

**Livre des recettes**  
**La rotative pour biscuits sablés**



**kalmeijer<sup>®</sup>**

**Fruitweg 11-13**  
**NL-2525 KE Den Haag**

**Tel.: 00 31 70 3888 950**

**Fax: 00 31 70 3890 238**

**E-mail: [info@kalmeijer.com](mailto:info@kalmeijer.com)**

**Website: [www.kalmeijer.com](http://www.kalmeijer.com)**



# Contenu

Préparation de la pâte en général.....	4
Influences des matières premières.....	5
Influences des ingrédients.....	7
<b>Recettes spéciales:</b>	
Bâton.....	8
Biscuit au chocolat.....	9
Biscuit de Noël.....	10
Biscuit de Pâque.....	11
Biscuits dressés.....	12
Biscuits fourrés.....	13
Couronne de sucre.....	14
Croissants à vanille.....	15
Fleurs.....	16
Gaufre sablée.....	17
Gaufrettes.....	18
Grand et épais modèle.....	19
Grand sablé.....	20
Jeu de cartes.....	21
Le grand lièvre de Pâque et le Père Noël.....	22
Nœud.....	23
Sablé assorti.....	24
Sablé cannelle.....	25
Sablé confiture.....	26
Sablé maison.....	27
Tartelettes.....	28
<b>Recettes spéciales:</b>	
Biscuit de fromage.....	29
Biscuits sucrés sans gluten.....	30
Fleurs sans gluten.....	31
Massepain.....	32
Spéculoos de saint Nicolas.....	33
<b>Gâteaux:</b>	
Gâteau d'abricot.....	34
Gâteau d'amandes et miel.....	35
Gâteau de pomme.....	36
Gâteau de Tamarillo.....	37
Gâteau du beurre fourré.....	38
Rouleaux Spéciaux.....	39
Se résoudre des problèmes.....	40

# Préparation de la pâte en général

- Mélangez frais beurre/margarine avec les sucres, puis ajoutez les aromatisants liquides et les ingrédients liquides avec la plus basse vitesse jusqu'à une masse égale est obtenue.
- Ajoutez la farine, avec les levures chimiques tamisés et les ingrédients secs. Si vous utilisez l'ammonium dissoudrez le dans le liquide de la pâte. Tournez jusqu'à une pâte souple est obtenue et tous les ingrédients sont bien mélangés.
- Ne tournez pas la pâte plus longtemps que nécessaire, si non la pâte deviendra visqueuse et la température augmentera, la pâte devient molle.
- Si la pâte sera transformée plus tard, gardez la pâte au frais, mais pas dans le frigidaire. Avant de traiter la pâte, mélangez la brièvement dans le pétrin.
- Moulez de la pâte un bloc à la largeur de la trémie du chargement (25 cm). Coupez avec un couteau des tranches d'une épaisseur de 8 – 15 mm, dépendant de l'épaisseur de la figure en pâte. C'est aussi possible d'user un laminoir.
- Placez le rouleau à figures dans la machine et préchauffez le rouleau à 2000 Watt pendant environs 30 secondes. Remettez après à 1000 Watt.
- Les plaques de pâte peuvent être introduites jusqu'au le cylindre d'alimentation est complètement couvert d'un manteau de pâte.
- Réglez la machine. Faites attention à:
  1. **La vitesse correcte;**
    - Trop vite signifie des fissures dans la pâte sur la plaque de cuisson.
    - Trop lentement signifie des boucles dans la pâte sur la plaque de cuisson.
  2. **La hauteur du tapis;**
    - Trop haut signifie les plus petites figures en pâte tombent.
    - Trop bas signifie, surtout avec les figures avec une farce, le dessous du tapis touche la farce. Aussi le tapis peut devenir sale, parce que cela passe devant la plaque de cuisson.
  3. **L'épaisseur des biscuits;**
    - Trop épais signifie des restes de pâte au dessous de la figure en pâte.
    - Trop fin signifie transformation de la figure en pâte.

\* Commencez à introduire la pâte et les plaques de cuisson.

# Influences des matières premières

- Beurre/margarine

Influence le goût et le produit fabriqué devient friable.  
Plus de beurre signifient plus de friabilité.

Quand la pâtisserie est cuite, c'est bien visible à la structure au dessous du biscuit. La structure est plus lâche quand on ajoute plus de beurre.  
C'est un des raisons avec lequel le boulanger se peut distinguer de l'industrie. L'industrie travaille avec un système, duquel les figures en pâtes sont aspirées du rouleau. C'est seulement possible avec une pâte solide et maigre. De ce fait cette pâte ne jamais contient plus de 40 % de la matière grasse.  
La machine à biscuits Kalmeijer ne travaille pas avec ce système d'aspirateur, mais avec un système de coupe, avec lequel c'est possible de travailler avec un minimum de 30 % et au maximum, même 70 % de matière grasse.  
C'est bien possible de remplacer le beurre par margarine. Pour le goût et l'odeur la préférence va au beurre.

