

# *Croquez la vie* **À PLEINES DENTS**



# ÉVEILLEZ VOS SENS À CHAQUE BOUCHÉE

**Cher boulanger, chère boulangère, l'art de la viennoiserie ne se résume pas à la création de délices en tout genre. Cette pratique implique aussi de pétrir des souvenirs uniques, de mélanger de superbes moments et de cuire du plaisir à l'état pur.**

**N**ous avons développé la gamme Star dans un seul but : profiter pleinement des petits plaisirs de la vie. Ces mélanges haut de gamme prêts à l'emploi apportent variété et douceur au quotidien. Chaque moment de la journée est l'occasion rêvée de déguster un morceau de bonheur, au goût surprenant et préparé avec le plus grand soin.

## **CROQUEZ LA VIE À PLEINES DENTS**

Chaque viennoiserie, qu'elle soit sucrée ou salée, raconte ou crée des histoires. Pourquoi donc attendre une occasion spéciale ? Ne manquez pas la moindre opportunité de ravir vos clients. Qu'il s'agisse d'une pause en milieu de matinée ou d'un petit plaisir en fin d'après-midi, chaque viennoiserie apporte immanquablement un soupçon de gaieté à table, dans la boîte à tartines ou tout simplement sur le pouce.

Des moments gourmands attendent vos clients tout au long de la journée. C'est ainsi qu'un gâteau sortant tout droit du four fera du café quotidien un moment de pur plaisir, qu'un dessert aussi exquis que raffiné égayera votre repas ou qu'une viennoiserie salée sera le choix parfait pour terminer la journée en beauté.

Éveillez vos sens et laissez-vous inspirer par ces recettes.

Bonne préparation !

*Steven*

**Steven Vroman**  
conseiller en techniques  
boulangères

« CHAQUE MOMENT EST L'OCCASION RÊVÉE DE DÉGUSTER UN MORCEAU DE BONHEUR, AU GOÛT SURPRENANT ET PRÉPARÉ AVEC LE PLUS GRAND SOIN. »



# CROISSANT À LA BETTERAVE

## UN SOURIRE DANS L'ASSIETTE

Un sourire se forme spontanément sur vos lèvres à la vue de cette viennoiserie exceptionnelle et croustillante. La betterave rouge lui confère un goût alliant douceur et fraîcheur : difficile de trouver mieux pour le petit déjeuner.

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Star Pacroplus*	1 000
Levure	40
Jus de betterave rouge	520
Beurre de tourage	400

\*Star Pacroplus contient déjà du sel.

## PRÉPARATION

<b>Mélange</b>	6 minutes (Star Pacroplus, levure et jus de betterave)
<b>Pétrissage</b>	2 minutes
<b>Abaisse</b>	en carré
<b>Réfrigération</b>	jusqu'à ce que la pâte soit facile à travailler
<b>Tourage</b>	intégrer le beurre de tourage et faire 2 x 4 tours
<b>Repos</b>	30 minutes au réfrigérateur
<b>Façonnage</b>	abaisser la pâte à 3 mm, découper des triangles de 10 x 22 cm et les rouler comme un croissant
<b>Apprêt</b>	2 heures
<b>Cuisson</b>	18 minutes à 190 °C



## LE SAVIEZ-VOUS ? LES BETTERAVES ROUGES ...

- sont riches en vitamines et en minéraux, tels que le magnésium, le potassium, le fer, le phosphore, les vitamines A, B et C, le bêta-carotène et l'acide folique.
- ont un effet hypotenseur grâce aux nitrates qu'elles contiennent : une bonne chose pour votre tension artérielle.
- peuvent améliorer vos performances sportives. Les nitrates contenus dans les betteraves favorisent la circulation sanguine, entraînant une meilleure irrigation des muscles.
- renforcent votre système immunitaire et regorgent d'antioxydants.



# TORSADE AU CHOCOLAT

## POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DES GOURMANDS

Égayez votre journée avec cette délicieuse torsade au chocolat. Fourrée de morceaux de chocolat blanc et noir, elle vous surprendra à chaque bouchée.

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Star Briofine*	1 000
Eau	500
Levure	30
Garniture	
Poudre de cacao	30
Morceaux de chocolat blanc résistant à la cuisson	200
Morceaux de chocolat noir résistant à la cuisson	200

\*Star Briofine contient déjà du sel.

