Recette pour environ 25 pièces

**La recette du « Big Mac(aron) » est une variante du macroissant en plus grande taille. Fourré d'une crème mascarpone succulente et garni de fruits frais, ce macaron se consomme toute l'année avec des fruits de saison.**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Pâte à macarons

310 g	de poudre de croissant (± 8 pièces)
50 g	de poudre d'amandes pure
400 g	de sucre en poudre
300 g	de blancs d'œufs
200 g	de sucre
1	pincée de sel

De la même façon que pour la recette précédente, préparer la pâte à macarons. Pocher ensuite des macarons de 8-9 cm sur une plaque de cuisson perforée recouverte de papier sulfurisé.

### Crème mascarpone

435 g	de crème <b>Sélection Corman 35 % M.G.</b>
80 g	de sucre
110 g	de jaunes d'œufs
½	gousse de vanille
40 g	de masse gélatine
180 g	de mascarpone

Dans une casserole, chauffer la crème avec la vanille. Monter les jaunes d'œufs avec le sucre au ruban. Mélanger le ruban avec la crème bouillante. Bien mélanger et remettre la masse à feu doux.

Chauffer vers 83 °C et réaliser une crème anglaise. Hors feu, ajouter la masse gélatine. Bien mélanger.

Laisser refroidir et filmer au contact. Garder au réfrigérateur pendant 12 heures.

Ramollir la crème mascarpone et la crème anglaise. Mélanger les deux jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

### Montage et finition

QS	de framboises
----	---------------

Prendre deux coques de taille identique. Pocher 30 g de crème mascarpone au milieu d'une des deux coques. Placer des framboises autour de la crème. Pocher encore 10 g de la crème par-dessus pour monter en hauteur. Fermer le macaron avec la deuxième coque.

### Astuces recette

- ☺ Il est possible d'aromatiser la crème mascarpone, par exemple avec de la pistache ou de la rose qui se marient bien avec les framboises.
- ☺ Il est possible d'utiliser d'autres fruits que les framboises. Toutefois, celles-ci ont l'avantage de perdre très peu d'eau.



### Astuce efficiency

Être efficace, cela veut dire bien s'organiser. Prévoyez un jour fixe pour réaliser et vendre vos croissants fourrés. Ce type de produit gourmand est parfait pour le week-end et peut devenir votre « spécialité du jour », un rendez-vous à ne pas manquer pour vos clients. Pour vous organiser au mieux, placez chaque jour de la semaine, en fin de journée, vos croissants invendus au congélateur. Le samedi, par exemple, décongelez vos croissants, passez-les au four pendant deux minutes et remplissez-les de la garniture de votre choix. Une fois garnis et selon la garniture, ces croissants se vendent encore jusqu'à 24h. Si, malgré tout, vous ne souhaitez pas congeler vos croissants invendus, conservez-les au réfrigérateur, filmés au contact jusqu'au lendemain.

# Croissant xuixo de Corman

Par Rony Parijs

## Utilisation de croissants invendus

Recette pour environ 28 pièces

**Le xuixo est une délicieuse spécialité catalane originaire de Gérone en Espagne. La version originale est faite à base d'un croissant frit, fourré à la crème catalane et recouvert de sucre. Moins copieuse que l'originale, cette version Corman est fourrée d'une crème légère à la vanille. Encore une recette créative qui vous permet de recycler facilement vos croissants invendus !**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Crème légère à la vanille

500 g	de lait
50 g	de sucre (1)
50 g	de sucre (2)
75 g	de jaunes d'œufs
50 g	de fécule de maïs
40 g	de masse gélatine
1	gousse de vanille
50 g	de <b>Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.</b>
175 g	de <b>Corman 31 % M.G.</b>

Porter le lait, la vanille et le sucre (1) à ébullition. Mélanger le sucre (2), la fécule de maïs et les jaunes d'œufs jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser ce mélange sur le lait bouillant et réaliser une crème pâtissière. Ajouter et incorporer le beurre en cubes et la masse gélatine dans la crème chaude. Bien mélanger jusqu'à ce que tout soit combiné. Mixer, avec un mixeur plongeant, pendant 1 minute, puis filmer au contact. Laisser refroidir à 32 °C au réfrigérateur.

Ramollir la crème pâtissière, puis ajouter Sculpture battue. Bien mélanger pour obtenir une masse lisse à l'aide d'une Maryse.

