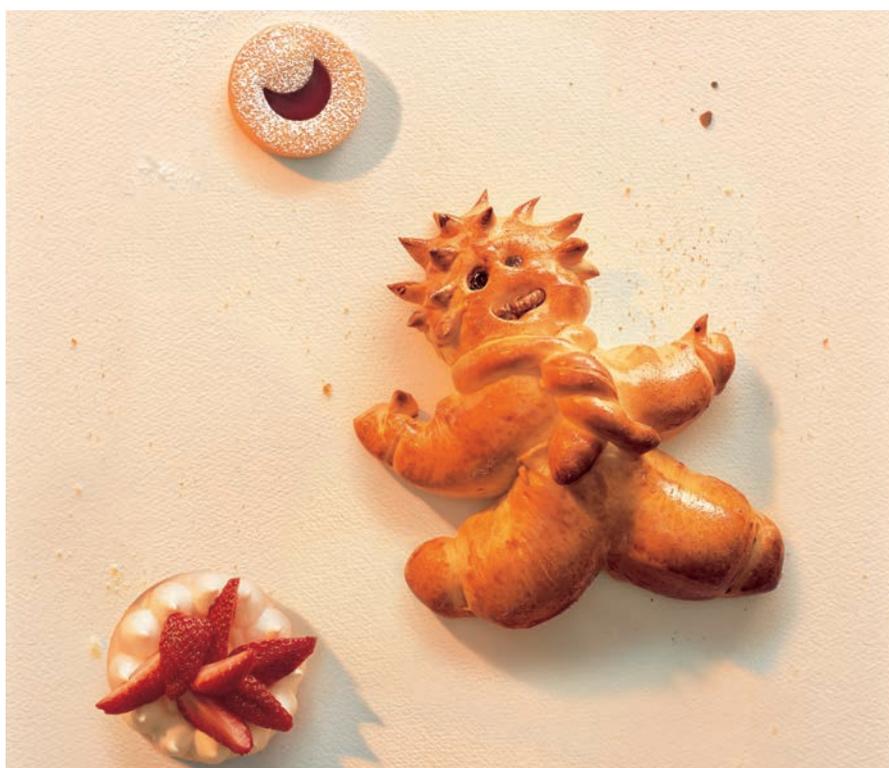


Pâtisserie

Recettes expliquées pas à pas
pour une réussite assurée



- Biscuits au beurre
- Pâtisseries en pâte brisée
- Cake, gâteau et madeleines
- Pâtisseries en pâte levée
- Friandises en pâte feuilletée
- Pâtisseries à base de génoise et de biscuit de Savoie
- Biscuits à base de blanc d'œuf



swiss
milk

Suisse. Naturellement.

SUISSE
GARANTIE

swissmilk

Pâtisserie

Les petits plaisirs de la pâtisserie

Si l'expérimentation est tentante, mieux vaudrait cependant y renoncer en pâtisserie, si l'on ne veut pas que le plaisir se transforme en déception. Le travail de la pâte exige des recettes précises qu'il convient de respecter scrupuleusement. Sans oublier qu'il faut en plus du temps pour pouvoir préparer et exécuter les différentes opérations en toute tranquillité. La pâtisserie ne supporte pas l'agitation.

Les préparations de pâte différant l'une de l'autre et chacune demandant un traitement particulier, ces recettes en étapes ont été réparties par types de pâte avec trois recettes pour chacun d'eux. Qu'il s'agisse de pâte au beurre, de pâte brisée, de pâte feuilletée ou autre, il faut savoir que l'emploi d'ustensiles adéquats simplifie la tâche et permet de parvenir aux résultats escomptés. Rien de plus palpitant que l'instant où la porte du four s'ouvre et que le gâteau apparaît dans toute sa splendeur.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès et de plaisir dans le monde enchanté de la pâtisserie.

Swissmilk

La panoplie du parfait pâtissier

Outre les cuillères en bois, le fouet et le rouleau à pâtisserie, ces ustensiles sont indispensables à la bonne réussite de la pâtisserie.



Corne à pâte



Pinceau



Roulette coupe-pâte



Roulette coupe-pizza



Spatule en métal



Spatule en caoutchouc



Poche à douille



Réglettes à pâte

Moules:



Moule à charnière

Matériau: tôle noire / tôle bleue.
Caractéristiques: bon conducteur thermique, facilite le dorage, sensible aux acides.



Moule à cake

Matériau: tôle noire / tôle bleue.
Caractéristiques: bon conducteur thermique, facilite le dorage, sensible aux acides.



Moule à savarin

Matériau: fer blanc / aluminium.
Caractéristiques: réfléchit la chaleur vers l'extérieur. Exige des températures élevées et un temps de cuisson prolongé.



Petits moules

Matériau: fer blanc.
Caractéristiques: réfléchit la chaleur vers l'extérieur. Exige des températures élevées et un temps de cuisson prolongé.



Miroirs

Pour 50-60 pièces

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

Pâte au beurre:

250 g de beurre ramolli

125 g de sucre glace

2 cc de sucre vanillé

1 pincée de sel

1 blanc d'œuf légèrement battu

350 g de farine

200 g env. de gelée de groseille chauffée

3 cs env. de sucre glace pour saupoudrer

Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé et le sel en remuant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer le blanc d'œuf.

Ajouter la farine tamisée en mélangeant brièvement, puis rassembler avec une corne à pâte jusqu'à consistance homogène.

Conseils:

Abaisser la pâte entre les deux moitiés d'un sachet de plastique coupé en deux.



Après avoir abaissé chaque portion de pâte, rassembler les chutes, si possible sans farine, et n'étendre le tout qu'à la fin, lorsque toute la pâte aura été découpée.



Façonner la pâte en un rectangle, aplatis, envelopper dans un film transparent et entreposer env. 1 h au réfrigérateur.



Déposer les rondelles évidées à l'aide d'une spatule sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir. Laisser les rondelles pleines refroidir sur le papier sulfurisé.



Sortir la pâte du réfrigérateur 30 min env. avant de l'étendre. Abaisser la pâte par portion à 2-3 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné en s'aidant de réglettes à pâte. Détacher régulièrement à l'aide d'une spatule farinée.



Saupoudrer de sucre glace les rondelles évidées après avoir déposé la grille sur du papier sulfurisé.



Découper des rondelles de 4-5 cm Ø à l'aide d'un emporte-pièce fariné, puis éviter l'intérieur de la moitié des rondelles. Déposer sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé. Entreposer 15 min au réfrigérateur, puis cuire 6-8 min au milieu du four préchauffé à 200° C.



