

BAKING PASSION

magazine

Inspiration gourmande
pour un début d'année
croustillant !



Regard sur 2020



Alors que l'année touche à sa fin, *Baking Passion* vous invite, comme le veut la tradition, à parcourir les nouveaux produits et les tendances qui pimenteront la nouvelle année.

Dans *Pain sur le grill*, nous nous penchons notamment sur la gamme Pure by Nature : des pains composés exclusivement d'ingrédients bio, parfaits pour tenir ses bonnes résolutions. Une approche saine qui se poursuit dans les *Tendances qui montent*. Nous examinons la tendance croissante vers un mode de vie plus sain et plus durable, tout en tenant compte de la contre-tendance, qui célèbre le sucre et le beurre. Dans l'ensemble, nous constatons qu'il est nécessaire de réduire les déchets au minimum. Le pudding au pain à l'orange de *Baking is an art* en est un bel exemple. Découvrez comment confectionner, avec des morceaux de pain invendus, un gâteau onctueux à la saveur d'orange hivernale qui se marie parfaitement avec un bon vin chaud.

Pendant ce temps, méditons sur les réussites passées. Dans *Rétrospective*, nous commémorons le 30e anniversaire du pain saucisse La Lorraine. En 2020, nous mettrons ce produit phare en avant et célébrerons son trentième anniversaire avec le lancement d'une nouvelle variante et un concours amusant destiné aux clients

Dans *Entreprise à la loupe*, nous donnons la parole au duo mère-fille de Dag & Douw à Koekelare. En plus des petits déjeuners, déjeuners et goûters maison, elles proposent régulièrement à leurs clients un somptueux buffet de brunch pendant le week-end, composé de plaisirs sucrés et salés. Réalisez votre propre buffet avec les croissants croustillants de *Fraîchement sortis du four* et les pains à l'ail et börek exotiques que vous trouverez dans notre *article de fin d'année*.

Sucrée ou salée, saine ou gourmande, une chose est sûre : la nouvelle année sera délicieuse. Croquez-la à pleines dents avec La Lorraine. Santé !

Les photos et les textes sont la propriété exclusive de La Lorraine NV et sont protégés par le droit d'auteur conformément à l'article 1er de la loi du 30 juin 1994 relative au droit d'auteur. Il est interdit de les utiliser ou de les copier sans l'autorisation préalable de La Lorraine NV, éd.: La Lorraine NV, Elsherbtham 143, B-9100 Ninove



Depuis 80 ans déjà, La Lorraine Bakery Group propose des produits de boulangerie de qualité en visant comme objectif ultime la satisfaction de ses clients et des consommateurs.

Cette passion, nous voulons la partager avec vous. Notre assortiment, riche et unique, se décline sous deux marques complémentaires : PANESCO et LA LORRAINE



Rendre une large gamme de produits de boulangerie exceptionnels : CREATING A WOW



Proposer des classiques accessibles et d'excellente qualité sous la devise 'Baking passion'.

Fraîchement sortis du four

Croissants fourrés à l'abricot ou à la fraise

Prolongez indéfiniment l'été avec ces croissants fourrés. Plongez dans vos souvenirs de vacances grâce à une viennoiserie croustillante et fruitée, et laissez-vous emporter vers la douce France par le goût chaud des fraises ou des abricots. Un rayon de soleil en bouche, tout au long de l'année.

4206123 CROISSANT VÉGAN AUX ABRICOTS
4206122 CROISSANT VÉGAN AUX FRAISES

🌿 40' 🏠 180°C 🏠 180°C ⌚ 12' - 16'

Saviez-vous que ces croissants fourrés ne contiennent aucun produit d'origine animale ? Vous pouvez donc tout à fait les proposer à vos clients végétaliens.



Snack jambon & fromage

Le jambon et le fromage sont faits l'un pour l'autre. Des macaronis au cordon-bleu, cette combinaison de saveurs est un classique de la gastronomie. Elle existait déjà depuis un certain temps sous la forme de feuilleté. Désormais, elle séduit également dans un snack aérien à la partie supérieure tressée. La garniture fond et grille encore mieux grâce aux trous dans la pâte feuilletée.