### Décoration beurre et sucre

100 g	de <b>Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.</b>
200 g	de sucre semoule

Faire fondre le beurre. Il doit être liquide, mais froid.

### Montage et finition

Fourrer les croissants par 2 trous dans le fond. Laisser refroidir les croissants fourrés au réfrigérateur avant de les décorer. Avec un pinceau, appliquer une couche de beurre fondu. Enfin, rouler le haut du croissant dans le sucre semoule.



### Astuce recette

🕒 En ajoutant des zestes d'oranges à la crème légère à la vanille, vous obtiendrez une version plus proche de l'originale.



### Astuce efficiency

Être efficace, cela passe par le gain de temps. Chaque minute de temps de travail est précieuse. Voici quelques exemples pour gagner du temps en atelier.

Choisir le beurre de tourage adapté : la plaque Corman Express 82 % M.G. vous permet de réaliser vos pâtes feuilletées (levées) en un temps record. Le beurre est pré-laminé à 8 mm et prêt à être enchâssé dans la pâte dès sa sortie du réfrigérateur. Il n'est donc pas nécessaire de l'étaler ou de le tempérer avant le tourage.

# Pain au chocolat-brownie

Par Rony Parijs

## Utilisation de brownies invendus

Recette pour environ 60 pièces de ±75 g

**Alliant un feuilletage pur beurre à la fois croustillant et fondant aux saveurs de chocolat, le pain au chocolat est une des stars incontestées de la viennoiserie. En lui donnant un petit plus upcyclé – en l’occurrence un fourrage au brownie de la veille –, vous valorisez des invendus et diversifiez facilement votre assortiment. Pour le plus grand plaisir de vos clients !**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Pâte à croissant

1770 g	de farine forte (13 % min.)
870 g	d'eau
90 g	de poudre de lait
90 g	de levure
140 g	de sucre
45 g	de sucre inverti
160 g	de <b>Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.</b>
36 g	de sel
26 g	d'améliorant (si surgelé + 10 jours)
1000 g	de <b>Beurre de tourage Corman Express 82 % M.G.</b>

Délayer la levure dans l'eau. Mélanger la farine, les sucres, le sel, le beurre d'incorporation, la poudre de lait et la levure délayée dans l'eau en 1ère vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2ème vitesse pendant 6-7 minutes pour obtenir une pâte à 24-25 °C.

Étaler en rectangle de 40 x 60 cm et mettre au congélateur pendant 20 minutes afin de la refroidir le plus vite possible. Ensuite, laisser tempérer au réfrigérateur à 3 °C.

Enchâsser le beurre de tourage dans la détrempe. Réaliser 2 tours doubles et laisser reposer et refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.

### Fourrage brownie au chocolat

Découper les brownies invendus en bâtonnets de 8 x 1 x 1 cm.

### Punch au cacao

120 g	d'eau
100 g	de sucre
35 g	de poudre de cacao
15 g	de chocolat 58 %

Réaliser un sirop avec les ingrédients. Laisser tiédir. Tremper les bâtonnets de brownie dans le punch. Placer sur un tapis silicone Silpat® et garder au congélateur jusqu'à utilisation.

### Façonnage et finition

60 bâtons de chocolat noir

Abaïsser la pâte à croissant à 2,8 mm d'épaisseur et étaler en rectangle de 33 cm de largeur. Détailler des rectangles de 8 x 16 cm. Déposer un bâtonnet de brownie congelé sur la base courte du rectangle de pâte. Rouler la pâte un peu, puis déposer un bâton de chocolat pour renforcer le goût chocolat et apporter du croustillant.

Laisser pousser à 28 °C pendant 1h45 avec une humidité de 78 %.

Cuire au four ventilé à 175 °C pendant 15-18 minutes. Laisser refroidir et décorer avec une couche de chocolat tempéré pour un effet croquant. Saupoudrer d'un peu de poudre de cacao.

### Astuces recette

- ☺ Si vous avez des brownies aux noix, décorez vos pains au chocolat avec des noix également. Cette décoration va indiquer que c'est un produit avec des noix, important pour vos clients allergiques.
- ☺ Vous pouvez ajouter un peu d'alcool dans le punch au cacao pour accentuer le goût.

Travailler avec les bons ustensiles : pour couper vos pâtes, utilisez un coupe-croissant et une ficelle. Celle-ci évite à la pâte de rester collée au coupe-croissant et vous permet de travailler plus rapidement.