Mélanger la gelée de groseille jusqu'à consistance lisse, puis en badigeonner les rondelles. Étaler légèrement avec le dos d'une cuillère. Poser les rondelles évidées sur les fonds et laisser sécher 1-2 h.

Biscuits au beurre

Milanaise
Sablés
Miroirs



Milanaï

Pour env. 60 piéces en
fonction de la taille des
emporte-piéces

**papier sulfurisé pour la plaque à
pâtisserie**

Pâte au beurre:
250 g de beurre ramolli
250 g de sucre
1 pincée de sel
1 citron, zeste râpé
2 œufs
500 g de farine

**2 jaunes d'œufs délayés dans
2 cc de lait pour dorer**

Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

Ajouter le sucre, le sel et le zeste de citron.

Incorporer les œufs en remuant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine tamisée en mélangeant brièvement, puis rassembler avec une corne à pâte jusqu'à consistance homogène.

Conseils:

La pâte peut être préparée jusqu'à une semaine à l'avance et conservée au réfrigérateur. La sortir du réfrigérateur 30 min avant de l'abaisser.

Après avoir abaissé chaque portion de pâte, rassembler les chutes, si possible sans farine, et n'étendre le tout qu'à la fin, lorsque toute la pâte aura été découpée.

Mouiller le pinceau à l'eau avant emploi. Il restera ainsi moins de jaune d'œuf attaché aux soies.

Délayer le jaune d'œuf avec un peu de lait avant de dorer les biscuits.



Façonner la pâte en un rectangle, aplatis, envelopper dans un film transparent et entreposer au moins 1 h au réfrigérateur.



Abaisser la pâte par portion à 7-10 mm d'épaisseur sur le plan de travail légèrement fariné en s'aidant de réglettes à pâte. Détacher régulièrement à l'aide d'une spatule farinée.



Découper diverses formes à l'aide d'emporte-pièces légèrement farinés. Déposer en laissant suffisamment d'espace sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé. Entreposer 15 min au réfrigérateur.



Dorer les milanaï soigneusement et uniformément au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau, puis cuire env. 10 min au milieu du four préchauffé à 200° C.



Durant la cuisson, découper la prochaine fournée de biscuits. Déposer sur du papier sulfurisé et éventuellement sur une deuxième plaque et entreposer au réfrigérateur.



Détacher les milanaï de la plaque à l'aide d'une spatule, déposer sur une grille à pâtisserie. Laisser refroidir la plaque avant de la réutiliser.

Sablés



Pour env. 70 pièces

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

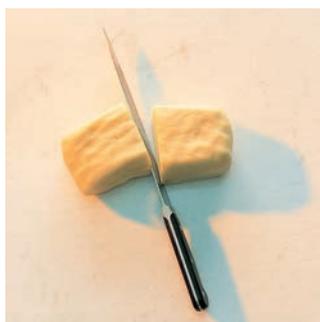
Pâte au beurre:
250 g de beurre ramolli
120 g de sucre
2 cc de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 ½ cs de lait
350 g de farine

1 blanc d'œuf battu
3-4 cs de sucre

Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le sel et le lait en remuant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer la farine tamisée en mélangeant brièvement, puis rassembler avec une corne à pâte jusqu'à consistance homogène.



Partager la pâte en deux.



Rouler la pâte de façon à former 2 boudins d'env. 4 cm Ø, envelopper dans un film transparent, entreposer env. 1 h au réfrigérateur ou 20-30 min au congélateur.



Déballer les boudins, badigeonner de blanc d'œuf, puis rouler dans le sucre.



Couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur avec un couteau. Déposer sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé. Entreposer de nouveau 15 min au réfrigérateur, puis cuire 10-12 min au milieu du four préchauffé à 200° C.



Détacher les sablés de la plaque à l'aide d'une spatule, déposer sur une grille à pâtisserie. Laisser refroidir la plaque avant de la réutiliser.

Tarte aux pommes



Pour 1 moule à tarte d'env. 28 cm Ø

beurre pour le moule

Pâte brisée:
250 g de farine
1 cc de sel
100 g de beurre froid,
coupé en morceaux
1 dl d'eau
1 cs de vinaigre,
selon les goûts

Garniture:
2 cs de noisettes ou
de noix moulues
env. 4 pommes pelées et coupées
en lamelles

Liaison:
1 dl de lait
1,8 dl de crème entière
½ sachet de sucre vanillé
2-3 cs de sucre
2 œufs

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Incorporer les morceaux de beurre.

Travailler à la main jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse et uniforme, creuser un puits.

Verser l'eau et le vinaigre au milieu et rassembler avec une corne à pâte sans pétrir. Rouler la pâte en boule, aplatir le dessus, emballer dans un film transparent et entreposer au moins 20 min au réfrigérateur.



Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en un rond d'env. 3 mm d'épaisseur et d'env. 4 cm de diamètre de plus que celui du fond du moule.



Plier la pâte deux fois, déposer sur le moule beurré, puis déplier.



En foncer le moule en pressant délicatement avec les doigts. Rabattre le bord qui dépasse vers l'extérieur et l'enlever en passant le rouleau à pâtisserie par-dessus.



Piquer plusieurs fois le fond de pâte à la fourchette et entreposer 20 min au réfrigérateur.



Parsemer le fond de pâte de noisettes moulues, puis garnir de lamelles de pomme. Précuire 10 min au niveau de la rainure inférieure du four préchauffé à 220° C. Pour la liaison, mélanger soigneusement les ingrédients, en napper la tarte précuite et finir la cuisson durant 15-20 min.



Sortir la tarte du four et laisser légèrement refroidir dans le moule. Dégager ensuite à l'aide d'une spatule le bord et le fond en soulevant et faire glisser directement sur un plat à tarte.

Pâtisseries en pâte brisée

Tartelettes aux myrtilles

Gâteau au séré

Tarte aux pommes





Tartelettes aux myrtilles

Pour 12 petits moules de 8-9 cm Ø

beurre pour les petits moules

Pâte Brisée:

150 g de farine

¼ cc de sel

25 g de sucre

75 g de beurre froid,

coupé en morceaux

1 œuf battu

un peu d'eau, selon les besoins

Farce:

500 g de séré demi-gras

1 gousse de vanille,

pulpe grattée

1 sachet de sucre vanillé

5 cs de sucre glace

2 dl de crème fouettée

Garniture:

300 g env. de myrtilles

sucre glace pour saupoudrer,

selon les goûts

Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et le sucre. Incorporer les morceaux de beurre.

