



DU PAIN



SUR LA

PLANCHE

- TOME 2 -



AUTOUR DU
10 RECETTES
STREET FOOD



DU PAIN



SUR LA

PLANCHE

AUTOUR DU
10 RECETTES
STREET FOOD



SALÉ & SUCRÉ



STREET FOOD

Elle est partout, à chaque coin de rue, à bord d'un truck ou confortablement installée sur un étalage, elle se promène de ville en ville et parcourt inlassablement le monde. Oui, la Street Food est la tendance culinaire qui fait fureur de nos jours : des produits faits maison et de qualité, bons, tout simplement.

Avec ce livre de recettes Boncolac, invitez la Street Food sur vos cartes. Faites grandir ce concept né dans la rue en lui donnant une nouvelle dimension dans vos cuisines.

Parcourez le monde de la Street Food à mesure que vous tournez les pages de ce délicieux ouvrage ! N'attendez plus, vous avez du Pain sur la Planche...

It's everywhere, on every corner, on a truck or carefully put on a display; it spreads from town to town, all over the world!

Yes, the street food is becoming increasingly popular : home-made quality products, just good!

This Boncolac recipe book brings the street food on the menu. Develop this concept born in the street by giving it a new culinary dimension in your kitchens.

Explore the world of street food as you turn the pages of this amazing book! Don't wait, innovation is the key factor of your success!

SOMMAIRE

SUMMARY



INTRODUCTION

La marque Boncolac – <i>Presentation of the brand</i>	p.04
La gamme complète de pains – <i>The complete range of bread slices</i>	p.05
Les tours de main Boncolac – <i>Boncolac tips and tricks</i>	p.07
Les + Boncolac – <i>Advantages of bread slices</i>	p.10

LES RECETTES SALÉES

1. Bagels de Pain de Mie – <i>Sandwich Bread Bagels</i>	p.14
2. Barres de Céréales Salées – <i>Savoury Cereals Bars</i>	p.16
3. Lunch' Cubes – <i>Lunch Cubes</i>	p.18
4. Fritot Salad – <i>Baked Bread Salad</i>	p.20
5. Tortilla's Bread – <i>Tortilla Breads</i>	p.22
6. Croque Terrine – <i>Multilayer Croque-Monsieur</i>	p.24
7. Fish'n'Bread – <i>Fish "n" Bread</i>	p.26
8. Duo Salé Black'n'White – <i>Black & White Savoury Duos</i>	p.28



LES RECETTES SUCRÉES

9. Sucettes au Citron & Chocolat Blanc – <i>Lemon & White Chocolate Lollipops</i>	p.32
10. Cannoli Choco'Noisette – <i>Choco-Hazelnut Cannoli</i>	p.34



INDEX	p.35
--------------------	------




BONCOLAC
LA PASSION GOURMANDE


BONCO
LA PASSION GOU


BO

LA MARQUE BONCOLAC

PRESENTATION OF THE BRAND

De l'**audace**, mille idées à la minute, du **goût** pour des recettes confectionnées à partir d'ingrédients de **qualité**... C'est ça **Boncolac**, fabricant reconnu de produits surgelés de haute qualité en pâtisserie et toasts apéritifs. **Boncolac**, c'est un concentré de **modernité** à déguster sans modération, c'est enfin et surtout l'engagement d'une marque respectueuse des **traditions** et capable de les **réinterpréter** avec brio. Se projeter dans l'avenir et **innover**... pour le meilleur.

Audacity, one thousand ideas per minute, recipes made from **quality** ingredients... That's **Boncolac**! A manufacturer recognized for its high quality frozen pastries and appetizers and its know-how.

Boncolac, it's a concentrate of **modernity** to be consumed without moderation, it's finally and above all the commitment of a respectful brand of **Tradition** able to **reinterpret** it brilliantly.

Plan ahead and innovate... for the best.

LA GAMME DES PLAQUES DE PAIN

THE COMPLETE RANGE OF BREAD SLICES



Boncolac, c'est une gamme complète de plaques de pain aux saveurs multiples pour donner vie à toutes vos créations salées et sucrées !

Boncolac is a complete range of bread slices with multiple flavours that bring life into all your savoury and sweet creations !

LES PLAQUES DE PAIN TRADITIONNELLES - TRADITIONAL BREAD SLICES



NATURE - WHITE



CAMPAGNE - FARMHOUSE



6 CÉRÉALES - GRAIN

LES PLAQUES DE PAIN ORIGINALES - ORIGINAL BREAD SLICES



ÉPINARDS - SPINACH



JAUNE - YELLOW



NOIR - MALT



TOMATE - TOMATO

LES PLAQUES DE PAIN PANACHÉES - MIXED BREAD SLICES



TOUTES EN CLASSIQUES
MIX OF CLASSIC BREAD SLICES

TOMATE - TOMATO
CAMPAGNE - FARMHOUSE
NOIR - MALT
6 CÉRÉALES - GRAIN



TOUTES EN COULEURS
MULTI-COLOUR BREAD SLICES

VIOLET (Maïs du Pérou) - PURPLE (Peruvian corn)
JAUNE (Nature) - YELLOW (Plain)
VERT (Épinards) - GREEN (Spinach)
ROUGE (Tomate) - RED (Tomato)



CITRON - LEMON



FAÇON PAIN D'ÉPICES - GINGERBREAD STYLE



FOCACCIA - FOCACCIA

LES TOURS DE MAIN BONCOLAC

BONCOLAC TIPS AND TRICKS



Pour vous faciliter la vie dans la conception de vos recettes, nos chefs ont pensé à vous et vous ont concocté une série de précieux conseils pour vous aider à atteindre un rendu des plus satisfaisants.

To make things easier for you when you're coming up with new recipes, our chefs put themselves in your position and devised the following series of clever tips to help you get the best results.

1



DÉCOUPER DES DISQUES À L'EMPORTE-PIÈCE
CUT OUT CIRCULAR PIECES WITH A PASTRY CUTTER

p.14 Bagels de Pain de Mie

2



DÉCOUPER DES BARRES
CUT OUT THE BARS

p.16 Barres de Céréales Salées

3



ENVELOPPER DES BARRES
WRAP THE BARS

p.16 Barres de Céréales Salées

4



ROULER EN CÔNES
ROLL INTO CONES

p.26 Fish'n'Bread

5



DÉTAILLER DES DISQUES À L'EMPORTE-PIÈCE CANELÉ
CUT OUT THE DISCS USING A FLUTED PASTRY CUTTER

p.28 Duo Salé Black'n'White



6
APPOSER DES BÂTONS
 PUT THE LOLLY STICKS IN PLACE

p.32 Sucettes au Citron & Chocolat Blanc



7
DÉTAILLER DES SUCETTES
 CUT OUT THE LOLLIPOPS

p.32 Sucettes au Citron & Chocolat Blanc



8
MONTER DES DISQUES
 ASSEMBLE CIRCULAR PIECES



9
DÉCOUPER ET GARNIR UNE PLAQUE DE PAIN
 CUT A BREAD SLICE AND ADD THE TOPPINGS



10
DÉCOUPER BANDELETTES
 CUT OUT STRIPS



11
TAPISSER LES CÔTÉS D'UN CERCLE
 LINE THE INSIDE OF A RING



12

TARTINER UNE PLAQUE DE PAIN
 SPREAD OVER A BREAD SLICE



13

ROULER ET FILMER UNE PLAQUE DE PAIN
 ROLL UP A BREAD SLICE



14

DÉCOUPER EN BANDETTES ET EN CARRÉS
 CUT OUT STRIPS AND SQUARES



15

MONTER UN CADRE
 ASSEMBLE PIECES IN A RECTANGULAR FRAME



16

DÉCOUPER DES TAGLIATELLES
 CUT OUT TAGLIATELLES



17

MONTER UN NID DE TAGLIATELLES
 ASSEMBLE A TAGLIATELLE NEST

LES + DES PLAQUES DE PAIN

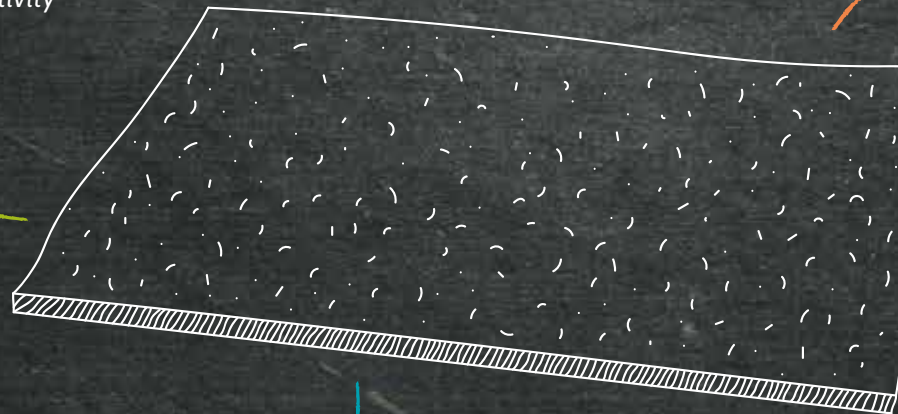
ADVANTAGES OF BREAD SLICES



La plaque de pain, votre base de créativité!
The bread slice, the base of your creativity!