Réutiliser des produits invendus de votre assortiment : récupérez vos cakes ou brownies de la veille pour en faire un nouveau produit. Trempez-les dans du liquide pour leur redonner du moelleux puis, insérez-les dans un pain au chocolat ou autre produit. C'est un gain de temps considérable et en plus, c'est zéro déchet !



## Astuce efficiency

Pour être efficace, il est important de proposer le meilleur mix produit possible. Optimiser votre mix produit vous permettra d'être plus rentable. Pour commencer, tentez d'analyser votre gamme actuelle et de répondre aux questions suivantes :

- Quels sont les produits les plus vendus ?
- Quels sont les produits les plus rentables ?
- Quels sont ceux qui se vendent bien mais qui sont peu rentables ?
- Quels sont les produits qu'il reste le plus souvent en fin de journée ?

Après cette première analyse, vous pourrez vous concentrer sur le prix de vente de chaque produit :

- Est-il possible d'augmenter le prix de vente de certains produits ? Par exemple, en enrichissant la recette.
- Est-il possible de diminuer le coût de certains produits ? Par exemple, en réalisant des économies d'échelle (même préparation/ingrédients dans plusieurs produits) ou en réutilisant des invendus (zéro-déchet).

# Pain au cake citron vert

Par Rony Parijs

## Utilisation de cakes invendus

Recette pour environ 60 pièces de ±80 g

**Voici une autre recette originale qui réutilise des cakes de la veille et qui réinvente le pain au chocolat... sans chocolat ! Fourré d'un cake imbibé au sirop de citron vert et d'une crème légère au citron vert, le « pain au cake citron vert » est un exemple parfait d'upcycling utilisant deux produits de base de votre assortiment.**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Pâte à croissant

1770 g	de farine forte (13% min.)
870 g	d'eau
90 g	de poudre de lait
90 g	de levure
140 g	de sucre
45 g	de sucre inverti
160 g	de <b>Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.</b>
36 g	de sel
26 g	d'améliorant (si surgelé + 10 jours)
1000 g	de <b>Beurre de tourage Corman Express 82 % M.G.</b>

Délayer la levure dans l'eau. Mélanger la farine, les sucres, le sel, le beurre d'incorporation, la poudre de lait et la levure délayée dans l'eau en 1ère vitesse pendant 5 minutes. Pétrir en 2ème vitesse pendant 6-7 minutes pour obtenir une pâte à 24-25 °C.

Étaler en rectangle de 40 x 60 cm et mettre au congélateur pendant 20 minutes afin de la refroidir le plus vite possible. Ensuite, laisser tempérer au réfrigérateur à 3 °C. Enchâsser le beurre de tourage dans la détrempe. Réaliser 2 tours doubles et laisser reposer et refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.

### Fourrage cake

Découper les cakes invendus en bâtonnets de 8 x 1 x 1 cm.

### Sirop de citron vert

100 g	de sucre
250 g	de jus de citron vert

Réaliser un sirop avec les ingrédients. Laisser tiédir. Tremper les bâtonnets de cake dans le sirop. Placer sur un tapis en silicone Silpat® et garder au congélateur jusqu'à utilisation.

### Crème légère au citron vert

1200 g	de crème pâtissière
150 g	de crème de citron vert
450 g	de <b>Sculpture Corman 31 % M.G.</b>

Mélanger la crème pâtissière avec la crème de citron vert jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Ajouter Sculpture montée et mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème légère.

### Façonnage et finition

Abaisser la pâte à croissant à 2,8 mm d'épaisseur et étaler en rectangle de 33 cm de largeur. Détailler des rectangles de 8 x 16 cm. Déposer un bâtonnet de cake au citron vert sur la base courte du rectangle de pâte. Rouler chaque rectangle avec un bâtonnet de cake.

Laisser pousser à 28 °C pendant 1h45 avec une humidité de 78 %. Cuire au four ventilé à 175 °C pendant 15-18 minutes.

Laisser refroidir complètement. Fourrer les pains avec la crème légère au citron vert par un petit trou dans le fond. Décorer avec des lignes fines de sucre fondant et des zestes de citron vert.

### Astuces recette

- ☺ Le sirop de citron vert renforce le goût dans sa globalité et fait en sorte que le bâtonnet de cake reste moelleux en cuisson.
- ☺ Utilisez la crème de citron (vert) que vous avez en stock.
- ☺ N'hésitez pas à jouer avec d'autres saveurs d'agrumes comme l'orange.