Travailler à la main jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse et uniforme, creuser un puits.

Verser l'œuf et l'eau au milieu et rassembler avec la corne à pâte sans pétrir. Façonner la pâte en un rectangle, aplatis, emballer dans un film transparent et entreposer au moins 20 min au réfrigérateur.

Conseils:

Recouvrir les fonds de tarte de papier sulfurisé et alourdir avec des haricots secs ou des noyaux de fruit. Entreposer 20 min au réfrigérateur, puis cuire env. 12 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220° C. Enlever les haricots secs et le papier, puis finir la cuisson durant env. 5 min à 200° C.

Abaisser la pâte entre les deux moitiés d'un sachet en plastique coupé en deux.

Avant de les garnir, badigeonner les fonds de tartelettes de chocolat fondu (glaçage au chocolat); ils resteront ainsi croustillants plus longtemps.



Abaisser la pâte en un rectangle de 2-3 mm d'épaisseur sur un plan de travail légèrement fariné.



Beurrer les petits moules, les serrer les uns contre les autres. Plier la pâte deux fois, puis la déposer sur les petits moules.



Déplier la pâte et en fonder les petits moules à l'aide d'un autre petit moule beurré ou en pressant du plat de la main.



Passer le rouleau à pâtisserie par-dessus les petits moules. Enlever les chutes de pâte, les superposer, puis les abaisser afin d'en fonder les petits moules restants. Piquer le fond à la fourchette. Déposer sur une plaque et entreposer 20 min au réfrigérateur.



Déposer un deuxième petit moule beurré dans les premiers fonnés de pâte. Entreposer 20 min au réfrigérateur, puis cuire 12 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220° C. Enlever les petits moules du dessus et finir la cuisson 5 min à 200° C.



Pour la farce, mélanger tous les ingrédients et en garnir les fonds de tartelette refroidis avec une poche à douille ou une cuillère. Parsemer de myrtilles et saupoudrer éventuellement de sucre glace.

Gâteau au séré



Pour 1 moule à charnière de 24 cm Ø

beurre et papier sulfurisé pour le moule

Pâte Brisée:

250 g de farine

½ cc de sel

40 g de sucre

1 cc de poudre à lever

120 g de beurre froid, coupé en morceaux

1 œuf battu

1-2 cs env. d'eau, selon les besoins

Farce:

750 g de séré demi-gras

300 g de séré à la crème

200 g de sucre

1 citron, zeste râpé et

3 cs de jus

3 œufs

50 g d'amidon de maïs

sucre glace pour saupoudrer

Pour la pâte, mélanger la farine, le sel, le sucre et la poudre à lever.

Incorporer les morceaux de beurre.

Travailler à la main jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse et uniforme, creuser un puits.

Verser l'œuf et l'eau au milieu et rassembler avec la corne à pâte sans pétrir. Façonner la pâte en une boule, aplatir, emballer dans un film transparent et entreposer au moins 20 min au réfrigérateur.

Conseil:

Afin d'éviter que le gâteau ne s'affaisse, le laisser dans un premier temps refroidir au four après cuisson.



Découper un rond en papier sulfurisé de la taille du fond du moule. En chemiser le fond du moule et entreposer au réfrigérateur.



Déposer le fond du moule sur un torchon humide. Rouler env. ⅓ de pâte en boule, aplatir et abaisser directement et uniformément sur le fond du moule à l'aide du rouleau à pâtisserie.



Poser le cercle du moule et fermer. Partager la pâte restante en deux et rouler chaque moitié en un boudin de taille égale. Badigeonner le bord du fond de pâte d'un peu d'eau et déposer les boudins de pâte par-dessus.



Étirer le bord de pâte du bout des doigts vers le haut sur 3-4 cm et presser pour faire adhérer. Piquer le fond à la fourchette. Entreposer 20 min au réfrigérateur.



Pour la farce, mélanger tous les ingrédients, en napper le fond de pâte. Cuire 10 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 220° C, puis finir la cuisson durant 80 min env. à 160° C.



Laisser refroidir 30 min dans le four éteint. Sortir et laisser refroidir dans le moule. Ouvrir le cercle et l'enlever, puis faire glisser le gâteau à l'aide d'une spatule sur une grille à pâtisserie. Avant de servir, entreposer 3-4 h au réfrigérateur. Saupoudrer de sucre glace.

Quatre-quarts au citron



Pour 1 moule à cake d'env. 26 cm

beurre et papier sulfurisé pour le moule

Pâte:

200 g de beurre ramolli

200 g de sucre

1 pincée de sel

1 citron, zeste râpé

4 œufs

200 g de farine

1 cc de poudre à lever

Sirop:

2 citrons pressés

50 g de sucre glace

Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

Ajouter le sucre, le sel et le zeste de citron râpé en mélangeant.

Incorporer les œufs en remuant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Mélanger la farine et la poudre à lever et ajouter le tout tamisé en mélangeant soigneusement.



Déposer le moule à cake sur une feuille de papier sulfurisé. Dessiner le fond ainsi que les 4 côtés au crayon en faisant basculer le moule. Découper et chemiser le moule (dessin au crayon dirigé vers le bas) en faisant adhérer à l'aide de petites noisettes de beurre.



Garnir le moule de pâte.



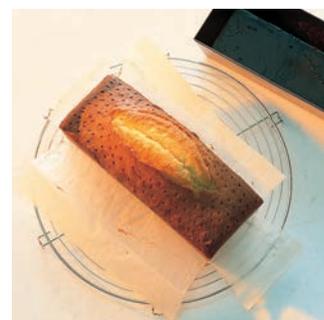
Entailler le cake dans la longueur à l'aide d'un couteau pointu pour obtenir une belle fente. Cuire 55-65 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C.



Vérifier la cuisson du cake en piquant, en son centre, une aiguille à tricoter; s'il est cuit, l'aiguille doit ressortir sèche. Sortir alors le cake du four et laisser refroidir légèrement dans le moule.



Pour le sirop, mélanger le jus de citron et le sucre glace. Transpercer verticalement et à plusieurs endroits le cake encore chaud à l'aide d'une aiguille à tricoter. Arroser régulièrement de sirop en attendant chaque fois que celui-ci soit absorbé par le cake.



Démouler le cake en saisissant des deux mains le papier qui dépasse. Déposer sur une grille à pâtisserie, rabattre le papier vers le bas et laisser refroidir le cake.

