

Esprit et chocolat

A peine sur le marché, la Mini Choco-Tartelette de HUG célèbre déjà ses premiers succès sur les buffets de dessert de pâtisseries suisses renommés. Par exemple chez Rolf Mürner lors du concours de cuisine artistique « Le Cuisinier d'Or de Kadi ».

L'engagement de HUG dans la gastronomie

L'entreprise familiale lucernoise HUG s'investit depuis plus de 130 ans pour ses valeurs. A Malters, tradition, qualité et cordialité ne sont pas de simples formules de marketing, mais des valeurs vécues, de l'étagé de la direction à la production. Depuis plus de trente ans, HUG joue également un rôle important dans le domaine de la gastronomie en tant que fournisseur de produits semi-finis de grande qualité. En outre, HUG soutient depuis des années le Forum des cuisiniers à Interlaken, les «International Chef Days (ICD)» à Davos, l'équipe nationale de football des cuisiniers, le concours des apprentis cuisiniers Gusto ainsi que la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers. Depuis 2008, HUG est par ailleurs l'un des principaux sponsors de l'Equipe nationale des cuisiniers.

HUG SA

Neumühlestrasse 4
6102 Malters
041 499 75 75
www.hug-luzern.ch

L'homme s'y connaît en buffets de dessert. Il a créé les premiers vrais grands buffets, à l'âge de 25 ans, lorsqu'il était chef pâtissier au Grand Hôtel Victoria-Jungfrau à Interlaken. Aujourd'hui, avec 14 années d'expérience professionnelle et un titre de champion du monde, Rolf Mürner ne les compte plus depuis longtemps. «Le mois dernier, j'ai organisé le catering d'une manifestation pour 1000 personnes à Berne, et un autre à la Halle Maag à Zurich pour 1200 invités, le 1er mars à 8 heures du matin, aujourd'hui, j'en attends un peu moins.» Nous nous trouvons à l'Hôtel Allegro Kursaal à Berne. Au fond, dans le hall, les premiers finalistes du concours «Le Cuisinier d'Or de Kadi» cuisinent déjà pour décrocher le trophée le plus convoité de la scène de la gastronomie en Suisse. Rolf Mürner arrive, d'excellente humeur, avec trois caisses. Il y a deux jours, il donnait encore des cours en Arabie Saoudite, et hier, dans l'entreprise SwissPastryDesign qu'il a fondée en 2008, il créait le buffet de dessert qu'il offre aujourd'hui au public de professionnels du concours de cuisine. Il s'agit d'une trentaine de variétés dif-



Rolf Mürner, champion du monde des pâtisseries, lors de la préparation de son buffet de dessert au concours des Cuisiniers d'Or de Kadi à Berne.

férentes de petites bouchées de dessert, préparées de façon très élaborée, présentées dans des verres shot, sous forme de pralinés au Grand Marnier, de lollipops ou de Choco-Tartelettes garnies – plus de 1000 pièces en tout.

Mürner aime les petites choses – petites mais raffinées. Les compositions avec gelée, biscuit et mousse, dont la couleur et le goût étonnent, mais qui constituent un ensemble parfaitement harmonieux. Des pralinés au Grand-Marnier, par exemple, ou alors une mousse d'agrumes et chocolat avec son coulis de framboise dans un verre shot. Pour ce genre de catering, précisément, Mürner recourt souvent aux produits semi-finis de grande qualité de HUG SA. « Je travaille depuis de longues années avec les Dessert-Tartelettes HUG, tout simplement parce qu'elles sont d'excellente qualité. » Pour le buffet à Berne, Mürner a utilisé une nouveauté en Suisse. La Mini Choco-Tartelette de HUG a été lancée cette année seulement dans notre pays. « Nous vendons cette tartelette depuis six ans déjà dans les pays d'exportation. Elle a un tel succès à Dubaï, en Allemagne et aux USA que nous l'introduisons maintenant aussi en Suisse », déclare le chef de produit responsable chez HUG, Roger Lütolf. C'est presque une habitude que HUG teste d'abord les nouveaux produits quelques années à l'étranger avant de les lancer sur le marché domicile.

