

# LE ROULÉ FRUITS ROUGES

« Nous avons travaillé sur le déploiement de ce produit pendant longtemps pour proposer une recette qui nous ressemble. Nous sommes partis sur une base de pain viennois pour avoir quelque chose de très moelleux, et nous avons ajouté des fruits rouges pour apporter de la fraîcheur et un peu d'acidité, afin de casser la rondeur du viennois. »

## Pour 15 à 20 pièces :

### Pâte à viennois :

Farine US 1000g  
Lait Entier 550g + 11,5g de bassinage  
Œufs 50g  
Sucre 100g  
Sel 20g  
Beurre 25g  
Levain Liquide 100g  
Beurre 150g  
Miel 60g

1. La veille de la préparation des roulés, préparer la pâte à viennois : 5 min en V1 puis 2 min en V2 : sans le beurre, 5 min en V1 puis 3 min : lissage avec le beurre  
2. La mettre en forme de rectangle et la laisser au frigo toute la nuit.

### Compotée de fruits rouges :

(Ingrédients pour appareil fruits rouges pour 1 pâton de 6kg de pâte )

Framboises fraîches 380 g + 220 g  
Myrtilles fraîches 70g + 130 g  
Mûres fraîches 50g + 90g  
Citrons 1 zeste  
Jus de citron 20g  
Cassonade 175g  
Pectine 30g

1. Mettre les fruits, le zeste et le jus de citron dans une casserole. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 20 minutes.  
2. Pendant ce temps, mélanger la cassonade à la pectine, puis intégrer à la compote.  
3. Faire bouillir quelques minutes puis réserver au frais.

## Montage :

1. Fleurer le plan de travail et y déposer l'abaisse de pâte. Prendre la compote de fruits rouges puis étaler de manière homogène sur 4/5ème du pâton.
2. Ajouter les fruits frais mélangés par-dessus, sur une moitié du pâton seulement (celle du côté où l'on a laissé 1/5 vide)
  - a. Framboises 220g
  - b. Myrtilles 130g
  - c. Mûres 90g
3. Rouler la pâte très serrée et découper en pièces de 180g soit environ 15-20 pièces.
4. Décorer avec la dernière partie de la pâte du roulé, torsadé sur le dessus.
5. Réserver au congélateur.
6. Mettre la cassonade sur le dessus des roulés.
7. Laisser pousser à 25°C
8. Dorer avec les œufs et saupoudrer de cassonade.
9. Cuire à 200°C pendant 20 minutes.

- ✓ Un roulé doré, croustillant et bien caramélisé en surface et moelleux à cœur.
- ✓ Un appareil bien réparti où l'on voit les morceaux de fruits
- ✓ Des torsades régulières mais pas trop.

Recette réalisée par  
**MAMICHE**  
Boulangerie de quartier



Recette réalisée par  
**MAMICHE**  
Boulangerie de quartier



# LE COBBLER ABRICOTS, GINGEMBRE ET SÈSAME

« Nous avons découvert ce dessert pendant l'un de nos voyages en Angleterre. Il s'inspire directement du crumble, dont il reprend toute la générosité et gourmandise. Ici aux abricots, gingembre et sésame, c'est un délice garanti ! »

## Pour 4-6 personnes :

### Préparation abricots :

1kg d'abricots frais  
190g de sucre muscovado  
2g de vanille  
5g de gingembre frais haché

### Pâte :

225g de farine pâtissière  
90g de farine d'épeautre  
75g de sucre cassonade  
8g de sel fin  
23g de baking powder  
130g de beurre doux  
225g de crème liquide  
100g de sucre cassonade  
25g de sésame

### Procédé :

1. Dénoyer les abricots et les couper en 4.  
Ajouter le sucre muscovado, la vanille, le gingembre haché et bien mélanger avec les mains.  
Mettre au fond d'un plat en une couche épaisse en tassant bien (environ 3-5 cm).
2. Préparer l'appareil : mettre les 2 farines, le sel, la baking powder et le sucre dans un robot.  
Ajouter le beurre bien froid en petit cubes et mélanger avec l'embout spatule jusqu'à obtenir une consistance sableuse (un peu comme un crumble).
3. Ajouter la crème liquide doucement : une fois le mélange bien incorporé, passer la pâte sur le plan de travail préalablement fariné.
4. Étaler la pâte d'une épaisseur d'environ 1 cm (un peu épais) et détailler des cercles à l'emporte-pièce (ou tout autre forme de votre choix).
5. Les mettre alignés sur les abricots.
6. Dorer avec un mélange œuf, sel, sucre et lait au pinceau.
7. Saupoudrer avec beaucoup de cassonade et de sésame.
8. Enfourner au four ventilé à 165°C pendant 40 minutes.