Cake, gâteau et madeleines

Gâteau au chocolat
Madeleines
Quatre-quarts au citron





Gâteau au chocolat

Pour 1 moule à charnière
de 24 cm Ø

papier sulfurisé pour le moule

Pâte:

150 g de beurre ramolli
150 g de sucre
6 jaunes d'œufs
150 g de chocolat noir
2-3 cs d'eau
300 g de noisettes moulues
60 g de farine
1 cc de poudre à lever
6 blancs d'œufs montés en neige

Glaçage:

3 cs de gelée de groseille
chauffée
150 g de chocolat noir émietté
3 cs d'eau
75 g de sucre glace
60 g de beurre

Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

Incorporer le sucre.

Ajouter les jaunes d'œufs en remuant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faire fondre le chocolat avec l'eau à tout petit feu dans une petite casserole en remuant de temps en temps. Incorporer à la préparation au beurre.

Mélanger les noisettes moulues, la farine et la poudre à lever, puis déposer par couches en alternant avec les blancs d'œufs en neige sur la préparation. Incorporer délicatement le tout en soulevant avec une spatule en caoutchouc.

Conseil:

Beurrer légèrement le cercle du moule à charnière. Les languettes de papier resteront ainsi collées sur le pourtour du moule.



Déposer le moule sur une feuille de papier sulfurisé, dessiner le fond à l'aide d'un crayon, puis découper env. 7 cm à l'extérieur du trait. Entailler le papier à intervalles réguliers d'env. 6 cm. Rabattre les languettes de papier vers le haut, puis chemiser le moule.



Garnir le moule de pâte, lisser le dessus, puis cuire 45-55 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C.



Vérifier la cuisson du gâteau en piquant, en son centre, une aiguille à tricoter; s'il est cuit, l'aiguille doit ressortir sèche. Sortir alors le gâteau du four.



Enlever le cercle du moule et faire glisser le gâteau à l'aide d'une spatule sur une grille à pâtisserie. Rabattre les languettes de papier vers le bas et laisser refroidir le gâteau.



Pour le glaçage, retourner le gâteau et badigeonner le fond ainsi que les bords de gelée de groseille.



Dans une casserole, faire fondre à petit feu le chocolat avec l'eau, le sucre glace et le beurre. Déposer le gâteau sur le plat de la main en chemisant le plan de travail de papier sulfurisé. Verser le glaçage au milieu et faire pivoter la main afin de le répartir. Pour glacer le bord, utiliser une spatule.



Madeleines

Pour env. 8 petits moules
de 8-9 cm Ø

beurre et farine pour les moules

Pâte:
125 g de beurre ramolli
150 g de sucre
1 pincée de sel
½ citron ou orange, zeste râpé
3 œufs
150 g de farine
½ cc de poudre à lever

Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

Ajouter le sucre, le sel et le zeste de citron ou d'orange râpé en remuant.

Incorporer les œufs en mélangeant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Mélanger la farine et la poudre à lever, ajouter en tamisant et mélanger soigneusement.

Conseil:

Remplacer les petits moules en aluminium par des caissettes en papier plissé. Pour leur conférer suffisamment de tenue, les superposer par trois sur un moule à tarte ou encore chemiser l'intérieur du petit moule en métal d'une caissette en papier.



Badigeonner les petits moules de beurre légèrement fondu et fariner. Déposer en rangs serrés sur un moule à tarte et entreposer au réfrigérateur.



Garnir de pâte les petits moules beurrés et farinés à l'aide de deux cuillères à soupe. Ne remplir les petits moules qu'aux ¾ en forme de petit monticule. Cuire 20-25 min au milieu du four préchauffé à 180° C.



Vérifier la cuisson des madeleines en piquant, en leur centre, une aiguille à tricoter; si elles sont cuites, l'aiguille doit ressortir sèche. Sortir alors les madeleines du four et laisser légèrement refroidir sans démouler.



Détacher les madeleines du bord par une légère pression des doigts en secouant éventuellement les petits moules. Démouler et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.



Bonshommes de pâte

Pour 4 pièces

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

Pâte levée:

500 g de farine, p. ex. à tresse

½ cs de sel

2 cc de sucre

75 g de beurre ramolli

21 g de levure émiétée

2,75 dl de lait tiède

Garniture:

noisettes, noix,

raisins secs, sucre en grains

(grelons)

1 œuf battu pour dorer

Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et le sucre, puis creuser un puits.

Mettre le beurre coupé en morceaux au milieu.

Délayer la levure dans 0,5 dl de lait et verser dans le puits avec le lait restant. Rassembler le tout.

Pétrir la pâte jusqu'à obtention d'une consistance souple et élastique. Des petites bulles d'air doivent apparaître lorsqu'on l'entaille avec un couteau.

Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.

Conseils:

Glisser la pâtisserie en pâte levée dans le four froid directement après le façonnage. Inutile alors de faire lever une nouvelle fois.

Au lieu de glisser la pâtisserie dans le four froid après le façonnage, la laisser lever une dernière fois à couvert durant 20-40 min, la badigeonner de jaune d'œuf, puis la cuire 25-30 min dans le four préchauffé à 200° C.



Ne plus pétrir la pâte une fois levée.



Couper la pâte en 4 morceaux de taille égale et réserver quelques chutes pour la garniture. Rouler chaque morceau de pâte pour lui donner une forme ovale en lissant le dessus.



Pour la tête, découper un triangle de chaque côté dans le haut des boudins avec la corne à pâte. Pour les bras et les jambes, entailler la pâte.



Pour les yeux et la bouche, enfoncer profondément les raisins secs, les noisettes et les noix dans la pâte. Utiliser les chutes de pâte pour les décorations, telles que bonnet, ceinture, etc. Coller avec un peu d'eau. Pour les cheveux, entailler la tête avec une paire de ciseaux.



Déposer les bonshommes de pâte sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner d'œuf battu et glisser la plaque dans la moitié inférieure du four froid. Régler la température à 200° C et cuire 30-40 min.



Vérifier la cuisson en frappant du doigt sur le dos des bonshommes de pâte. S'ils sont cuits, le bruit est sourd.

Pâtisseries en pâte levée

Petits hérissons au chocolat

Savarin

Bonshommes de pâte



Petits hérissons au chocolat



Pour 8 pièces

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

Pâte levée:

500 g de farine, p. ex. à tresse

½ cs de sel

1 cc de sucre

75 g de beurre ramolli

21 g de levure émiétée

2,75 dl de lait tiède

Farce:

4 branches de chocolat noir

coupées en deux

raisins secs pour les yeux

1 œuf battu pour dorer

Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et le sucre, puis creuser un puits.