# Croissant de luxe

Par Rony Parijs

## Utilisation de croissants invendus

Recette pour environ 28 pièces

**Cette recette, très facile à réaliser, valorise vos croissants invendus en un rien de temps ! Fourré d'une gelée à la framboise et garni d'une crème mascarpone onctueuse, le « croissant de luxe » vous permet de faire les 3R - réduire vos déchets, réutiliser et recycler vos croissants de la veille.**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Crème mascarpone

435 g	de crème Sélection Corman 35 % MG
80 g	de sucre
110 g	de jaunes d'œufs
½	gousse de vanille
40 g	de masse gélatine
180 g	de crème mascarpone

Dans une casserole, chauffer la crème avec la vanille. Monter les jaunes d'œufs avec le sucre au ruban. Mélanger le ruban avec la crème bouillante. Bien mélanger et remettre la masse à feu doux.

Chauffer vers 83 °C et réaliser une crème anglaise. Hors feu, ajouter la masse gélatine. Bien mélanger.

Laisser refroidir et filmer au contact. Garder au réfrigérateur pendant 12 heures. Ramollir la crème mascarpone et la crème anglaise. Mélanger les deux jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

### Gelée à la framboise

300 g	de purée de framboises
200 g	de brisures de framboises
100 g	de sucre
7 g	de pectine NH
4 g	de solution d'acide citrique à 50 %

Mélanger la pectine et le sucre. Chauffer la purée de framboises à 40 °C et ajouter le mélange sucre-pectine. Ajouter les brisures de framboises et porter à l'ébullition pendant 2 minutes. Ajouter la solution d'acide citrique pour activer la pectine, bien mélanger et laisser refroidir complètement sous film alimentaire au contact. Avant utilisation, ramollir jusqu'à texture lisse.

### Montage et finition

Avant de le fourrer, chauffer le croissant pendant deux minutes à 160-180 °C au four.

Inciser le croissant dans sa longueur. A l'intérieur du croissant, pocher une portion de gelée à la framboise sur toute la longueur. Pocher la crème mascarpone sur la gelée à la framboise. Finir avec une belle décoration de crème mascarpone et d'un crumble (brisures) de spéculoos sur le croissant. Saupoudrer de sucre glace sur 1 des 2 côtés.

### Astuces recette

- ☞ Pas de spéculoos en gamme ? Utilisez un crumble (brisures) de sablés.
- ☞ Vos clients préfèrent d'autres combinaisons de saveurs ? Aucun problème ! Ajoutez une saveur à la crème mascarpone (par exemple pistache, noisette ou spéculoos) ou changez la gelée et c'est parti pour une gamme de produits infinie. La seule limite est votre imagination !



## Astuce efficiency

Être efficace, cela passe par l'utilisation de matières premières de qualité. Le beurre de tourage Corman Extra 82 % M.G. vous permet d'obtenir un rendement supérieur. Cette plaque de beurre résiste parfaitement à la rétractation des pâtes, ce qui permet de façonner les croissants plus facilement et d'en obtenir un plus grand

nombre. Au final, votre pâte gardera mieux sa forme et s'étendra moins en largeur qu'avec un autre beurre, ce qui vous permettra d'avoir moins de déchets sur les bords de la pâte. En utilisant ce beurre, vous vous assurez donc d'obtenir un nombre plus élevé de croissants\* bien feuilletés, développés, croustillants et savoureux.

\*Les tests comparatifs sous contrôle d'Huissier montrent qu'avec 5 plaques de 2 kg Corman Extra 82 % M.G., vous réalisez 20 croissants supplémentaires dans les mêmes conditions d'utilisation et de travail qu'un autre beurre. Temps de repos entre le 2ème et le 3ème tour : 15 min. Poids moyen d'un croissant cuit : 62 g.





# Croffle

Par Rony Parijs

## Utilisation de chutes de pâte à croissant

**Idéal pour les petites chutes de pâte à croissant, le « croffle » est super économique, super simple et super rapide à réaliser. De la pâte à croissant, du sucre et un gaufrier – c'est tout ce qu'il faut. Incroyablement bon, le croffle est plus léger, moins gras et plus croquant que son homologue classique.**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Préparation

Rassembler environ 80 g de chutes de pâte à croissant pour faire un croffle. Ne pas bouler, afin de ne pas chauffer le beurre.

