



Recettes 2018

SNACKING *Chaud*

Vous redoublez d'inventivité pour proposer des produits de qualité. Quel dommage d'utiliser un micro-onde pour gâcher tous ces efforts et distribuer un plat ayant perdu son croustillant avec l'assurance d'une bonne brûlure pour son consommateur !!

Vos snacking chauds méritent mieux que cela. Le réchauffage de ces derniers est un véritable challenge que vous ne pouvez ignorer.

Nous ne pouvons nier l'atout non-négligeable, en terme de prestation, que le micro-onde rend lors de son usage en libre-service. En revanche il faut s'assurer d'en choisir un dont la fiabilité et la simplicité d'utilisation ne sont plus à démontrer.

Une autre possibilité en terme de réchauffage réside dans l'utilisation du four boulanger. Garantir sa disponibilité aux heures du déjeuner n'est pas toujours simple et implique souvent celle du client aussi.

La salamandre peut apparaître comme un allié de circonstance, lorsque vous proposez tartines, gratins ou croque-monsieurs. Le toaster lui, permettra de proposer des paninis chauds et croustillants.

Mais si vous proposez toute une gamme variée de produits, à moins d'avoir envie de manipuler plusieurs appareils avec des résultats souvent non satisfaisants, nous avons la solution !!

En nous associant avec la Société Panifour, nous vous proposons de découvrir le four dernière génération : l'Atollspeed® . Il allie simplicité d'utilisation, rapidité et efficacité pour des résultats impressionnants qui rendent hommage à votre savoir-faire.

Monel & Fils et Panifour se sont associés afin d'offrir aux professionnels une démonstration de leurs produits. Les recettes élaborées dans ce livret l'ont été grâce au concours de Pascal Tepper (Meilleur ouvrier de France en boulangerie en 2000) et son fils Julien.



Pour les amateurs de viandes

- > *Classic Burger* pp. 4-5
- > *Panini Tomato Mozzarella Bacon* pp. 6-7
- > *Tartine de l'Enfance* pp. 8-9
- > *Rustique Savoyard* pp. 10-11
- > *Sweet'n Sour Burger* pp. 12-13

Pour les amateurs de poissons

- > *Filet d poisson* pp. 14-15

Pour les végétariens

- > *Veggie Burger* pp. 16-17
- > *Panini Chèvre Courgettes* pp. 18-19
- > *Croc' Primeur* pp. 20-21
- > *Croque Chèvre Noix* pp. 22-23
- > *Tartine Tian* pp. 24-25
- > *Tartine Breizh* pp. 26-27

Recettes en catalogue

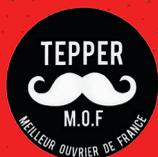
- > *Club M.* pp. 28-29
- > *Torsades Nature, Rouge ou vert* pp. 30-31

Annexes

- *Emballages* pp. 32-33
- *L'Atollspeed® de Panifour* pp. 34-35
- *Monel.pro, le site web de Monel & Fils* pp. 36-37
- *Notes* pp. 38-39



Le Classic Burger



PASCAL TEPPER M . O . F
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Pains burgers 8
- > Steaks hachés 8
- > Cheddar 8 tr.
- > Poitrine fumée 8 tr.
- > Oignons rouges 3
- > Tomates 3
- > Champignons frais 10
- > Tomatade 200 g

> Préparation

- Dans une casserole, faire revenir les champignons.
- Cuire les steaks puis la poitrine fumée.

> Montage

- Tartiner les pains de tomatade.
- Mettre les steaks, la poitrine et les fromages
- Finir avec les tomates, les oignons rouges et les champignons.

> Cuisson

- Cuire à l'AtollSpeed®.

Prix de vente
conseillé

5,80 €

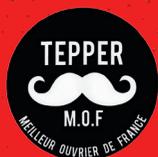


Panini

Tomate

Mozzarella

Bacon



PASCAL TEPPER M . O . F
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

> Paninis	8
> Fines tranches de bacon	8
> Tomates	24 tr.
> Mozzarella	4 tr.
> Béchamel	40 g

> Préparation

- Prendre un panini et le couper en deux.

> Montage

- Étaler de la béchamel sur les deux côtés.
- Placer le bacon, puis les tomates.
- Alternner avec la mozzarella.
- Refermer

> Cuisson

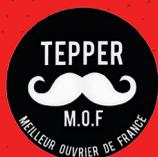
- Toaster à l'AtollSpeed®.
- Servir chaud.

Prix de vente
conseillé

4,85 €



Tartine de *l'Enfance*



PASCAL TEPPER M . O . F
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Pain de campagne ou de garde 8 tr.
- > Béchamel 320 g
- > Julienne de jambon 320 g
- > Champignons en lamelles 200 g
- > Fromage râpé 56 g

Prix de vente
conseillé

4,50 €

> Préparation

- Trancher le pain pour obtenir 8 tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Laver et faire suer les champignons dans une poêle.

