

La vie en Gaufre

TOME 5

B.

BONCOLAC

PÂTISSIER-TRAITEUR
DEPUIS 1955

FOOD SERVICE

Découvrez
nos 10 recettes
**TOTALEMENT
GAUFRÉES !**



❄️ PRODUITS SURGELÉS - FROZEN PRODUCTS
Visuels non contractuels - Photos are non contractual

sommaire

L'amuse-bouche saumon fenouil

Salmon and fennel appetizer

07

La bouchée Tête de Moine et marmelade de yuzu

Tête de moine and yuzu marmalade appetisers

09

La gaufrette bacon cheddar

Bacon and cheddar gaufrettes

11

Le mini burger de gaufre

Mini waffle burger

13

La gaufre printanière façon Mezze

Waffle with mezze-style spring vegetables

15

La gaufre chèvre-chorizo à partager

Goat's cheese and chorizo waffle for sharing

17

La gaufre aux saveurs d'Automne

Waffles with an autumn flavour

19

La gaufre végétarienne aux légumes du soleil

Vegetarian waffle with summer vegetables

21

La brochette croustillante façon street food

Street food-style crunchy kebabs

23

Le croq'gaufre

Waffle croque monsieur

25



FOOD SERVICE

Depuis plus de 65 ans, notre engagement est de mettre nos savoir-faire au service des professionnels de la restauration et des TOR. En tant que créateurs de solutions et de services, nous sommes ravis de vous présenter notre dernière innovation dans le domaine des bases créatives :

la plaque de gaufre Emmental et persil.

Cette base créative a été conçue avec passion et expertise, dans le but de vous offrir un produit exceptionnel qui éblouira vos convives avec gourmandise.

Pour l'accompagner, nous vous invitons à découvrir à travers ce nouveau tome, une multitude d'idées recette soigneusement élaborées par notre expert culinaire, spécialement conçues pour sublimer cette plaque de gaufre.

For more than 65 years, we have been committed to using our expertise to serve food service professionals and caterers. As creators of solutions and services, we are delighted to present our latest innovation in creative bases :

our Emmental cheese and parsley waffle layer.

This creative base has been designed with passion and expertise, with the aim of offering you an exceptional product that is so good it will impress your guests.

To go with it, we invite you to discover in this new volume, a multitude of recipe ideas carefully developed by our culinary expert that are specially designed to showcase our waffle layer.

Les + de la plaque de Gaufre

The advantages of our waffle layer

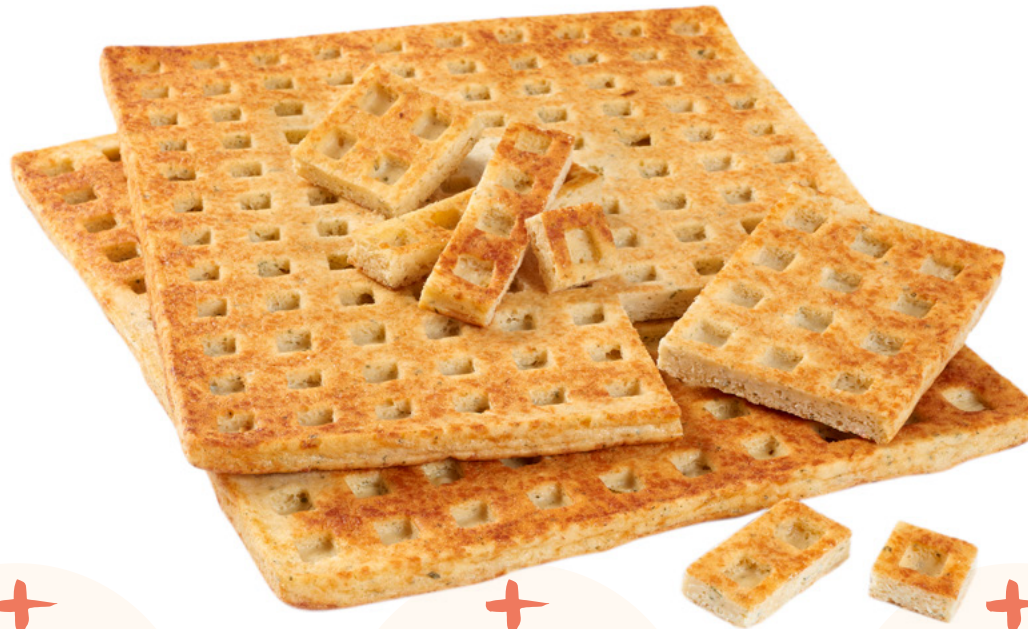
UNE TEXTURE MOELLEUSE À L'INTÉRIEUR
ET CROUSTILLANTE À L'EXTÉRIEUR
SOFT INSIDE AND CRUNCHY ON THE OUTSIDE