UN FORMAT ULTRA-LARGE (300 x 400 mm)
ULTRA-LARGE SIZE (300 x 400 mm)

Gain de temps et meilleure productivité
Time saving and better productivity



UN PAIN SANS CROÛTE
BREAD WITHOUT CRUSTS

Donc sans perte : un rendement optimal
And therefore without waste: an optimal yield

DES PLAQUES MOELLEUSES
BREAD SLICES WITH A SOFT TEXTURE

Qualités organoleptiques préservées : aspect, texture et goût parfaitement restitués après décongélation
Organoleptic qualities preserved : appearance, texture and taste perfectly restored after defrosting

Sans matière grasse hydrogénée
Made without hydrogenated vegetable fat





LES RECETTES SALÉES

- ① **BAGELS DE PAIN DE MIE** - p.14
- ② **BARRES DE CÉRÉALES SALÉES** - p.16
- ③ **LUNCH'CUBES** - p.18
- ④ **FRITOT SALAD** - p.20
- ⑤ **TORTILLA'S BREAD** - p.22
- ⑥ **CROQUE TERRINE** - p.24
- ⑦ **FISH'N'BREAD** - p.26
- ⑧ **DUO SALÉ BLACK'N'WHITE** - p.28

UNE ALTERNATIVE ALTERNATIVELY...

Cette recette est un ensemble très coloré. Vous pouvez donc utiliser d'autres plaques de couleur. A vous de créer!

The bagels in this recipe are really colourful. How about using bread slices in other colours? Time to get creative!

UNE ASTUCE TOP TIP

Les centres des bagels pèsent respectivement 9, 10, 15 g (pain jaune, vert, rouge) et peuvent être présentés en amuse-bouches en y ajoutant un mini-pic.

The bagel centres weigh 9, 10 and 15 g respectively (for yellow, spinach and tomato bread), and can be served as amuse-bouche - simply add a cocktail stick.



UN CONSEIL SERVING SUGGESTION

Pour une consommation nomade, nous vous conseillons une boîte cubique avec fenêtre pour bien voir les couleurs et le montage.

If you are serving these bagels to go, arrange them in a cube-shaped box with a window to show off the colours and assembly.

LES TOURS DE MAIN TIPS AND TRICKS



Découper des disques à l'emporte-pièce (9 cm de diamètre puis 3 cm).
Cut out the discs using a pastry cutter (9 cm and 3 cm in diameter).

BAGELS

DE PAIN DE MIE

SANDWICH BREAD BAGELS



1 plaque de pain de mie jaune 30 x 40 cm
1 slice of yellow-coloured bread



1 plaque de pain de mie à la tomate 30 x 40 cm
1 slice of tomato bread 30 x 40 cm



1 plaque de pain de mie aux épinards 30 x 40 cm
1 slice of spinach bread 30 x 40 cm

RECETTE CALCULÉE POUR 18 PORTIONS D'ENVIRON 102G
RECIPE MAKES 18 SERVINGS OF ABOUT 102G EACH

INGRÉDIENTS

FR

BAGEL PAIN DE MIE JAUNE POIRE ROQUEFORT

1 plaque de pain de mie jaune	
Crème de Terroir Roquefort	20 g
Feuille de cœur de laitue	7 g
Fines tranches de poire cuite	20 g
Oignons rouges émincés	3 g
Éclats de cerneaux de noix	2 g

BAGEL PAIN DE MIE ROUGE RÔTI DE PORC

1 plaque de pain de mie à la tomate	
Crème de Terroir Saint Nectaire	24 g
Feuille de cœur de laitue	7 g
Tomates fraîches en fines rondelles	26 g
Trait de mayonnaise en squeeze bottle	4 g

Oignons rouges émincés	3,5 g
Quelques feuilles de basilic frais	0,5 g
Tranche de rôti de porc cuit	23 g

BAGEL PAIN DE MIE VERT SAUMON FUMÉ

1 plaque de pain de mie aux épinards	
Crème de Terroir Brie de Meaux	24 g
Feuille de cœur de laitue	7 g
Concombres en rondelles	18 g
Trait de mayonnaise en squeeze bottle	4 g
Oignons rouges émincés	4 g
Quelques brins d'aneth frais	0,5 g
Tranches de saumon fumé	25 g

MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

BAGEL DE PAIN DE MIE JAUNE POIRE-ROQUEFORT

- Détailler 12 disques de 9 cm de diamètre par plaque de pain de mie jaune, soit 6 bagels.
- Tartiner les deux disques de Crème de Terroir Roquefort.
- Sur un de ces 2 disques, déposer les fines tranches de poires cuites, les oignons rouges émincés, quelques cerneaux de noix et feuilles de cœur de laitue.
- Refermer le tout avec le deuxième disque de pain garni de Crème de Terroir Roquefort.
- Serrer l'ensemble pour retirer le centre avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

BAGEL DE PAIN DE MIE ROUGE RÔTI DE PORC

- Détailler 12 disques de 9 cm de diamètre par plaque de pain de mie à la tomate, soit 6 bagels.
- Tartiner les deux disques de Crème de Terroir Saint Nectaire.
- Sur un de ces 2 disques, déposer les feuilles de cœur de laitue et les rondelles de tomates fraîches. Ajouter un trait de mayonnaise, ainsi qu'un peu d'oignons rouges émincés et quelques feuilles de basilic frais.
- Ajouter pour finir la tranche de rôti de porc cuit et refermer le tout avec le deuxième disque de pain garni de Crème de Terroir Saint Nectaire.
- Serrer l'ensemble pour retirer le centre avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

BAGEL DE PAIN DE MIE VERT SAUMON FUMÉ

- Détailler 12 disques de 9 cm de diamètre par plaque de pain de mie aux épinards, soit 6 bagels.
- Tartiner les deux disques de Crème de Terroir Brie de Meaux.
- Sur un de ces 2 disques, déposer les feuilles de cœur de laitue et les rondelles de concombre. Ajouter un trait de mayonnaise, ainsi qu'un peu d'oignons rouges émincés et quelques brins d'aneth frais.
- Ajouter pour finir les tranches de saumon fumé et refermer le tout avec le deuxième disque de pain garni de Crème de Terroir Brie de Meaux.
- Serrer l'ensemble pour retirer le centre avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.

INGRÉDIENTS

EN

YELLOW BREAD BAGEL WITH PEAR AND ROQUEFORT

1 slice of yellow bread	
Crème de Terroir Roquefort cream cheese	20 g
Lettuce leaf, taken from the lettuce heart	7 g
Thinly sliced, cooked pear	20 g
Finely chopped red onion	3 g
Walnut pieces	2 g

RED BREAD BAGEL WITH ROAST PORK

1 slice of tomato bread	
Crème de Terroir Saint Nectaire cream cheese	24 g
Lettuce leaf, taken from the lettuce heart	7 g
Thinly sliced fresh tomato	26 g
Dash of mayonnaise from a squeeze bottle	4 g

Finely chopped red onion	3,5 g
A few fresh basil leaves	0,5 g
Slice of cooked roast pork	23 g

GREEN BREAD BAGEL SMOKED SALMON BAGEL

1 slice of spinach bread	
Crème de Terroir Brie de Meaux cream cheese	24 g
Lettuce leaf, taken from the lettuce heart	7 g
Sliced cucumber	18 g
Dash of mayonnaise from a squeeze bottle	4 g
Finely chopped red onion	4 g
A few sprigs of dill	0,5 g
Smoked salmon slices	25 g

INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

YELLOW BREAD BAGEL WITH PEAR AND ROQUEFORT

- Cut out 12 discs, each 9 cm in diameter, per slice of yellow bread (enough for 6 bagels).
- Spread two discs with Crème de Terroir Roquefort cream cheese.
- On one of these two discs, arrange the thinly sliced cooked pear, finely chopped red onion, a few walnut pieces and a few lettuce heart leaves.
- Top it all off with the second bread disc spread with Crème de Terroir Roquefort cream cheese.
- To hold everything together, cut out the centre with a pastry cutter, 3 cm in diameter.

RED BREAD BAGEL WITH ROAST PORK

- Cut out 12 discs, each 9 cm in diameter, per slice of tomato bread (enough for 6 bagels).
- Spread two discs with Crème de Terroir Saint Nectaire cream cheese.
- On one of these two discs, arrange the lettuce heart leaves and the fresh tomato slices. Add a dash of mayonnaise, a little finely chopped red onion and a few fresh basil leaves.
- Finally, add the slice of roast pork and top it all off with the second bread disc spread with Crème de Terroir Saint Nectaire cream cheese.
- To hold everything together, cut out the centre with a pastry cutter, 3 cm in diameter.

GREEN BREAD BAGEL WITH SMOKED SALMON

- Cut out 12 discs, each 9 cm in diameter, per slice of spinach bread (enough for 6 bagels).
- Spread two discs with Crème de Terroir Brie de Meaux cream cheese.
- On one of these 2 discs, arrange the lettuce heart leaves and the cucumber slices. Add a dash of mayonnaise, a little finely chopped red onion and a few sprigs of fresh dill.
- Finally, add the smoked salmon slices and top it all off with the second bread disc spread with Crème de Terroir Brie de Meaux cream cheese.
- To hold everything together cut out the centre with a pastry cutter, 3 cm in diameter.

UNE ALTERNATIVE

ALTERNATIVELY...

Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie aux 6 céréales. Le saumon peut être remplacé par du jambon sec ou de la coppa. On peut alors ajouter une pointe de basilic à la place de la ciboulette et quelques copeaux de parmesan.

You could also use a slice of grain bread.

How about dried ham or coppa sausage instead of salmon?

Just add a touch of basil instead of chives, and some parmesan shavings.

UNE ASTUCE

TOP TIP

Repliez les côtés des feuilles de brick sur la barre avant de rouler pour une fermeture parfaite.

Snackez bien la barre pour un supplément de croustillance et de rigidité.

La prise en main sera meilleure.

Fold the sides of the feuilles de brick onto the bar before rolling, so that it closes perfectly.

Seal the bar well in the pan to make it extra crispy and firm.

This will make it easier to hold.

UN CONSEIL

SERVING SUGGESTION

Pour une consommation nomade, servez chaud dans un étui cartonné comme un cornet à frites avec une petite serviette en papier.

Pour un encas généreux : mettre deux pièces.