> Montage

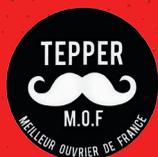
- Enduire une tranche de pain avec de la béchamel.
- Disposer sur la tartine la julienne de jambon et les lamelles de champignons.
- Parsemer de gruyère râpé.
- Réserver au frais.

> Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®.



Rustique Savoyard



PASCAL TEPPER M . O . F
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Pain de campagne ou de garde 8 tr.
- > Béchamel 320 g
- > Oignons confits 200 g
- > P. de terre 320 g
- > Lardons allumettes 240 g
- > Fromage râpé 80 g
- > Tomates cerises 16

> Préparation

- Trancher le pain pour obtenir 8 tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Cuire les pdt en robe des champs et les couper en rondelles.
- Faire revenir les lardons dans une poêle.

> et montage

- Enduire une tranche de pain avec la béchamel
- Disposer les lamelles de pommes de terre.
- Ajouter les lamelles d'oignons confits et les allumettes de lardon.
- Parsemer de gruyère râpé
- Réserver au frais

> Cuisson

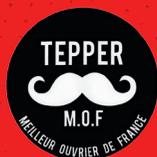
- Toaster à l'AtollSpeed®.

Prix de vente
conseillé

4 €



Sweet'n Sour Burger



PASCAL TEPPER M . O . F
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Pains burger 8
- > Panés de poulets 8
- > Ratatouille 300 g
- > Cheddar 8 tr.
- > Tomatade 200 g
- > Ananas 8 tr.

Prix de vente
conseillé

5,10 €

> Préparation

- Dans une casserole, faire revenir la ratatouille.
- Cuire les panés de poulet puis faire revenir les ananas, les caraméliser avec un peu de sucre.

> Montage

- Tartiner les pains de tomatade, puis de ratatouille.
- Mettre le poulet puis le fromage et finir par les ananas.

> Cuisson

- Cuire à l'atollspeed®



Filet D'poisson



PASCAL TEPPER M . O . F
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Pain 8 tr.
- > Béchamel 200 g
- > Oignons 80 g
- > Ratatouille 200 g
- > Filets de sole 240 g
- > Poivrons rouges 80 g
- > Pistou
- > Fromage râpé 56 g

Prix de vente
conseillé

4,20 €

> Préparation

- Trancher le pain pour obtenir 8 tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive faire cuire les rougets, puis le poivron rouge émincé.

> Montage

- Répartir la béchamel sur une tartine.
- Éparpiller la ratatouille, les oignons et le poivron rouge.
- Finir avec le rouget.
- Éparpiller le gruyère râpé avec un cordon de pistou.
- Réserver au frais.

> Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®



Veggie Burger



PASCAL TEPPER M . O . F
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Pains burger 8
- > Steak Veggie burger 8
- > Oignons confits 200 g
- > Brocolis 200 g
- > Aubergine 1
- > Tapenade de poivrons 200 g
- > Tomates 3

Prix de vente
conseillé

6,80 €

> Préparation

- Dans une casserole faire revenir l'aubergine.
- Dans une casserole réaliser le confit d'oignons.
- Cuire le Veggie burger.

> Montage

- Monter les hamburgers, commencer par tartiner de tapenade de poivrons.
- Puis l'aubergine et les tomates puis les steacks veggie burger.
- Déposer les oignons confits

> Cuisson

- Cuire à l'Atollspeed®



Panini

Chèvre

Courgettes



PASCAL TEPPER M . O . F
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Paninis 8
- > Rondelles de courgettes à l'ail 120
- > Fines tranches de fromage de chèvre 48
- > Émmmental râpé 400 g
- > Herbes de Provence

Prix de vente
conseillé

4,85 €

> Préparation

- Préparation des courgettes : les laver et les couper en rondelles. Mettre à chauffer de l'huile d'olive dans une poêle. Incorporer les courgettes, saler, poivrer.
- Dès que ces dernières deviennent transparentes, arrêter la cuisson et parsemer de deux gousses d'ail ciselées.

> Montage

- Prendre le panini, le couper en deux.
- Placer les lamelles de courgettes sur la surface.
- Placer 6 fines tranches de fromage de chèvre.
- Parsemer l'Émmmental râpé
- Parsemer d'herbes de Provence, refermer

> Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®.