Made in France



Free-range eggs



Wheat flour from France



Palm oil free



**Un format
ultra-large
≈ 575 x 515 mm**

*AN ULTRA-LARGE SIZE
≈ 375 x 315 mm*



**Gain de temps,
meilleure
productivité**

*Saves time,
optimises
productivity*



**Réaliser jusqu'à
60 bouchées
de 2 alvéoles**

*Make up to
60 bites of
2 pockets each*



**UNE
ALTERNATIVE**
Remplacer le tartare
de pickles de fenouil
par un tartare d'algue.

**AN ALTERNATIVE
SUGGESTION**
*Replace the fennel tartare
with a seaweed tartare.*

L'AMUSE-BOUCHE

saumon fenouil

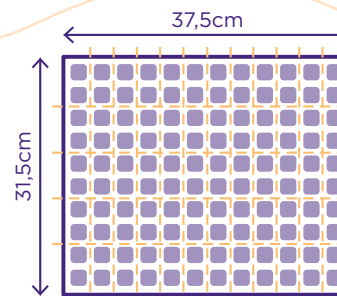
Salmon and fennel appetizer



1 h



60 parts



INGRÉDIENTS

Pickel's

- Fenouil : 1
- Sel : 2 g
- Sucre : 25 g
- Graines de cumin : 5 g
- Vinaigre de cidre : 100 g
- Vinaigre d'alcool blanc : 400 g
- Eau : 100 g

Assaisonnement pickel's

- Pickel's égouttés : 35 g
- Huile de sésame : 4 g
- Sel : 0,5 g
- Poivre blanc : 0,1 g
- Baies roses : 0,3 g

Saumon fumé

- Cube de saumon fumé 20x20mm : 350 g
- Poivre 5 baies : 1 g
- Huile de sésame : 30 g
- Jus de citron vert : 15 g

Crème fromagère

- Crème fraîche épaisse : 70 g
- Fromage frais : 70 g
- Sel : 8 g
- Poivre blanc : 2 g
- Baies roses : 2 g
- Jus de citron vert : 27 g

Montage gaufre

- 1 plaque de gaufre
- Crème fromagère (pour 2 alvéoles) : 3 g
- Tartare de pickel's : 3 g
- Cube mi-cuit de saumon : 5 g
- Aneth : 0,1 g

MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Émincer le fenouil finement.
- Placer-le dans le saladier avec le sel, le sucre et les graines de cumin.
- Dans une casserole faire bouillir les vinaigres avec l'eau et verser l'ensemble sur le reste de la préparation.
- Attendre le refroidissement complet, puis fermer l'ensemble dans une boîte hermétique (les légumes doivent être immergés à hauteur dans le vinaigre).
- Attendre minimum 24 h.

- Cuber les pickel's puis les assaisonner avec les condiments.

- Mariner les cubes de saumon fumé avec l'ensemble des ingrédients.
- Snacker le cube de façon à obtenir un mi-cuit.
- Débarrasser et réserver.

- Foisonner la crème et le fromage au batteur.
- Ajouter le reste de l'assaisonnement.

- Découper la plaque préalablement décongelée en 60 pièces de 2 alvéoles.
- Pocher dans les cavités 3 g de crème. Placer dans une cavité le tartare de pickels et dans la seconde un cube de saumon mi-cuit.
- Saupoudrer d'aneth.

INGREDIENTS

Pickle

- Fennel : 1
- Salt : 2 g
- Sugar : 25 g
- Cumin seeds : 5 g
- Cider vinegar : 100 g
- White spirit vinegar : 400 g
- Water : 100 g

Fennel tartare

- Pickled fennel, drained : 35 g
- Sesame oil : 4 g
- Salt : 0,5 g
- White pepper : 0,1 g
- Pink peppercorns : 0,3 g

Smoked salmon

- Smoked salmon cubes 20x20mm : 350 g
- 5-pepper blend : 1 g
- Sesame oil : 30 g
- Lime juice : 15 g

Cheese cream

- Thick crème fraîche : 70 g
- Fromage frais : 70 g
- Salt : 8 g
- White pepper : 2 g
- Pink peppercorns : 2 g
- Lime juice : 27 g

Waffle assembly

- 1 waffle layer
- Cheese cream (for 2 pockets) : 3 g
- Fennel tartare : 3 g
- Cube of salmon mi-cuit : 5 g
- Dill : 0,1 g

METHOD AND ASSEMBLY

- Thinly slice the fennel.
- Place it in a salad bowl with the salt, sugar and cumin.
- Boil the vinegar and water in a saucepan and pour it over the fennel mixture.
- Leave until completely cool, then place in an air-tight container (the fennel should be completely submerged in the liquid).
- Leave it for a minimum of 24 hours.

- Cut the pickled fennel into cubes then season it with the condiments.

- Marinate the cubes of smoked salmon in the rest of the ingredients.
- Sear the salmon cubes until partially cooked.
- Remove them from the pan and set them aside.

- In a mixer fitted with a whisk attachment, whip the cream and the cheese together.
- Add the rest of the seasoning.

- Cut the defrosted waffle layer into 60 pieces of 2 pockets each.
- Pipe 3 g of the cheese cream into the pockets. Then add some fennel tartare to one of the pockets and a cube of the salmon to the other.
- Sprinkle with dill.