**Attention :**

- Quand beurre est utilisé, ajoutez 1 % du sel de poids du beurre.
- dans la plupart des margarines il y a déjà du sel.

- Sucre

Sucre influence la couleur, le goût et la friabilité.  
Ce dépend quelle sorte et quantité du sucre est ajouté.

## 1. Sucre granulé;

Ce sucre n'est pas utilisé beaucoup pour les biscuits parce que c'est trop gros. Avec ce sucre la structure et la couleur deviennent irrégulièrement. C'est meilleur d'utiliser un sucre granulé fin.

## 2. Sucre roux;

Ce sucre absorbe plus de humidité que le sucre granulé, c'est pourquoi le biscuit reste friable plus longtemps et est plus colorant.

## 3. Sucre glace;

Un sucre très fin ce qui ne donne pas une couleur fort, mais le biscuit reste solide.

- Farine

Influence la couleur et la solidité d'un biscuit dépendant de quelle farine est utilisée. De plus une farine est blanche, plus elle est pure.

### **1. Farine de Pâtisserie (T55)**

Avec cette farine la forme de biscuit reste intacte et le biscuit obtient une couleur blanche et fraîche.

### **2. Farine fragile**

Avec cette farine le biscuit flotte plus et sera friable. La farine donne une couleur pâle.

- Liquidité

La quantité des ingrédients liquides dépend de la quantité et la fermeté de la matière grasse, et aussi de la qualité de la farine. Quand la pâte devient trop friable, ajoutez plus de liquidité. C'est aussi possible de changer le goût un tout petit peu.

### **1. Eau;**

C'est la manière la plus simple d'ajouter liquidité. C'est elle qui permet le travail de la pâte.

### **2. Lait;**

Le même effet que eau, mais le lactose donne un peu plus de goût et de la couleur.

### **3. Oeufs;**

- Des œufs donnent plus de homogénéité et plasticité à la pâte. Les produits obtiennent une plus belle couleur et un meilleur volume.
- Le jaune d'œuf donne le même effet, seulement plus intense.
- Le blanc d'œuf donne plus de croustillance directement après la cuisson.

- Levures chimiques

Influence la structure, l'effet et le développement de l'arôme d'un biscuit. Cela dépend de la sorte et la quantité de l'addition des levures.

# Influences des ingrédients

- Aromatisants et colorants

Influence du goût et de la couleur:

- Jaune d'œufs ; parfois c'est souhaitable de ajouter un peu de jaune d'œuf, parce que avec l'usage des œufs, la manière de cuire change trop et une couleur jaune est désirable.
- Des épices de spéculoos
- Des purées des fruits
- Poudre du cacao
- Moqua

Influence du goût:

- Zeste de citron râpé; pour un goût frais.
- Coco
- Gingembre
- Anis
- Vanille

En dehors de ces exemples des aromatisants et colorants, c'est possible de ajouter une garniture comme des noix hachées fines, orangeade ou pâte d'amandes. Avec l'usage de la pâte d'amandes fait attention avec la relation sucre dans la recette, parce qu'il y a 50 % du sucre dans la pâte d'amandes. Avec l'usage d'une garniture, cela doit être hachée très fine. Quand les morceaux sont trop grands ils stagnent derrière le couteau. Quand la garniture est collante, comme orangeade ou gingembre il faut user un couteau téflonisé.

- Nous vous souhaitons beaucoup de succès et quand vous avez des questions, vous pouvez contacter notre bureau. Tel.: + 31 70 3888 950.

# Bâton

## Recette

2100 gr beurre/margarine	70	%
1050 gr sucre glace	35	%
450 gr noisette moulu fin	15	%
150 gr jaune d'oeufs	5	%
3000 gr farine T55	100	%
90 gr vanille	3	%
sel		



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général.
Rouleau	: Bâton cylindre no. 1263-930/B.
Enduire	: Éventuel avec oeuf.
Cuire	: 180 degrés.



# Biscuit au chocolat

## Recette

2100 gr beurre/margarine	70	%
1200 gr sucre glace	40	%
350 gr d'œufs battu	11,7	%
3000 gr farine T55	100	%
600 gr poudre du cacao	20	%
sel		



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général. Ajoutez le cacao en même temps que le sucre.
Rouleaux	: Grand noeud cylindre no. 1383-910/B. Petit noeud cylindre no. 1383-912/A.
Enduire	: Éventuel avec oeuf.
Cuire	: 180 degrés.
Décorer	: Roulez les éventuels par le sucre roux.