If you are preparing the Cereal Bars to go, serve hot in a cardboard sleeve, such as a cone of the kind used for chips, with a little paper napkin.

For a more generous snack, put two portions inside.

LES TOURS DE MAIN

TIPS AND TRICKS



Découper des barres. *Cut out the bars.*



Envelopper des barres. *Wrap the bars.*

BARRES DE CÉRÉALES SALEES

SAVOURY CEREALS BARS



1 plaque de pain focaccia 30 x 40 cm
1 slice of focaccia bread 30 x 40 cm

RECETTE CALCULÉE POUR 45 PORTIONS DE 59 G
RECIPE MAKES 45 SERVINGS OF 59 G EACH

INGRÉDIENTS

FR

PLAQUE DE PAIN FOCACCIA TARTINÉE

1 plaque de pain focaccia	
Fromage frais type St Môret	750 g
Échalotes hachées surgelées	30 g
Ciboulette hachée surgelée	30 g
Jus de citron jaune	21 g
Mélange 5 baies moulues	4,5 g

SAUMON FUMÉ ET MÉLANGE DE FRUITS SECS

Saumon fumé en tranches	330 g
Mélange de céréales (pignon, tournesol, courge)	60 g

ENVELOPPE FEUILLE DE BRICK

Beurre fondu	110 g
Mélange de céréales (pignon, tournesol, courge)	270 g
Feuille de brick, pièce de 17 g	360 g

INGRÉDIENTS

EN

SLICE OF FOCACCIA BREAD WITH TOPPING

1 slice of focaccia bread	
St Môret-type fromage frais	750 g
Frozen chopped shallots	30 g
Frozen chopped chives	30 g
Lemon juice	21 g
Ground 5 peppercorn mix	4,5 g

SMOKED SALMON AND MIXED NUTS AND SEEDS

Smoked salmon slices	330 g
Mixed nuts and seeds (pine nuts, sunflower seeds, pumpkin seeds)	60 g

FEUILLE DE BRICK WRAP

Melted butter	110 g
Mixed nuts and seeds (pine nuts, sunflower seeds, pumpkin seeds)	270 g
Feuille de brick (17 g per serving)	360 g

MODE OPÉRATEUR ET MONTAGE

- Tailler et ouvrir la plaque de pain focaccia en 2 sur l'épaisseur.
- Mélanger le fromage frais avec l'échalote hachée, la ciboulette hachée, le jus de citron jaune et le mélange 5 baies moulues.
- Tartiner équitablement les 2 faces intérieures de la plaque focaccia (375 g pour chacune d'elles).
- Recouvrir ensuite l'une des 2 demi-plaques focaccia avec les tranches de saumon fumé en prenant soin de ne pas laisser de fromage apparent, puis parsemer la deuxième demi-plaque focaccia avec le mélange de céréales.
- Replier la plaque focaccia en appuyant bien sur l'ensemble pour que tout se tienne.
- Détailler le résultat obtenu en 3 bandes de 13 cm dans la longueur (soit 40 cm / 3, pour obtenir 3 bandes de 13 x 30 cm). Tailler ensuite chaque bande obtenue en 15 "barres" de 2 x 13 cm et réserver au frais.
- Faire fondre le beurre dans une casserole, badigeonner au pinceau les feuilles de brick.
- Tailler ensuite ces feuilles de brick par la moitié.
- Parsemer la partie arrondie avec quelques céréales.
- Déposer une barre de pain focaccia garnie sur ces céréales en prenant soin que le saumon soit apparent en surface (déposer la barre sur le côté tranché, c'est-à-dire à plat).
- Replier la demi-feuille de brick en recouvrant l'ensemble de la barre céréales au saumon.
- Pour maintenir cette feuille de brick fermée, snacker la barre céréales dans une poêle anti adhésive chaude sans matière grasse en laissant colorer 15 à 20 secondes sur chaque face.

INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Cut through the focaccia bread slice horizontally so that it opens out into two halves.
- Mix together the fromage frais and the chopped shallots, chopped chives, lemon juice and ground 5 peppercorn mix.
- Spread the inside surfaces of the two halves of the focaccia bread slice evenly with the mixture (375 g for each side).
- Then, cover one of the two focaccia bread half-slices with the smoked salmon slices, taking care not to let the cheese show through and sprinkle the second focaccia bread half-slice with the mixed nuts and seeds.
- Bring the two halves of the focaccia bread slice together and press so that it all holds.
- Cut this into three strips, each 13 cm long (40 cm / 3 = 3 strips, each 13 x 30 cm). Then cut each strip into 15 "bars", each 2 x 13 cm, and keep cool.
- Melt the butter in a pan, brush on to the feuilles de brick.
- Then cut these feuilles de brick in half.
- Sprinkle the rounded section with a few nuts and seeds.
- Place a filled focaccia bread bar onto these nuts and seeds, taking care to ensure that the salmon is showing at the top (put the bar down on the sliced side, i.e. the flat side).
- Close up the half-feuille de brick, wrapping it around the whole salmon cereal bar.
- To ensure that the feuille de brick stays closed, seal the cereal bar in a hot, dry, non-stick pan, letting it brown for 15 to 20 seconds on each side.

UNE ALTERNATIVE ALTERNATIVELY...

Revisitez ce Lunch'Cube avec toute la gamme de pain de mie en adaptant l'aromatisation de la garniture.

Try out the Lunch Cube with all the breads in our range, adapting the flavours of the filling for each one.

UNE ASTUCE TOP TIP

Utilisez les parties retirées (pour éviter les carrés) afin de confectionner des mini toasts. Déposez-y une douille de fromage de chèvre ou un pesto avec un quartier de tomate cerise.

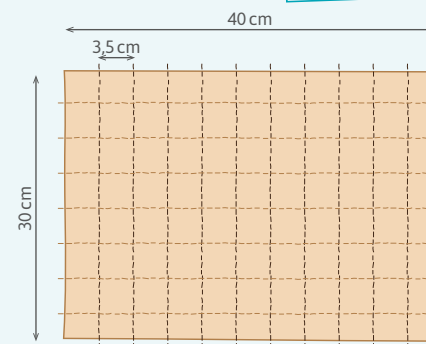
Use the pieces that you cut out (to make the square holes) to make little toast bites. Pipe on some goat's cheese or pesto and add a cherry tomato segment...



UN CONSEIL SERVING SUGGESTION

Vous pouvez accompagner les cubes d'une salade verte.
You can serve your cubes with a green salad.

LES TOURS DE MAIN TIPS AND TRICKS



Détailler en 88 carrés.
Cut out 88 squares.

LUNCH' CUBES

LUNCH CUBES



1 plaque de pain de mie campagne 30 x 40 cm
1 slice of farmhouse bread 30 x 40 cm

RECETTE CALCULÉE POUR 22 PORTIONS DE 32 G
RECIPE MAKES 22 SERVINGS OF 32 G EACH

INGRÉDIENTS

FR

CARRÉ DE PAIN DE MIE CAMPAGNE

1 plaque de pain de mie campagne

APPAREIL À PAIN PERDU

Œufs entiers liquides
ou 8 œufs moyens battus 500 g
Lait demi-écrémé 700 g
Sel fin 12 g
Poivre blanc moulu 1 g

AUTRES INGRÉDIENTS

Crème de Terroir Reblochon 225 g
Lardons nature 70 g

INGREDIENTS

EN

FARMHOUSE BREAD SQUARE

1 slice of farmhouse bread

EGGY BREAD MIXTURE

Liquid whole eggs
or 8 medium beaten eggs 500 g
Semi-skimmed milk 700 g
Fine salt 12 g
Ground white pepper 1 g

OTHER INGREDIENTS

Crème de Terroir Reblochon cream cheese 225 g
Unsmoked lardons 70 g

MODE OPÉRATEUR ET MONTAGE

- Sur la longueur de la plaque de pain de mie campagne (soit les 40 cm), détailler 11 bandes de 3,5 cm de largeur.
- Puis dans la longueur de ces bandes, détailler 8 carrés de 3,5 cm de côté.
- A l'aide d'un emporte-pièce carré de 2 cm de côté, évider un carré de pain de mie sur deux.
- Préparer l'appareil à pain perdu en fouettant les œufs entiers avec le lait, le sel et le poivre blanc moulu.
- Dans un moule en silicone cubique de 3,5 x 3,5 cm, déposer un premier carré de pain de mie plein et ajouter un peu d'appareil à pain perdu.
- Ajouter ensuite deux carrés de pain de mie évidés.
- A l'aide d'une poche pâtissière, garnir le centre avec la Crème de Terroir Reblochon et ajouter un lardon.
- Refermer le tout avec le dernier carré de pain de mie plein et ajouter l'appareil à pain perdu jusqu'à saturation.
- Laisser le pain absorber pendant 5 minutes puis placer le tout en cellule de surgélation.
- Après surgélation, démouler les cubes ainsi obtenus et cuire à la demande à 180°C en four sec pendant 10 minutes.

INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Cut along the length of the farmhouse bread slice (40 cm) to produce 11 strips, each 3.5 cm wide.
- Then cut along the length of these strips to produce 8 squares, each 3.5 x 3.5 cm.
- Using a 2 x 2 cm square pastry cutter, cut a square hole in the centre of every second bread square.
- Make the eggy bread mixture by beating together the whole eggs and the milk, salt and ground white pepper.
- Place the first whole bread square in a 3.5 x 3.5 cm cube-shaped silicon mould and add a little of the eggy bread mixture.
- Then add two of the bread squares with the centres cut out.
- Using a piping bag, fill the centre with Crème de Terroir Reblochon cream cheese and add a lardon.
- Cover with the second whole bread square and add eggy bread mixture until the cube is saturated.
- Allow 5 minutes for the bread to absorb the mixture and then place everything in the freezer.
- After freezing, turn out the cubes and bake as needed at 180°C in a dry oven, for 10 minutes.