4208336 SNACK FROMAGE & JAMBON

🌿 30' 🏠 170°C 🏠 170°C ⌚ 13' - 16'



Pure by Nature, le meilleur de la nature.

Lorsque l'on cherche à adopter une alimentation saine, les arbres nous empêchent souvent de voir la forêt. Avec la gamme Pure by Nature, vous avez l'assurance de toujours pouvoir offrir le meilleur de la nature. Ce label a été créé pour souligner les ingrédients purs et naturels de nos produits bio et faciliter le choix du client. Les produits Pure by Nature sont tous certifiés e-free, ce qui signifie qu'ils ne contiennent ni colorants ni arômes ou conservateurs artificiels. Autrement dit, le goût pur de la nature.

Nouveauté dans cette gamme : les (demi) baguettes blanches et multigrains rustiques et le pain boulot blanc et multigrains. De quoi proposer une option adaptée à tous les palais et à chaque création. De plus, tous les pains sont cuits sur pierre pour un goût et une expérience encore plus authentiques.

Les baguettes blanches sont confectionnées dans un mélange de farine de blé et de levain et généreusement garnies de graines de sésame qui en rehaussent le goût. Les baguettes multigrains sont partiellement composées de farine de blé et parsemées de graines de sésame et de lin, excellentes pour la santé. Les boules sont composées de farine de blé et enduites de farine à la sortie du four. Leur version multigrains est également garnie de graines de lin, de sésame et de tournesol.

Avec la gamme Pure by Nature, vous avez l'assurance de toujours pouvoir offrir le meilleur de la nature.

2104513 BIO DEMI-BAGUETTE BLANCHE RUSTIQUE
2104514 BIO DEMI-BAGUETTE MULTICÉRÉALES RUSTIQUE
2104515 BIO BAGUETTE BLANCHE RUSTIQUE
2104516 BIO BAGUETTE MULTICÉRÉALES RUSTIQUE
* 15' □ 22°C 🍞 180°C ⌚ 11' - 13'

2104517 BIO BOULOT BLANC RUSTIQUE
2104518 BIO BOULOT MULTICÉRÉALES RUSTIQUE
* 0' □ 240°C 🍞 210°C ⌚ 14' - 16'

Baguette Magique

La baguette dorée et croustillante, sorte de rêve parisien dans un écriin croquant, jouit d'un statut presque divin dans le monde entier. La Lorraine s'est imposée en tant que créateur de tendance avec sa large gamme de baguettes classiques et dans l'air du temps.



2104270 BAGUETTE GRISE COUNTRY STYLE 57 PC
2104271 BAGUETTE BLANCHE COUNTRY STYLE 57 PC
2104272 DEMI BAGUETTE GRISE COUNTRY STYLE 28 PC
2104273 DEMI BAGUETTE BLANCHE COUNTRY STYLE 28 PC
* 15' □ 210°C 🍞 180°C ⌚ 14' - 16'

Country Style baguette, et désormais aussi en petit pain de 18 cm.



4040215 PETIT PAIN COUNTRY STYLE 18 GRIS FB
4040210 PETIT PAIN COUNTRY STYLE 18 BLANC FB
* 0' □ 200°C 🍞 200°C ⌚ 0' - 3'

Comment reconnaître la magie d'une baguette La Lorraine ?

- 🌟 Couleur contrastée
- 🌟 Aspect joliment craquelé
- 🌟 Mie moelleuse
- 🌟 Croûte croustillante pendant plusieurs heures après la cuisson
- 🌟 Saveur intense

Pour les plus exigeants, il y a Country Style. Une baguette tout aussi savoureuse au look légèrement plus rustique. La croûte nappée de farine renforce son aspect craquelé et lui confère une apparence artisanale. Disponible en version longue ou mi-longue, et désormais aussi en petit pain de 18 cm.