# Biscuit de Noël

## Recette

1800 gr	beurre/margarine	60	%
1200 gr	sucre roux	40	%
120 gr	d'œufs battu	4	%
450 gr	pâte d'amandes (fin)	15	%
3000 gr	farine T55	100	%
90 gr	vanille	3	%
	sel		



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général. Ajoutez la pâte d'amandes en même temps que le sucre.
Rouleau	: Biscuit de Noël cylindre no. 1123-910/A.
Enduire	: Avec oeuf.
Décorer	: Avec demies amandes, bigarreaux, etc.
Cuire	: 180 degrés.

# Biscuit de Pâque

## Recette

2000 gr beurre/margarine	62,5 %
850 gr sucre roux	26,6 %
850 gr sucre glace	26,6 %
100 gr d'œufs battu	3,1 %
50 gr zeste de citron râpé	1,6 %
3200 gr farine T55	100 %
7 gr acide carbonique	0,2 %
96 gr vanille	3 %
sel	



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général.
Rouleau	: Biscuits de Pâque cylindre no. 1600-910/C.
Enduire	: Éventuel avec oeuf.
Décorer	: Éventuel avec une pièce de bigarreaux sur l'œil.
Cuire	: 180 degrés.

# Biscuits dressés

## Recette

1950 gr beurre/margarine	65	%
1350 gr sucre roux	45	%
150 gr d'œufs battu	5	%
30 gr zeste de citron râpé	1	%
3000 gr farine T55	100	%
15 gr l'acide carbonique	0,5	%
90 gr vanille	3	%
sel		



## Méthode de travail

- Pâte : Comme la préparation général.
- Rouleaux : Biscuits dressés cylindre no. 1120-920/C.  
Spritz cylindre no. 1270-900/C.
- Décorer : Éventuel avec confiture.
- Cuire : 180 degrés.
- Couper : Directement après la cuisson.
- Important : Un bon graissage des plaques de cuisson contribue à une meilleure forme des figures en pâte après la cuisson.

# Biscuits fourrés

## Recette

1650 gr beurre/margarine	55	%
1500 gr sucre roux	50	%
150 gr d'œufs battu	5	%
100 gr l'eau	3,3	%
3000 gr farine	100	%
90 gr zeste de citron râpé	3	%
10 gr acide carbonique	0,3	%
sel		



## Méthode de travail

Pâte : Comme la préparation général.

Rouleaux : Petit sablé cylindre no. 1120-910/A (Ø 55 mm).  
Grand sablé cylindre no. 1120-912/A (Ø 85 mm).  
Grand sablé cylindre no. 1120-913/A (Ø 90 mm).  
Grand sablé cylindre no. 1120-914/A (Ø 95 mm).

Remplissage: Mettez la pâte d'amandes (mélangé avec d'œuf et l'eau) avec un sac sur le biscuit. Reprends la plaque de cuisson par la machine pour mettre la tranche au dessus.

Enduire : Avec œuf ferme (1 œuf et 2 jaune d'œuf).

Décorer : Avec une ou plusieurs demie amandes.  
Enduire encore une fois et cuire directement.

Cuire : 250 degrés.

# Couronne de sucre

## Recette

2000 gr beurre/margarine	66,7 %
2000 gr sucre roux	66,7 %
150 gr d'œufs battu	5 %
3000 gr farine T55	100 %
15 gr levure chimique	0,5 %
45 gr vanille	1,5 %
45 gr zeste de citron râpé	1,5 %
sel	



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général.
Rouleaux	: Petite couronne cylindre no. 1123-900/A (Ø 55 mm). Grande couronne cylindre no. 1123-905/A (Ø 90 mm).
Enduire	: Avec oeuf.
Décorer	: Avec des amandes coupées ou sucre granulé.
Cuire	: 180 degrés.

# Croissants à vanille

## Recette

2100 gr beurre/margarine	70	%
1050 gr sucre glacé	35	%
450 gr poudre de noisette ou d`amande	15	%
150 gr jaune d`oeufs	5	%
3000 gr farine T55	100	%
90 gr vanille	3	%
sel		



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général. Ajoutez la poudre de noisette ou d`amande en même temps que le sucre. Gardez cette pâte une nuit à environ 15 degrés.
Rouleaux	: Petit croissant cylindre no. 1380-910/B. Grand croissant cylindre no. 1380-912/B.
Cuire	: 180 degrés.
Décorer	: Roulez les croissants chaud directement après la cuisson par le sucre de vanille ou saupoudrez les de sucre glace.

# Fleurs

## Recette

1800 gr	beurre/margarine	60	%
1050 gr	sucre glace	35	%
180 gr	d'œufs battu	6	%
3000 gr	farine T55	100	%
90 gr	zeste de citron râpé	3	%
	sel		



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général.
Rouleau	: Fleurs cylindre no. 1612-900/B.
Enduire	: Éventuel avec oeuf.
Cuire	: 180 degrés.