Rolf Mürner est certain que la Mini Choco-Tartelette de 3,8 cm de large a d'excellentes chances de percer en Suisse également. « C'est une tartelette géniale, une fois garnie, elle peut sans autre être passée une nouvelle fois au four sans durcir. En outre, les tartelettes peuvent facilement être garnies 8 heures à l'avance et conservées au réfrigérateur sans que leur consistance n'en souffre. » La tartelette deviendrait même meilleure, car elle peut absorber un peu d'humidité pen-



Mini Choco-Tartelettes 3,8 cm

Les Mini Choco-Tartelettes de HUG sont une nouveauté sur le marché suisse. Les Dessert-Tartelettes de 3,8 centimètres de large sont disponibles en blister CC de 27 pièces ou alors en carton de 5 blisters à 54 pièces chez tous les grossistes et CC, au prix d'env. 17 centimes la pièce. En plus de la Mini Choco-Tartelette, HUG propose également d'autres produits dans ce secteur, comme la Dessert-Tartelette Royale (5 cm), la Choco-Tartelette Royale (5 cm), la Dessert-Tartelette Élégance (5,6 cm) ainsi que la Mini Dessert-Tartelette (3,8 cm). Toutes les tartelettes conviennent pour les buffets de dessert, comme élément d'une assiette de dessert, comme fingerfood ou alors pour des petits-fours. De plus amples informations sur www.hug-luzern.ch.

nant sa conservation au frais. La grandeur des tartelettes correspond au style de Mürner. « J'aime les petits formats dont on peut faire une seule bouchée. » Pour le Cuisinier d'Or de Kadi, il a combiné la Mini Choco-Tartelette avec une mousse de citron vert, un coulis d'abricot ainsi qu'un praliné à l'abricotine.

La Mini Choco-Tartelette doit répondre – comme d'ailleurs tous les produits de la maison HUG – aux critères de la Charte des matières premières de l'entreprise. A Malters, on travaille dans la mesure du possible avec des matières premières

suisse, les œufs proviennent d'élevages au sol, et on renonce aux agents conservateurs. Par ailleurs, HUG utilise des graisses végétales non hydrogénés ; les tartelettes ne contiennent donc pas d'acides gras trans problématiques. En revanche, la Mini Choco-Tartelette est produite avec du beurre suisse, ce qui souligne de façon optimale le goût du chocolat. Emballées dans un blister pratique, les tartelettes se conservent jusqu'à 14 mois.

Il est bientôt midi, les premiers invités ne vont pas tarder à arriver. Rolf Mürner

est concentré sur son travail, il prépare son buffet. Ici la création au chocolat artistiquement décorée à l'aérographe, là le biscuit au mascarpone et au fruit ; sa créativité semble illimitée. « Regardez », dit Mürner en nous montrant un morceau de sucre vert, « un bonbon Ricola dilué et agrémenté d'eau-de-vie ». Devant, dans la halle, la tension monte. Paul Bocuse, le chef des chefs, arrive. On lui réserve un accueil aux flambeaux. Les médias assaillent de questions le jury, avec André Jaeger, Frédy Girardet ou Anton Mosimann ; les finalistes travaillent sous pression ; et assis aux tables, tous les vedettes de la scène gastronomique en Suisse.

Rolf Mürner ne s'en occupe pas, pour lui, le temps des concours est révolu, même s'il fait des exceptions – en février, au championnat du monde des glaces à Rimini, il a remporté le titre de vice-champion du monde avec une équipe tessinoise. « Nous avons eu de la chance. » Puis le buffet est ouvert, les premiers invités s'engouffrent dans la salle. Une file se forme bientôt devant le buffet de Mürner, les visages connus y sont nombreux, comme Norbert Schwery, pâtissier et membre de l'actuelle équipe suisse des cuisiniers. Lui aussi connaît parfaitement les tartelettes HUG : «

Selon HUG, on peut conserver les tartelettes garnies pendant huit heures au réfrigérateur sans



Norbert Schwery, pâtissier et membre de l'Equipe nationale suisse des cuisiniers : « Les Mini Choco-Tartelettes se conservent plus longtemps que HUG ne l'affirme, sans perdre de leur qualité. »



Thorsten Götz, directeur de cuisine, Hôtel Victoria-Jungfrau, Interlaken: « Excellentes et harmonieuses, avec un fond croustillant. »



qu'elles ne perdent de leur croustillant. Ce n'est pas vrai, on peut les garder bien plus longtemps sans que leur qualité n'en souffre. » Le commentaire de Thorsten Götz, directeur de cuisine de l'hôtel 5 étoiles Victoria-Jungfrau à Interlaken, est beaucoup plus concis : « Le dessert est délicieux et harmonieux, le fond est croustillant ».

Roger Lütolf est aussi enchanté par le buffet : « Pour nous, il est indispensable que les cuisiniers et les pâtisseries utilisent nos produits comme la Mini Choco-Tartelette en faisant preuve de créativité. »

Pour démontrer et mettre en évidence les innombrables possibilités d'utilisation des tartelettes, HUG organise le 14 mai prochain la 7e édition de la finale du concours créatif « Tartelettes Phantasia ».