Laisser lever la pâte pendant 1h à 1h15 à 26 °C. Juste avant cuisson, passer la pâte des deux côtés dans du sucre, du sucre perlé ou dans un mélange de sucre et cannelle pour caraméliser.

Cuire dans un gaufrier.

### Astuces recette

- ☺ Contrairement à une gaufre classique, le croffle garde sa texture légère à toute température. Cependant, mieux vaut le déguster tiède. Pour ce faire, placez-le 15 secondes au micro-ondes avant de le servir à votre clientèle.
- ☺ Votre client souhaite l'emporter ? Conseillez-lui de le réchauffer à la maison.



### Astuce efficiency

Une boutique mieux organisée, un atelier bien agencé, etc. Quelques petits ajustements peuvent parfois faire une grande différence.

Il est important de bien délimiter vos espaces boutique et atelier pour vous assurer que tout le monde ait la place nécessaire pour travailler efficacement.

Concernant l'atelier, vérifiez qu'il soit le mieux organisé possible. L'emplacement de votre équipement et de vos machines doit correspondre à votre manière de travailler. Cela vous permettra d'éviter des allers-retours inutiles et vous rendra plus rapide et performant. Votre équipement peut aussi jouer un rôle. Par exemple, posséder un grand congélateur permet de garder un grand nombre de préparations finies qui n'auront plus qu'à être décongelées quand vous en aurez besoin, un vrai gain de temps.

Concernant la boutique, la disposition des différents éléments a aussi toute son importance. L'espace de vente se divise généralement en deux zones. La première zone est la plus visible, c'est l'entrée du magasin, la vitrine principale ou encore l'endroit juste à côté de la caisse. C'est là que se retrouvent, par exemple, les viennoiseries pour les achats d'impulsion ou encore vos nouveautés et produits de saison. La deuxième zone, moins bien placée (bas ou haut d'étagères, fond du magasin, etc.) sert plutôt aux produits achetés fréquemment par vos clients ou à plus faible marge.



 **Astuce efficiency**

Pour être efficace, il est primordial de penser au recyclage des matières premières de votre offre. Il est souvent possible d'utiliser la même base de pâte, la même crème, ou encore les mêmes fruits dans différents produits de votre assortiment. De la même manière, il est possible de réutiliser les chutes de pâte, les restes de crème et bien d'autres matières premières dans de nouveaux produits, cela vous permettra de réaliser des économies et, par la même occasion, d'éviter le gaspillage. Voici quelques exemples.

# Pastéis de Corman

Par Rony Parijs

## Utilisation de chutes de pâte feuilletée

Recette pour environ 27 pièces de 60 g

**Le plus célèbre des desserts portugais en version anti-gaspillage ! Cette recette réutilise vos chutes de feuilletage pour les transformer en « Pastéis de Corman ». Avec sa pâte feuilletée croustillante et sa crème aux saveurs chaudes cette gourmandise se déguste à toute heure de la journée.**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Crème pour Pastéis

1000 g	de lait
200 g	de sucre
200 g	de jaunes d'œuf
100 g	de fécule de maïs
1	gousse de vanille
1	zeste de citron
1	bâton de cannelle
100 g	de <b>Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.</b>

Chauffer le lait, la moitié du sucre, le bâton de cannelle, la gousse de vanille et le zeste de citron à 50 °C. Laisser infuser pendant 30 minutes. Mélanger les jaunes d'œufs avec le reste du sucre et la fécule de maïs. Passer le lait au chinois afin de récupérer le lait infusé. Porter le lait infusé à ébullition et verser un peu sur le mélange de jaunes d'œufs. Bien mélanger et verser le tout sur le lait bouillant. Réaliser une crème pâtissière. Ajouter le beurre en petit cubes et mélanger jusqu'à ce qu'il soit incorporé dans la masse chaude. Mixer pendant 2 minutes. Laisser tiédir.

### Montage et finition

Placer les chutes de feuilletage les unes sur les autres en mettant un peu d'eau entre elles. Laminer vers 5 mm et laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur. Laminer vers 3,5 mm et laisser reposer à nouveau au réfrigérateur pendant 30 minutes. Abaisser à 1,5 mm

maximum (épaisseur finale) et laisser reposer la pâte pendant 15 minutes au réfrigérateur. Bien respecter les 1,5 mm maximum pour éviter que les moules soient trop remplis de pâte feuilletée. Couper la pâte en cercles de 10 cm de diamètre et placer dans les moules à Pastéis de Nata. Foncer légèrement et laisser reposer. Ensuite, bien foncer pour étaler la pâte correctement dans les moules. Découper le surplus éventuel de pâte. Congeler les moules. Ramollir la crème de Pastéis et pocher environ 60 g dans chaque moule congelé.