# Gaufre sablée

## Recette

1500 gr beurre/margarine	50	%
1500 gr sucre roux	50	%
300 gr eau	10	%
150 gr d'œufs battu	5	%
3000 gr farine	100	%
15 gr levure chimique	0,5	%
sel		



## Méthode de travail

Pâte : Comme la préparation général.

Rouleau : Gaufre sablé cylindre no. 1123-940/B.

Cuire : 180 degrés.

Remplissage : Chauffer 1000 gr. sirop de sucre (brun) jusqu'à 80 degrés.

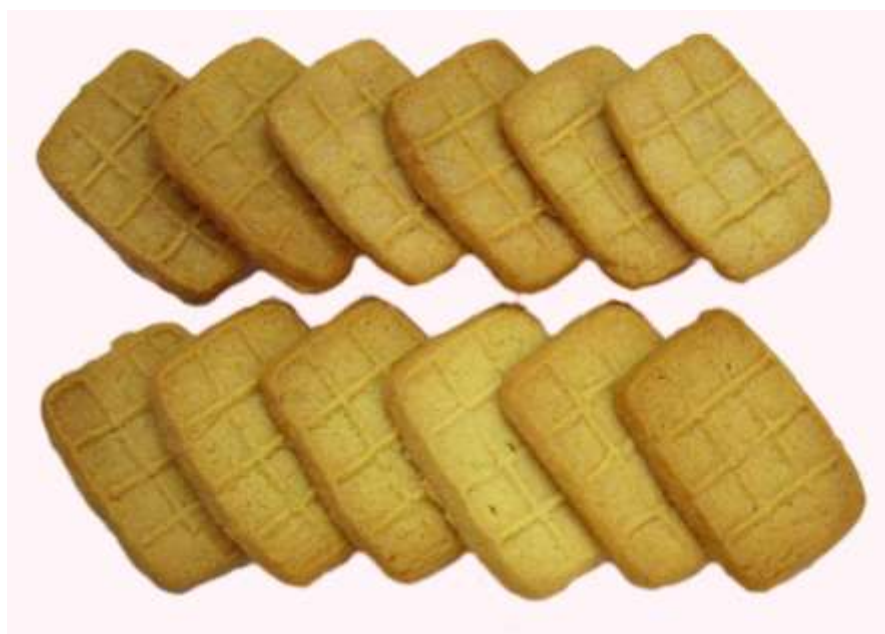
Puis ajoutez 100 gr. sucre roux et 150 gr. beurre.

Refroidir le sirop avant l'usage.

# Gaufrettes

## Recette

2100 gr beurre/margarine	70 %
1700 gr sucre roux	56,7 %
100 gr d'œufs battu	3,3 %
3000 gr farine T55	100 %
5 gr acide carbonique	0,2 %
90 gr vanille	3 %
sel	



## Méthode de travail

- Pâte** : Comme la préparation général.  
Il est possible de remplacer 10% du poids de la farine pour des rognures de chocolat.
- Rouleau** : Gaufrettes cylindre no. 1263-920/C.
- Décorer** : Juste avant la cuisson saupoudrer avec du sucre granulé fin.
- Cuire** : 180 degrés.

# Grand et épais modèle

## Recette

2000 gr beurre/margarine	66,7	%
1350 gr sucre roux	45	%
150 gr oeufs	5	%
3000 gr farine T55	100	%
60 gr levure chimique	2	%
90 gr zeste de citron râpé	3	%
sel		



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général.
Rouleaux	: Coeur décoré cylindre no. 1343-900/B. Grappe de raisin cylindre no. 1613-900/B.
Cuire	: 170 degrés.

# Grand sablé

## Recette

1700 gr	beurre/margarine	56,7 %
1700 gr	sucre roux	56,7 %
160 gr	œufs battu	5,3 %
3000 gr	farine T55	100 %
15 gr	carbonate de soude	0,5 %
90 gr	zeste de citron râpé	3 %
	sel	



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général.
Mouler	: Grand sablé cylindre no. 1120-922/A (Ø 90 mm). Grand sablé cylindre no. 1120-925/A (Ø 80 mm).
Enduire	: Avec oeuf.
Décorer	: Avant la cuisson avec des amandes demies, gros grain sucre, rognures de chocolat, etc.
Cuire	: 180 degrés.

# Jeu de cartes

## Recette

2000 gr beurre/margarine	66,7 %
1600 gr sucre roux	53,3 %
150 gr œufs battu	5 %
3000 gr farine T55	100 %
15 gr bicarbonate de soude	0,5 %
100 gr zeste de citron râpé	3,3 %
sel	



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général.
Rouleaux	: Jeu de cartes cylindre no. 1120-900/A (Ø 50 mm). Toutes sortes de figures cylindre no. 1120-901/A (Ø 45 mm).
Enduire	: 2 Fois avec d'œuf.
Décorer	: Avec raclure d'amandes, gros grain sucre, rognure de chocolat, etc
Cuire	: 180 degrés.