Recette réalisée par  
**MAMICHE**  
Boulangerie de quartier



# LA BABKA CHOCOLAT NOIR ET FLEUR D'ORANGER

« Un grand classique, que nous avons découvert lors de notre premier voyage à New York. Il est resté dans nos cœurs pour la vie et c'est tout naturellement que nous avons voulu le ramener en France. On y retrouve du chocolat noir, relevé par une touche de fleur d'oranger, qui apporte une note délicate et parfumée. »

## Pour 1 babka :

### Pâte à brioche pour 600g :

250g de farine (T45 ou Gruau)  
50g de sucre  
1 cuillère à café de sel  
10g de levure fraîche  
3 œufs frais  
165g de beurre AOP Charentes Poitou à température ambiante

### Appareil à babka pour 200g :

Beurre ramolli : 60g  
Cacao en poudre 44% : 102g  
Sucre vergeoise : 50g  
Pépites de chocolat noir  
Fleur d'oranger : 5g

## Pour l'appareil au chocolat :

1. Mélanger au batteur le beurre et le sucre à l'aide d'une « feuille » jusqu'à obtention d'une texture bien crémeuse.
2. Ajoute le cacao petit à petit.

## Pour la brioche :

1. Mettre la farine, le sucre, le sel et la levure dans la cuve d'un batteur.
2. Ajouter les 3 œufs et pétrissez 2-3 minutes à vitesse lente jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
3. Incorporer au fur et à mesure le beurre ramolli dans la cuve et pétrissez avec la vitesse supérieure jusqu'à ce que la pâte « fouette » la cuve et qu'elle se décolle (5 à 6 minutes). Vous pouvez finir par une vitesse plus élevée quelques secondes pour s'assurer que le mélange soit bien lisse et bien mélangé.
4. Mettre la brioche en forme en boule et déposez un torchon ou bien un film plastique sur le dessus puis laissez reposer la pâte 1h à température ambiante.
5. Lorsque la pâte a poussé et qu'elle aura presque doublé de volume, la placer au frigo 2h pour qu'elle se raffermisse.
6. Sortir le pâton et abaisser avec un laminoin ou bien un rouleau à pâtisserie, en veillant bien à fariner votre plan de travail, pour obtenir une épaisseur de 4mm environ.
7. Filmer et remettez l'abaisse au froid pendant une vingtaine de minutes.
8. Fleurer de nouveau votre plan de travail, puis étalez à l'aide d'une spatule l'appareil à babka sur toute la surface de la brioche sans oublier les bords.
9. Garnir toute la surface de la plaque à brioche de pépites de chocolat en fonction de vos envies.
10. Rouler la pâte sur elle-même pour faire un « escargot ». Couper-le en deux parties égales dans toute sa longueur.
11. Faire une tresse à 2 branches et le tour est joué !
12. Faire pousser la brioche près d'une source de chaleur (votre radiateur par exemple) entre 1h à 2h (une fois de plus elle aura presque doublé de volume)
13. Enfournez pendant 40 min à 180°C. Attention la cuisson en surface peut aller très vite selon les fours donc soyez vigilant en fonction de la cuisson souhaitée.



Recette réalisée par  
**MAMICHE**  
Boulangerie de quartier

# LE BROWNIE CHOCOLAT NOIR ET FLEUR DE SEL

« Un grand classique, mais en version ultra chocolatée.  
Notre recette est particulièrement riche en noisettes et en amandes,  
bien plus généreuse que dans beaucoup d'autres versions. »

## Pour un brownie : (moule rectangulaire avec 16 pièces/moule)

280g beurre  
375 + 50 g de chocolat haché  
530 g de sucre semoule  
5 œufs coquilles  
100 g de farine pâtissière  
120g de noisettes  
120g d'amandes  
5 g de fleur de sel

### Procédé :

1. Faire torréfier les noisettes et les amandes à torréfier au four à 180°C jusqu'à obtenir une légère coloration et parfum dans le labo.
2. Dans un cul de poule, mélanger à peine les œufs et le sucre.
3. Ajouter le beurre et la première partie du chocolat hachée préalablement fondu.
4. Ajouter les fruits secs précédemment torréfiés, le reste du chocolat haché ainsi que les ingrédients secs.
5. Chemiser le moule et ajoutez-y la préparation.
6. Enfourner pendant 30 minutes à 180° : le brownie doit être tremblotant sur le dessus.
7. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir le brownie et placer le au froid toute la nuit avant dégustation.