Cuire au four ventilé pendant 6 minutes à 210 °C et ensuite pendant 6 minutes à 180 °C.

Laisser refroidir quelques minutes dans les moules, démouler, puis laisser refroidir sur une grille.

### Astuces recette

- ☺ Pour une belle brillance, décorez-les avec un nappage neutre chauffé ou un sirop lourd.
- ☺ En utilisant d'autres arômes, vous pouvez créer des saveurs saisonnières.
- ☺ Ajouter des arômes à des restes de crème pâtissière permet de les valoriser et d'éviter les pertes. Avec les moules préparés dans le congélateur c'est vite fait et tout frais !
- ☺ Les Pastéis de Corman se conservent quelques jours. Mais ils seront toujours meilleurs servis frais et tièdes.

Fruits abimés : placez les fruits abimés, qui auraient normalement été utilisés sur des tartes, au congélateur. En quantité suffisante, ils vous permettent de réaliser une confiture, qui pourra ensuite être utilisée dans d'autres préparations comme les croissants fourrés.

Restes de crème pâtissière : il existe de nombreuses façons d'utiliser vos restes de crème pâtissière. Une idée consiste à laisser tremper des raisins dans un mélange de sirop de sucre et de rhum, puis de les mélanger à un

reste de crème pâtissière. En garniture sur un nid de feuilletage cru, cuits ensemble, vous inventez un nouveau produit 100 % zéro déchet semblable au flan parisien, qui pourra être vendu par tranches dans votre boutique.

Grandes chutes de pâte feuilletée : elles sont idéales pour réaliser des tartes cuites à blanc ou avec un fourrage. Pour ce type de tarte, vous n'avez pas besoin du meilleur feuilletage ou de beaucoup de volume, ce qui permet de faire des économies et de réduire vos déchets.



# Tartelettes feuilletées aux fruits

Par Rony Parijs

## Utilisation de chutes de pâte feuilletée

Recette pour environ 27 pièces de 60 g

**Même base, autre garniture – cette recette réutilise également vos petites et grandes chutes de feuilletage, mais les transforme en « tartelettes feuilletées aux fruits ». Ces tartelettes sont garnies d'une succulente crème mascarpone et de fruits frais. Une recette à adopter toute l'année avec des fruits de saison !**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Crème mascarpone

435 g	de crème Sélection Corman 35 % MG
80 g	de sucre
110 g	de jaunes d'œufs
½	gousse de vanille
40 g	de masse gélatine
180 g	de crème mascarpone

Dans une casserole, chauffer la crème avec la vanille.

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre au ruban.

Mélanger le ruban avec la crème bouillante. Bien mélanger et remettre la masse à feu doux.

Chauffer vers 83 °C et réaliser une crème anglaise.

Hors feu, ajouter la masse gélatine. Bien mélanger.

Laisser refroidir et filmer au contact. Garder au réfrigérateur pendant 12 heures. Ramollir la crème mascarpone et la crème anglaise. Mélanger les deux jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

### Montage et finition

QS de fruits de saison

Placer les chutes de feuilletage les unes sur les autres en mettant un peu d'eau entre elles. Laminer vers 5 mm et laisser reposer pendant 30 minutes au réfrigérateur.

Laminer vers 3,5 mm et laisser reposer à nouveau au réfrigérateur pendant 30 minutes. Abaisser à 1,5 mm maximum (épaisseur finale) et laisser reposer la pâte pendant 15 minutes au réfrigérateur. Bien respecter les 1,5 mm maximum pour éviter que les moules soient trop remplis de pâte feuilletée. Couper la pâte en cercles de 10 cm de diamètre et placer dans des petits moules.

Foncer légèrement et laisser reposer. Ensuite, bien foncer pour étaler la pâte correctement dans les moules. Découper le surplus éventuel de pâte.

Cuire à blanc au four ventilé pendant 10 minutes à 190 °C. Retirer les billes en céramique et cuire pendant encore 5-7 minutes à 175 °C. Après cuisson, laisser refroidir quelques minutes, puis démouler. Laisser refroidir complètement.

Ensuite, pocher 40 g de crème mascarpone dans les tartelettes. En finition, décorer avec des fruits de saison.