# Le grand lièvre de Pâques et le Père Noël

## Recette

1700 gr beurre/margarine	58,6 %
750 gr sucre roux	25,9 %
750 gr sucre glace	25,9 %
500 gr pâte d'amandes	17,2 %
50 gr zeste de citron râpé	1,7 %
300 gr d'amandes copeaux (brûlées)	10,3 %
160 gr d'œufs battu	5,5 %
130 gr jaune d'œuf	4,5 %
2900 gr farine T55	100 %
sel	



## Méthode de travail

- Pâte : Comme la préparation général.  
Ajoutez la pâte d'amandes et les amandes copeaux en même temps que le sucre.
- Rouleaux : Le père Noël cylindre no. 1504-900/A.  
Le lièvre de Pâques cylindre no. 1561-900/A.
- Cuire : 180 degrés.
- Décorer : Avec glace, voyez la photo.

# Noeud

## Recette

1800 gr	beurre/margarine	60	%
1800 gr	sucre roux	60	%
200 gr	œufs battu	6,7	%
30 gr	zeste de citron râpé	1	%
3000 gr	farine T55	100	%
20 gr	cannelle	0,7	%
30 gr	bicarbonate de soude	1	%
	sel		



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général.
Rouleaux	: Grand noeud cylindre no. 1383-910/B. Petit noeud cylindre no. 1383-912/A.
Enduire	: Éventuel avec oeuf.
Décorer	: Éventuel avec sucre de cannelle.
Cuire	: 180 degrés.

# Sablé assorti

## Recette

1500 gr beurre/margarine	50	%
1500 gr sucre semoule	50	%
200 gr oeufs	6,7	%
200 gr l'eau	6,7	%
3000 gr farine	100	%
30 gr bicarbonate de soude	1	%
90 gr vanille	3	%
sel		



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général.
Rouleaux	: Collection bigarrée cylindre no. 1612-910/B. Biscuits à thé cylindre no. 1100-910/B.
Enduire	: Avec oeuf.
Cuire	: 180 degrés.



# Sablé cannelle

## Recette

1500 gr beurre/margarine	50	%
1500 gr sucre	50	%
200 gr oeufs	6,7	%
175 gr eau	5,8	%
3000 gr farine T55	100	%
60 gr cannelle	2	%
15 gr carbonate de soude sel	0,5	%



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général. Ajoutez la cannelle en même temps que la farine.
Mouler	: Coeur cylindre no. 1340-900/A. Langue de chat cylindre no. 1383-901/B.
Enduire	: Avec oeuf.
Cuire	: 180 degrés.

# Sablé confiture

## Recette

1600 gr beurre/margarine	53,3	%
1600 gr sucre roux	53,3	%
200 gr œufs battu	6,7	%
50 gr zeste de citron râpé	1,7	%
3000 gr farine T55	100	%
90 gr vanille	3	%
sel		



## Méthode de travail

Pâte : Comme la préparation général.

Rouleaux : Sablé confiture cylindre no. 1120-930/A (Ø 45 mm).

Sablé confiture cylindre no. 1120-931/A (Ø 50 mm).

Cuire : 180 degrés.

Remplissage: Avec confiture.

Décorer : Dessus avec sucre glace.

# Sablé maison

## Recette

2100 gr	beurre/margarine	70	%
1500 gr	sucre roux	50	%
75 gr	œufs battu	2,5	%
3000 gr	farine T45	100	%
90 gr	vanille	3	%
	sel		



## Méthode de travail

Pâte	: Comme la préparation général.
Mouler	: Sablé cylindre no. 1120-910/A (Ø 55 mm). Sablé cylindre no. 1120-931/A (Ø 50 mm). Sablé cylindre no. 1120-930/A (Ø 45 mm).
Enduire	: 2 Fois avec oeuf.
Décorer	: Avant la cuisson avec des amandes demies, gros grain sucre, rognures de chocolat, cocos, etc. Après la cuisson tremper par le chocolat.
Cuire	: 180 degrés.

# Tartelettes

## Recette

1500 gr beurre/margarine	50	%
1200 gr sucre glace	50	%
400 gr œufs battu	13,3	%
3000 gr farine T55	100	%
90 gr zeste de citron râpé	3	%
sel		



## Méthode de travail

Pâte : Comme la préparation général.

Rouleau : Tartelettes cylindre no. 1120-919/C.