FOOD SERVICE



LA BOUCHÉE Tête de Moine et marmelade de yuzu

*Tête de moine
and yuzu marmalade appetisers*



1 h



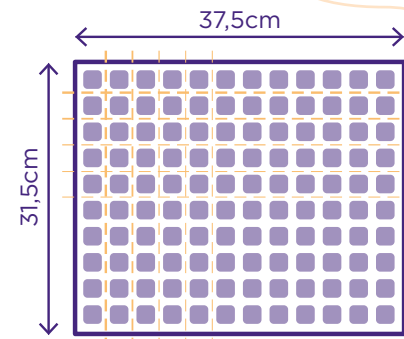
120 parts

UNE ALTERNATIVE

Associer un chutney de cerises noires avec des copeaux d'Ossau-Iraty.

AN ALTERNATIVE SUGGESTION

*Combine black cherry chutney with
Ossau-Iraty shavings.*



INGRÉDIENTS

Marmelade de Yuzu

- Zestes citron : 100 g
- Zestes d'orange : 100 g
- Yuzu : 140 g
- Concentré de jus d'orange : 70 g
- Eau : 100 g
- Pectine : 8 g
- Sel : 2,5 g
- Poivre noir concassé : 2,5 g

Gaufre Cocktail

- 1 plaque de gaufre
- Marmelade : 360 g
- Tête de moine : 600 g
- Poivre de Sichuan : 12 g

MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Dans une casserole, mélanger les zestes, le yuzu, le concentré d'orange et l'eau.
- Commencer la cuisson, une fois à ébullition, baisser le feu.
- Cuire pendant 15 minutes à feu doux.
- Ajouter la pectine et cuire encore 5 minutes.
- Ajouter le sel et le poivre en fin de cuisson.
- Laisser refroidir la marmelade de yuzu.

- Découper la plaque de gaufre préalablement décongelée en 120 alvéoles individuelles.
- Déposer 3 g de marmelade de yuzu, 1 morceau de tête de moine et saupoudrer de poivre de Sichuan.

INGREDIENTS

Yuzu marmalade

- Lemon zest : 100 g
- Orange zest : 100 g
- Yuzu : 140 g
- Orange juice concentrate : 70 g
- Water : 100 g
- Pectin : 8 g
- Salt : 2,5 g
- Ground black pepper : 2,5 g

Waffle

- 1 waffle layer
- Marmalade : 360 g
- Tête de moine : 600 g
- Sichuan pepper : 12 g

METHOD AND ASSEMBLY

- In a saucepan, combine the orange and lemon zest, yuzu, orange juice concentrate and water.
- Start cooking and once it comes to the boil, lower the heat.
- Cook for 15 minutes on a low heat.
- Add the pectin and cook for another 5 minutes.
- Add the salt and pepper once cooked.
- Leave the yuzu marmalade to cool.

- Cut the defrosted waffle layer into 120 individual pockets.
- Add 3 g of the yuzu marmalade and 1 piece of the tête de moine cheese to each one and sprinkle them with Sichuan pepper.



FOOD SERVICE



LA GAUFRETTE bacon cheddar

Bacon and cheddar gaufrettes



1 h



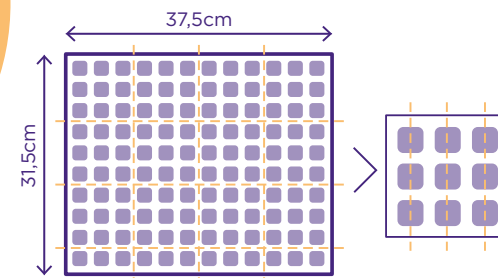
80 parts

UNE ALTERNATIVE

Proposer une version végétarienne en remplaçant le bacon par des oignons frits et un saupoudrage de paprika fumé.

AN ALTERNATIVE SUGGESTION

Offer a vegetarian version by replacing the bacon with fried onions and sprinkling them with smoked paprika.



INGRÉDIENTS

Condiment poivron

- Oignon en cube : **50 g**
- Poivron rouge grillé : **280 g**
- Gingembre : **11 g**
- Ail : **15 g**
- Piment : **1 g**
- Vinaigre de cidre : **70 g**
- Sauce Soja : **35 g**
- Sucre roux : **70 g**
- Concentré de tomate : **35 g**
- Sésame doré : **5 g**
- Eau : **50 g**
- Amidon (maïzena) : **10 g**

Gaufre Bacon / Cheddar

- 1 plaque de gaufre
- Cheddar râpé : **240 g**
- Brisure de bacon : **180 g**

MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Dans une casserole, mélanger l'oignon, le poivron, le gingembre, l'ail, le piment, le vinaigre, la sauce soja et le sucre.
- Faire cuire jusqu'à ébullition, puis cuire à feu très doux pendant 10 minutes.
- Ajouter le concentré de tomate et le sésame dans la préparation.
- Faire cuire à feu très doux pendant 10 minutes.
- Ajouter l'eau et l'amidon pour lier la préparation.
- Faire cuire pendant 5 minutes.

- Passer la gaufre au four à 170°C pendant 7 minutes.
- Découper 12 carrés de 9 alvéoles (3 x 3 alvéoles).
- Ajouter 20 g de cheddar râpé et 15 g de brisures de bacon.
- Passer de nouveau au four 7 minutes.
- Redécouper en 6 fingers de 3 demi-alvéoles.