Le pain saucisse a 30 ans !

Le pain saucisse de La Lorraine souffle ses 30 bougies. Si les années passent, ce snack chaud reste extrêmement populaire dans notre pays. Nous avons demandé à Karel Dendooven et Hannah Demolder — respectivement Production Manager et NPD Specialist chez La Lorraine Bakery Group — pourquoi les Belges raffolent tant de ce produit.

Prototype réussi

Étonnamment, la naissance du pain saucisse La Lorraine est plutôt le fruit du hasard. « À l'occasion du Lundi Perdu, un client nous a demandé de lui livrer des pains saucisses, qui à l'époque ne faisaient pas encore partie de notre gamme. Nous avons élaboré une première version, avec une fricadelle. Mais le client voulait de la viande hachée, et nous avons donc adapté le prototype. La version originale a toutefois survécu. La Lorraine l'a incluse dans son assortiment fixe et 30 ans plus tard, le pain saucisse est tel qu'on le connaît aujourd'hui : un classique inscrit dans la mémoire collective », explique Karel Dendooven.

Instant de réconfort

La popularité du pain saucisse s'explique sans difficulté. « Il s'agit d'une valeur sûre dans notre assortiment permanent, il est donc connu des petits comme des grands. De plus, son petit format en fait un en-cas pratique pour les personnes en déplacement », poursuit Karel. Mais c'est surtout par temps froid que le pain saucisse fait des ravages. « Beaucoup de personnes attendent avec impatience le moment de la journée où elles pourront se faire plaisir avec un en-cas chaud. Le pain saucisse répond parfaitement à cette envie. Nous constatons donc que les ventes augmentent pendant les mois d'hiver » ajoute Hannah Demolder.

Les principaux ingrédients

Les deux atouts de ce grand classique sont, bien entendu, la pâte feuilletée croustillante et la fricadelle au goût intense. Mais quelle est la composition exacte de ces produits ? « Le pain saucisse contient une fricadelle et de la pâte feuilletée.



« Le pain saucisse un classique inscrit dans la mémoire collective »

Le pain saucisse a su évoluer avec son temps. Karel explique qu'il y a deux ans, par exemple, La Lorraine est passée à la variante Clean Label pour l'améliorer. « Nous travaillons également à la mise au point de nouvelles variétés, qui tiennent compte des tendances du secteur alimentaire. Enfin, nous lançons également des éditions limitées liées à des événements temporaires. »

Production à forte intensité de main-d'œuvre

La production du pain saucisse est relativement automatisée, mais il reste encore beaucoup de travail manuel dans le processus. « Au total, 14 personnes s'affairent sur la ligne de production par quart de travail. Ensemble, elles produisent pas moins de 80 000 pièces en 8 heures de travail », conclut Karel.

« Il s'agit d'une valeur sûre dans notre assortiment permanent, il est donc connu des petits comme des grands. De plus, son petit format en fait un en-cas pratique pour les personnes en déplacement »



2020 : des célébrations avec le lancement d'un nouveau produit

L'année 2020 sera placée sous le signe de la fête pour le pain saucisse, une fête que nous célébrerons en lançant un nouveau produit. Envie d'en savoir plus ? Surveillez attentivement notre site Web, ou contactez votre représentant pour plus d'informations ! De plus, nous mettrons le pain saucisse classique particulièrement à l'honneur avec du nouveau matériel POS pour les points de vente et un concours ludique pour nos clients.

Bel assortiment de pains saucisse La Lorraine

Aujourd'hui, le pain saucisse reste un produit phare dans la gamme La Lorraine. Ces dernières années, la famille des pains saucisses s'est élargie, avec la variante au poulet et la croquette de viande.