Mettre le beurre coupé en morceaux au milieu.

Délayer la levure dans 0,5 dl de lait et verser dans le puits avec le lait restant. Rassembler le tout.

Pétrir la pâte jusqu'à obtention d'une consistance souple et élastique. Des petites bulles d'air doivent apparaître lorsqu'on l'entaille avec un couteau.

Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.

Conseils:

Glisser la pâtisserie en pâte levée dans le four froid directement après le façonnage. Inutile alors de faire lever une nouvelle fois.

Au lieu de glisser la pâtisserie dans le four froid après le façonnage, la laisser lever une dernière fois à couvert durant 20-40 min, la badigeonner de jaune d'œuf, puis la cuire env. 20 min dans le four préchauffé à 200° C.



Ne plus pétrir la pâte et la couper en 8 morceaux de taille égale.



Rouler chaque morceau de pâte pour lui donner une forme ovale en lissant le dessus.



Enfoncer les demi-branches de chocolat depuis le bas au milieu du morceau de pâte et presser les bords pour faire adhérer. Façonner en petits hérissons.



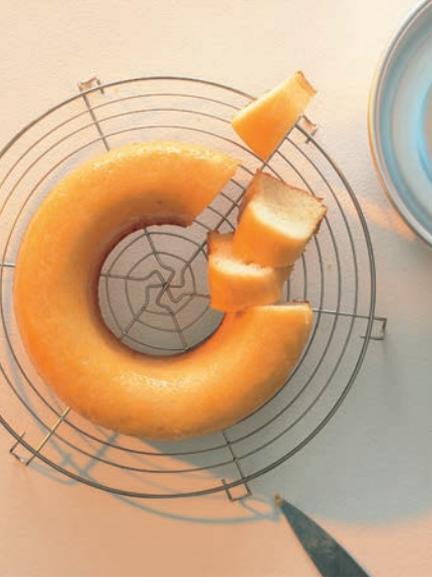
Pour les yeux, enfoncer profondément les raisins secs dans la pâte. Déposer les petits hérissons en les espaçant sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé.



Recouvrir les petits hérissons d'un sachet de plastique coupé en deux et entreposer 15 min au réfrigérateur.



Badigeonner les petits hérissons d'œuf battu. Découper les piquants avec une paire de ciseaux. Glisser les petits hérissons au milieu du four froid, régler la température à 200° C et cuire 25-30 min.



Savarin

**Pour 1 moule à savarin
d'env. 1 litre**

beurre et farine pour le moule

Pâte levée:

175 g de farine

¾ cc de sel

3 cs de sucre

50 g de beurre ramolli

21 g de levure émiettée

1,25 dl de lait tiède

1 œuf battu

Sirop:

3 dl d'eau

75 g de sucre

2 citrons, zeste râpé

quelques gouttes d'arôme de rhum,

selon les goûts

3-4 cs de confiture d'abricot

chauffée et

passée au tamis

Pour la pâte, mélanger la farine, le sel et le sucre, puis creuser un puits.

Mettre le beurre coupé en morceaux au milieu.

Délayer la levure dans la moitié du lait et verser dans le puits avec le lait restant et l'œuf. Battre la pâte avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse et que des bulles se forment.



Badigeonner le moule au pinceau avec du beurre légèrement fondu.



Garnir de pâte et recouvrir d'un sachet de plastique coupé en deux.



Laisser lever la pâte pratiquement jusqu'au bord du moule, puis cuire 25-30 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C.



Laisser refroidir légèrement le savarin dans le moule. Dégager délicatement le bord avec une spatule et démouler sur une grille à pâtisserie. Rincer le moule et le sécher.



Pour le sirop, porter à ébullition l'eau avec le sucre et le zeste de citron. Laisser reposer 10 min. Enlever le zeste de citron, ajouter l'arôme et verser la moitié du sirop dans le moule.



Remettre le savarin encore chaud dans le moule. Perforer légèrement et à plusieurs endroits la pâte avec une aiguille à tricoter et arroser avec le sirop restant. Laisser reposer à couvert jusqu'à absorption complète du sirop. Démouler pour servir et badigeonner de confiture d'abricot.



Moulins à vent

Pour 16 pièces

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

Pâte feuilletée au séré:

250 g de farine

½ cc de sel

120 g de beurre froid,

coupé en morceaux

250 g de séré demi-gras

1-2 jaunes d'œufs délayés dans

1-2 cc de lait pour dorer

sucre en grains

pour parsemer

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Incorporer les morceaux de beurre.

Travailler à la main jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse et uniforme, creuser un puits.

Mettre le séré au milieu et rassembler avec une corne à pâte sans pétrir. Façonner la pâte en un rectangle, aplatir, emballer dans un film transparent et entreposer au moins 1 h au réfrigérateur.

Simple tour: abaisser la pâte en un rectangle d'env. 40 × 20 cm. Rabattre l'un sur l'autre les côtés les moins larges de façon à obtenir trois couches. Couvrir et entreposer 20 min au réfrigérateur.

Double tour: abaisser une nouvelle fois la pâte en un rectangle de même dimension. Rabattre les côtés les moins larges jusqu'au centre de façon à ce que les bords se touchent. Plier à nouveau la pâte de sorte à obtenir quatre couches. Couvrir et entreposer 20 min au réfrigérateur.

Conseils:

Travailler la pâte feuilletée froide.

Ne pas badigeonner de jaune d'œuf au-delà des bords, afin d'éviter que les couches ne collent l'une à l'autre.

Pour entailler la pâte, utiliser un couteau pointu.

Superposer les chutes de pâte sans jamais les pétrir.



Sortir la pâte du réfrigérateur.



Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en un carré de 40 cm de côté et de 3-4 mm d'épaisseur en passant le rouleau à pâtisserie du centre vers les quatre coins. Détacher régulièrement du plan de travail à l'aide d'une spatule.



Égaliser les côtés avec une roulette coupe-pizza ou un couteau bien aiguisé. Découper l'abaisse de pâte en 16 carrés de taille égale. Déposer sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé et entreposer env. 20 min au réfrigérateur.



Entailler les carrés de pâte de chaque coin vers le milieu mais sans aller jusqu'au bout avec une roulette coupe-pizza ou un couteau.