INGRÉDIENTS

Pepper condiment

- Onion, diced : **50 g**
- Roasted red pepper : **280 g**
- Ginger : **11 g**
- Garlic : **15 g**
- Chilli : **1 g**
- Cider vinegar : **70 g**
- Soy sauce : **35 g**
- Brown sugar : **70 g**
- Tomato purée : **35 g**
- Golden sesame seeds : **5 g**
- Water : **50 g**
- Corn starch : **10 g**

Bacon and cheddar waffles

- 1 waffle layer
- Grated cheddar : **240 g**
- Bacon pieces : **180 g**

METHOD AND ASSEMBLY

- *Mix the onion, roasted red pepper, garlic, chilli, vinegar, soy sauce and sugar together in a saucepan.*
- *Bring the mixture to the boil, then cook it on a very low heat for 10 minutes.*
- *Add the tomato purée and golden sesame seeds to the mixture.*
- *Cook it on a very low heat for 10 minutes.*
- *Add the water and Corn starch to thicken the mixture.*
- *Cook for 5 minutes.*

- *Heat the waffle layer in the oven at 170°C for 7 minutes.*
- *Cut it into 12 squares of 9 pockets each (3 x 3 pockets).*
- *Add 20 g of the grated cheddar and 15 g of bacon pieces.*
- *Put them back in the oven for another 7 minutes.*
- *Cut the squares again into 6 fingers of 3 half pockets.*



BONCOLAC

PÂTISSIER-BÂTISSIER
DEPUIS 1955

FOOD SERVICE



LE MINI BURGER de gaufre

Mini waffle burger

20 min

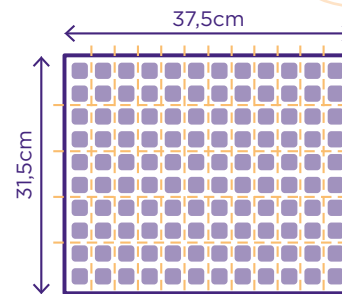
50 parts

UNE ALTERNATIVE

Il est possible de remplacer le steak haché par un mini pavé de saumon ou un steak végétal.

AN ALTERNATIVE SUGGESTION

A thick slice of salmon or a veggie burger can also be used instead of a beef burger.



INGRÉDIENTS

Sauce

- Ketchup : 60 g
- Moutarde : 60 g

Lingots de bœuf haché

- Steak haché de bœuf : 700 g
- Sel fin : 6 g
- Poivre noir moulu : 0,5 g

Tranches de courgette grillées

- Courgettes fraîches : 270 g
- Huile d'olive : 15 g
- Jus de citron : 10 g
- Sel fin : 2 g
- Poivre moulu : 0,5 g

Montage Gaufre

- 1 plaque de gaufre
- Cheddar : 150 g

MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Mélanger le ketchup et la moutarde.

- Dans des steaks hachés de bœuf, détailler des lingots de 3 cm par 6 cm puis les saisir à la poêle en les assaisonnant avec le sel et le poivre.
- Retirer les steaks de la poêle pour arrêter la cuisson et les refroidir en cellule de refroidissement.
- Conserver l'appoint de cuisson entre bleu et saignant.

- Tailler la courgette en tranches de 3 à 5 mm d'épaisseur.
- Saisir ces tranches de courgette sur un grill ou dans une poêle bien chaude sans matière grasse.
- Colorer les deux faces, puis débarrasser rapidement pour stopper la cuisson et conserver la courgette croquante.
- Assaisonner avec le sel, le poivre, le jus de citron et l'huile d'olive.

- Détailler la plaque préalablement décongelée en 60 rectangles de 2 alvéoles.
- Monter les burgers de gaufre à froid, en commençant par un rectangle de gaufre (alvéoles en dessous).
- Déposer 2 g de sauce ketchup moutarde, le steak haché de bœuf, puis une tranche de courgette grillée, une tranche de cheddar et de nouveau 2 g de sauce ketchup moutarde. Terminer par le deuxième rectangle de gaufre (alvéoles sur le dessus).
- Piquer un pic bambou au milieu, puis passer l'ensemble au four à 160°C pendant 5 minutes.
- Déguster chaud.

INGRÉDIENTS

Sauce

- Tomato ketchup : 60 g
- Mustard : 60 g

Beef slices

- Beef burgers : 700 g
- Fine salt : 6 g
- Ground black pepper : 0,5 g

Seared courgette slices

- Courgettes : 270 g
- Olive oil : 15 g
- Lemon juice : 10 g
- Fine salt : 2 g
- Ground pepper : 0,5 g

Waffle assembly

- 1 waffle layer
- Cheddar : 150 g

METHOD AND ASSEMBLY

- Mix the tomato ketchup and mustard.

- Cut beef burgers into 3 cm by 6 cm slices then sear them in a frying pan, seasoning them with salt and pepper.
- Remove the steaks from the pan to stop them from cooking and place them in a blast chiller.
- Cook to between blue and rare.

- Slice the courgette into slices that are 3-5 mm thick.
- Sear the courgette slices on a grill or in a very hot frying pan without any fat.
- Brown both sides, then remove them quickly to stop them from cooking and ensure they remain crunchy.
- Season them with salt, pepper, lemon juice and olive oil.