2504280 PAIN SAUCISSE PAC
2504312 PAIN SAUCISSE AU POULET PAC
2104262 FEUILLETÉ CROQUETTE VIANDE PAC

❄️ 30' 🏠 170°C 🏠 170°C ⌚ 30' - 32'

Entreprise à la loupe



« J'ai tenté de faire le pain moi-même, mais j'ai arrêté parce qu'il n'était pas aussi bon que celui de La Lorraine. »

Il y a 3 ans, Haysia et sa mère Christiane ont fait le grand saut en ouvrant Dag & Douw à Koekelare : un établissement qui propose petit déjeuner, lunch et tea-room en plein cœur de la zone commerciale. Un projet couronné de succès, puisque leurs petits déjeuners salés se vendent comme des petits pains et la machine à café tourne à plein régime tout au long de l'après-midi. Axés sur la qualité et l'originalité, les produits La Lorraine les accompagnent dans leur aventure.

Depuis des années, Christiane tenait un établissement horeca à Westende. Elle y proposait le petit déjeuner, le lunch et le goûter, mais aussi un service en soirée. En tant qu'étudiante, Haysia lui venait en aide dès qu'elle le pouvait : en salle ou en coulisses pour gérer les aspects administratifs. Peu à peu, elle a ainsi appris les ficelles du métier. Toutes deux originaires d'Ichtegem, elles n'ont hésité longtemps quand la possibilité d'ouvrir une entreprise de restauration à Koekelare s'est présentée. Non sans tristesse, Christiane a quitté la côte. Mais son nouvel établissement – fermé le soir – lui offre une infinité de temps libre. Dans leurs valises, elles ont emporté leurs recettes de gaufres, crêpes, beignets aux pommes et crème glacée maison.



« Deux fois par mois, nous organisons un brunch le dimanche. Les petits pains de 30 g, comme le mini mix de carrés mous, s'y prêtent parfaitement. »

Chez Dag & Douw, on s'assure qu'il y ait toujours assez de variété, sur le buffet comme au menu. Pour cela, l'enseigne s'inspire surtout des saisons : une salade fraîche pour le lunch lors des journées chaudes, et un plat gratiné réconfortant lorsqu'il fait plus froid. Mais quelle que soit l'humeur des dieux de la météo, la qualité est toujours une priorité. Avec son choco maison, ses confitures et son granola au petit déjeuner, Dag & Douw permet à ses clients de démarrer la journée du bon pied, et s'offre un avenir radieux.



Entre-temps, Dag & Douw est devenu une enseigne populaire dans le village. « Nous savions qu'il y avait une opportunité à saisir en voyant tous les gens qui se promènent ici pendant la journée et le week-end. Il n'existait pas d'endroit dans le centre commercial où acheter un bon pistolet ou une crêpe. Notre équipe les accueille désormais avec grand plaisir ! » explique Haysia. Cette équipe, elle se compose des 3 employés à temps plein et du flexi-travailleur de Dag & Douw. Christiane gère la cuisine et Haysia la salle, bien que cette dernière soit également une passionnée de pâtisserie. Haysia suit régulièrement des formations sur le petit déjeuner et des cours de pâtisserie spécialisés. Pour rester à la page, dit-elle. « Nous trouvons important de faire un maximum de choses nous-mêmes et de garder une certaine originalité dans ce que nous proposons. Nous ne voulons pas que nos clients puissent trouver exactement la même chose dans le village d'à côté ». Bien que ce ne soit pas toujours facile. « J'ai tenté de faire le pain moi-même, mais j'ai arrêté parce qu'il n'était pas aussi bon que celui de La Lorraine. »

Chez Dag & Douw, le pain le plus populaire est le bûcheron de La Lorraine. Une valeur sûre à la carte du petit déjeuner. Avec son caractère polyvalent, il convient très bien aux petits déjeuners hivernaux sains et copieux. Les mini pistolets fermiers sont eux aussi un produit phare : ils sont servis au petit déjeuner et accompagnent la soupe du jour. « Deux fois par mois, nous organisons un brunch le dimanche. Nous optons alors pour de plus petits pains, pour que les clients puissent varier les plaisirs dans leur assiette. Les petits pains de 30 g, comme le mini mix de carrés mous, s'y prêtent parfaitement », conclut Haysia.