Les gagnants des deux catégories ont la possibilité unique de faire un voyage de 10 jours en Floride et d'y plonger dans le monde de créativité du vainqueur olympique et champion du monde Ewald Notter, à la Notter School of Pastry Arts. ■

Mürner 1

tel est le titre du premier livre de Rolf Mürner qui sera disponible dès le 3 mai prochain. Sur 160 pages, Mürner y présente plus de 60 de ses recettes.

Des lollipops sucrées aux astucieux mini desserts en verres shot, Mürner se concentre surtout sur les petites bouchées de pâtisserie pouvant être combinées individuellement. Les photos et le graphisme portent la signature du photographe lucernois Kurt Imfeld. Cet ouvrage peut être commandé directement en ligne avec carte de crédit chez Rolf Mürner sur www.swisspastrydesign.ch ou contre facture sur www.muerner-one.ch. En outre, le livre sera également en vente en librairie.

Mürner 1

Prix: CHF 68.–
ISBN 978-3-9520143-9-4
www.swisspastrydesign.ch



Mousse de citron vert avec son cœur à l'abricot dans une Choco-Tartelette

Recette pour env. 40 Hug Mini Choco-Tartelettes 3,8 cm

Biscuit au chocolat

75 g de beurre
100 g de couverture noire
60 g d'œuf entier
30 g de jaune d'œuf
25 g de sucre
env. 40 Hug Mini Choco-Tartelettes 3,8 cm

Faire fondre le beurre, ajouter des drops de couverture noire (ou de la couverture concassée) et les dissoudre. Chauffer l'œuf entier, le jaune d'œuf et le sucre au bain-marie (env. 40° C) et battre au malaxeur jusqu'à ce que la préparation soit froide. Incorporer le mélange couverture-beurre à la préparation à l'œuf en mousse. Dresser dans les tartelettes et cuire env. 1 min au four à air chaud à 160° C. Laisser refroidir.

Mousse de citron vert

20 g de sucre
10 g de beurre
10 g de jus de citron vert
15 g d'œuf entier
50 g de jus de citron vert
20 g de sucre glace
50 g de demi-crème acidulée
1-2 feuilles de gélatine
125 g de crème

Chauffer à 80° C le sucre, le beurre, 10 g de jus de citron vert et l'œuf entier sans cesser de remuer, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Ajouter 50 g de jus de citron vert et le sucre glace, mélanger et laisser refroidir. Incorporer la demi-crème acidulée. Ajouter la gélatine dissoute, mélanger et incorporer la crème fouettée. Verser la préparation dans un sac à dresser à petite douille lisse et former des cercles dans les tartelettes. Réserver au frais.

Coulis d'abricot

150 g de purée d'abricot Boiron
30 g de sucre glace

Mélanger les deux ingrédients et passer au mixer. Dresser la masse dans les cercles de crème à l'aide d'une petite bouteille à sauce.

Pralinés à l'eau-de-vie d'abricot

150 g de sucre
50 g d'eau
35 g d'eau-de-vie d'abricot
20 plaquettes de chocolat blanc (ø 3,8 cm)

2/3 de féculé de froment (minimum 1 kg)
1/3 de féculé de maïs

Réduire l'eau et le sucre à 107° C. Ajouter l'eau-de-vie d'abricot et mélanger le liquide en agitant la casserole. Laisser reposer env. 10 min. Mélanger les féculés de froment et de maïs. Avant utilisation, les placer 30 min à 50° C dans l'étuve électrique, le Holdomat ou au four (il faut que la poudre soit absolument sèche). Tamiser 2/3 du mélange de poudres sur une plaque et lisser. Presser une forme en demi-sphère dans la poudre (de préférence un moule en plâtre) et répéter l'opération sur toute la plaque. Verser le mélange liquide dans les creux à l'aide d'une seringue. Tamiser ensuite le reste de mélange de poudres sur le liquide. Laisser reposer les pralinés à l'eau-de-vie d'abricot 12 heures à 22° C, puis les extraire de la poudre et les brosser délicatement avec un pinceau. A volonté, vaporiser à l'aérographe du beurre de cacao orange sur les pralinés à l'eau-de-vie d'abricot et placer une goutte de chocolat tempéré sur la petite plaque de chocolat. Pour terminer, disposer les décorations en chocolat à l'eau-de-vie sur les tartelettes préparées.



Suggestion:

Les tartelettes peuvent être conservées en réserve au congélateur (sans la décoration en chocolat à l'eau-de-vie).

Vous trouverez cette recette et plus d'une centaine d'autres intéressantes recettes de douceurs et de snacks sur www.hug-rezepte.ch.



en collaboration avec
Sals & Pfeffer

Mini Choco-Tartelettes 3,8 cm