- Cut the defrosted waffle layer into 60 rectangles of 2 pockets each.
- Assemble the waffle burgers cold, starting with a rectangle of the waffle (pockets facing down).
- Add 2 g of mustard and ketchup sauce, a beef slice, then a slice of grilled courgette, followed by a slice of cheddar and then another 2 g of the mustard and ketchup sauce. Lastly, add a second rectangle of the waffle (with the pockets facing up).
- Secure with a cocktail stick, then place them in the oven at 160°C for 5 minutes.
- Enjoy hot.



LA GAUFRE PRINTANIÈRE façon Mezze

*Waffle with mezze-style
spring vegetables*



1h



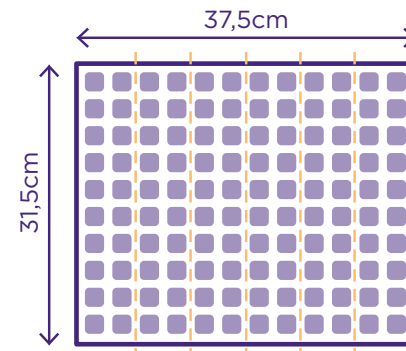
6 parts

UNE ALTERNATIVE

En automne, décliner à l'aide d'un caviar d'aubergine, des châtaignes, des cônes de pomme granny, des sommités de choux romanesco, des segments de chèvres frais et des airelles.

AN ALTERNATIVE SUGGESTION

In autumn, try a version with an aubergine caviar, chestnuts, Granny Smith apple cones, romanesco broccoli florets, fresh goat's cheese pieces and cranberries.



INGRÉDIENTS

Chou-fleur rôti

- Sommités de choux-fleurs blanchis : **150 g**
- Curry : **3 g**
- Sel : **1 g**
- Poivre 5 baies : **0,1 g**
- Huile d'olive : **20 g**

Gaufre printanière

- 1 plaque de gaufre
- Fromage grec : **120 g**
- Houmous betterave : **120 g**
- Carotte : **70 g**
- Pomme granny : **80 g**
- Grenade : **40 g**
- Tomate cerise jaune : **120 g**
- Radis : **120 g**
- Sommités de choux-fleurs : **140 g**
- Graines de courge : **60 g**

MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Assaisonner les sommités de choux-fleurs déjà blanchies avec la marinade.
- Rôtir au four 180 °C pendant 20 minutes.

- Découper la plaque préalablement décongelée en 6 bandes de 24 alvéoles (2 x 10 alvéoles).
- Pocher de façon aléatoire le fromage grec et le houmous.
- Disposer de façon harmonieuse les légumes frais coupés en quart ou en tranche.

INGREDIENTS

Roasted cauliflower

- Blanched cauliflower florets : **150 g**
- Curry powder : **3 g**
- Salt : **1 g**
- 5-pepper blend : **0,1 g**
- Olive oil : **20 g**

Spring waffles

- 1 waffle layer
- Greek cheese : **120 g**
- Beetroot hummus : **120 g**
- Carrots : **70 g**
- Granny Smith apples : **80 g**
- Pomegranate : **40 g**
- Yellow cherry tomatoes : **120 g**
- Radish : **120 g**
- Cauliflower florets : **140 g**
- Pumpkin seeds : **60 g**

METHOD AND ASSEMBLY

- *Season the blanched cauliflower florets with the marinade.*
- *Roast the cauliflower in the oven at 180°C for 20 minutes.*

- *Cut the defrosted waffle layer into 6 strips of 24 pockets each (2 x 10 pockets).*
- *Randomly pipe the Greek cheese and hummus on the waffle.*
- *Arrange the quartered or slices fresh vegetables on top.*



FOOD SERVICE



LA GAUFRE CHÈVRE-CHORIZO à partager

*Goat's cheese and chorizo waffle
for sharing*



50 min



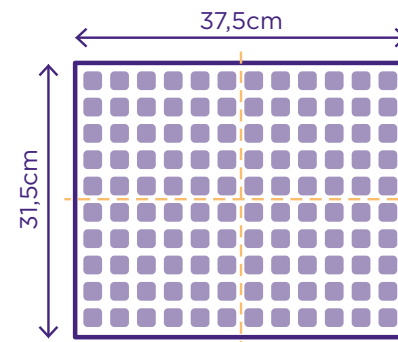
4 parts

UNE ALTERNATIVE

Jouer sur les saisons
et réaliser une déclinaison
avec du gorgonzola,
de la coppa et des noix.

AN ALTERNATIVE SUGGESTION

*Rotate your toppings with the seasons
and offer a variety with gorgonzola,
coppa and walnuts.*



INGRÉDIENTS

Base fromagère

- Crème fraîche épaisse : **100g**
- Philadelphia : **50 g**
- Poivre 5 baies : **0,5 g**
- Sel : **1 g**

Gaufre Chorizo / chèvre

- 1 plaque de gaufre
- Base fromagère : **80g**
- Tomate cerise rouge : **60 g**
- Tomate cerise jaune : **60 g**
- Chèvre émietté : **80g**
- Thym : **2 g**
- Chorizo : **120g**

MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- À l'aide d'un batteur, foisonner la crème et le fromage frais type Philadelphia.
- Ajouter l'assaisonnement.