Croc' Primeur



PASCAL TEPPER M . O . F
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Pain de mie 16 tr.
- > Béchamel 320 g
- > Carottes 200 g
- > Brocolis 200 g
- > Courgettes 200 g
- > Huile d'olive 160 g
- > Gruyère crémé 160 g
- > Sel, poivre

Prix de vente
conseillé

4,50 €

> Préparation

- Laver, couper les carottes en tronçons et les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 10 mn.
- Laver, couper les brocolis et les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 5 mn.
- Laver, couper les courgettes en tronçons, les faire revenir dans un peu d'huile d'olive.
Ajouter les carottes et les brocolis, faire revenir et assaisonner.

> Montage

- Tartiner une tranche de pain de béchamel.
- Déposer les légumes poelés.
- Recouvrir avec l'autre tranche tartinée de béchamel des deux côtés.
- Recouvrir de gruyère crémé.
- Décorer avec une petite tête de brocolis.

> Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®.



Croque Chèvre Noix



PASCAL TEPPER M . O . F
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Pain de mie 16 tr.
- > Béchamel 320 g
- > Chèvre en rouleau
240 g
- > Noix hachées 120g
- > Gruyère crémé 120 g
- > Tranches de chèvre 8
- > Quelques noix

> Montage

- Tartiner une tranche de pain de mie de sauce béchamel.
- Déposer les rondelles de fromage de chèvre.
- Parsemer de noix hachées.
- Recouvrir avec une tranche de pain de mie tartinée des deux côtés de sauce béchamel.
- Répartir le gruyère crémé.
- Décorer avec une rondelle de chèvre et quelques brisures de noix.

> Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®.

Prix de vente
conseillé

4,65 €



Tartine *Tian*



PASCAL TEPPER M. O. F.
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Pain de campagne ou de garde 8 tr.
- > Béchamel 320 g
- > Courgettes 160 g
- > Tomates 400 g
- > Fromage râpé 40 g
- > Pistou
- > Fromage râpé 80 g

Prix de vente
conseillé

4,20 €

> Préparation

- Trancher le pain pour obtenir 8 tranches de 2 cm d'épaisseur.

> Montage

- Tartiner une tranche de pain avec la béchamel.
- Disposer les courgettes et les tomates en rondelles.
- Parsemer le gruyère râpé, accompagner avec un cordon de pistou.
- Réserver au frais.

> Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®.



Tartine Breizh



PASCAL TEPPER M . O . F
JULIEN TEPPER



Pour 8 pièces

- > Pain de campagne ou de garde 8 tr.
- > Béchamel 320 g
- > Béchamel 320 g
- > Chou fleur 560 g
- > Oeufs durs 320 g
- > Fromage râpé 40 g

Prix de vente
conseillé

3,80 €

> Préparation

- Trancher le pain pour obtenir des tranches de 2 cm d'épaisseur.

> Montage

- Enduire une tranche de pain avec la béchamel.
- Cuire le chou fleur à l'anglaise.
- Disposer le chou fleur sur la tartine et les rondelles d'œuf.
- Parsemer de gruyère râpé.
- Réserver au frais

> Cuisson

- Toaster à l'AtollSpeed®.



Le club M.



Pour 8 pièces

- > Triangles Bretzel 8
- > Steaks burgers 8
- > Cheddar 8 tr.
- > Roquette 100 g
- > Oignons rouges crus
- > Rondelles de tomates 16
- > Oignons confits 200 g
- > Ketchup

> Préparation

- Cuire les steaks.

> Montage

- Éparpiller du confit d'oignons, puis de la roquette sur votre base.
- Poursuivre avec des rondelles de tomates et d'oignons rouges crus.
- Mettre les steaks et le Cheddar
- Ajouter un trait de ketchup

> Cuisson

- Cuire à l'Atollspeed®

Prix de vente
conseillé

6,80 €



Nos *Torsades*



Torsades

- > Méditerranéennes
- > Epinards Feta
- > Salami fromage

> Préparation

- Plaquer les torsades

> Cuisson

- Temps de cuisson 26mn à 165-175°C avec de la vapeur.

Prix de vente
conseillé

3,45 €

Emballages

Pour accompagner la vente et proposer une solution de transport adaptée au client.

Boîtes Burger

Réf. 7766
Dimensions : 105x105x70 mm
Paquet de 150 unités



Sac cabas Kraft brun

Paquet de 250 unités



Speed Cooking Solutions



PIZZA EN 1 MINUTE
SEULEMENT

0:01

ASNano2 | AS300H | AS400H

- ✓ design élégant
- ✓ performance optimale
- ✓ peut être utilisé partout

NOUVEAU : BLACK EDITION



La nouvelle gamme Atollspeed H

🕒 60 s



🕒 12 s



🕒 50 s



La technologie éprouvée du four hybride associant impingement (air pulsé par buses) et micro-ondes divise par 20 les temps de cuisson, rôtissage et mijotage. Des aliments parfaitement dorés et croustillants pour un goût excellent.



BRANCHEZ SUR 230 V ET CUISINEZ

Filtre catalytique, il n'est pas nécessaire de raccorder le four à un système d'évacuation d'air. Peut être utilisé directement, où que vous soyez. De plus, cet appareil est extrêmement peu gourmand en électricité, une performance inégalée par les produits concurrents.



EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Efficacité énergétique optimale : l'isolation excellente garantit une perte de chaleur minimale. Après 10 minutes de temps de chauffe, l'appareil est prêt à être utilisé.



NETTOYAGE FACILE

Propre en un tour de main grâce à la chambre de cuisson hygiénique et au système de filtre facile à nettoyer. Aucun entretien supplémentaire nécessaire.



ÉCRAN TACTILE

Facile à utiliser : commander l'appareil via l'écran tactile couleur 7" s'avère un jeu d'enfant.



TECHNOLOGIE IMPINGEMENT

Un résultat de cuisson et de rôtissage parfait à tout moment. Une rapidité sensationnelle pour la préparation de snacks alléchants.



DESIGN CONFORTABLE

Une conception robuste et durable avec une surface au sol réduite et une nouvelle poignée ergonomique. Dès maintenant aussi en noir.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Modèle	Atollspeed ASNano2	Atollspeed AS300H	Atollspeed AS400H
Dimensions extérieures (l x p x h)	395 x 626 x 570 mm	445 x 687 x 570 mm	583 x 730 x 592 mm
Chambre de cuisson (l x p x h)	240 x 250 x 170 mm	317 x 311 x 170 mm	450 x 350 x 200 mm
Raccordement électrique	220-230V / 1Ph / PE / 50 Hz	220-230V / 1Ph / PE / 50 Hz	380-400V / 3N- / PE / 50 Hz
Poids	55 kg	65 kg	88 kg
Fusible de sécurité	C16	C16	de préférence 3 x D20 alternativement 3 x C16
Valeur de consommation max.	3,3 kW	3,3 kW	4,9 kW
Couleurs	<input type="radio"/> Stainless <input type="radio"/> Black Edition	<input type="radio"/> Stainless <input type="radio"/> Black Edition	<input type="radio"/> Stainless <input type="radio"/> Black Edition

Monel.pro, le site web de Monel & Fils



Retrouvez l'histoire de la société Monel & Fils, sa philosophie clients, ses équipes.

Monel et Fils. Au service des artisans depuis 1963.

Société Monel & Fils : grossiste et distributeur pour boulangers, pâtisseries.

Adhérent au groupement DISGROUP nous vous proposons plus de 3000 références, toutes nos matières premières, surgelés, boissons, bonbons, emballages et petits matériels.

Nous sommes tournés vers le service et la proximité auprès des artisans.

Pour une gamme de produits de qualité qui a été rigoureusement sélectionnée par notre chef pâtisseries, nous nous proposons également les plus grandes marques.

Notre équipe est composée de cinq commerciaux et de deux secrétaires ; nos commerciaux suivent notre clientèle par un passage régulier.

« Conseils et assistance sont les mots d'ordre de notre équipe. »

Vous pourrez aussi consulter nos catalogues de références générales, thématiques et de saison.



Vous pourrez y trouver aussi des conseils les recettes élaborées par nos conseillers techniques Disgroup
Marc Hémary, Yves Jasmin.

Nos recettes

Découvrez les recettes et les conseils de pros proposés par nos conseillers techniques.



Conseils de pro

Régulièrement, nos chefs vous proposent quelques conseils ou astuces.

Recettes des tartines
boudin et pommes
foie gras



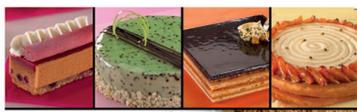
PASCAL TEPPER M. O. F.
JULIEN TEPPER



La recette en vidéo



Nos recettes



Nos recettes sucrées

Retrouvez nos recettes snacking (sandwichs, salades, burgers), élaborées par notre conseiller culinaire, Yves Jasmin.

[Liste des recettes](#)

Retrouvez nos recettes de gateaux, tartes, entremets proposées par notre conseiller technique Marc Hémary.

[Liste des recettes](#)



Nos recettes salées

Retrouvez-nous aussi sur



et



Notes

A large, light gray rounded rectangle with a blue border, containing 18 horizontal lines for writing notes.

Notes

A large, light gray rounded rectangle with a blue border, containing 15 horizontal lines for writing notes.

Tous nos représentants sont à vos côtés
et répondront à toutes vos questions
concernant la réalisation et la mise
à disposition des matières premières.
N'hésitez plus, contactez-les !



© 2018
TIGERY
photographies




Monel et Fils
DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Tél : 01 69 02 18 55
91250 Tigery