2307014 BÛCHERON GRIS TRADITION PC
 0' 240°C 210°C 14' - 16'

Tendances qui montent

La malbouffe, c'est fini !

Il n'y a pas que les nouvelles générations qui réalisent que nous devons prendre soin de notre santé et de la planète. Les groupes plus âgés veulent eux aussi changer leurs habitudes pour une vie plus saine et plus durable. Les tendances qui consistent à adopter une alimentation végane ou végétarienne gagnent du terrain et deviennent même la norme. Les pains porteurs du label Pure by Nature peuvent vous aider à apprivoiser ce mode de vie. En effet, ils sont entièrement composés d'ingrédients végétaux (et donc végans) et garantissent un produit naturel, sans conservateurs, ni exhausteurs de goût, ni colorants.



Vive la gourmandise !

En contradiction avec ce besoin de santé, on observe une sorte de contre-réaction qui consiste à se laisser aller et à se faire plaisir. Nous voulons vivre une vie plus saine, mais en fin de compte, il est difficile de résister à un éclair crémeux ou à un joli donut glacé. Face à la tentation, on saute à pieds joints dans le sucre et le beurre. Dans ces moments de douce folie, on savoure sans modération tartes brésiliennes et boules de Berlin.

Sus au gaspillage

Qu'il s'agisse d'un produit sain ou d'un plaisir gourmand, tout ce qui ne peut pas être vendu assez rapidement doit disparaître : quel gâchis. Ainsi, pas moins de 3,5 millions de tonnes de nourriture sont jetées à la poubelle chaque année. Depuis l'an dernier, Too Good To Go lutte contre le gaspillage alimentaire en rassemblant vendeurs et consommateurs sur une application qui permet de liquider les invendus à un prix inférieur à la fin de la journée. Depuis son lancement, Too Good To Go compte déjà plus de 800 000 utilisateurs et plus de 2700 partenaires en Belgique. Une occasion unique pour les chefs d'entreprise de réduire leurs propres déchets tout en arrondissant leurs fins de mois.



**VOUS AVEZ CROISÉ UNE PROMO INTÉRESSANTE ?
PRENEZ ALORS CONTACT AVEC VOTRE REPRÉSENTANT.**

Vous trouverez toutes les données sur la dernière page. Les promotions ne sont pas cumulatives avec d'autres promotions.

Ne ratez pas nos promotions !

Superpromos

janvier



-10% 2504280 PAIN SAUCISSE PAC
* 30' □ 170°C ▢ 170°C ⌚ 30' - 32'



-15% 4208336 SNACK FROMAGE & JAMBON PAC
* 30' □ 170°C ▢ 170°C ⌚ 13' - 16'



-20% 2204117 CROISSANT AU BEURRE PAC
* 30' □ 200°C ▢ 170°C ⌚ 17' - 19'

février



-10% 4007101 PAIN DE MIE BLANC
* 90 - 120'



**-15% 4206123 CROISSANT VÉGAN AUX ABRICOTS
4206122 CROISSANT VÉGAN AUX FRAISES**
* 40' □ 185°C ▢ 170°C ⌚ 17' - 19'



**-20% 2204206 PETIT PAIN AU CHOCOLAT
ET À LA CRÈME**
* 30' □ 200°C ▢ 170°C ⌚ 17' - 19'

mars



-10% 2103853 PAN BAGNAT MULTI LARGE TS
* 15'



-20% 2104444 COUQUE AU BEURRE AUX RAISINS PAC
* 60' □ 200°C ▢ 170°C ⌚ 17' - 19'

Une touche artisanale

C'est bien plus qu'une simple baguette. Les pains Artisan Twist sont cuits sur pierre après un long processus de levage et de repos, ce qui leur confère une saveur encore plus prononcée. Pétris au levain et torsadés à la main, ils ont un aspect particulièrement artisanal et feront saliver vos clients. De plus, ils se marient parfaitement avec un plat festif ou une délicieuse planche apéritive. Optez pour une explosion de saveur avec l'Artisan Demi Twist Diavolino ou Onion !