- Découper la plaque préalablement décongelée en 4 (5 x 6 alvéoles).
- Garnir les aspérités de la gaufre avec la crème.
- Dresser harmonieusement tous les ingrédients sauf le chorizo.
- Passer la gaufre garnie au four 10 à 15 minutes à 170°C.
- Finaliser la gaufre en déposant des cônes de chorizo.

INGRÉDIENTS

Cheese base

- Thick crème fraîche : **100 g**
- Philadelphia : **50 g**
- 5-pepper blend : **0,5 g**
- Salt : **1 g**

Chorizo and goat's cheese waffle

- 1 waffle layer
- Cheese base : **80 g**
- Red cherry tomato : **60 g**
- Yellow cherry tomato : **60 g**
- Goat's cheese, crumbled : **80 g**
- Thyme : **2 g**
- Chorizo : **120 g**

METHOD AND ASSEMBLY

- *Using a mixer, whisk the cream and the Philadelphia-style cheese together.*
- *Add the seasoning.*

- *Cut the defrosted waffle into 4 pieces (5 x 6 pockets).*
- *Fill the waffle pockets with the cream.*
- *Arrange all the ingredients appetisingly on top except for the chorizo.*
- *Put the waffle in the oven for 10-15 minutes at 170°C.*
- *Lastly, add the chorizo cones on top.*



**UNE
ALTERNATIVE**

Cuisiner une purée de vitelotte, des girolles et jouer la couleur avec des petits pois.

**AN ALTERNATIVE
SUGGESTION**

Make a vitelotte potato purée, cook some girolle mushrooms and play around with colour with some petit pois.

LA GAUFRE aux saveurs d'Automne

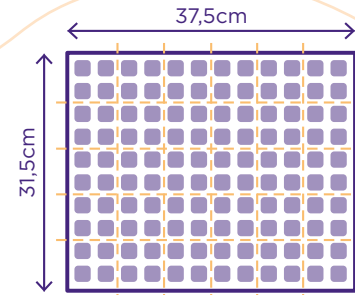
Waffles with an autumn flavour



1 h



50 parts



INGRÉDIENTS

Confit d'oignon

- Ail cube : 100 g
- Oignon émincé : 250 g
- Thym : 2 g
- Huile d'olive : 165 g

Ecrasé de pomme de terre

- Pomme de terre cuite : 450 g
- Crème fraîche épaisse : 60 g
- Confit d'oignon : 100 g
- Sel : 2 g
- Poivre 5 baies : 0,1 g

Potimarron rôti

- Beurre : 30 g
- Potimarron cube : 400 g
- Sel : 3 g
- Poivre 5 baies : 1 g
- Mélanges 4 épices : 1 g

Champignons

- Champignons de Paris : 300 g
- Beurre : 60 g
- Sel : 1 g
- Poivre 5 baies : 1 g

Asperges marinées

- Asperges blanchies : 200 g
- Huile d'olive : 6 g
- Sel : 3 g
- Poivre : 2 g

Montage garniture

- 1 plaque de gaufre
- Quenelle de purée : 15 g
- Potimarron cuisiné : 12 g
- Asperges marinées : 6 g
- Champignons : 5 g

MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Dans une casserole, placer tous les ingrédients et donner une première ébullition, puis cuire à feu très doux 30 minutes.

- Écraser au batteur délicatement les pommes de terre avec l'assaisonnement. Garder un maximum de texture et ne pas trop lisser l'appareil.

- Marquer à feu modéré à la poêle les cubes de potimarron assaisonnés.
- Terminer la cuisson au four pendant 15 minutes à 170°C.

- Émincer les champignons puis les plaquer sur une feuille sulfurisée.
- Assaisonner et badigeonner de beurre.
- Cuire au four 15 à 20 minutes à 170°C.

- Dans une poêle, faire revenir les têtes d'asperges blanchies avec tous les ingrédients pour leur donner un aspect brillant.

- Dans une plaque de gaufre préalablement décongelée, découper 30 carrés de 4 alvéoles (2 x 2 alvéoles).
- Déposer une quenelle d'écrasé de pomme de terre, 12 g de potimarron cuisiné et terminer la garniture avec des têtes d'asperges et les champignons.

INGRÉDIENTS

Onion confit

- Garlic, diced : 100 g
- Onion, finely chopped : 250 g
- Thyme : 2 g
- Olive oil : 165 g

Mashed potato

- Cooked potato : 450 g
- Thick crème fraîche : 60 g
- Onion confit : 100 g
- Salt : 2 g
- 5-pepper blend : 0,1 g

Roasted red kuri squash

- Butter : 30 g
- Red kuri squash, diced : 400 g
- Salt : 3 g
- 5-pepper blend : 1 g
- 4-spice blend : 1 g

Mushrooms

- Button mushrooms : 300 g
- Butter : 60 g
- Salt : 1 g
- 5-pepper blend : 1 g

Marinated asparagus

- Asparagus, blanched : 200 g
- Olive oil : 6 g
- Salt : 3 g
- Pepper : 2 g

Assembly

- 1 waffle layer
- Purée quenelle : 15 g
- Cooked red kuri squash : 12 g
- Marinated asparagus : 6 g
- Mushrooms : 5 g

METHOD AND ASSEMBLY

- Put all the ingredients in a saucepan and bring it to the boil, then cook on a low heat for 30 minutes.