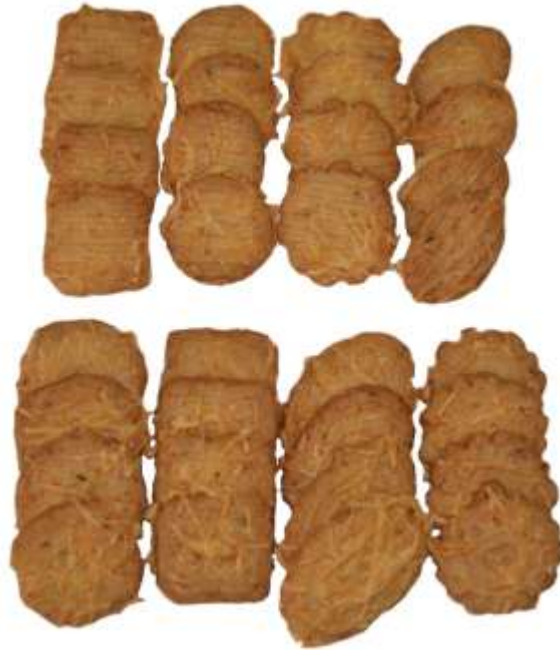
Remplissage: Avant la cuisson éventuel avec confiture, frangipan, cocos, etc.

Cuire : 200 degrés.

# Biscuit de fromage

## Recette

1800 gr	beurre/margarine	60	%
1200 gr	mélasse blanc	40	%
120 gr	jaune d'oeuf	4	%
300 gr	fromage en poudre	10	%
600 gr	fromage parmesan	20	%
3000 gr	farine T55	100	%
12 gr	herbes	0,4	%
	(poivre, thym, marjolaine)		
	sel		



## Méthode de travail

- Pâte** : Mélangez la beurre, mélasse et jaune d'œufs.  
Mélangez les ingrédients sec dans un autre saladier et mettez cela avec la mélange de beurre.
- Rouleaux** : Biscuit à thé cylindre no. 1100-910/B.  
Collection bigarrée cylindre no. 1612-910/B.
- Décorer** : Saupoudre avec fromage parmesan.
- Cuire** : 175 degrés pour environ 15 min. avec la porte ouvert.

# Biscuits sucrés sans gluten

## Recette

1000 gr beurre/margarine	50	%
1000 gr farine sans gluten	50	%
1000 gr farine de riz	50	%
1500 gr sucre roux brun	75	%
250 gr mélasse	12,5	%
20 gr cannelle	1	%
sel		



## Méthode de travail

- Pâte** : Comme la préparation général.  
Ajoutez la mélasse et sucre en même temps que le beurre.
- Rouleau** : Tranche à pâte cylindre no. 1263-900/B.
- Enduire** : Avec œuf ferme (1 œuf et 2 jaune d'œuf).
- Cuire** : 180 degrés (sur papier de cuisson).
- Couper** : Directement après la cuire.
- Attention** : **Tous les matériaux, comme le pétrin, l'établi, la balance doivent être absolument sans farine. Aussi la machine et les cylindres.**

# Fleurs sans gluten

## Recette

1000 gr beurre/margarine	44,4 %
850 gr sucre roux	37,8 %
850 gr sucre glace	37,8 %
150 gr d'œufs battu	6,7 %
2250 gr farine sans gluten	100 %
250 gr miel	11,1 %
68 gr vanille	3 %
sel	



## Méthode de travail

- Pâte** : Comme la préparation général.  
Ajoutez le miel en même temps que le beurre.
- Rouleau** : Fleurs cylindre no. 1612-900/B.
- Enduire** : Avec œuf ferme (1 œuf et 2 jaune d'œuf).
- Cuire** : 180 degrés (sur papier de cuisson).
- Attention** : **Tous les matériaux, comme le pétrin, l'établi, la balance doivent être absolument sans farine. Aussi la machine et les cylindres.**

# Massepain



## Méthode de travail

**Pâte** : Les types de Massepain 1:1, 1:2 of 1:3 (proportion amandes:sucre)  
Autres types de massepain après consultation.

**Traitement** : Reprend le cylindre d'alimentation et humectez le avec une brosse un peu humide et posez des branches pré roulés de massepain avec une épaisseur de 2 cm sur le cylindre d'alimentation et pressez les.  
Retournez tous.

**COUPEZ LE CHAUFFAGE.**

Admettez des tranches pré roulés avec une épaisseur de 4 à 6 mm, dépendant de l'épaisseur de la figure du massepain.

**Rouleaux** : Petit Noeud cylindre no. 1383-912/A.

Langue de chat cylindre no. 1383-901/B.

Un rouleau spécial avec des feuilles de rose ou d'autres motifs.

**Attention** : Equipez la machine avec un couteau téflonisé et un cylindre d'alimentation avec le profile des pois.



# Spéculoos de saint Nicolas

## Recette

1500 gr beurre/margarine	50	%
1800 gr sucre roux	60	%
600 gr lait de beurre	20	%
600 gr miettes de biscuit	20	%
3000 gr farine T45	100	%
90 gr mélange épices	3	%
30 gr bicarbonate de soude	1	%
sel		



## Méthode de travail

Pâte	: Selon la préparation général. Trempe les miettes de biscuit dans le lait de beurre pour 2 heures. Mettez ce mélange en même temps que le beurre.
Rouleau	: Biscuits Hollandais cylindre no. 1505-900/B.
Plaques	: Saupoudrer avec raclure d'amandes.
Cuire	: 170 degrés.