UNE ALTERNATIVE

ALTERNATIVELY...

Toutes les variétés de plaques feront l'affaire pour ce fritot.
This will work a treat with any of our bread slices.

UNE ASTUCE

TOP TIP

Adaptez votre vinaigrette en fonction de la composition de la salade : une Crème de Terroir Reblochon ou Roquefort peut être utilisée pour sa confection.

Redresser les coins du fritot permettra de les casser facilement pour les utiliser comme supports de consommation de la salade.

Adapt your vinaigrette to the ingredients of your salad: it can also be made with a Crème de Terroir Reblochon or Roquefort cream cheese. If you flatten the corners of the fritter, they are easy to break off and can be used to eat the salad with.

UN CONSEIL

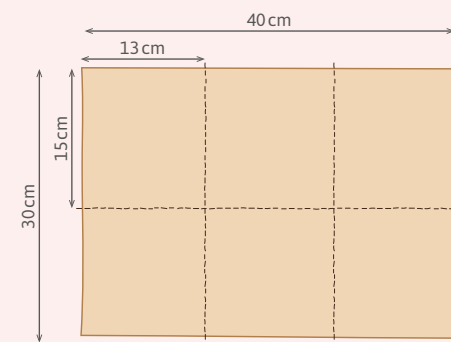
SERVING SUGGESTION

Pour une consommation nomade, nous vous conseillons une barquette cartonnée avec un couvercle transparent.

If you are serving your salad to go, we recommend using a cardboard punnet with a transparent lid.

LES TOURS DE MAIN

TIPS AND TRICKS



Détailler en 6 carrés.
Cut out 6 squares.

FRITOT SALAD

BAKED BREAD SALAD



1 plaque de pain de mie jaune 30 x 40 cm
1 slice of yellow bread 30 x 40 cm

RECETTE CALCULÉE POUR 6 PORTIONS DE 153 G
RECIPE MAKES 6 SERVINGS OF 153 G EACH

INGRÉDIENTS

FR

CARRÉ DE PAIN DE MIE JAUNE

1 plaque de pain de mie jaune
Huile de tournesol 42 g

SALADE COMPOSÉE

Salade cœur de laitue 120 g
Tomates cerises rouges 180 g
Radis roses 48 g
Émincés de poulet cuit 180 g
Oignons rouges émincés 18 g
Bâtonnets de ciboulette verte 2,4 g
Mélange de céréales
(courge, tournesol, pignon) 12 g

VINAIGRETTE FROMAGÈRE

Crème de Terroir Brie de Meaux 50 g
Jus de citron jaune 12 g
Huile de colza 30 g
Eau 30 g
Sel fin 3 g
Poivre 5 baies moulues 0,4 g
Ail haché surgelé 1 g
Échalotes hachées surgelées 3 g
Ciboulette hachée surgelée 3 g

INGREDIENTS

EN

YELLOW BREAD SQUARE

1 slice of yellow bread
Sunflower oil 42 g

MIXED SALAD

Lettuce heart salad 120 g
Red cherry tomatoes 180 g
Pink radish 48 g
Chicken strips, cooked 180 g
Finely chopped red onion 18 g
Blades of chives 2,4 g
Mixed nuts and seeds (pumpkin seeds,
sunflower seeds, pine nuts) 12 g

CHEESE VINAIGRETTE

Crème de Terroir Brie de Meaux
cream cheese 50 g
Lemon juice 12 g
Rapeseed oil 30 g
Water 30 g
Fine salt 3 g
Ground 5 peppercorn mix 0,4 g
Frozen chopped garlic 1 g
Frozen chopped shallots 3 g
Frozen chopped chives 3 g

MODE OPÉRATEUR ET MONTAGE

- Réduire l'épaisseur de la plaque de pain de mie jaune à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- La badigeonner ensuite régulièrement sur toute sa surface d'huile de tournesol à l'aide d'un pinceau.
- Détailler cette plaque de pain en 6 carrés égaux de 13 x 15 cm.
- Déposer ces carrés sur des bols inox retournés, face huilée en contact avec le bol, afin qu'ils en prennent la forme.
- Placer le tout en four sec à 160°C. Laisser cuire et sécher pendant 10 minutes.
- En fin de cuisson, laisser les carrés de pain de mie refroidir sur les bols.
- Pendant ce temps, préparer la vinaigrette fromagère en mélangeant à l'aide d'un fouet, la Crème de Terroir Brie de Meaux avec le reste des ingrédients d'assaisonnements.
- Au moment de servir, dresser les feuilles de cœur de laitue, les tomates cerises taillées en 2, les radis roses en rondelles, les émincés de poulets cuits, ainsi que quelques rondelles d'oignons rouges émincés, quelques bâtonnets de ciboulette et quelques graines de céréales dans le fritot de pain de mie et ajouter un cordon de vinaigrette fromagère.

INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Thin out the yellow bread slice, using a rolling pin.
- Then brush the whole surface evenly with sunflower oil.
- Cut this bread slice into six equal 13 x 15 cm sections.
- Place these squares onto upturned stainless steel bowls, oiled side down, so that they take the shape of the bowl.
- Put everything into a dry oven at 160°C. Leave it to bake and dry for 10 minutes.
- After cooking, leave the bread squares to cool on the bowls.
- Meanwhile, make the cheese vinaigrette by whisking together the Crème de Terroir Brie de Meaux cream cheese and the rest of the seasoning ingredients.
- When it is time to serve your salad, arrange the lettuce heart leaves, the halved cherry tomatoes, the sliced pink radishes and the cooked chicken strips, a little finely chopped red onion, a few blades of chives and some nuts and seeds in the baked bread fritter, and drizzle with cheese vinaigrette.



UNE ALTERNATIVE ALTERNATIVELY...

Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie jaune ou à la tomate.
You could also use a slice of yellow bread or tomato bread.

UNE ASTUCE TOP TIP

Servez-vous d'un cadre coulissant pour obtenir le format le plus approprié à la demi-plaque de pain. Les parois du cadre seront alors plus proches du pain et l'œuf battu ne fuira pas. Décorez vos bouchées selon vos envies.

Use a sliding frame to obtain the most suitable size for the half-slice of bread. This will ensure that the walls of the frame fit more closely against the bread and stop the beaten egg from leaking. Decorate these tasty bites as you wish.



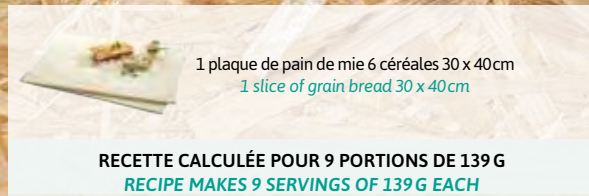
UN CONSEIL SERVING SUGGESTION

Après avoir taillé les rectangles, disposez-les dans une barquette en bois de type Panibois avec 2 x 5 g de jambon sec, 2 x 2 g de copeaux de parmesan et 2 feuilles de pousse de betterave (1 g).

After cutting the rectangles, you can place them in a wooden punnet, along with 2 x 5 g servings of dried ham, 2 x 2 g servings of parmesan shavings and 2 baby beet leaves (1 g).

TORTILLA'S BREAD

TORTILLA BREADS



1 plaque de pain de mie 6 céréales 30 x 40 cm
1 slice of grain bread 30 x 40 cm

RECETTE CALCULÉE POUR 9 PORTIONS DE 139 G
RECIPE MAKES 9 SERVINGS OF 139 G EACH

INGRÉDIENTS

FR

GARNITURE PIPERADE POMME DE TERRE

Huile d'olive	20 g
Oignons jaunes ciselés	40 g
Poivron rouge taillé en brunoise	100 g
Poivron jaune taillé en brunoise	80 g
Poivron vert taillé en brunoise	80 g
Sel fin	4,5 g
Ail haché surgelé	3,5 g
Piment d'Espelette	1,5 g
Cubes de pomme terre cuits sous vide	190 g
Emmental français râpé extra fin Entremont	60 g

PLAQUE DE PAIN

Plaque de pain de mie 6 céréales

ŒUFS BATUS

Œufs entiers liquides	
ou 14 œufs moyens battus	725 g
Sel fin	7 g
Poivre blanc moulu	0,5 g

FINITION

Huile d'olive pour snacker	27 g
----------------------------	------

INGREDIENTS

EN

POTATO PIPERADE FILLING

Olive oil	20 g
Finely chopped yellow onions	40 g
Diced red pepper	100 g
Diced yellow pepper	80 g
Diced green pepper	80 g
Fine salt	4,5 g
Frozen chopped garlic	3,5 g
Espelette pepper	1,5 g
Vacuum-cooked potato cubes	190 g
Entremont Extra Fine-Grated French Emmental	60 g

SLICE OF BREAD

1 slice of grain bread

BEATEN EGGS

Liquid whole eggs	
or 14 medium beaten eggs	725 g
Fine salt	7 g
Ground white pepper	0,5 g