PROMOS

Promotion sur les inspirations !

Découvrez nos promotions temporaires. Non cumulable avec d'autres promotions.



PROMO JANVIER

- 10%

2104532

Kaiser roll



PROMO JANVIER

- 20%

5001591

Pain au chocola au beurre royal



PROMO FEVRIER

- 10%

5001483

Barra baston 155



PROMO FEVRIER

- 20%

5000574

Choc Chip Cookie



PROMO MARS

- 10%

5000688

Miller loaf



PROMO MARS

- 15%

5001857 5001858

Artisan twist white
Artisan twist multigrain



PROMO MARS

- 20%

5000648

Mini croissant au beurre



Miller loaf love

Un pain d'exception qui croustille dès qu'on croque dedans : voici le Miller Loaf. Sa croûte fine et croustillante cache un cœur tendre et aérien de farine de blé, de farine de seigle et de malt. Ce pain gris au levain, savoureusement enrichi de graines, peut être servi en belles tranches épaisses : sous la forme d'un sandwich fermier bien garni, ou même dans une jolie corbeille avec une sauce dip originale ou une crème à tartiner.

À propos de corbeille de pain : mieux vaut ne pas prendre ce point trop à la légère. Considérez-la comme la signature de votre établissement. Outre la raison de son importance, nous avons réuni pour vous quelques conseils pratiques pour concocter une corbeille originale. N'oubliez pas que vous n'aurez jamais une deuxième occasion de faire une bonne première impression. Jetez un œil à notre blog en ligne sur www.panesco.com/be-fr et devenez incollable sur le sujet !



Contactez vite votre représentant ! Jusqu'à épuisement du stock.

Les fêtes de fin d'année

Quelle meilleure façon d'accueillir la nouvelle année que de se retrouver en famille ou entre amis pour passer un agréable moment ? L'occasion idéale pour insuffler un peu de chaleur à votre menu. La Lorraine compte parmi sa gamme quelques produits phares qui réjouiront votre clientèle et vous feront passer de bonnes fêtes.



Pain à l'ail

L'arôme du pain fraîchement sorti du four et celui de l'ail parfumé : à lui seul, ce parfum met l'eau à la bouche. Précoupé en portions individuelles faciles à détacher, le pain à l'ail est un snack croustillant qui séduit par sa simplicité. Avec son goût riche et savoureux, il apporte une touche festive à votre corbeille de pain. Vous pouvez également le servir avec la soupe, pour une entrée festive à part entière.

2104433 BAGUETTE À L'AIL PC

🌿 15' 🏠 210°C 🏠 180°C ⌚ 11' - 13'

Apéritif

Avec les pains à l'ail et les börek de La Lorraine, vous servez à vos clients des hors-d'œuvre sensationnels et originaux en un rien de temps. Deux produits de boulangerie aux saveurs familières qui séduisent petits et grands.



Quelle meilleure façon d'accueillir la nouvelle année que de se retrouver en famille ou entre amis pour passer un agréable moment ? L'occasion idéale pour insuffler un peu de chaleur à votre menu.



Börek

En cette fin d'année, La Lorraine accueille à sa table un lointain cousin, qu'elle est fière de vous présenter : voici les délicieux börek et leur farce généreuse. Originaire de Turquie et des pays voisins, ce canapé allie le croustillant de la pâte filo à la riche saveur de l'épinard, de la purée de pommes de terre et du fromage méditerranéen. Coupez-le en petits morceaux pour proposer à vos clients des bouchées divines en guise d'apéritif.