# Gâteau d'abricot

## Recette

1200 gr beurre/margarine	40 %
2000 gr sucre roux	66,7 %
30 gr zeste de citron râpé	1 %
250 gr lait	8,3 %
200 gr oeufs battu	6,7 %
3000 gr farine T55	100 %
15 gr levure chimique	0,5 %
500 gr miettes	16,7 % (trempé dans le lait)

## remplissage

pâte d'amandes  
abricots



## Méthode de travail

- Pâte** : Comme la préparation général.  
Ajouter les miettes en même temps que le sucre.
- Rouleaux** : Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-936/A (Ø 182 mm).  
Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-932/A (Ø 205 mm).  
Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-931/A (Ø 235 mm).
- Remplissage**: Avec une couche fine de pâte d'amandes. Mettez les abricots coupés au dessus.
- Dessus** : Treillage cylindre no. 1100-935/C (Ø 175 mm).  
Treillage cylindre no. 1100-940/C (Ø 235 mm).  
Treillage avec votre propre logo, voir les rouleaux spéciaux p.43.
- Enduire** : Avec oeuf.
- Cuire** : 185 degrés.
- Décorer** : Avec confiture d'abricot.

# Gâteau d'amandes et miel

## Recette

1200 gr beurre/margarine	40 %
2000 gr sucre roux	66,7 %
30 gr zeste de citron râpé	1 %
250 gr lait	8,3 %
200 gr œuf battu	6,7 %
3000 gr farine T55	100 %
15 gr levure chimique	0,5 %
500 gr miettes	16,7 % (trempé dans le lait)

## remplissage

250 gr sucre granulé
250 gr beurre
140 gr miel
500 gr raclure d'amandes



## Méthode de travail

- Pâte** : Comme la préparation général.  
Ajouter les miettes en même temps que le sucre.
- Rouleaux** : Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-936/A (Ø 182 mm).  
Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-932/A (Ø 205 mm).  
Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-931/A (Ø 235 mm).
- Remplissage**: Cuisez le sucre, beurre et miel et mets le raclure d'amandes après.  
Refroidis le mélange et remplis les gâteaux.
- Cuire** : 190 degrés.
- Décorer** : Avec bigarreaux et gelée.

# Gâteau de pomme

## Recette

1200 gr beurre/margarine	40 %
2000 gr sucre roux	66,7 %
30 gr zeste de citron râpé	1 %
250 gr lait	8,3 %
200 gr œufs battu	6,7 %
3000 gr farine T55	100 %
15 gr levure chimique	0,5 %
500 gr miettes	16,7 % (trempé dans le lait)

## remplissage

4600 gr pommes
300 gr raisins
300 gr sucre
100 gr zeste de citron râpé
50 gr agent de liaison froid
2 gr cannelle



## Méthode de travail

- Pâte** : Comme la préparation général.  
Ajouter les miettes en même temps que le sucre.
- Rouleaux** : Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-936/A (Ø 182 mm).  
Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-932/A (Ø 205 mm).  
Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-931/A (Ø 235 mm).
- Remplissage**: Avec la remplissage de pommes (éventuel avec une couche fine de pâte d'amandes dessous).
- Dessus** : Treillage cylindre no. 1100-935/C (Ø 175 mm).  
Treillage cylindre no. 1100-940/C (Ø 235 mm).  
Treillage avec votre logo propre, vois les rouleaux spéciaux p.43.
- Cuire** : 200 degrés.
- Décorer** : Avec confiture d'abricot.

# Gâteau de Tamarillo

## Recette

1650 gr beurre/margarine	55 %
1500 gr sucre roux	50 %
300 gr œuf battu	10 %
120 gr l'eau	4 %
3000 gr farine T55	100 %
6 gr levure chimique	0,2 %
30 gr sel	1 %

## remplissage

frangipane  
tamarillo (fruit tropical)



## Méthode de travail

Pâte : Comme la préparation général.

Ajouter les miettes en même temps que le sucre.

Rouleaux : Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-936/A (Ø 182 mm).

Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-932/A (Ø 205 mm).

Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-931/A (Ø 235 mm).

Remplissage: Avec une couche frangipane. Mettez les tamarillo coupés au dessus (enlève la peau par bouillir court dans l'eau).

Idée : Essaie un carambola.

Cuire : 180 degrés.

# Gâteau du beurre fourré

## Recette

2100 gr beurre/margarine	70 %
1050 gr sucre roux	35 %
150 gr jaune d'oeuf	5 %
3000 gr farine T55	100 %
90 gr vanille	3 %
sel	

## remplissage

pâte d'amandes



## Méthode de travail

Pâte : Comme la préparation général.