TO FINISH

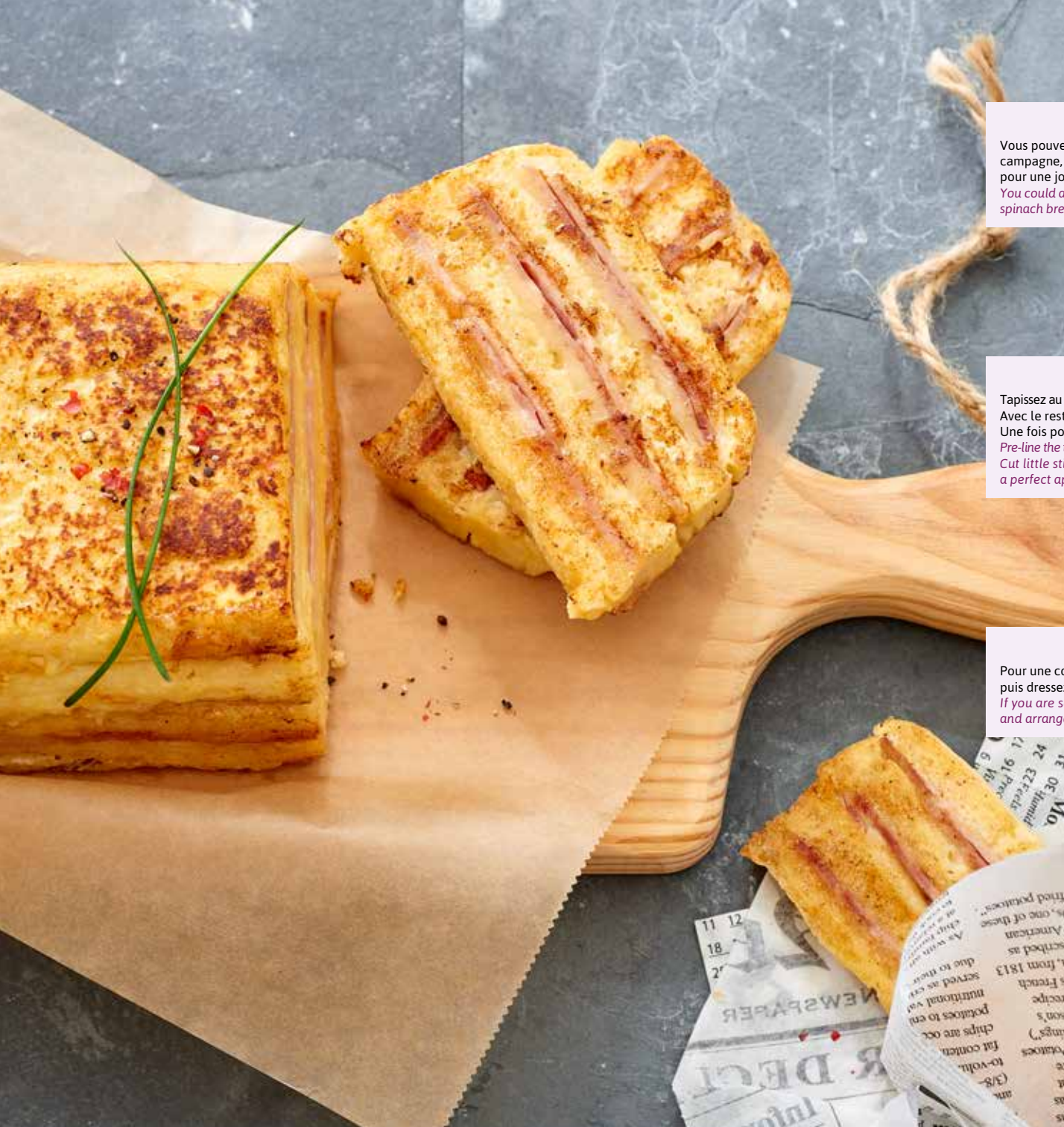
Olive oil for sealing in the pan	27 g
----------------------------------	------

MODE OPÉRAIRE ET MONTAGE

- Préparer la garniture piperade en faisant revenir tous les légumes à l'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les légumes les uns après les autres.
- Laisser cuire à feu doux et assaisonner avec le sel et le piment d'Espelette.
- En fin de cuisson ajouter les pommes de terre cuites sous vide.
- Débarrasser et refroidir le tout en cellule de refroidissement.
- Après refroidissement, ajouter l'emmental râpé et mélanger à nouveau.
- Passer le rouleau à pâtisserie sur la plaque de pain de mie 6 céréales pour l'assouplir.
- Tailler cette plaque en deux parties égales de 20 x 30 cm.
- Tapiser le fond d'une plaque gastronomique avec une feuille de papier sulfurisé.
- Déposer dessus un cadre inox de 20 x 30 cm et ajouter dans ce cadre une première couche de pain de mie.
- Recouvrir avec la totalité de la piperade/pomme de terre en répartissant de façon équitable sur la surface de pain de mie à couvrir.
- Assaisonner les œufs battus avec le sel et le poivre, puis les verser dans le cadre de façon à recouvrir les ingrédients.
- Ajouter par-dessus la deuxième demi-plaque de pain de mie.
- Cuire en four sec à couvert, à 160°C pendant 40 minutes. En fin de cuisson passer en cellule de refroidissement.
- Après refroidissement, retirer le cadre et parer les côtés. On obtient un cadre de 23 x 17 cm pour un poids total de 1125 g.
- Détailler en 9 bandes de 2,5 cm d'épaisseur sur la longueur du cadre, puis tailler chaque bande en 2. Soit 9 portions de 125 g pour servir en plat (une portion est composée de 2 morceaux de 62,5 g, soit 18 morceaux de 62,5 g). Si chaque bande est taillée en 6 pièces, on obtient alors 54 pièces cocktails (conf. photo ci-contre).
- Après avoir détaillé les portions voulues, les remettre à température en les colorant à l'huile d'olive dans une poêle sur toutes les faces.
- Dresser selon vos envies.

INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Prepare the piperade filling by sautéing all of the vegetables in olive oil, in a frying pan. Add the vegetables one after the other.
- Let them cook on a low heat and season with the salt and the Espelette pepper.
- Towards the end of cooking, add the vacuum-cooked potatoes.
- Remove from the pan and cool in the chiller.
- After cooling, add the grated emmental and mix again.
- Roll the slice of grain bread with a rolling pin to soften it.
- Cut this slice into two equal sections, each 20 x 30 cm.
- Line the base of a gastronomic tray with greaseproof paper.
- Place a stainless steel, 20 x 30 cm frame on top and add a first layer of bread inside this frame.
- Cover with all of the piperade/potato, distributing it evenly across the surface of the bread.
- Season the beaten eggs with salt and pepper and then pour it into the frame so as to cover the ingredients.
- Place the second half-slice of bread on top.
- Cover and bake in a dry oven at 160°C for 40 minutes. After cooking, transfer to the chiller.
- After chilling, remove the frame and trim the edges. You should now have a 23 x 17 cm rectangle with a total weight of 1125 g.
- Cut along the length of the rectangle to produce 9 strips, each 2.5 cm thick, then cut each strip into two. This produces 9 x 125 g portions that can be served as a meal (one portion is made up of 2 x 62.5g servings, there are 18 x 62.5g servings in total). If each strip is cut into 6 servings, this produces 54 appetizers (see photo opposite).
- After you have cut out the desired portions, reheat them in a frying pan with the olive oil, browning them on each side.
- Arrange them as wished.



UNE ALTERNATIVE ALTERNATIVELY...

Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie jaune, campagne, à la tomate, aux épinards ou même les 4 plaques à la fois pour une jolie palette de couleurs.

You could also use a slice of yellow bread, farmhouse bread, tomato bread, spinach bread or even all 4 slices at once, to create a pretty colour scheme.

UNE ASTUCE TOP TIP

Tapez au préalable la terrine de papier sulfurisé pour un démoulage plus aisé. Avec le reste de pain de mie nature, découpez de petites allumettes.

Une fois poêlées, elles seront parfaites pour un apéritif.

Pre-line the terrine with greaseproof paper to make it easier to turn out the croque. Cut little sticks out of the remaining white bread. Once fried, they will make a perfect appetizer.

UN CONSEIL SERVING SUGGESTION

Pour une consommation nomade : taillez en cubes ou laissez en tranches puis dressez le tout dans une barquette en bois.

If you are serving the croque to go, cut it into cubes or leave as slices and arrange it all in a wooden punnet.

CROQUE TERRINE

MULTILAYER CROQUE-MONSIEUR



1 plaque de pain de mie nature 30 x 40 cm
1 slice of white bread 30 x 40 cm

RECETTE CALCULÉE POUR 12 PORTIONS DE 85 G
RECIPE MAKES 12 SERVINGS OF 85 G EACH

INGRÉDIENTS

FR

PLAQUE DE PAIN

1 plaque de pain de mie nature

APPAREIL À PAIN PERDU

Œufs entiers liquides

ou 56 œufs moyens battus 1000 g

Lait demi-écrémé 1400 g

Sel fin 24 g

Poivre blanc moulu 2 g

TRANCHES DE JAMBON ET EMMENTAL

Emmental râpé extra fin Entremont 80 g

Tranche de jambon 186 g

Tranche d'Emmental Entremont 174 g

INGRÉDIENTS

EN

SLICE OF BREAD

1 slice of white bread

EGGY BREAD MIXTURE

Liquid whole eggs

or 56 medium beaten eggs 1000 g

Semi-skimmed milk 1400 g

Fine salt 24 g

Ground white pepper 2 g

SLICES OF HAM AND EMMENTAL

Entremont Extra Fine-Grated Emmental 80 g

Ham slices 186 g

Entremont Emmental slices 174 g

MODE OPÉRATEUR ET MONTAGE

- Laisser la plaque de pain de mie nature décongeler sur le plan de travail pendant 5 minutes.
- Détailler 4 bandes de 30 cm de long (largeur de la plaque) par environ 10 cm de large (suivant l'évasement de la terrine allant ici de 8,5 cm à 11 cm).
- Dans une calotte, battre les œufs entiers avec le lait pour confectionner l'appareil à pain perdu et assaisonner avec le sel et le poivre.
- Dans une terrine de 30 cm de long, déposer une première bande de pain de mie que vous aurez adaptée en largeur à cette terrine.
- Arroser d'appareil à pain perdu.
- Recouvrir d'une couche d'emmental râpé, d'une couche de tranches de jambon puis d'une couche de tranches d'emmental.
- Reproduire cette opération deux fois, puis finir avec une dernière tranche de pain de mie et arroser une dernière fois d'appareil à pain perdu.
- Cuire au four sec à couvert, à 160°C pendant 40 minutes.
- En fin de cuisson sortir la terrine du four et emboîter une deuxième terrine de même format sur le dessus afin de venir tasser l'ensemble pendant le refroidissement.
- Remplir la terrine du dessus d'un tiers d'eau pour apporter plus de poids.
- Placer le tout en cellule de refroidissement.
- Après refroidissement démouler le croque et parer les 2 extrémités (environ 100 g de perte). Poids après cuisson : 1120 g, soit 12 portions de 85 g par terrine.
- Tailler des tranches d'environ 2 cm de largeur, les faire colorer et remonter en température dans une poêle avec l'huile de tournesol.
- Servir en barquette bois et accompagner éventuellement d'une salade verte.

INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Let the slice of white bread thaw on the work surface for 5 minutes.
- Cut four strips, each 30 cm long (the width of the bread slice) by approximately 10 cm wide (following the shape of the terrine as it widens out, here from 8.5 cm to 11 cm).
- Beat the whole eggs with the milk in a bowl to make the eggy bread mixture, and season with salt and pepper.
- Place a first strip of bread in the terrine, which should be 30 cm long. You should have adjusted the width of the bread to fit the terrine.
- Pour the eggy bread mixture over the top.
- Cover with a layer of grated emmental, a layer of ham slices and then a layer of emmental slices.
- Repeat this twice, then finish off with a final slice of bread and pour eggy bread mixture over the top one last time.
- Cover and bake in a dry oven for 40 minutes at 160°C.
- After cooking, take the terrine out of the oven and sit a second terrine, the same size as the first, on top of it, so that everything is packed tightly for cooling.
- Fill the top terrine to one third with water, to increase the weight.
- Place everything in the chiller.
- After chilling, turn out the croque and trim the two ends (taking off around 100 g).
Weight after cooking : 1120 g, or 12 x 85 g portions per terrine.
- Cut slices around 2 cm wide, brown them and heat them in a frying pan with sunflower oil.
- Serve in a wooden punnet, with a green salad for example.



UNE ALTERNATIVE ALTERNATIVELY...

Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie à la tomate ou aux 6 céréales.

You could also use a slice of tomato bread or a slice of grain bread.

UNE ASTUCE TOP TIP

Bloquer la fermeture du pain de mie sur le dessous (soit contre la plaque) permettra d'éviter que le cône se déroule pendant la cuisson.

If you position the bread cones so that they join together at the bottom (resting on the baking sheet), this stops them from coming undone during cooking.

UN CONSEIL SERVING SUGGESTION

Le cornet papier ou cartonné sera parfait pour présenter le Fish'n'Bread.

A paper or cardboard cone would be a perfect way to serve your Fish'n'Bread.

LES TOURS DE MAIN TIPS AND TRICKS



Rouler en cônes.
Roll into cones.

FISH'N' BREAD

FISH'N' BREAD



1 plaque de pain de mie citron 30 x 40 cm
1 slice of lemon bread 30 x 40 cm

RECETTE CALCULÉE POUR 4 PORTIONS DE 190 G
RECIPE MAKES 4 SERVINGS OF 190 G EACH

INGRÉDIENTS

FR

CÔNE DE PAIN CITRON

1 plaque de pain de mie citron

APPAREIL À FRIRE

Farine T55	70 g
Œufs entiers liquides	50 g
Bière blonde	75 g
Lait demi-écrémé	25 g
Sel fin	2,5 g
Poivre blanc moulu	0,2 g

LÈCHE DE CABILLAUD

Filet de cabillaud taillé en lèche	85 g
Farine T55 pour l'enrobage	10 g

MAYONNAISE AU FROMAGE BLANC ET AUX HERBES

Mayonnaise	35 g
Fromage blanc	15 g
Échalotes hachées surgelées	3 g
Ail haché surgelé	0,5 g
Ciboulette hachée surgelée	3 g
Persil haché surgelé	3 g

GARNITURE DE LÉGUMES CROQUANTS

Salade mélange de jeunes pousses	5 g
Carottes taillées en bâtonnets	15 g
Concombres taillés en bâtonnets	15 g
Fins quartiers de citron jaune	7 g

INGREDIENTS

EN

LEMON BREAD CONE

1 slice of lemon bread

BATTER MIXTURE

French T55 flour	70 g
Liquid whole eggs	50 g
Lager	75 g
Semi-skimmed milk	25 g
Fine salt	2,5 g
Ground white pepper	0,2 g

COD STRIPS

Cod fillet, cut into strips	85 g
French T55 flour for the coating	10 g

MAYONNAISE WITH FROMAGE BLANC AND HERBS

Mayonnaise	35 g
Fromage blanc	15 g
Frozen chopped shallots	3 g
Frozen chopped garlic	0,5 g
Frozen chopped chives	3 g
Frozen chopped parsley	3 g

CRUNCHY VEGETABLE GARNISH

Mixed baby leaf salad	5 g
Carrots, cut into batons	15 g
Cucumbers, cut into batons	15 g
Thin lemon wedges	7 g

MODE OPÉRAIRE ET MONTAGE

- Découper la plaque de pain de mie citron en 4 (1 fois dans la longueur et 1 fois dans la largeur).
- Rouler chaque partie en cône, en glissant un gobelet cartonné à l'intérieur.
- Disposer les cônes ainsi obtenus sur une plaque de cuisson et placer au four sec à 150°C pendant 8 minutes.
- Pendant ce temps préparer l'appareil à frire en mélangeant dans un cul de poule la farine avec les œufs, le lait et la bière.
- Assaisonner avec le sel et le poivre.
- Tailler le filet de cabillaud en lèches de 1 cm d'épaisseur par 4 cm de longueur.
- Passer ces lèches ainsi obtenues dans la farine puis dans l'appareil à frire.
- Plonger ensuite ces lèches dans une huile de friture à 180°C et laisser frire pendant 2 minutes.
- Égoutter sur un papier absorbant.
- Réserver au chaud.
- Préparer la sauce en mélangeant la mayonnaise et le fromage blanc dans un cul de poule et ajouter les herbes, l'ail et l'échalote.
- Réserver au frais.
- Laver, éplucher et tailler les concombres et les carottes en bâtonnets.
- Laver et tailler le citron jaune en fins quartiers.
- Déconditionner et laver la salade de jeunes pousses.
- Garnir les cônes de pain citron avec une première cuillère de sauce mayonnaise fromage blanc aux herbes
- Ajouter ensuite quelques feuilles de jeunes pousses puis quelques bâtonnets de légumes et lèches de cabillauds frits.
- Terminer en ajoutant un quartier de citron jaune et quelques touches de sauce.

INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Cut the slice of lemon bread into four (once widthways and once lengthways).
- Roll each section into a cone by placing a cardboard cup in the middle.
- Arrange the resulting cones on a baking sheet and put them into a dry oven for 8 minutes, at 150°C.
- Meanwhile, prepare the batter mixture by mixing the flour with the eggs, milk and lager in a bowl.
- Season with the salt and pepper.
- Cut the cod fillet into 1 cm thick and 4 cm long strips.
- Dip these strips into the flour, then the batter mixture.
- Immerse the strips in frying oil at 180°C and fry them for two minutes.
- Blot the excess oil on a paper towel.
- Keep hot.
- Make the sauce by mixing the mayonnaise and the fromage blanc in a bowl, then add the herbs, garlic and shallots.
- Keep cool.
- Wash, peel and cut the cucumbers and carrots into batons.
- Wash and cut the lemon into thin wedges.
- Unpack and wash the baby leaf salad.
- Add a first spoonful of the mayonnaise sauce with fromage blanc and herbs to the lemon bread cones.
- Then add a few baby leaves, a few vegetable batons and some fried cod strips.
- Finish by adding a lemon wedge and a few splashes of sauce.



UNE ALTERNATIVE ALTERNATIVELY...

Déclinez la garniture centrale à volonté avec par exemple du confit de tomate basilic, des cubes de saumon fumé ou encore de la confiture de figue. Libérez votre créativité!

Try your own filling - how about a tomato and basil confit, smoked salmon cubes or even fig jam. Let your imagination run wild!

UNE ASTUCE TOP TIP

Travaillez plutôt avec un fromage de chèvre frais. Il restera plus ferme que la plupart des fromages tartinables.

La couche d'huile ajoutée sur la partie intérieure des disques ralentira le transfert d'humidité du fromage dans le pain.

Le croustillant est essentiel : garnissez le plus tard possible.

Use a fresh goat's cheese, as it will stay firmer than most spreadable cheeses.

The layer of oil added to the inside of the discs will slow down the transfer of moisture from the cheese to the bread.

The duos must be crisp, so only add the filling at the last minute.

UN CONSEIL SERVING SUGGESTION

Pour une consommation nomade, nous vous conseillons un assortiment de 4 pièces rangées verticalement dans une petite barquette cartonnée.

If you are serving the duos to go, stand a set of four in a row, in a little cardboard punnet.

LES TOURS DE MAIN TIPS AND TRICKS



Découper des disques à l'emporte-pièce cannelé.

Cut out the discs using a fluted pastry cutter.