# Choux à la crème 2.0.

Par Giambattista Montanari

## Utilisation de pains invendus

Recette pour 120 pièces

**Le pain étant un des plus grands invendus en boulangerie, il est très intéressant de le recycler pour le transformer en nouveaux produits ! Cette recette de choux remplace une partie de la farine par du pain réduit en chapelure. Celle-ci n'influence pas la structure de la pâte et donne plus de douceur au produit final. Avec cette recette, vous créez une gourmandise zéro déchet et moins chère à produire !**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Pâte à choux

240 g	d'eau
120 g	de <b>Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.</b>
5 g	de sel
50 g	de chapelure
100 g	de farine forte
220 g	d'œufs entiers

Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre. Ajouter la farine et la chapelure et laisser dessécher sur le feu.

Laisser tourner la pâte encore quelques minutes au batteur avec la spatule, puis incorporer les œufs. Pocher la pâte sur une plaque de cuisson beurrée.

Appliquer le craquelin sur les choux. Cuire au four ventilé pendant 2 minutes à 200 °C oura fermé, puis 18 minutes à 180 °C oura ouvert.

### Craquelin

300 g	de <b>Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.</b>
360 g	de sucre semoule
180 g	de chapelure
180 g	de poudre d'amandes

Mélanger au batteur les ingrédients secs. Chauffer le beurre à 45 °C, l'ajouter aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à 2,5 mm d'épaisseur et laisser reposer à 4 °C pendant 12 heures. Découper des cercles légèrement plus grands que les choux pochés.

### Astuce efficiency

L'efficacité d'une entreprise repose dans sa capacité à bien communiquer. Une recette zéro déchet, réalisée avec des invendus, ne doit pas être vendue moins cher. Ce produit a demandé du travail supplémentaire et est de bonne qualité. Soyez-en fier et valorisez-le dans votre communication auprès de vos clients ! De plus, la tendance étant au zéro déchet, vos clients seront

probablement agréablement surpris de voir que vous réutilisez certains ingrédients pour éviter le gaspillage alimentaire.

Exemple de communication : « Ces délicieux petits choux ont été conçus avec de la chapelure réalisée avec nos pains de la veille. »



### Astuce efficiency

Gérer son entreprise de manière efficace passe par la réduction de sa consommation d'énergie. Quelques gestes simples permettent de le faire.

Réduire la consommation d'énergie du four : en tant que chef, vous devez préparer un grand nombre de recettes et chacune doit être cuite à une température différente. Pour réaliser des économies d'énergie, il est conseillé de commencer par cuire les produits qui requièrent la température la plus haute pour ensuite diminuer la température du four progressivement. Une fois la cuisson de vos produits habituels terminée, votre four est encore assez chaud pour réaliser d'autres préparations comme un riz au lait ou pour faire sécher vos invendus. A titre d'exemple, le pain utilisé dans

les recettes de ce livret peut être séché à basse température pour réaliser de la chapelure. De la même façon, les croissants invendus, coupés en tranches, peuvent être séchés avec la chaleur résiduelle du four pour réaliser une poudre de croissants.

Réduire la consommation d'énergie de la cellule de refroidissement rapide : afin d'éviter les fluctuations de température, évitez d'ouvrir et de fermer la porte plusieurs fois. Pour y arriver, placez vos préparations en même temps dans la cellule de refroidissement. Ce faisant, vous vous assurez également qu'elles restent uniquement le temps nécessaire (et pas plus) dans la cellule, ce qui vous permet d'arrêter votre machine plus tôt.

# Tarte chocolat-poire

Par Giambattista Montanari

## Utilisation de pains invendus

Recette pour 3 tartes

**Cette tarte irrésistible à base de pain combine un crémeux aux noisettes onctueux, un gâteau doux au chocolat et à la poire et un crumble croustillant. La chapelure, utilisée dans la base au lieu de la farine, absorbe mieux les liquides sans affecter la création de gluten. Une recette qui vous fait gagner du temps et de l'argent !**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Base chocolat-poire

750 g	de crème Sélection Corman 35 % M.G.
150 g	de chapelure
45 g	de cacao
90 g	de sucre semoule
30 g	de miel d'acacia
10 g	de levure chimique
210 g	d'œufs entiers
125 g	de purée de poires
30 g	de Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.

Mélanger la chapelure, le cacao, le sucre, le miel et la levure chimique avec la crème. Fouetter les œufs, la purée de poires et le beurre jusqu'à texture lisse. Enfin, ajouter ce mélange aux premiers ingrédients.