Recette réalisée par

**MAMICHE**

*Boulangerie de quartier*



# LE COLESLAW THAÏ

« Ce coleslaw est un classique de Mamiche Traiteur. Avec une touche asiatique : le chou blanc et la carotte, le goût du sésame au yuzu, et le croquant des cacahuètes qui vient sublimer le tout. »

## Pour 4 personnes :

400g de carottes râpées

400g de chou blanc râpé

## Pour la décoration :

20g de cacahuètes torréfiées

1 botte de coriandre

Sésame torréfié au yuzu

## Sauce :

30g de gingembre râpé

2 gousses d'ail

20g de jus de citron vert

20g d'huile de sésame grillé

30g de vinaigre de cidre

18g de miel

24g de fleur de sel

Poivre du moulin

## Procédé :

1. Préparer la sauce :

Mixer d'abord l'ail, le gingembre et la fleur de sel ensemble.

Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.

2. Râper les carottes et le chou.

3. Ajouter la sauce et le sésame et bien mélanger. Laisser reposer au moins 30 minutes pour que les crudités s'imbibent bien du goût de la sauce.

4. Dresser dans un joli plat, ajouter du sésame au yuzu, les cacahuètes pour la décoration et enfin la coriandre grossièrement hachée.



Recette réalisée par  
**MAMICHE**  
Boulangerie de quartier



# LA FOCACCIA TAPENADE, COURGETTE, MOZZARELLA, ANCHOIS ET AMANDES

« Ce pain italien ultra moelleux, avec le croquant de l'amande, le côté bien salé de l'anchois et de la tapenade, et le fondant de la mozzarella associé à la courgette en font une pause snacking gourmande et rafraîchissante. »

## Pour 1 sandwich :

30g tapenade maison (olives noires de Kalamata, ail, jus de citron et huile d'olive)  
80g mozzarella égouttée  
3 filets d'anchois  
15g d'amandes torréfiées concassées  
100g de courgettes cuites  
40g de pousses d'épinards

## Procédé :

1. La veille, égoutter la mozzarella
2. Faire la tapenade en mixant ensemble : olives noires de Kalamata, ail, jus de citron et huile d'olive
3. Faire rôtir les courgettes : faire de lamelles fines type tagliatelles et cuire au four à 180°C pendant 30 minutes environ avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive et du thym
4. Faire torréfier les amandes au four à 180°C pendant 10 minutes, puis les concasser grossièrement
5. Couper la focaccia
6. Sur le fond, ajouter la tapenade
7. Ajouter les courgettes cuites
8. Ajouter les fines tranches de mozzarella pour faire une épaisseur et parsemer d'amandes torréfiées et 5 filets d'anchois coupés en petit morceaux
9. Puis ajouter les pousses d'épinards
10. Fermer et emballer avec papier cuisson + toaster



Recette réalisée par  
**MAMICHE**  
Boulangerie de quartier

# LE SANDWICH JAMBON CRU, TOMATES SECHEES, MOZZARELLA ET PESTO

« Ce sandwich au jambon de Bayonne, avec des tomates séchées, de la mozzarella et du pesto est un grand classique de chez Mamiche. Lorsqu'il est réchauffé : bien croustillant à l'extérieur, réconfortant, avec le fromage qui s'effiloche à la dégustation. »

## Pour 1 sandwich :

2 tranches de pain de campagne  
Jambon cru  
Tomates séchées  
Mozzarella  
Huile d'olive  
Sel Poivre  
Pesto maison (basilic, pignons, parmesan et huile d'olive)

## Procédé :

1. Sur une tranche de pain, étaler le pesto maison généreusement.
2. Ajouter les tranches de jambon cru tranchées finement.
3. Ajouter la mozzarella préalablement égouttée afin qu'elle ne dégorge pas sur le pain. Saler et poivrer.
4. Mettre un filet d'huile d'olive sur l'autre tranche de pain.
5. Refermer et mettre à griller juste avant de déguster.