- In a mixer, gently mix the potatoes with the other ingredients in order to retain as much texture as possible and so the mash is not too smooth.

- Brown the diced squash in a frying pan on a medium heat.
- Finish cooking it in the oven for about 15 minutes at 170°C.

- Finely slice the mushrooms, then place them on a baking sheet covered with greaseproof paper.
- Season and brush them with butter.
- Cook them in the oven for 15-20 minutes at 170°C.

- In a frying pan, fry the blanched asparagus tips with all the other ingredients to make them shiny.

- Cut 30 squares of 4 pockets (2 x 2 pockets) out of a defrosted waffle layer.
- Add a quenelle of mash potato, 12 g of cooked squash and lastly, the asparagus tips and mushrooms.



FOOD SERVICE



LA GAUFRE VÉGÉTARIENNE aux légumes du soleil

*Vegetarian waffle
with summer vegetables*



1 h



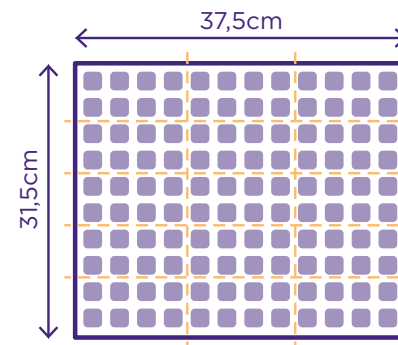
15 parts

UNE ALTERNATIVE

Il est possible de confectionner une recette à partir de tapenade de poivrons, des cubes de feta, des pickles de poivron, des olives, le tout assaisonné d'huile à l'ail confit.

AN ALTERNATIVE SUGGESTION

This recipe can also be made with a pepper tapenade, feta cubes, pickled peppers and olives all seasoned with garlic confit.



INGRÉDIENTS

Purée de lentilles

- Lentilles corail : 500 g
- Sel : 5,5 g
- Poivre blanc : 0,6 g
- Curry : 6 g
- Carottes orange cube : 50 g
- Jus de citron vert : 25 g
- Lait de coco : 160 g
- Moutarde forte : 20 g
- Huile de sésame : 35 g

Mélange de légumes

- Courgette ¼ rondelles : 500 g
- Tomates cerise rouge marinée : 200 g
- Tomates cerise jaune marinée : 200 g
- Thym : 1 g
- Sel : 6 g
- Poivre blanc : 1 g
- Huile d'olive : 60 g
- Oignon frit : 200 g

Montage Gaufre

- 1 plaque de gaufre
- Purée de lentilles : 600 g
- Mélange de légumes : 1 050 g
- Pignon de pin : 60 g

MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Faire blanchir les lentilles pendant 20 minutes.
- Ajouter l'ensemble des aliments dans la cuve du blender.
- Mixer sans chauffer pour permettre aux lentilles de garder une juste texture.
- Faire chauffer la purée pendant 10 minutes.

- Dans une poêle, ajouter l'ensemble des ingrédients et faites cuire 5 minutes.

- Découper la plaque de gaufre décongelée en 15 portions de 8 alvéoles (2 x 4 alvéoles).
- Déposer une fine couche (40 g) de purée de lentilles, puis le mélange de légumes (70 g) et enfin les pignons de pin (4 g).

INGRÉDIENTS

Purée de lentilles

- Red lentils : 500 g
- Salt : 5,5 g
- White pepper : 0,6 g
- Curry powder : 6 g
- Orange carrots, diced : 50 g
- Lime juice : 25 g
- Coconut milk : 160 g
- Strong mustard : 20 g
- Sesame oil : 35 g

Mixed vegetables

- Courgette, quartered and sliced : 500 g
- Marinated red cherry tomatoes : 200 g
- Marinated yellow cherry tomatoes : 200 g
- Thyme : 1 g
- Salt : 6 g
- White pepper : 1 g
- Olive oil : 60 g
- Fried onion : 200 g

Waffle assembly

- 1 waffle layer
- Purée de lentilles : 600 g
- Mixed vegetables : 1050 g
- Pine nuts : 60 g

METHOD AND ASSEMBLY

- Simmer the lentils for 20 minutes.
- Add all of the ingredients to the jug of a blender.
- Blend without heating to ensure the lentils keep their nice texture.
- Heat the purée for 10 minutes.

- Place all the ingredients in a frying pan and cook them for 5 minutes.

- Cut the defrosted waffle layer into 15 serving with 8 pockets each (2 x 4 pockets).
- Add a thin layer (40 g) of the purée de lentilles, then some of the mixed vegetables (70 g) and lastly, some pine nuts (4 g).



BONCOLAC
PÂTISSIER-BÂTISSIER
DEPUIS 1955

FOOD SERVICE



LA BROCHETTE CROUSTILLANTE façon street food

Street food-style crunchy kebabs



20 min



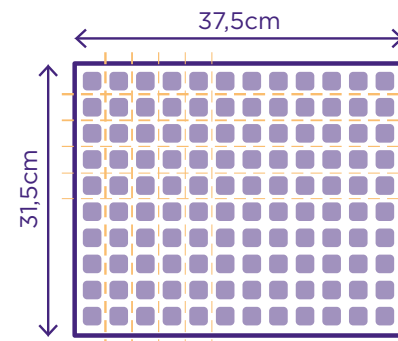
40 parts

UNE ALTERNATIVE

Il est possible de cuire les brochettes à la plancha ou au brasero.

AN ALTERNATIVE SUGGESTION

The kebabs can also be cooked on a plancha or brazier.



INGRÉDIENTS

- 1 plaque de gaufre : **1 100g**
- Maxi saucisse Knack : **13**
- Moutarde : **80 g**
- Sauce BBQ : **160 g**
- Oignons frits : **80 g**

MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Découper la plaque préalablement décongelée en 120 alvéoles individuelles.
- Piquer en alternance sur la brochette, dans l'épaisseur, une alvéole de gaufre et un morceau de saucisse Knack (3 alvéoles de gaufre, 3 morceaux de saucisse)
- Frir la brochette 1 minute à 170°C.
- À la sortie de friture, ajouter du sel, du poivre ainsi qu'un filet de sauce BBQ et de moutarde façon street-food.

INGRÉDIENTS

- 1 waffle layer : **1100 g**
- Jumbo frankfurter : **13**
- Mustard : **80 g**
- BBQ sauce : **160 g**
- Fried onions : **80 g**

METHOD AND ASSEMBLY

- Cut the defrosted waffle layer into 120 individual pockets.
- Alternate threading pieces of waffle and sausage on to the skewer (3 waffle pockets, 3 pieces of sausage).
- Fry the kebabs for 1 minute at 170°C.
- Once fried, add some salt and pepper as well as a drizzle of BBQ sauce and street-food style mustard.



FOOD SERVICE



LE CROQ'GAUFRE

Waffle croque monsieur

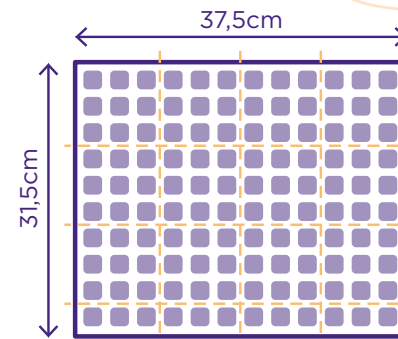


UNE ALTERNATIVE

Réaliser une recette festive avec un comté truffé et du jambon de pays.

AN ALTERNATIVE SUGGESTION

Make it festive with some Comté with truffles and cured ham.



INGRÉDIENTS

Béchamel

- Beurre : **80 g**
- Farine : **80 g**
- Lait : **1 L**
- Muscade : **3 g**
- Sel : **4 g**
- Poivre : **2 g**

Montage Gaufre

- Béchamel : **180 g**
- Cheddar : **240 g**
- Jambon : **120 g**

MODE OPÉRATOIRE ET MONTAGE

- Dans une casserole, faire fondre le beurre, verser la farine, mélanger. Verser petit à petit le lait, sans cesser de remuer. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade. Porter à ébullition puis réserver.

- Faire décongeler la plaque de gaufre 4 heures au réfrigérateur.
- Détailler 12 carrés de 9 alvéoles (3 x 3 alvéoles).
- Doser 20 g de béchamel sur 6 carrés de gaufre (alvéoles au-dessus).
- Placer une tranche de cheddar, puis une tranche de jambon puis une nouvelle tranche de cheddar.
- Doser 10 g de béchamel sur le tout puis refermé avec le second carré de gaufre (alvéoles au-dessus).
- Réchauffer au four à 170°C pendant 20 minutes.

INGREDIENTS

Béchamel

- Butter : **80 g**
- Flour : **80 g**
- Milk : **1 L**
- Nutmeg : **3 g**
- Salt : **4 g**
- Pepper : **2 g**

Waffle assembly

- Bechamel : **180 g**
- Cheddar : **240 g**
- Ham : **120 g**

METHOD AND ASSEMBLY

- *Melt the butter in a saucepan, then mix in the flour. Add the milk a little at a time, stirring constantly. Season with salt, pepper and nutmeg. Bring the sauce to the boil, then set it aside.*
- *Defrost the waffle layer for 4 hours in the refrigerator.*
- *Cut the layer into 12 squares with 9 pockets in each one (3 x 3 pockets).*
- *Add 20 g of the bechamel to 6 of the waffle squares (pockets facing up).*
- *Add a slice of cheddar on top, then a slice of ham, then add another slice of cheddar.*
- *Then, add another 10 g of the bechamel to each one before topping them with a second waffle square (pockets facing up).*
- *Heat in the oven at 170°C for 20 minutes.*

La vie en Gaufre

TOME 5



BONCOLAC SAS

183, avenue des Etats-Unis • 31018 TOULOUSE cedex 2 France

Tél : +33 (0)5 61 13 52 40 • Fax : +33 (0)5 61 13 52 33

www.boncolac.fr

Mentions légales : Réalisation : Clélia Janis - Photos recettes : Hélène Bouroullec - Stylistie : Hélène Imberteche

Ne pas jeter sur la voie publique • Code Fournisseur : 25151 • N° Intra Communautaire : FR 15 712 721 372 - RCS Toulouse B 712 721 372 - Siret 712 721 372 00076 - APE 1071A

FOOD SERVICE