Rouleaux : Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-936/A (Ø 182 mm).

Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-932/A (Ø 205 mm).

Tranche à pâte ronde cylindre no. 1100-931/A (Ø 235 mm).

Remplissage: Avec la pâte d'amandes.

Dessus : Tranche à pâte ronde.

Enduire : Avec oeuf.

Décorer : Avec amandes et enduire encore un fois avec œuf.

Cuire : Avec remplissage 190 degrés.

Sans remplissage 220 degrés (2 couches de pâte).

## Rouleaux Spéciaux

Il y a aussi la possibilité de laisser faire un rouleau avec votre propre figure. D'abord un dessin est créé en accord avec le boulanger. Après l'approbation du boulanger le rouleau sera fait. Quelques renseignements connus pour faire un dessin sont:

Dimensions;

- carré, rond, ovale, etc.

Le poids de la pâte;

- au maximum 400 grammes.

Recette;

- pâte sablée, pâte spéculoos etc.

Exemple de la figure ;

- logo, design, etc.

Épaisseur;

- au maximum 10 % du diamètre.

Ces renseignements peuvent être envoyés directement à Kalmeijer par télécopie, ou par e-mail.



## Se résoudre des problèmes

Problème	Cause	Avis
<b>La pâte colle au rouleau.</b>	La pâte est préparée justement.	Mettez la pâte pendant 6-12 heures sur un endroit frais (15-18°C)
	La température de la pâte est trop basse.	Ne gardez pas la pâte dans le frigidaire ou prenez la pâte du frigidaire plus tôt et mélangez la pâte.
	Le rouleau n'est pas (assez) chaud.	Avant d'introduire la pâte dans la rotative préchauffez le rouleau à 2000 Watt pour 1 min. Pendant le démarrage mettez à 1000 Watt. Avec massepain coupez le chauffage.
	La pâte est trop douce.	Ajoutez moins de beurre ou des ingrédients liquides.
<b>Les figures en pâte devient plus petites ou ovales pendant le couper.</b>	La pâte est trop douce.	Pétrirez 10 % plus de farine par la pâte, ou préparez une pâte nouvelle avec 25 à 30 % moins des ingrédients liquides ou gras.
<b>Les figures en pâte ne sont pas bien modelées en dessus (irrégulières sur la plaque de cuisson).</b>	La pâte est trop solide.	Pétrirez la pâte encore une fois et ajoutez plus d'eau/œufs, ou préparez une nouvelle pâte avec plus des ingrédients liquides (eau, lait ou œufs).
	Congestion et trop de pâte devant le rouleau.	Préparez des plaques de pâte fine (épaisseur 8 mm) et employez éventuellement un laminoir.
	La pâte est trop sèche et par là friable.	Ajoutez plus de liquidité.



<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Avis</b>
<b>Les figures en pâte ne sont pas modelées bien sur les côtés.</b>	Les plaques de pâte introduites ne sont pas assez larges.	Fait attention que les plaques de pâte sont assez larges.
<b>Les figures en pâte ont « des pieds » ou des effilures.</b>	Le couteau est réglé sur plus que l'épaisseur maximale.	Remettez le bouton « épaisseur » 1 ou 2 positions vers la direction de 0.
<b>Les figures en pâte cassent quand ils tombent sur la plaque de cuisson.</b>	Le tapis est situé trop haut.	Mettez le tapis plus bas.
	La pâte est trop solide.	Pétrirez la pâte encore une fois avec plus de liquidité.
<b>Congestion de pâte sur le couteau.</b>	La pâte est trop chaude.	Refroidissez la pâte, mélangez la pâte brièvement et essayez encore une fois.
	Le couteau n'est pas apte à ce type de pâte.	Pour quelques pâtes avec mélasse, miel ou un garniture prenez un couteau téflonisé.
<b>Les figures en pâtes cassent pendant le coupage.</b>	La pâte est trop solide.	Pétrirez la pâte encore une fois avec plus de liquidité.
	Le beurre était trop doux.	Prenez du beurre frais, beurre doux produit une pâte friable.
<b>Les figures en pâtes tombent à la renverse quand ils tombent sur la plaque de cuisson.</b>	Le tapis est trop haut.	Mettez le tapis plus bas.
		Fixez un anneau optionnel sur la machine (pour des biscuits plus petits).
<b>La forme de biscuits donne beaucoup de miettes de pâte au rouleau.</b>	La trémie de chargement est fixée quand le rouleau est rabattu avec les deux leviers.	Réglez l'espace entre la trémie de chargement et le rouleau avec l'axe d'appui.
	La trémie de chargement est usée ou les points sont endommagés.	Changez la trémie de chargement.