### Crémeux noisettes

150 g	de chocolat au lait 46 %
65 g	de pâte de noisettes

Faire fondre le chocolat à 45 °C, ajouter la pâte de noisettes et tempérer à 26 °C.

### Crumble

500 g	de farine forte
390 g	de sucre de canne
100 g	de farine de noisettes
4 g	de levure chimique
6 g	de zestes de citron
2	gousses de vanille
450 g	de Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.

A la feuille au batteur, mélanger les 6 premiers ingrédients. Faire fondre le beurre à 45 °C et verser sur les autres ingrédients en remuant. Une fois mélangé, réfrigérer pendant 12 heures avant utilisation. Avant cuisson, passer au tamis à grosses mailles, disposer sur du papier sulfurisé et cuire à 175 °C pendant environ 16 minutes.

### Montage

Verser la masse chocolat-poire dans des moules de 18 cm de diamètre (480-500 g par moule) et cuire à 180 °C pendant environ 50 minutes. Après cuisson, mettre au réfrigérateur, puis démouler.

Verser 60 g de crémeux noisettes dans les mêmes moules et placer la base chocolat-poire froide par-dessus. Mettre au réfrigérateur. Démouler, tourner la tarte pour que le crémeux se trouve en haut, puis décorer la partie creuse du crémeux avec du crumble et des tranches de poire déshydratée.



# Sablé cramique

Par Giambattista Montanari et Rony Parijs

## Utilisation de pains cramiques invendus

Recette pour environ 33 pièces de 14 g

**Cette recette revisite le biscuit sablé de façon originale en remplaçant une partie de la farine par du pain cramique invendu réduit en poudre. Avec ses saveurs d'orange et de cramique grillé, le sablé cramique est idéal à proposer lors de la saison hivernale. Vos clients vont adorer ces délicieux petits biscuits qui sont faciles à intégrer dans votre assortiment !**

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

### Préparation

275 g	de <b>Beurre Traditionnel Corman 82 % M.G.</b>
10 g	de zestes d'orange râpée
1 g	de vanille
125 g	de demi-confit d'orange ou d'autres agrumes
100 g	de <b>crème Sélection Corman 35 % M.G.</b>
325 g	de farine faible
50 g	de sucre glace
250 g	de poudre de cramique grillé
2 g	de levure chimique
3 g	de bicarbonate de soude
QS	de blanc d'oeuf
QS	de cassonade blonde

Pour faire le demi-confit, mélanger 1 L d'eau avec 1 kg de sucre et 1 kg d'orange ou d'autres agrumes coupés en petits dés. Cuire le mélange à feu doux pendant 1h à 1h15. Mixer, passer au chinois, puis garder dans une boîte bien fermée.

Mélanger le beurre, les zestes, la vanille et le demi-confit. Ajouter la crème. Tamiser les ingrédients secs, ajouter à la masse, puis pétrir.

Faire des rouleaux entre 245 g et 350 g et 40 cm de longueur. Laisser les rouleaux refroidir au réfrigérateur. Badigeonner de blanc d'oeuf et passer à la cassonade.

Couper la pâte en disques de 1 à 2 cm d'épaisseur et cuire à 180 °C, four ouvert, pendant 12 à 15 minutes, dépendant de l'épaisseur des biscuits.

### Astuce recette

☞ Dans une boîte bien fermée, le demi-confit se conserve jusqu'à 1 an au réfrigérateur.

### Astuce efficiency

Pour gagner en efficacité et en rendement, mieux vaut privilégier les grosses productions. Réaliser plus de produits en une fois vous permet de diminuer votre coût de revient\*. Par la suite, il est toujours possible de congeler la partie des produits dont vous n'avez pas besoin immédiatement. Pour

les croissants, par exemple, privilégiez les gros pâtons. Faites uniquement pousser les croissants dont vous avez besoin et congeler le reste. Les jours suivants, il vous suffira de décongeler la quantité de croissants souhaitée, de les laisser pousser et de les cuire. C'est un gain de temps et d'argent.

\*Le coût est largement déterminé par le travail nécessaire à la fabrication de vos produits



*Succès garanti  
pour l'artisan*

Plus de recettes et  
d'astuces sur notre site



@corman\_be



[www.corman.pro/be/fr/chefs/](http://www.corman.pro/be/fr/chefs/)