Déposer une noisette de jaune d'œuf au centre avec un pinceau. Rabattre un coin sur deux du carré vers le milieu et presser légèrement pour faire adhérer.



Badigeonner les moulins à vent de jaune d'œuf sans déborder. Parsemer de sucre en grains et cuire 10-15 min au milieu du four préchauffé à 220° C.

Friandises en pâte feuilletée

Jalousies aux prunes
Croissants au fromage
Moulins à vent



Jalousies aux prunes



Pour 12 pièces

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

Pâte feuilletée au beurre:

250 g de farine

½ cc de sel

100 g de beurre froid,

coupé en morceaux

1 dl d'eau

1 cc de vinaigre

100 g de beurre froid, coupé en

fines tranches

1 jaune d'œuf délayé dans

1 cc de lait pour dorer

Garniture:

6-12 prunes, en fonction de la taille,

coupées en lamelles

un peu de jus de citron

20 g de beurre froid, coupé en

flocons

sucre glace pour saupoudrer,

selon les goûts

Conseils:

Travailler la pâte feuilletée froide.

Ne pas badigeonner de jaune d'œuf au-delà des bords, afin d'éviter que les couches ne collent l'une à l'autre.

Pour entailler la pâte, utiliser un couteau pointu.

Superposer les chutes de pâte sans jamais les pétrir.

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Incorporer les morceaux de beurre.

Travailler à la main jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse et uniforme, creuser un puits.

Verser l'eau et le vinaigre au milieu et rassembler avec une corne à pâte sans pétrir. Façonner la pâte en un rectangle, aplatir, emballer dans un film transparent et entreposer 30 min au réfrigérateur.

Abaissier la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en un rectangle de 30 x 20 cm. Parsemer la moitié de l'abaisse de lamelles de beurre. Rabattre l'autre moitié par-dessus. Passer le rouleau à pâtisserie pour faire adhérer. Couvrir et entreposer 30 min au réfrigérateur.

Simple tour: abaisser la pâte en un rectangle d'env. 40 x 20 cm. Rabattre l'un sur l'autre les côtés les moins larges de façon à obtenir 3 couches. Couvrir et entreposer 20 min au réfrigérateur.

Double tour: abaisser une nouvelle fois la pâte en un rectangle de même dimension. Rabattre les côtés les moins larges jusqu'au centre de façon à ce que les bords se touchent. Plier à nouveau la pâte de sorte à obtenir 4 couches. Couvrir et entreposer 20 min au réfrigérateur. Effectuer en alternance 3 simples tours et 3 doubles tours.



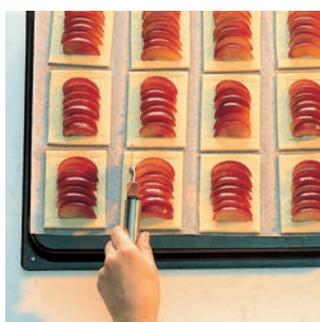
Sortir la pâte du réfrigérateur.



Abaissier la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en un carré de 30 cm de côté et de 4-5 mm d'épaisseur en passant le rouleau à pâtisserie du centre vers les quatre coins. Détacher régulièrement du plan de travail à l'aide d'une spatule.



Égaliser les côtés avec une roulette coupe-pizza ou un couteau bien aiguisé. Découper l'abaisse en 12 rectangles de taille égale. Déposer sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé et entreposer 20 min au réfrigérateur.



Garnir de lamelles de prunes en laissant tout autour un bord libre d'env. 1,5 cm de large. Entailler légèrement la pâte autour des fruits avec une roulette coupe-pizza ou un couteau bien aiguisé. Arroser les prunes de jus de citron et parsemer de flocons de beurre.



Badigeonner les bords de pâte de jaune d'œuf sans déborder. Cuire 12-15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.



Sortir les jalousies du four et laisser légèrement refroidir sur la plaque. Déposer ensuite sur une grille à pâtisserie, laisser complètement refroidir et saupoudrer éventuellement de sucre glace.

Croissants au fromage



Pour 8 pièces

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

Pâte feuilletée au séré:

125 g de farine

½ cc de sel

60 g de beurre froid,

coupé en morceaux

125 g de séré demi-gras

1 œuf battu pour dorer

Farce:

120 g de Sbrinz AOP râpé

1 petite gousse d'ail écrasée

1 cc d'amidon de maïs

1 œuf battu

1-2 cs de lait

1 tomate coupée en brunoise

1 cs de persil haché

sel, poivre, noix de muscade râpée

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Incorporer les morceaux de beurre.

Travailler à la main jusqu'à obtention d'une pâte grumeleuse et uniforme, creuser un puits.

Mettre le séré au milieu et rassembler avec une corne à pâte sans pétrir. Façonner la pâte en un rectangle, aplatis, emballer dans un film transparent et entreposer au moins 1 h au réfrigérateur.

Simple tour: abaisser la pâte en un rectangle d'env. 25 x 20 cm. Rabattre l'un sur l'autre les côtés les moins larges de façon à obtenir 3 couches. Couvrir et entreposer 20 min au réfrigérateur.

Double tour: abaisser une nouvelle fois la pâte en un rectangle de même dimension. Rabattre les côtés les moins larges jusqu'au centre de façon à ce que les bords se touchent. Plier à nouveau la pâte de sorte à obtenir 4 couches. Couvrir et entreposer 20 min au réfrigérateur.

Conseils:

Travailler la pâte feuilletée froide.

Ne pas badigeonner de jaune d'œuf au-delà des bords, afin d'éviter que les couches ne collent l'une à l'autre.

Pour entailler la pâte, utiliser un couteau pointu.

Superposer les chutes de pâte sans jamais les pétrir.



Sortir la pâte du réfrigérateur et rabattre l'un sur l'autre les deux côtés les moins larges de façon à obtenir un carré et à pouvoir abaisser la pâte en rond.



Abaisser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné en un rond (env. 35 cm Ø) de 2 mm d'épaisseur en passant uniformément le rouleau à pâtisserie sur l'abaisse. Détacher régulièrement la pâte du plan de travail à l'aide d'une spatule.



Couper l'abaisse de pâte en 8 parts égales avec une roulette coupe-pizza ou un couteau bien aiguisé.



Pour la farce, mélanger tous les ingrédients et répartir sur les parts de pâte en laissant tout autour un bord libre d'env. 1,5 cm de large.



Badigeonner légèrement les bords à l'œuf sans déborder. Enrouler chaque part sans serrer du côté le plus large vers la pointe et courber légèrement en forme de croissant. Déposer, pointe dirigée vers le bas, sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.