4400300 BÖREK AU FROMAGE
4400301 BÖREK AUX POMMES DE TERRE
4400302 BÖREK AU FROMAGE ET ÉPINARDS
🌿 0' 🏠 220°C 🏠 190°C ⌚ 17' - 20'

Dessert

Rien de tel qu'une touche sucrée pour clôturer le repas. Personne ne dit non à un bon dessert, surtout pendant les fêtes. Les petits pots de La Lorraine ravissent tous les palais, puisque chacun peut y trouver son compte : 2 sortes de tiramisu pour les amateurs de crème onctueuse, une mousse aux fruits des bois pour ceux qui aspirent à une touche de fraîcheur et une mousse au chocolat parce que... rien ne bat le chocolat.

2401611 MOUSSE AUX FRUITS DE LA FORÊT TS
2401612 MOUSSE AU CHOCOLAT TS
2401613 TIRAMISU CLASSICO TS
2401614 TIRAMISU AU SPÉCULOOS TS

🌿 240'



Les petits pots de La Lorraine ravissent tous les palais, puisque chacun peut y trouver son compte

— BAKING IS AN ART

Pudding festif à base de pain

Le pudding au pain — ou bodding — est une délicatesse ancestrale typique de nos régions. L'ingrédient de base : du pain (plus ou moins) rassis. Une recette salubre lorsque vos invités ou clients délaissent le pain à table pour profiter pleinement de leurs plats ! De plus, ce dessert se savoure chaud ou froid à tout moment de la journée. Nous avons opté pour une version réconfortante, idéale pendant la période la plus féérique de l'année. Orange, chocolat, vanille, cardamome et cannelle constituent la base de ce dessert unique et surprenant. En-cas ou plaisir coupable : il ravira tous les estomacs.

Confectionnez-le vous-même :

Versez 3 dl de lait dans une casserole et portez-la doucement à ébullition. Dans un mortier, écrasez 1 cuillère à café de gousse de cardamome puis incorporez-la au lait avec un bâtonnet de cannelle. Grattez les graines d'une gousse de vanille et versez-les dans le lait. Ajoutez 80 g de sucre. Laissez bouillir le tout lentement. Pendant ce temps, coupez grossièrement 500 g de vieux pain avec la croûte et réservez-le dans un bol. Préchauffez votre four à 170°C. Tamisez le lait chaud épice et versez-le sur le pain. Ajoutez 3 œufs et éventuellement un trait de Grand Marnier. Mixez tous les ingrédients en veillant à garder quelques morceaux de pain entiers. Laissez refroidir la pâte. Enfin, ajoutez 150 g de chocolat grossièrement haché, le zeste d'une orange râpé finement et, si vous le souhaitez, un soupçon de sel. Il ne vous reste plus qu'à verser le tout dans un moule à pâtisserie beurré et fariné. Au bout d'une heure de cuisson, votre pudding au pain est fin prêt ! Il se déguste aussi bien chaud que froid.



*pudding au pain :
Il se déguste aussi
bien chaud que froid.*

REPRÉSENTANTS

West-Vlaanderen

Hein Dubaere: +32 (0)497 97 00 47
Reno Reybrouck: +32 (0)490 65 79 85

Oost-Vlaanderen

Kris Van Seymortier: +32 (0)498 90 80 24
Jurgen Claus: +32 (0)477 49 43 92

Antwerpen

Claire Lodewick: +32 (0)468 28 89 00
Hadewig Otte: +32 (0)498 18 71 29

Limburg & Kempen

Danny Renders: +32 (0)498 90 44 86
Jos De Witz: +32 (0)473 71 33 99

Vlaams-Brabant, Brussel/Bruxelles & le Brabant wallon

Annelies Erard: +32 (0)495 33 42 35
Philippe Massuy: +32 (0)494 50 20 52
Gunter De Roey: +32 (0)490 65 81 21
Sofie Mariman: +32 (0)474 72 18 16

le Hainaut

Pierre Osaer: +32 (0)494 50 20 53

Liège, Grand-Duché Luxembourg

Pierre Mertens: +32 (0)491 34 33 68

Namur, Luxembourg, Grand-Duché Luxembourg

Denis Franco: +32 (0)479 27 12 83