DUO SALÉ BLACK 'N' WHITE

BLACK & WHITE SAVOURY DUOS



1 plaque de pain de mie noir 30 x 40cm
1 slice of malt bread 30 x 40cm

RECETTE CALCULÉE POUR 18 PORTIONS DE 17 G
RECIPE MAKES 18 SERVINGS OF 17 G EACH

INGRÉDIENTS

FR

DISQUE DE PAIN NOIR

1 plaque de pain de mie noir

MÉLANGE FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

Fromage de chèvre frais 150 g
Sel fin 1 g
Poivre blanc moulu 0,1 g
Jus de citron jaune 5 g

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

Huile de colza à passer au pinceau 19 g
Œufs de truites 30 g

INGREDIENTS

EN

MALT BREAD DISC

1 slice of malt bread

FRESH GOAT'S CHEESE MIXTURE

Fresh goat's cheese 150 g
Fine salt 1 g
Ground white pepper 0,1 g
Lemon juice 5 g

EXTRA INGREDIENTS

Rapeseed oil for brushing on 19 g
Trout eggs 30 g

MODE OPÉRATEUR ET MONTAGE

- Réduire l'épaisseur de la plaque de pain de mie noir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Détailler à l'emporte-pièce cannelé 36 disques de 6 cm de diamètre, soit 18 biscuits.
- Déposer les disques sur une plaque à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé.
- Recouvrir d'une deuxième plaque puis passer au four à 150°C pendant 10 minutes.
- Laisser refroidir ces disques sur la plaque.
- Pendant ce temps, assaisonner et mélanger le fromage de chèvre frais, le sel, le poivre et le jus de citron jaune.
- Mettre en poche pâtissière et réserver au frais.
- Passer de l'huile de colza sur la surface des disques de pain qui seront au contact du fromage de chèvre.
- Garnir un disque sur deux (côté huilé) de fromage de chèvre à l'aide de la poche en formant un cercle afin que son centre soit garni d'œufs de truite.
- Recouvrir d'un deuxième disque de pain (côté huilé face au fromage) et presser légèrement.

INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

- Thin out the malt bread slice, using a rolling pin or a pastry roller.
- Use a fluted pastry cutter to cut out 36 discs, 6 cm in diameter, to make 18 biscuits.
- Place the discs on a baking sheet, between two sheets of greaseproof paper.
- Cover with a second baking sheet, then bake for 10 minutes at 150°C.
- Allow these discs to cool on the baking sheet.
- Meanwhile, season and mix the fresh goat's cheese and the salt, pepper and lemon juice.
- Transfer the mixture to a piping bag and keep cool.
- Brush the surface of the bread discs that will be in contact with the goat's cheese, with rapeseed oil.
- Pipe a ring of goat's cheese onto every second disc (the side with the oil on), so that the middle can be filled with trout eggs.
- Cover with a second bread disc (side with oil on facing towards the cheese) and press down lightly.





LES RECETTES SUCRÉES

⑨ **SUCETTES AU CITRON & CHOCOLAT BLANC** - p.32

⑩ **CANNOLI CHOCO'NOISETTE** - p.34

UNE ALTERNATIVE ALTERNATIVELY...

Étofez votre garniture en associant une crème à la pistache et un imbibage au sirop de framboise.
Enrich your topping by combining a pistachio cream with a raspberry syrup dip.

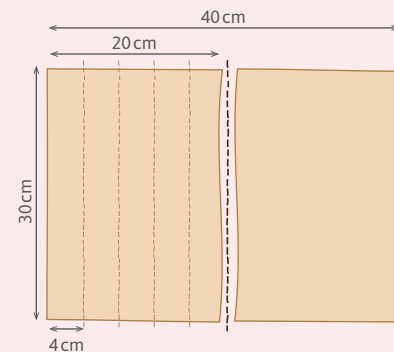
UNE ASTUCE TOP TIP

La forme rectangulaire limitera les pertes.
A rectangle shape will reduce wastage.

UN CONSEIL SERVING SUGGESTION

Vous pouvez présenter votre sucette individuellement en l'emballant dans un papier transparent.
You could present your lollipops individually by wrapping them in cellophane.

LES TOURS DE MAIN TIPS AND TRICKS



Détailler la plaque de pain de mie en 2 (20 x 30 cm) puis redécouper des bandes (30 x 4 cm).
Cut the sheet of bread into 2 pieces (each 20 x 30 cm), then cut these into strips (30 x 4 cm).



Apposer les bâtons.
Put the lolly sticks in place.



Détailler les sucettes.
Cut out the lollipops.

SUCETTES AU CITRON ET CHOCOLAT BLANC

LEMON & WHITE CHOCOLATE LOLLIPOPS



1 plaque de pain de mie citron 30 x 40 cm
1 slice of lemon bread 30 x 40 cm

RECETTE CALCULÉE POUR 45 PORTIONS DE 21 G
RECIPE MAKES 45 SERVINGS OF 21 G EACH

INGRÉDIENTS

FR

CRÈME CITRONNÉE

2 citrons jaunes zestés	15 g
Jus de citron jaune	150 g
Sucre semoule	150 g
Œufs entiers pasteurisés	150 g
Beurre doux	180 g
Feuille gélatine 200 bloom	2 g

SIROP CITRON

Eau	100 g
Sucre semoule	100 g
Jus de citron jaune	25 g

ENROBAGE CHOCOLAT BLANC

Chocolat blanc 34%	200 g
Beurre de cacao Mycryo	35 g

RECTANGLE DE PAIN CITRON

1 plaque de pain de mie citron

TOPPING PISTACHE

Éclats de pistaches 3/5	50 g
-------------------------	------

MODE OPÉRATEUR ET MONTAGE

CRÈME CITRON

- Hydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide.
- Dans une casserole, réunir les zestes, le jus, le sucre semoule et les œufs.
- Porter à ébullition tout en fouettant.
- Hors du feu, incorporer la gélatine essorée.
- Laisser descendre la température à 45/50°C avant d'incorporer le beurre en dés tout en mixant sans incorporer d'air.
- Réserver au réfrigérateur jusqu'à la prise.

SIROP CITRON

- Réunir les trois ingrédients.
- Donner une ébullition puis refroidir.

ENROBAGE CHOCOLAT BLANC

- Fondre le chocolat blanc au bain-marie, ajouter le beurre de cacao.
- Laisser fondre et maintenir tiède avant utilisation.

MONTAGE

- Détailler la plaque de pain de mie citron en deux soit 20 x 30 cm.
- Dans ces deux plaques redécouper des bandes de 30 x 4 cm.
- Badigeonner de sirop une face de chaque bande de pain de mie puis les retourner.
- Étaler la crème citronnée de façon uniforme.
- Apposer les bâtons de sucette (9 pièces) sur la crème.
- Appliquer l'autre bande de pain de mie sur la crème, côté non imbibé de sirop.
- Presser légèrement et passer quelques minutes au congélateur afin de raffermir le tout.
- Détailler les sucettes.
- Les tremper dans l'enrobage chocolat blanc, égoutter légèrement et parsemer aussitôt chaque face d'éclats de pistaches.
- Déposer debout sur papier sulfurisé et laisser raffermir au réfrigérateur.

INGREDIENTS

EN

LEMON CREAM

Zest of 2 lemons	15 g
Lemon juice	150 g
Caster sugar	150 g
Pasteurised whole eggs	150 g
Unsalted butter	180 g
Gelatine leaves, 200 bloom	2 g

LEMON SYRUP

Water	100 g
Caster sugar	100 g
Lemon juice	25 g

WHITE CHOCOLATE COATING

White Chocolate (34% cocoa)	200 g
Mycryo cocoa butter	35 g

LEMON BREAD RECTANGLE

1 slice of lemon bread

PISTACHIO TOPPING

3-5 mm pistachio pieces	50 g
-------------------------	------

INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

LEMON CREAM

- Hydrate the gelatine in a large volume of cold water.
- Combine the zest, juice, caster sugar and eggs in a pan.
- Bring everything to the boil, whisking as you do so.
- Take off the heat whilst you incorporate the gelatine, having removed the excess water from it.
- Let it cool to 45/50°C before incorporating the butter, in cubes. Mix as you do so, without allowing any air to enter the mixture.
- Store in the refrigerator until it sets.

LEMON SYRUP

- Combine the three ingredients.
- Bring to the boil and then cool.

WHITE CHOCOLATE COATING

- Melt the White Chocolate in a bain-marie, add the cocoa butter.
- Allow it to melt and keep warm until needed.

ASSEMBLY

- Cut the slice of lemon bread into two pieces, each 20 x 30 cm.
- Then cut each of these two slices into 30 x 4 cm strips.
- Brush one side of each strip of bread with syrup before turning them over.
- Spread the lemon cream evenly.
- Put the lolly sticks (x9) in place on top of the cream.
- Place the other strip of bread on top of the cream, with the side without the syrup facing downwards.
- Press down lightly and leave in the refrigerator for a few minutes to allow everything to set.
- Cut out the lollipop.
- Dip them in the White Chocolate coating, gently shake off any excess and immediately sprinkle each side with pistachio pieces.
- Stand them upright on greaseproof paper and allow to set in the refrigerator.

UNE ALTERNATIVE ALTERNATIVELY...

Vous pouvez également utiliser une plaque de pain de mie jaune. Variez les saveurs : proposez un crémeux framboise dans un cannoli recouvert d'éclats de pistaches.
You could also use a slice of tomato bread. Try different flavours: how about a raspberry cream in a cannoli covered with pistachio pieces.

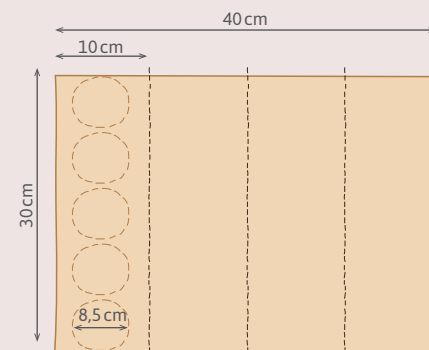
UNE ASTUCE TOP TIP

Pour une dégustation optimale, ne réfrigérez pas les cannoli une fois garnis. Détaillez des carrés plutôt que des disques vous permettra de minimiser les pertes.
The cannoli taste best if you don't refrigerate them after filling. Reduce wastage by cutting out squares instead of discs.