Dorer les croissants à l'œuf et cuire 20-25 min au milieu du four préchauffé à 220° C.



Biscuit roulé aux fraises

Pour 1 plaque à pâtisserie
de 32 x 40 cm

papier sulfurisé pour la plaque

Biscuit de Savoie:
4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
100 g de sucre ou de sucre glace
4 jaunes d'œufs
100 g de farine
30 g de beurre fondu, refroidi

Farce:
1,8 dl de crème
1-2 cc de sucre glace,
selon les goûts
250 g de fraises coupées en petits
morceaux

sucre glace pour saupoudrer

Pour la pâte, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel.

Ajouter le sucre et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne brillant.

Incorporer les jaunes d'œufs en fouettant brièvement.

Ajouter la farine tamisée en deux portions en procédant délicatement et rapidement.

Incorporer délicatement le beurre fondu.



Étaler la pâte avec une spatule en un rectangle d'env. 1 cm d'épaisseur sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé. Lisser les bords et cuire 8-10 min au milieu du four préchauffé à 220° C.



Enlever le biscuit avec le papier sulfurisé de la plaque et le renverser sur un linge de cuisine propre. Passer un chiffon humide sur le papier sulfurisé, puis détacher délicatement et lentement le papier du biscuit.



Renverser la plaque sur le biscuit et laisser refroidir.



Pour la farce, fouetter la crème additionnée éventuellement de sucre glace jusqu'à consistance ferme. Incorporer les fraises. Recouvrir le biscuit de farce en laissant un bord libre d'env. 2 cm et, du côté de la soudure, d'env. 5 cm de large. Enrouler délicatement.



Envelopper le biscuit roulé dans un film transparent et l'entreposer au moins 1 h au réfrigérateur.



Déballer le biscuit roulé, déposer sur une grille à pâtisserie et saupoudrer de sucre glace.

Pâtisseries à base de génoise et de biscuit de Savoie

Gâteau aux framboises et à la ricotta
Délices aux noisettes • Biscuit roulé aux fraises



Gâteau aux framboises et à la ricotta

Pour 1 moule à charnière
de 24 cm Ø

papier sulfurisé pour le moule

Génoise:

4 œufs

120 g de sucre

1 pincée de sel

1 cs d'eau chaude

1 citron, zeste râpé

140 g de farine

120 g de beurre fondu, refroidi

Farce:

250 g de ricotta

½ citron, zeste râpé

3 cs de sucre

1,8 dl de crème fouettée

300 g de framboises

framboises et sucre glace
pour décorer

Pour la génoise, mettre les œufs, le sucre, le sel et l'eau dans un saladier et battre au bain-marie chaud jusqu'à consistance onctueuse.

Retirer le saladier du bain-marie, plonger dans de l'eau froide et continuer à fouetter jusqu'à refroidissement de la préparation.

Ajouter le zeste de citron râpé.

Incorporer la farine tamisée en deux portions en procédant délicatement et rapidement.

Incorporer délicatement le beurre fondu.

Conseils:

Ne pas beurrer le cercle du moule, afin de permettre à la génoise de lever plus facilement.

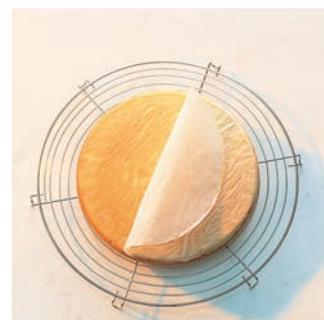
Avant de couper transversalement la génoise, la laisser reposer durant 12-24 h.



Chemiser le fond du moule de papier sulfurisé et ne pas beurrer l'intérieur du cercle.



Garnir de pâte, lisser le dessus et cuire env. 30 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Vérifier la cuisson en enfonçant au centre une aiguille à tricoter; si la génoise est cuite, l'aiguille doit ressortir sèche.



Laisser refroidir la génoise durant 5 min dans le moule, puis dégager le bord avec une spatule. Ouvrir le cercle et l'enlever. Déposer une grille à gâteau sur la génoise et renverser le tout avec la grille. Détacher le papier sulfurisé. Laisser refroidir puis reposer à couvert durant 12-24 h.



Entailler le pourtour de la génoise avec un couteau bien aiguisé. Glisser un fil à coudre fin dans l'entaille, croiser les deux extrémités du fil à l'avant et tirer sur les bouts de façon à couper la génoise transversalement en deux.



Enlever le couvercle.



Pour la farce, mélanger soigneusement la ricotta, le zeste de citron râpé et le sucre. Ajouter la crème fouettée. Incorporer délicatement les framboises et couvrir le fond de génoise de farce. Lisser, poser le couvercle et décorer.



Délices aux noisettes

Pour env. 10 pièces

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie

Biscuit de Savoie:
4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
100 g de sucre en poudre ou de sucre glace
4 jaunes d'œufs
100 g de noisettes moulues
50 g de farine
30 g de beurre fondu, refroidi

Farce:
2 dl de crème
1 sachet d'épaississant pour crème
2 cs de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 cs de noisettes moulues

2 cs de gelée de groseille chauffée pour badigeonner

Pour la pâte, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel.

Ajouter le sucre et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne brillant.

Incorporer les jaunes d'œufs en fouettant brièvement.

Mélanger les noisettes moulues et la farine et les ajouter en 2 portions en procédant délicatement et rapidement.

Incorporer délicatement le beurre fondu.



Étaler la pâte avec une spatule en un rectangle de 1,5 cm d'épaisseur sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé. Lisser les bords et cuire 7-10 min au milieu du four préchauffé à 220° C.



Enlever le biscuit avec le papier sulfurisé de la plaque et le renverser sur un linge de cuisine propre. Passer un chiffon humide sur le papier sulfurisé, puis détacher délicatement et lentement le papier du biscuit.



Renverser la plaque sur le biscuit et laisser refroidir.



Égaliser les bords du biscuit avec une roulette coupe-pizza ou un couteau bien aiguisé, puis découper en 6 bandes de même largeur.



Pour la farce, fouetter la crème avec l'épaississant pour crème. Incorporer les ingrédients restants. Badigeonner 4 bandes de gelée de groseille, puis de farce. Superposer par deux et finir par une bande de biscuit nature. Couvrir et entreposer 1 h au réfrigérateur.



Découper les bandes en pavés avec un long couteau bien aiguisé et maintenant le couteau bien droit.