## PRÉPARATION

<b>Pétrissage</b>	5 minutes lentement, 5 minutes rapidement
<b>Température de la pâte</b>	24 °C
<b>Mélange</b>	mélanger la quantité de pâte souhaitée avec la poudre de cacao. Y ajouter ensuite les morceaux de chocolat blanc résistant à la cuisson. Ajouter à la pâte claire les morceaux de chocolat noir résistant à la cuisson.
<b>Pointage</b>	15 minutes
<b>Divisage et boulage</b>	peser des rouleaux de 150 g
<b>Détente</b>	15 minutes
<b>Façonnage</b>	torsader 1 rouleau foncé et 1 rouleau clair et placer le tout dans un moule en bois
<b>Apprêt</b>	80 minutes à 28 °C et 75 % HR
<b>Décoration</b>	badigeonner d'œuf
<b>Cuisson</b>	25-30 minutes à 180-190 °C

## LE PÉCHÉ MIGNON DE ...

« La torsade au chocolat rencontre un franc succès en boulangerie, tant auprès des jeunes que des moins jeunes. Grâce à ses ingrédients riches et à son goût de beurre plein et crémeux, Star Briofine confère une petite touche en plus à cette viennoiserie. Plus de possibilités pour le boulanger, plus de goût et plus de visages heureux ! »

**Steven** - conseiller en techniques boulangères



# GAUFRE À LA CAROTTE ET AUX AMANDES GRILLÉES

## LA PRÉFÉRÉE, À TOUS LES REPAS

Notre gaufre à la carotte a un cœur en or. Elle ne manquera pas de ravir vos papilles si vous la dévorez en tant qu'en-cas sain, mais cette gaufre croustillante à souhait saura aussi se montrer sous son plus beau jour au petit déjeuner ou en guise de lunch original.

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Star Wienercake	300
Œuf entier	150
Beurre ramolli	175
Carottes finement râpées	200
Amandes effilées grillées	60
Cannelle (facultatif)	1
Sel	À votre convenance

## Décoration

Amandes effilées grillées

## PRÉPARATION

<b>Mélange</b>	jusqu'à obtention d'une pâte homogène
<b>Apprêt</b>	30 minutes à 28 °C et 75 % HR
<b>Cuisson</b>	dans un gaufrier à température moyenne
<b>Finition</b>	saupoudrer généreusement d'amandes effilées grillées supplémentaires

## SECRET DE BOULANGER - UNE RECETTE DE BASE, UNE MULTITUDE DE DÉCLINAISONS

Mettez encore plus de couleur et de saveur dans la vie de vos clients en remplaçant la carotte râpée par des épinards. Cette gaufre aux épinards est non seulement irrésistible, mais elle est également source de vitamine A, riche en fer et bonne pour le système immunitaire. Autres possibilités parfaites pour cette recette : la courgette et le brocoli !





# TARTE TROPÉZIENNE

## LA STAR DE LA TABLE

Agrémentez les pauses (café) d'un soupçon de glamour tout en subtilité grâce à la tarte tropézienne. Ce gâteau brioché à la garniture crémeuse fera sensation sur toutes les tables.

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Star Briobeurre*	1 000
Eau	450
Levure	60

## Garniture

Star Cremalux	500
Crème légèrement fouettée	500
Feuilles de gélatine	2 pièces

## Décoration

Amandes
Sucre semoule

\*Star Briobeurre contient déjà du sel.

## PRÉPARATION

<b>Pétrissage (type spirale)</b>	5 minutes lentement, 5 minutes rapidement
<b>Température de la pâte</b>	25-26 °C
<b>Pesage</b>	50 grammes par tarte tropézienne
<b>Pointage</b>	15 minutes
<b>Façonnage</b>	abaisser, badigeonner d'œuf et enfoncer les amandes effilées
<b>Apprêt</b>	70 minutes à 28 °C et 75 % HR
<b>Décoration</b>	saupoudrer de sucre semoule
<b>Cuisson</b>	8 minutes à 225 °C
<b>Finition</b>	couper en deux et fourrer de crème diplomate



## LA PRÉFÉRÉE DE BRIGITTE BARDOT

C'est au pâtissier Alexandre Micka que l'on doit la tarte tropézienne, une création réalisée à l'origine pour l'équipe du film tourné à Saint-Tropez « Et Dieu... créa la femme », de Roger Vadim, qui a incontestablement contribué à la notoriété de ce dessert. Dès la première bouchée, la tarte tropézienne a su séduire Brigitte Bardot, la star du film, à tel point que c'est elle qui a donné au pâtissier l'idée du nom de cette tarte.



# EMPANADAS AUX ÉPINARDS, À LA RICOTTA ET AUX GRAINES DE FENOUIL

## DES CHAUSSONS SAVOUREUX QUI RÉCHAUFFENT LE CŒUR

Terminez la journée en dégustant ces délicieuses empanadas aux saveurs du sud. Ces chaussons farcis en forme de lune constituent un repas complet parfait et sont encore plus gourmands accompagnés d'une salade fraîche ou d'une sauce onctueuse à l'avocat. Garnissez-les pour qu'ils remplissent votre cœur d'amour.

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Star Vienna*	2 000
Eau	1 050
Levure	50
Graines de fenouil	20

  

Garnitures	
Épinards frais**	400
Ricotta**	250
Sel et poivre**	À votre convenance

\*Star Vienna contient déjà du sel. \*\*Mélanger le tout.

## PRÉPARATION

<b>Pétrissage</b>	8 minutes à la vitesse 1, 6 minutes à la vitesse 2
<b>Température de la pâte</b>	25 - 26 °C
<b>Pesage</b>	diviser en pâtons de 80 g et former des boules
<b>Repos</b>	15 minutes
<b>Façonnage</b>	abaïsser en cercles, placer la farce sur un peu plus de la moitié, replier et bien presser les bords, par exemple à l'aide d'une fourchette.
<b>Apprêt</b>	60 minutes à 28 °C et 75 % HR
<b>Décoration</b>	badigeonner d'œuf et saupoudrer de graines de fenouil
<b>Cuisson</b>	16 minutes à 225 °C





# PETITS PAINS SUCRÉS À L'ORANGE ET AUX RAISINS SECS

## DES BOULES DE BONHEUR MOELLEUSES À SOUHAIT

Ils fondent dans la bouche, ont une texture agréable et sont naturellement sucrés : ces petits pains à l'orange et aux raisins secs sont donc irrésistibles et ne manqueront pas de mettre du peps dans votre journée.

## INGRÉDIENTS

Composition de la pâte	Grammes
Star Briobeurre*	100
Eau (froide)	450-480
Levure	50-60

## Garniture

Sucre perlé	140
Oranges confites	140
Raisins secs sucrés	140

\*Star Briobeurre contient déjà du sel.

## PRÉPARATION

<b>Pétrissage</b>	5 minutes lentement, 6-7 minutes rapidement
<b>Mélange</b>	incorporer la garniture à la pâte immédiatement après le pétrissage
<b>Pesage</b>	former 2 boules de 1 050 grammes
<b>Température de la pâte</b>	25-26 °C
<b>Pointage</b>	15 minutes
<b>Pesage</b>	diviser en 30 boules de 35 g
<b>Apprêt</b>	60-70 minutes à 28 °C et 75 % HR
<b>Décoration</b>	badigeonner d'œuf
<b>Cuisson</b>	6 minutes à 220 °C

## CONSEIL

Un délice avec du beurre (salé) ou idéal pour accompagner un plateau de fromages.



# NOS MÉLANGES STAR, AUSSI EXQUIS QUE POLYVALENTS



## STAR BRIOBEURRE

D'une composition riche et d'une qualité supérieure, le mélange Star Briobeurre à base de vrai beurre et d'œuf est 100 % prêt à l'emploi pour la préparation de pâtes levées de luxe telles que brioches au sucre, au chocolat et sandwichs mous.

## STAR BRIOFINE

Mélange prêt à l'emploi, Star Briofine se prête tout particulièrement à la préparation de pâtes levées de luxe à base d'œufs et de beurre, telles que le délicieux pain aux raisins, les sandwichs, les couques suisses, la tarte au sucre ou encore les gaufres de Liège et de Bruxelles.



## STAR PACROPLUS

Le mélange prêt à l'emploi Star Pacroplus convient parfaitement pour la préparation de pâtes feuilletées levées assez sucrées et de divers types de viennoiseries et pâtisseries. De par la composition de la farine, la pâte peut être conservée au congélateur pendant 2 à 3 semaines.



## STAR VIENNA

Star Vienna est un mélange des plus polyvalents pouvant servir pour des préparations de pain au choix. Sa texture ferme est idéale pour la confection de pains à hamburger, de pains tranchés, de viennoiseries (avec ou sans chocolat), de pains de mie ou de sandwichs.

## STAR WIENERCAKE

Pour préparer en deux temps, trois mouvements un délicieux gâteau plat, comptez sur le mélange prêt à l'emploi Star Wienercake. De par la texture moelleuse qu'il confère, il constitue la base idéale pour d'autres préparations de gâteaux, avec ou sans fruits.



## ASSORTIMENT STAR :

### Mélanges pour pâte de luxe :

- Star Briobeurre
- Star Briofine
- Star Briogold
- Star Briovit
- Star Silver
- Star Vienna

### Mélanges pour crème pâtissière :

- Star Cremalux
- Star Crematradi

### Mélanges pour pâte feuilletée :

- Star mix croissant Lagune
- Star Pacrobeurre
- Star Pacroplus
- Star Pacrovit

### Mélanges pour pâtisserie :

- Star Biscuitmax
- Star Biscovit
- Star Etna
- Star Mix Frangipane
- Star Génoise
- Star Wienercake



Découvrez  
toute la gamme Star



Clemence Dosschestraat 1  
9800 Deinze, Belgique  
T. +32 (0) 9 381 44 44

Brielselaan 115  
3081 AB Rotterdam, Nederland  
T. +31 (0) 10 42 38 911

[info@dosschemills.com](mailto:info@dosschemills.com)  
[www.dosschemills.com](http://www.dosschemills.com)