UN CONSEIL SERVING SUGGESTION

Pour une consommation nomade, proposez une paire de cannoli sur une barquette en bois accompagnée d'une serviette en papier.
If you are serving these cannoli to go, arrange a couple in a wooden punnet with a paper napkin.

LES TOURS DE MAIN TIPS AND TRICKS



Détailler en 4 bandes (10 x 30 cm) puis en disques (8,5 cm de diamètre).
Cut into 4 strips (10 x 30 cm), then into discs (8.5 cm in diameter).

CANNOLI CHOCO-NOISETTE

CHOCO-HAZELNUT CANNOLI



1 plaque de pain de mie nature 30 x 40 cm
1 slice of white bread 30 x 40 cm

RECETTE CALCULÉE POUR 20 PORTIONS DE 38 G
RECIPE MAKES 20 SERVINGS OF 38 G EACH

INGRÉDIENTS

FR

CANNOLI PAIN DE MIE NATURE

1 plaque de pain de mie nature	
Blancs d'œufs	50 g
Pralimix 2/4 mm noisette	160 g

CRÉMEUX CHOCOLAT

Lait entier	100 g
Crème liquide 35 % MG	100 g
Jaunes d'œufs	40 g
Sucre semoule	20 g
Chocolat noir 66 %	100 g

INGRÉDIENTS

EN

WHITE BREAD CANNOLI

1 slice of white bread	
Egg whites	50 g
2-4mm hazelnut Pralimix	160 g

CHOCOLATE CREAM

Whole milk	100 g
Whipping cream (35 % fat)	100 g
Egg yolks	40 g
Caster sugar	20 g
Dark chocolate (66 % cocoa)	100 g

MODE OPÉRATEUR ET MONTAGE

PAIN DE MIE

- A l'aide d'un rouleau ou d'un petit laminoin, étaler très finement (1mm d'épaisseur) une plaque de pain de mie nature.
- Détailler cette plaque en 4 bandes de 10 x 30 cm.
- Détailler des disques de 8,5 cm de diamètre (5 pièces par bande soit 20 par plaque de pain de mie).
- Badigeonner au pinceau une face de blancs d'œufs liquides.
- Déposer le côté badigeonné dans le pralimix noisettes.
- Faire adhérer les éclats de noisettes en appuyant.
- Déposer le disque sur papier sulfurisé.
- Placer un tube inox de 2 cm de diamètre au centre du disque.
- Badigeonner les extrémités du disque de blancs d'œufs, le refermer sur lui-même et pincer les extrémités.
- Passer au four à 150°C pendant 10 mn.
- Refroidir et réserver dans un endroit sec.

CRÉMEUX CHOCOLAT

- Réunir le lait et la crème liquide dans une casserole.
- Donner une légère ébullition.
- Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à 85°C tout en mélangeant à la spatule.
- Verser sur le chocolat, lisser le tout au fouet.
- Mixer et réserver au frais jusqu'à la prise.

MONTAGE

- A l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée, garnir les deux extrémités du cannolo.
- Servir aussitôt.

INSTRUCTIONS AND ASSEMBLY

BREAD

- Using a rolling pin or rolling mill, roll out a slice of white bread to a thickness of 1 mm.
- Cut this slice into 4 strips, each 10 x 30 cm.
- Cut out discs with a diameter of 8.5 cm (5 per strip or 20 per slice of bread).
- Brush one side with liquid egg whites.
- Place the side that you brushed in the hazelnut Pralimix.
- Press down to make the hazelnut pieces stick.
- Lay the disc on greaseproof paper.
- Place a stainless steel tube, 2 cm in diameter, in the middle of the disc.
- Brush the edges of the disc with egg whites, wrap it around the tube and pinch the edges, to create the cannolo.
- Bake for 10 minutes at 150°C.
- Cool and store in a dry place.

CHOCOLATE CREAM

- Combine the milk and the whipping cream in a pan.
- Bring to the boil gently.
- Pour this over the egg yolks, which have been beaten together with the sugar until the mixture is pale, then cook at 85°C, mixing with a spatula as you do so.
- Pour this over the chocolate and then whisk everything together until smooth.
- Mix and cool until it sets.

ASSEMBLY

- Fill the two ends of the cannolo using a piping bag with a fluted tip.
- Serve immediately.

PLAQUES DE PAIN TRADITIONNELLES TRADITIONAL BREAD SLICES



PLAQUES DE PAIN NATURE (BLANC) SLICES OF WHITE BREAD

- 01. Bagels de Pain de Mie
Sandwich Bread Bagels p.14
- 03. Lunch' Cubes
Lunch Cubes p.18
- 04. Fritot Salad
Baked Bread Salad p.20
- 06. Croque Terrine
Multilayer Croque-Monsieur p.24
- 10. Cannoli Choco'Noisette
Choco-Hazelnut Cannoli p.34



PLAQUES DE PAIN CAMPAGNE SLICES OF FARMHOUSE BREAD

- 03. Lunch' Cubes
Lunch Cubes p.18
- 04. Fritot Salad
Baked Bread Salad p.20
- 06. Croque Terrine
Multilayer Croque-Monsieur p.24



PLAQUES DE PAIN AUX 6 CÉRÉALES SLICES OF CEREALS BREAD

- 02. Barres de Céréales Salées
Savoury Cereals Bars p.16
- 03. Lunch' Cubes
Lunch Cubes p.18
- 04. Fritot Salad
Baked Bread Salad p.20
- 05. Tortilla's Bread
Tortilla Breads p.22
- 07. Fish'n'Bread
Fish "n" Bread p.26

PLAQUES DE PAIN ORIGINALES ORIGINAL BREAD SLICES



PLAQUES DE PAIN AUX ÉPINARDS SLICES OF SPINACH BREAD

- 01. Bagels de Pain de Mie
Sandwich Bread Bagels p.14
- 03. Lunch' Cubes
Lunch Cubes p.18
- 04. Fritot Salad
Baked Bread Salad p.20
- 06. Croque Terrine
Multilayer Croque-Monsieur p.24



PLAQUES DE PAIN JAUNE

SLICES OF YELLOW-COLOURED BREAD

- 01. Bagels de Pain de Mie
Sandwich Bread Bagels p.14
- 03. Lunch' Cubes
Lunch Cubes p.18
- 04. Fritot Salad
Baked Bread Salad p.20
- 05. Tortilla's Bread
Tortilla Breads p.22
- 06. Croque Terrine
Multilayer Croque-Monsieur p.24
- 10. Cannoli Choco'Noisette
Choco-Hazelnut Cannoli p.34



PLAQUES DE PAIN NOIR

SLICES OF MALT BREAD

- 01. Bagels de Pain de Mie
Sandwich Bread Bagels p.14
- 03. Lunch' Cubes
Lunch Cubes p.18
- 04. Fritot Salad
Baked Bread Salad p.20
- 08. Duo Salé Black'n'White
Black & White Savoury Duos p.28



PLAQUES DE PAIN À LA TOMATE

SLICES OF TOMATO BREAD

- 01. Bagels de Pain de Mie
Sandwich Bread Bagels p.14
- 03. Lunch' Cubes
Lunch Cubes p.18
- 04. Fritot Salad
Baked Bread Salad p.20
- 05. Tortilla's Bread
Tortilla Breads p.22
- 06. Croque Terrine
Multilayer Croque-Monsieur p.24
- 07. Fish'n'Bread
Fish "n" Bread p.26



PLAQUES DE PAIN AU CITRON

SLICES OF LEMON BREAD

- 03. Lunch' Cubes
Lunch Cubes p.18
- 04. Fritot Salad
Baked Bread Salad p.20
- 07. Fish'n'Bread
Fish "n" Bread p.26
- 09. Sucettes au Citron & Chocolat Blanc
Lemon & White Chocolate Lollipops p.32



PLAQUES DE PAIN AU PAIN D'ÉPICES

SLICES OF GINGERBREAD BREAD

- 03. Lunch' Cubes
Lunch Cubes p.18
- 04. Fritot Salad
Baked Bread Salad p.20



PLAQUES DE PAIN FOCACCIA

SLICES OF FOCACCIA BREAD

- 02. Barres de Céréales Salées
Savoury Cereals Bars p.16
- 03. Lunch' Cubes
Lunch Cubes p.18
- 04. Fritot Salad
Baked Bread Salad p.20

Conception-Réalisation

C' la Com

Crédits photo

Photos recettes : Hélène Bouroullec

Photos ambiance : Fotolia et Stocksnap

Stylisme

Hélène Imberteche

DU PAIN SUR LA PLANCHE

AUTOUR DU
10 RECETTES
STREET FOOD



BONCOLAC S.A.S.
183, avenue des États-Unis
31018 Toulouse cedex 2 France
Tél. : +33 (0)5 61 13 52 40
Fax : +33 (0)5 61 13 52 33

- 🍞 BAGELS DE PAIN DE MIE – *Sandwich Bread Bagels*
- 🍞 BARRES DE CÉRÉALES SALÉES – *Savoury Cereals Bars*
- 🍞 LUNCH'CUBES – *Lunch Cubes*
- 🍞 FRITOT SALAD – *Baked Bread Salad*
- 🍞 TORTILLA'S BREAD – *Tortilla Breads*
- 🍞 CROQUE TERRINE – *Multilayer Croque-Monsieur*
- 🍞 FISH'N'BREAD - *Fish "n" Bread*
- 🍞 DUO SALÉ BLACK'N'WHITE – *Black & White Savoury Duos*
- 🍭 SUCETTES AU CITRON & CHOCOLAT BLANC – *Lemon & White Chocolate Lollipops*
- 🍷 CANNOLI CHOCO' NOISETTE – *Choco-Hazelnut Cannoli*

www.boncolac.fr