Baisers de meringue

Pour env. 20 pièces

Pour la pâte, monter les blancs d'œufs en neige.

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie
poche à douille lisse ou cannelée

Ajouter la moitié du sucre et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne brillant.

Pâte à meringue:

4 blancs d'œufs
125 g de sucre
100 g de sucre glace
1 ½ cs d'amidon de maïs

Incorporer le sucre restant en fouettant brièvement (voir conseils macarons aux noisettes).

Mélanger le sucre glace et l'amidon de maïs et incorporer en tamisant à la préparation avec une spatule en caoutchouc.

Conseils:

Utiliser du blanc d'œuf vieux d'env. 2 semaines permet d'obtenir une neige plus ferme que le frais. Pour être monté en neige, le blanc d'œuf doit être bien froid.

Pour préparer des baisers au chocolat, incorporer 2-3 cuillères à soupe de chocolat en poudre au sucre glace et à l'amidon de maïs.

Si les baisers sont de petite taille, raccourcir le temps de cuisson à 1 h-1 h 15.



Rabattre env. 1/3 du bord de la poche à douille vers le bas. Placer la douille et remplir la poche de pâte avec une spatule en caoutchouc.



Rabattre à nouveau le bord de la poche à douille vers le haut et pousser la pâte vers l'avant du plat de la main.



Rabattre les deux extrémités de la poche à douille vers le bas.



Enrouler la poche. Tenir fermement la poche à douille d'une main et, de l'autre, conduire la douille. Former des spirales sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé, puis cuire 1 h 30-2 h au milieu du four préchauffé à 100° C.

Biscuits à base de blanc d'œuf

Macarons aux noisettes

Étoiles à la cannelle

Baisers de meringue



Macarons aux noisettes



Pour env. 50 pièces

Pour la pâte, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel.

papier sulfurisé pour la plaque à pâtisserie
poche à douille lisse ou cannelée

Ajouter la moitié du sucre et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne brillant.

Incorporer les noisettes moulues et le sucre restant en fouettant brièvement.

Pâte à macaron:

3 blancs d'œufs

1 pincée de sel

125 g de sucre

250-300 g de noisettes moulues

50 noisettes entières, env. 100 g, pour la garniture

Conseils:

Tester la fermeté de la neige de blanc d'œuf en l'entaillant avec un couteau. Si l'entaille reste visible, elle est suffisamment ferme.

Pour tester la fermeté de la pâte à meringue, il suffit de contrôler si le mélange de blanc d'œuf et de sucre forme des crêtes. Si oui, la fermeté est bonne.

Façonner en boulettes ou en navettes à l'aide de 2 cuillères à café, puis déposer sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.



Rabattre env. $\frac{1}{3}$ du bord de la poche à douille vers le bas. Placer la douille et remplir la poche de pâte avec une spatule en caoutchouc.

Rabattre à nouveau le bord de la poche à douille vers le haut et pousser la pâte vers l'avant du plat de la main.

Rabattre les deux extrémités de la poche à douille vers le bas.



Enrouler la poche jusqu'à la pâte. Tenir fermement la poche à douille d'une main et, de l'autre, conduire la douille. Former des boulettes sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Garnir chaque macaron d'une noisette et laisser sécher à température ambiante durant 5-6 h ou toute la nuit, puis cuire durant 8-12 min au milieu du four préchauffé à 180° C.



Étoiles à la cannelle

Pour 40-50 pièces,
en fonction de la taille des
emporte-pièces

**papier sulfurisé pour la plaque à
pâtisserie**

Pâte et glaçage:
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
250 g de sucre glace
1 ½ cs de cannelle en poudre
½ cs de jus de citron
350 g env. d'amandes moulues

Pour la pâte, monter les blancs d'œufs en neige avec le sel.

Ajouter le sucre glace et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne brillant. En réserver 1 dl à couvert pour le glaçage.

Incorporer les ingrédients restants en mélangeant et rassembler le tout.

Conseils:

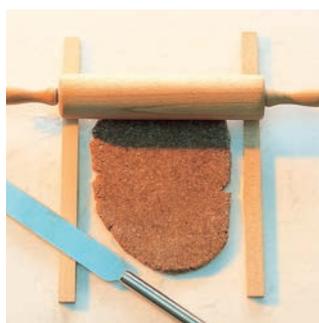
Durant le découpage, rincer plusieurs fois les emporte-pièces à l'eau chaude, puis les sécher soigneusement: c'est le moyen le plus simple d'enlever la pâte restant attachée aux pointes.

Rassembler si possible sans sucre les chutes de pâte après avoir abaissé chaque portion de pâte et n'étendre le tout qu'à la fin, lorsque toute la pâte aura été découpée.

Glacer les étoiles crues à l'aide d'une petite spatule et étirer soigneusement le glaçage dans les coins au moyen d'un cure-dents. Déposer les biscuits sur le dos d'une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Laisser sécher 5-6 h à température ambiante ou toute la nuit. Cuire 3-5 min au milieu du four préchauffé à 250° C.



Partager la pâte en 2-3 portions.



Abaisser la pâte par portions entre des réglettes à pâte sur 7-10 mm d'épaisseur sur un plan de travail légèrement saupoudré de sucre. Détacher régulièrement la pâte avec une spatule.



Sucrez légèrement les emporte-pièces, découper des étoiles et déposer celles-ci sur le dos d'une plaque chemisée de papier sulfurisé.



Laisser sécher à température ambiante durant 5-6 h ou toute la nuit, puis cuire 3-5 min au milieu du four préchauffé à 250° C.



Plonger brièvement les étoiles encore chaudes dans le glaçage, laisser égoutter. Étaler éventuellement le glaçage avec une spatule et déposer sur une grille à pâtisserie.

Impressum

© Copyright by

Producteurs Suisses de Lait PSL,
2017, Berne

Direction du projet

Ursi Lauper, PSL, Berne

Recettes

Silvia Erne-Bryner, Erlinsbach

Photos

Michael Wissing, Waldkirch (D)

**Mise en page, réalisation
et composition**

Grasdorf & Partner

**Conception et rédaction
des textes**

Grasdorf & Partner

Traduction

Madeleine de Couët, Zoug

Lithographie

Denz Lith-Art AG, Berne

Impression

Ostschweiz Druck, Wittenbach

146226F

Relations publiques
Weststrasse 10
Case postale
CH-3000 Berne 6

Téléphone 031 359 57 28
Télécopie 031 359 58 55
pr@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch

