

Arla Pro x Marco Fuso

LA PASSION DE LA PIZZA

Idées et recettes
du champion de
la pizza, Marco Fuso

ARLA
PRO.



Table des matières

Venez rencontrer Marco	4
Les clés d'une pizza parfaite	6
Le top 3 des pizzas tendances selon Marco	8
Divine biga	10
La sauce	12
Aperçu des fromages	38
Fromage : nos astuces	39

Recettes de pizzas

Broccoli Love	16
Poulet, ciboulette & fromage	18
Triomphe végété	20
Popeye	22
Escapade à Rome	23
Printanière	24
Truffée	25
Biga bresaola	26
Aubergine dream	28
Il Tricolore	30
Roquette	32
Pancetta & pecorino	34
Trois fromages	35
La vie en rose	36
Crevettes citronnées	37



MARCO
FUSO

×

ARLA PRO



Prix & récompenses

Marco Fuso a remporté de nombreux prix, notamment :

2018: Top 5 des chefs proposant des plats à emporter

2018: Meilleure Margherita du Royaume-Uni, prix PAPA

2017: Pizzaiolo de l'année au Royaume-Uni, prix PAPA

2014: Médaille de bronze au championnat du monde de la pizza

Depuis 2019, Marco Fuso est membre du jury du concours PAPA qui élit le meilleur pizzaiolo de l'année.

Venez rencontrer marco

Installé à Londres, le chef Marco Fuso est un véritable champion de la pizza. Marco Fuso est originaire de Lecce, une ville située dans le talon de la botte italienne. Pizzaiolo depuis plus de vingt ans, il est aujourd'hui à la tête de plusieurs restaurants primés et a reçu de nombreuses récompenses, comme le prix du pizzaiolo de l'année en Angleterre. Il dirige aujourd'hui un cabinet de conseil prospère, partageant les secrets de son métier avec les professionnels de la pizza du monde entier.

Les clés pour une pizza parfaite

Quels sont les secrets d'une pizza parfaite ? Si vous posez la question à Marco, il vous répondra que c'est plutôt simple. Une pâte légère et croustillante, avec de jolies bulles sur le pourtour. Une sauce savoureuse préparée à partir d'ingrédients de qualité. Une garniture dont les clients ne se lasseront pas. Et, bien sûr, une généreuse couche de fromage fondu.

Le fromage

« Choisir un bon fromage est indispensable. Il se doit d'être frais et savoureux. Il doit aussi avoir une belle texture et être ferme en bouche sans être trop élastique. Sur une pizza, le fromage ne devrait, à mon avis, pas trop caraméliser, mais c'est une question de goût. Le choix du fromage se fait selon deux critères essentiels : le goût et la texture. Il convient également d'opter pour un produit qui corresponde à votre style de pizza et à votre type de four. »



La pâte

« Le secret d'une bonne pâte, c'est la simplicité. N'utilisez que quatre ou cinq ingrédients, pas plus : de l'eau, de la farine, de la levure, du sel, éventuellement un filet d'huile d'olive selon le type de pizza que vous préparez. Et c'est tout ! Votre pâte n'en sera que plus légère, croustillante et digeste. Faites attention à la farine que vous utilisez : réservez les farines riches en protéines aux temps de levée les plus longs. La farine à haute teneur en protéines doit toujours lever pendant 24 heures minimum. »



Tomato sauce

« La sauce tomate doit être aussi simple que possible. Utilisez toujours des tomates de bonne qualité, comme les tomates olivettes, que vous agrémenterez d'une pincée de sel, de basilic frais et d'huile d'olive. Les autres ingrédients, comme l'origan ou l'ail, ont tendance à dominer le goût de la tomate. La sauce tomate devrait à mon sens avoir un bon goût de tomate, à la fois simple et rustique. »

La garniture

« Pour ce qui est de la garniture, utilisez toujours des ingrédients de qualité, les meilleurs que vous puissiez trouver. Cela fera toute la différence. Mais n'ayez pas peur d'expérimenter et de créer une recette unique pour sortir des sentiers battus ! Par exemple, j'adore la sauce tomate classique, mais j'aime jouer la carte de l'inventivité avec une base d'épinards, de brocolis ou de potiron. Il vous faut créer une expérience unique pour vos clients. »



Top 3 des tendances pizza selon Marco



2. La pinsa

« La pinsa, typique de la cuisine romaine, est pour ainsi dire l'ancêtre de la pizza. Elle tire son nom du latin pinsere, qui signifie 'étirer'. La base d'une pinsa se prépare en étalant la pâte du bout des doigts pour lui donner un aspect moins régulier, semblable aux mouvements d'un nuage. Pour faire simple, la pinsa est une sorte de focaccia garnie de délicieux ingrédients. La pâte est légère, aérée et remplie de bulles. Dans toute l'Europe, on voit fleurir ce type de pizza sur les cartes des pizzerias innovantes. »





1. Pan pizza romaine

« La pan pizza romaine est une pizza savoureuse et traditionnelle vendue à la part, souvent carrée. Elle est croustillante et facile à tenir en main, ce qui la rend idéale pour une offre de « street food ». Ce qui différencie une pizza romaine d'une pizza napolitaine, c'est principalement la pâte. À Naples, la pâte est composée de farine, de levure, d'eau et de sel. À Rome, on y ajoute un filet d'huile d'olive. La cuisson n'est pas non plus la même pour ces deux types de pizzas : la pizza napolitaine est cuite rapidement à une très forte chaleur (430 °C environ pendant 60 à 90 secondes), tandis que la pizza romaine est cuite à 300 °C sur une plaque de cuisson pour que la pâte soit croustillante à l'extérieur, et moelleuse à l'intérieur. L'en-cas idéal à emporter. »



3. La Biga

« Ancienne technique italienne de confection de pâte, la biga devient de plus en plus populaire dans le monde de la pizza artisanale. C'est un préferment composé de farine, d'eau et d'un peu de levure. Très facile à réaliser, elle confère à la pâte de votre pizza une texture plus dense et un goût plus raffiné. »

Divine BIGGA

En matière de pâte à pizza, la technique de la biga est sans aucun doute le secret le mieux gardé d'Italie. C'est un type de préferment, ou pâte au levain, qui apporte un petit plus en termes de saveur et de texture : la pâte est ainsi plus raffinée, légère et aérée.

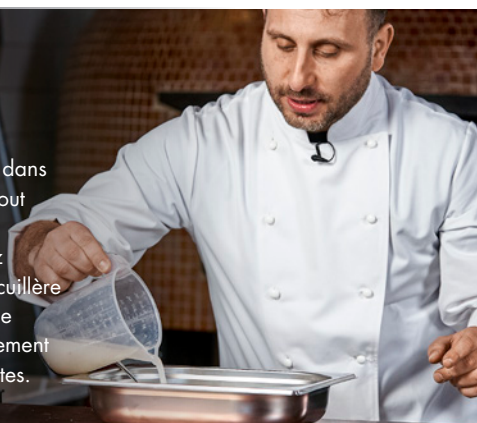


Voir comment Marco prépare sa biga

1.

Préparer l'appareil

Délayez 4 g de levure fraîche dans 225 ml d'eau, puis versez le tout sur 500 g de farine à haute teneur en protéines. Mélangez les ingrédients à l'aide d'une cuillère jusqu'à complète absorption de l'eau. Mélangez ensuite doucement à la main pendant 2 à 3 minutes.



2.

Laisser reposer

La biga a à présent une texture friable et filandreuse. C'est parfait ! Souvenez-vous que ce n'est pas encore une pâte à proprement parler. Recouvrez-la de film alimentaire, puis percez quelques trous pour laisser le mélange respirer. Laissez reposer 18 à 20 heures à température ambiante.



3.

Faire d'un préferment une pâte à pizza

Transvasez la biga dans un mixeur en ajoutant un peu d'eau, juste assez pour qu'il fonctionne correctement sans trop forcer. Mixez 15 à 20 minutes. Ajoutez 1 g de levure fraîche et encore un peu d'eau pour la délayer. Ajoutez ensuite 15 g de sel. Une fois que le sel est bien incorporé, augmentez la vitesse du mixeur et versez le reste de l'eau (soit un total de 125 ml pour cette étape) et 10 g d'huile d'olive. La pâte est prête lorsque l'huile est entièrement absorbée.





4.

Plier la pâte

Repliez et étirez la pâte plusieurs fois pour lui donner plus de corps. Faites une grosse boule de pâte et laissez reposer 5 minutes.



5.

Former des pâtons

Divisez la pâte en plusieurs morceaux de 300 g et formez un pâton pour chaque pizza. Laissez reposer 2 à 4 heures à température ambiante, ou 8 à 12 heures au réfrigérateur.



6.

Abaisser la pâte

Saupoudrez votre plan de travail de semoule, déposez la pâte et saupoudrez-la elle aussi de semoule (elle doit être assez collante). Étirez la pâte à l'aide de vos doigts en partant du centre vers l'extérieur pour que les bulles d'air se concentrent dans la croûte.

La Sauce

Ne sous-estimez jamais la valeur ajoutée d'une sauce savoureuse ! Voici quatre variantes parmi les favorites de Marco Fuso.



Brocolis

Qui a dit que pizza rimait forcément avec sauce tomate ? Des saveurs différentes sont parfois plus à même de sublimer votre garniture. La sauce aux brocolis de Marco est à la fois simple et gourmande. Portez quelques brocolis à ébullition jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Passez-les ensuite au mixeur avec une gousse d'ail en veillant à arroser le tout généreusement d'huile d'olive vierge extra. Assaisonnez avec du sel et du poivre noir.



Tomates

Il existe autant de sauces tomates que de chefs pizzaiolos ! En ce qui le concerne, Marco opte pour la simplicité et le bon goût de la tomate. Utilisez une boîte de 2,5 kg de tomates olivettes de bonne qualité. Ajoutez 25 g de sel et un peu de basilic frais. Réduisez le mélange en purée à l'aide d'un moulin à légumes ou à la main. N'utilisez jamais de mixeur pour les tomates, au risque de gâcher leur couleur et leur texture.



Betteraves

Voilà une sauce qui ne pourra que surprendre vos clients, tant par l'intensité de ses arômes que par la beauté de sa couleur. Voici comment faire : pelez, faites bouillir et mixez quelques betteraves fraîches. Mixez pendant quelques secondes avec un filet d'huile d'olive vierge extra et assaisonnez avec du sel et du poivre noir à votre goût. Aussi simple que savoureux !

Courgettes

La sauce aux courgettes s'accorde à merveille avec les crevettes. Le principe est le même que pour les sauces aux brocolis ou aux betteraves : coupez les légumes, faites-les bouillir et mixez-les en ajoutant un filet d'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du poivre noir. Vous pouvez également utiliser cette recette pour préparer des sauces à base d'épinards ou de courge. À vous d'expérimenter !



« Lorsque je prépare toujours de créer une d'élaborer une recette au client. N'oubliez je n'est pas uniquement l'on mange. La pizza en éveil. Si vous adoptez vos clients vous reconstruisez par leur fidélité. »

une pizza, j'essaie
expérience,
e qui correspond
amais qu'une pizza
quelque chose que
doit mettre les sens
otez cette approche,
mpenseront

Marco Fusco

Biga : une croûte sublimée

Broccoli Love

Végétarien

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)

Pour la biga

- 500 g de farine
- 250 g d'eau
- 3 g de levure fraîche

Pour la pâte à pizza

- 125 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 50 g de sauce aux brocolis
- 100 g de mozzarella en dés Arla Pro
- 40 g de tomates cerises jaunes & rouges
- 50 g de brocolis en fleurettes
- 20 g de cives
- Ail frais

Préparation de la pâte

Préparez la biga la veille pour avoir le temps de la laisser fermenter. La recette est très simple, mais fait pourtant toute la différence. Mélangez tout d'abord la levure et la moitié de l'eau dans un saladier jusqu'à dissolution complète. Ajoutez ensuite la moitié de la farine tout en mélangeant bien. Ajoutez peu à peu le reste d'eau et de farine. Mélangez pendant 3 minutes et laissez fermenter pendant 18 heures à 20 °C. Couvrez le récipient de film alimentaire, puis percez quelques trous pour laisser la biga respirer.

Une fois que la biga est prête, vous pouvez vous consacrer à la pâte. Versez la moitié de la farine dans le bol du mixeur, ajoutez la biga et mélangez. La pâte devrait devenir plus homogène au bout de 4 à 5 minutes. Ajoutez alors le sel et la moitié du reste d'eau. Lorsque le sel est bien incorporé, versez le reste d'eau et mélangez le tout pendant une quinzaine de minutes. Vérifiez la consistance de la pâte. Lorsque celle-ci vous convient, placez la pâte dans un récipient en plastique. Couvrez-le de film alimentaire et laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Divisez ensuite la pâte en trois pâtons. Laissez à nouveau reposer pendant 2 à 4 heures avant cuisson.

Sauce aux brocolis

Portez quelques brocolis à ébullition jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Passez-les ensuite au mixeur en arrosant généreusement le tout d'huile d'olive vierge extra. Assaisonnez la sauce avec une pincée de sel, du poivre noir et une petite gousse d'ail.

Préparation de la pizza

Abaissez la pâte et étalez la sauce aux brocolis sans aller jusqu'au bord. Disposez la mozzarella, les brocolis en fleurettes, les tomates cerises et l'ail. Faites cuire à 400 °C pendant 90 à 120 secondes dans un four à pizza professionnel. Lorsque c'est cuit, apportez la petite touche finale : parsemez de cives, de pignons de pin et d'un filet d'huile d'olive vierge extra. Bonne dégustation !

Le saviez-vous ?

La biga apporte une complexité aromatique intéressante à votre pizza et rend la pâte plus légère, avec de belles bulles d'air.



Voir la recette de Marco en vidéo par ici





Astuce pour la livraison

Une cuisson plus longue, mais à plus basse température rend la pâte à pizza plus croustillante et donc plus adaptée à la livraison.

Poulet ciboulette & fromage

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)

- 450 g de farine
- 280 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 70 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 50 g d'un mélange de mascarpone & de ricotta
- 60 g d'émincés de poulet grillés
- 30 g de champignons
- 30 g de sauce tomate
- Ciboulette hâchée

Préparation de la pâte

Délayez la levure dans 90 % d'eau jusqu'à complète dissolution. Ajoutez la moitié de la farine en laissant bien les ingrédients se mélanger. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 4 à 5 minutes, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Une fois que le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau. Travaillez l'appareil environ 15 minutes jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique.

Laissez la pâte reposer une heure à température ambiante, dans un récipient en plastique recouvert de film alimentaire. Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en trois portions et placez-la au réfrigérateur pendant 12 à 18 heures, où elle va au moins doubler de volume. Sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la revenir à température ambiante avant de commencer votre pizza.

Préparation de la pizza

Étalez la pâte finement. Mélangez le mascarpone et la ricotta. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Étalez la préparation sur la pâte à l'aide d'une cuillère à café. Ajoutez les gros brins de mozzarella, le poulet et les champignons. Ajoutez la sauce tomate par petites touches décoratives avant de faire cuire 3 à 4 minutes à 350 °C, jusqu'à ce que la croûte soit croustillante. Sortez la pizza du four, mettez-la dans le carton et parsemez de ciboulette hachée. Votre pizza est prête à être livrée !

Triomphe végé

Végétarien

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)

- 450 g de farine
- 280 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 80 g de sauce tomate
- 90 g de Mozzarella gros brin Arla Pro
- 40 g de courgettes grillées
- 40 g de poivrons rouges
- 30 g de tomates cerises jaunes
- 20 g de feta
- Basilic frais

Préparation de la pâte

Délayez la levure dans 90 % d'eau jusqu'à complète dissolution. Ajoutez la moitié de la farine en laissant bien les ingrédients se mélanger. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 4 à 5 minutes, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Une fois que le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau. Travaillez l'appareil environ 15 minutes jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique.

Laissez la pâte reposer une heure à température ambiante, dans un récipient en plastique recouvert de film alimentaire. Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en trois portions et placez-la au réfrigérateur pendant 12 à 18 heures, où elle va au moins doubler de volume. Sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la revenir à température ambiante avant de commencer votre pizza.

Préparation de la pizza

Abaissez la pâte et étalez la sauce tomate à l'aide d'une cuillère à café sans aller jusqu'au bord. Ajoutez la mozzarella gros brin, vos légumes grillés et les tomates. Faites cuire 3 à 4 minutes à 350 °C. Lorsque la pizza est croustillante à souhait, sortez-la du four et parsemez de feta émiettée. Apportez une petite touche finale en ajoutant quelques feuilles de basilic frais et un filet d'huile d'olive de qualité supérieure. Une pizza parfaite à chaque bouchée, même après 20 minutes dans un carton !

Astuce pour la livraison

Utilisez la mozzarella Arla Pro à faible teneur en humidité pour les pizzas à livrer ou à emporter. Vous aurez ainsi moins de risques de vous retrouver avec une pâte toute molle difficile à tenir en main.



Voir la recette de Marco en vidéo par ici





Pizza napolitaine

Popeye

Végétarien

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)

- 500 g de farine
- 300 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 80 g d'épinards
- 120 g de mozzarella cubes Arla Pro
- 40 g de tomates cerises
- 20 g d'olives noires
- 20 g de parmesan râpé
- 30 g de mascarpone
- 2 g d'ail haché
- Huile d'olive vierge extra

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau dans un saladier jusqu'à dissolution complète de la levure. Ajoutez ensuite progressivement la moitié de la farine en laissant bien les ingrédients se mélanger. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 6 à 7 minutes, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Patientez 1 minute pour que le sel s'incorpore correctement, puis versez peu à peu le reste d'eau. Mélangez pendant environ 15 minutes. Lorsque la consistance vous convient, placez la pâte dans un récipient en plastique. Couvrez-le de film alimentaire et laissez reposer à température ambiante (16-18 °C) pendant 12 à 18 heures. Si la levure a opéré sa magie, la pâte doit avoir au moins doublé de volume. Divisez la pâte en 3 portions et laissez reposer à nouveau, pendant 4 à 6 heures à température ambiante.

Préparation de la pizza

Étalez la pâte finement. Ajoutez une couche de mozzarella. Ajoutez ensuite les épinards, le mascarpone, les olives noires, l'ail et les tomates cerises. Faites cuire 60 à 90 secondes à 430 °C dans un four à pizza professionnel à gaz ou à bois. Si vous travaillez avec un four à sole qui ne permet pas d'obtenir ces températures, poursuivez la cuisson à 380-400 °C pendant quelques secondes supplémentaires. Lorsque c'est cuit, parsemez de parmesan et arrosez d'un filet d'huile d'olive de bonne qualité. Servez bien chaud.



Escapade à Rome

Focaccia

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)
Env. 600 g, 2 focaccias

- 350 g de farine
- 240 g d'eau
- 10 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 3 g de levure fraîche

Garniture (1 focaccia)

- 100 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 50 g de tomates cerises
- 80 g de burrata
- 30 g d'anchois
- 20 g de pignons de pin toastés
- 10 g de feuilles de basilic
- Huile d'olive vierge extra

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau jusqu'à complète dissolution. Ajoutez progressivement la moitié de la farine. Mélangez bien tous les ingrédients. Versez petit à petit le reste de la farine. La pâte devrait devenir plus homogène au bout de 4 à 5 minutes. Ajoutez alors le sel et la moitié du reste d'eau. Lorsque le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau, et mélangez encore un peu. Travaillez la pâte pendant environ 15 minutes.

Vous noterez que la pâte est très collante. N'ayez crainte, c'est normal ! Laissez-la simplement reposer pendant deux heures. Sortez-la ensuite de son récipient, et pliez-la plusieurs fois pour lui donner du corps. Remplacez la pâte dans un récipient en plastique que vous prendrez soin de recouvrir de film alimentaire, et laissez reposer à température ambiante pendant une heure. Conservez la pâte au réfrigérateur pendant 18 à 24 heures pour que la levure agisse. Sortez la pâte du réfrigérateur avant de la travailler. Divisez-la en deux portions et laissez-la revenir à température ambiante.

Préparation de la pizza

Commencez par fariner votre plan de travail. Sortez ensuite la pâte de son récipient, et posez-la sur la surface farinée. Abaissez délicatement la pâte du bout des doigts pour lui donner une forme ovale. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites cuire à blanc pendant 5 minutes à 300 °C. Au bout de 5 minutes, ajoutez la mozzarella et poursuivez la cuisson pendant 4-5 minutes. Lorsque la croûte est parfaite, sortez la focaccia du four. Garnissez de tomates cerises, burrata, anchois et pignons de pin. Arrosez d'huile d'olive, et c'est prêt !



Printanière

Végétarien

Pizza napolitaine

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)

- 500 g de farine
- 300 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 50 g de pesto au basilic
- 70 g de mozzarella cubes Arla Pro
- 40 g de fromage de chèvre
- 30 g d'asperges coupées en fines lamelles
- 30 g de tomates cerises
- 5 feuilles de basilic frais

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau dans un saladier jusqu'à dissolution complète de la levure. Ajoutez ensuite progressivement la moitié de la farine en laissant bien les ingrédients se mélanger. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 6 à 7 minutes, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Patientez 1 minute pour que le sel s'incorpore correctement, puis versez peu à peu le reste d'eau. Mélangez pendant environ 15 minutes. Lorsque la consistance vous convient, placez la pâte dans un récipient en plastique. Couvrez-le de film alimentaire et laissez reposer à température ambiante (16-18 °C) pendant 12 à 18 heures. Si la levure a opéré sa magie, la pâte doit avoir au moins doublé de volume. Divisez la pâte en 3 portions et laissez reposer à nouveau, pendant 4 à 6 heures à température ambiante.

Préparation de la pizza

Étalez la pâte finement et à l'aide d'une cuillère à café, recouvrez-la de pesto au basilic sans aller jusqu'au bord. Je recommande toujours de préparer un pesto maison à partir d'ingrédients frais et de qualité. Le résultat est bien meilleur ! Ajoutez ensuite une couche de cubes de mozzarella Arla Pro, les tomates cerises, le fromage de chèvre, et pour finir, les asperges. Faites cuire 60 à 90 secondes à 430 °C dans un four à pizza professionnel à gaz ou à bois. Si vous travaillez avec un four à sole qui ne permet pas d'obtenir ces températures, poursuivez la cuisson à 380-400 °C pendant quelques secondes supplémentaires. Sortez du four et décorez votre chef d'œuvre de tomates cerises et de basilic frais. C'est prêt !

Pan pizza à la romaine

Truffée

Pâte à pizza (env. 600 g)

- 240 g d'eau
- 10 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 3 g de levure fraîche

Garniture (pour une plaque de cuisson de 30 x 40 cm)

- 200 g de sauce béchamel
- 150 g de saucisse de sanglier
- 150 g de champignons frais variés
- 300 g de mozzarella cubes Arla Pro
- 80 g de pâte de champignons aux truffes
- 5 g de persil frais haché

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau jusqu'à complète dissolution. Ajoutez progressivement la moitié de la farine. Mélangez bien tous les ingrédients. Versez petit à petit le reste de la farine. La pâte devrait devenir plus homogène au bout de 4 à 5 minutes. Ajoutez alors le sel et la moitié du reste d'eau. Lorsque le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau, et mélangez encore un peu. Travaillez la pâte pendant environ 15 minutes.

Vous noterez que la pâte est très collante. N'ayez crainte, c'est normal ! Laissez-la simplement reposer pendant deux heures. Sortez-la ensuite de son récipient, et pliez-la plusieurs fois pour lui donner du corps. Remplacez la pâte dans un récipient en plastique que vous prendrez soin de recouvrir de film alimentaire, et laissez reposer à température ambiante pendant une heure. Conservez la pâte au réfrigérateur pendant 18 à 24 heures pour laisser agir la levure. Sortez la pâte du réfrigérateur avant de la travailler. Divisez-la en deux portions et laissez-la revenir à température ambiante.

Préparation de la pizza

Saupoudrez un peu de farine sur votre plan de travail et posez la pâte dessus. Étalez la pâte du bout des doigts en la pétrissant délicatement, du bas vers le haut, jusqu'à ce qu'elle ait une forme rectangulaire de la taille de votre plaque de cuisson. Badigeonnez la plaque de cuisson d'huile d'olive vierge extra avant d'y déposer la pâte. Laissez reposer à couvert pendant 20 minutes. Lorsque la pâte a bien reposé, étalez la béchamel à l'aide d'une cuillère à café et faites cuire pendant 5 minutes à 300 °C. Au bout de 5 minutes, ajoutez la mozzarella, la saucisse de sanglier, les champignons mélangés et les poivrons. Faites cuire à nouveau pendant 6 à 8 minutes. Avant de servir, répartissez la pâte de champignons aux truffes et le persil haché sur la pizza. C'est tout ! Une délicieuse pizza à pâte épaisse dont vos clients vont raffoler !





Biga bresaola

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)

Pour la biga

- 500 g de farine
- 250 g d'eau
- 3 g de levure fraîche

Pour la pâte à pizza

- 125 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 80 g de sauce tomate
- 100 g de mozzarella cubes Arla Pro
- 50 g de bresaola en tranches
- 20 g de feuilles de salade mélangée
- 50 g de sauce aux 4 fromages

Préparation de la pâte

Préparez la pâte la veille pour avoir le temps de la laisser fermenter. La recette est simple, mais fait pourtant toute la différence. Délayez tout d'abord la levure et la moitié de l'eau dans un saladier jusqu'à dissolution complète. Ajoutez ensuite la moitié de la farine tout en mélangeant bien. Versez petit à petit le reste d'eau et de farine. Mélangez pendant 3 minutes et laissez fermenter pendant 18 heures à 20 °C. Couvrez le récipient de film alimentaire, puis percez quelques trous pour laisser la biga respirer.

Une fois que la biga est prête, vous pouvez vous consacrer à la pâte. Versez la moitié de la farine dans le bol du mixeur, ajoutez la biga et mixez. La pâte devrait devenir plus homogène au bout de 4 à 5 minutes. Ajoutez alors le sel, la levure et la moitié du reste d'eau. Lorsque le sel est bien incorporé, versez le reste d'eau et mixez le tout pendant une quinzaine de minutes. Vérifiez la consistance de la pâte. Lorsque celle-ci vous convient, placez la pâte dans un récipient en plastique. Couvrez-le de film étirable et laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Divisez ensuite la pâte en trois pâtons. Laissez à nouveau reposer pendant 2 à 4 heures avant cuisson.

Préparation de la pizza

Abaissez la pâte et étalez la sauce tomate en veillant à ne pas aller jusqu'au bord. Ajoutez une couche de mozzarella et faites cuire à 400 °C pendant 90 à 120 secondes dans un four à pizza professionnel. Avant de servir, garnissez votre pizza Margherita de jeunes pousses de salade et de tranches de bresaola. Terminez en répartissant la sauce aux 4 fromages. La croûte de la biga est extrêmement savoureuse, croustillante avec de jolies bulles ; vos clients vous remercieront !



Aubergine dream

Végétarien

Pâte à pizza (env. 600 g)

- 350 g de farine
- 240 g d'eau
- 10 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 3 g de levure fraîche

Garniture (pour une plaque de cuisson de 30 x 40 cm)

- 200 g de sauce tomate
- 400 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 80 g d'aubergines grillées
- 80 g de poivrons grillés (toutes couleurs)
- 100 g de courgettes grillées
- 50 g de tomates séchées
- 60 g de feta

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau jusqu'à complète dissolution. Ajoutez progressivement la moitié de la farine. Mélangez bien tous les ingrédients. Versez petit à petit le reste de la farine. La pâte devrait devenir plus homogène au bout de 4 à 5 minutes. Ajoutez alors le sel et la moitié du reste d'eau. Lorsque le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau, et mélangez encore un peu le tout pendant 15 minutes environ.

Vous noterez que la pâte est très collante. N'ayez crainte, c'est normal ! Laissez-la simplement reposer pendant deux heures. Sortez-la ensuite de son récipient, et pliez-la plusieurs fois pour lui donner du corps. Replacez la pâte dans un récipient en plastique que vous prendrez soin de recouvrir de film alimentaire, et laissez reposer à température ambiante pendant une heure. Conservez la pâte au réfrigérateur pendant 18 à 24 heures pour laisser agir la levure. Sortez la pâte du réfrigérateur avant de la travailler. Divisez-la en deux portions et laissez-la revenir à température ambiante.

Préparation de la pizza

Huilez la plaque de cuisson avec un peu d'huile d'olive vierge extra. Farinez votre plan de travail, et sortez la pâte de son récipient en plastique pour la poser sur la plaque de cuisson. Étalez la pâte du bout des doigts en la pétrissant délicatement, du centre vers les bords, jusqu'à ce qu'elle ait à peu près la forme de la plaque de cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 20 minutes. Lorsque la pâte a bien reposé, étalez la sauce tomate à l'aide d'une cuillère à café et faites cuire pendant 5 minutes à 300 °C. Au bout de 5 minutes, ajoutez la mozzarella, les aubergines, les courgettes et les poivrons. Faites cuire à nouveau pendant 6 à 8 minutes. Avant de servir, parsemez la pizza de tomates séchées et de feta. C'est tout ! Une délicieuse pizza à pâte épaisse dont vos clients vont raffoler !

Pan pizza à la romaine

Il Tricolore

Pâte à pizza (env. 600 g)

- 350 g de farine
- 240 g d'eau
- 10 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 3 g de levure fraîche

Garniture (pour une plaque de cuisson de 30 x 40 cm)

- 200 g de sauce tomate
- 300 g de mozzarella cubes Arla Pro
- 150 g de saucisse italienne
- 200 g de sauce aux brocolis
- 50 g de tomates cerises semi-séchées
- 50 g de copeaux de parmesan
- Cives

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau jusqu'à complète dissolution. Ajoutez progressivement la moitié de la farine. Mélangez bien tous les ingrédients. Versez petit à petit le reste de la farine. La pâte devrait devenir plus homogène au bout de 4 à 5 minutes. Ajoutez alors le sel et la moitié du reste d'eau. Lorsque le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau, et mélangez encore un peu. Travaillez la pâte pendant environ 15 minutes.

Vous noterez que la pâte est très collante. N'ayez crainte, c'est normal ! Laissez-la simplement reposer pendant deux heures. Sortez-la ensuite de son récipient, et pliez-la plusieurs fois pour lui donner du corps. Replacez la pâte dans un récipient en plastique que vous prendrez soin de recouvrir de film alimentaire, et laissez reposer à température ambiante pendant une heure. Conservez la pâte au réfrigérateur pendant 18 à 24 heures pour laisser agir la levure. Sortez la pâte du réfrigérateur avant de la travailler. Divisez-la en deux portions et laissez-la revenir à température ambiante.

Sauce aux brocolis

Portez quelques brocolis à ébullition jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Passez-les ensuite au mixeur en arrosant généreusement le tout d'huile d'olive vierge extra. Assaisonnez la sauce avec une pincée de sel, du poivre noir et une petite gousse d'ail.

Préparation de la pizza

Saupoudrez un peu de farine sur votre plan de travail et déposez-y la pâte. Étalez la pâte du bout des doigts en la pétrissant délicatement, du bas vers le haut, jusqu'à ce qu'elle ait une forme rectangulaire de la taille de votre plaque de cuisson. Badigeonnez la plaque de cuisson d'huile d'olive vierge extra avant d'y déposer la pâte. Laissez reposer à couvert pendant 20 minutes. Lorsque la pâte a bien reposé, étalez la sauce tomate à l'aide d'une cuillère à café et faites cuire pendant 5 minutes à 300 °C. Au bout de 5 minutes, ajoutez la mozzarella et la saucisse italienne. Faites cuire à nouveau pendant 6 à 8 minutes. Avant de servir, répartissez la sauce aux brocolis, les tomates cerises semi-séchées et ajoutez les copeaux de parmesan sur la pizza. Garnissez de cive et servez bien chaud.





Astuce pour la livraison

Abaissez votre pâte en utilisant de la semoule pour obtenir un peu plus de croustillant.

Roquette

Végétarien

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 240 g chacun)

- 450 g de farine
- 280 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 70 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 20 g de feuilles de roquette fraîche
- 30 g de tomates cerises
- 20 g de copeaux de parmesan
- 10 g de velours ou crème de balsamique

Préparation de la pâte

Délayez la levure dans 90 % d'eau jusqu'à complète dissolution. Ajoutez la moitié de la farine en laissant bien les ingrédients se mélanger. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 4 à 5 minutes, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Une fois que le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau. Travaillez l'appareil environ 15 minutes jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique.

Laissez la pâte reposer une heure à température ambiante, dans un récipient en plastique recouvert de film alimentaire. Une fois que la pâte a reposé, divisez-la en trois portions et placez-la au réfrigérateur pendant 12 à 18 heures, où elle va plus que doubler de volume. Sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la revenir à température ambiante avant de commencer votre pizza.

Préparation de la pizza

Cette pizza est idéale pour la livraison et la vente à emporter. La plupart des ingrédients sont en effet ajoutés après cuisson, ce qui minimisera les risques de vous retrouver avec une pâte toute molle. Voici comment faire : commencez par abaisser la pâte, puis étalez la sauce tomate à l'aide d'une cuillère à café, en veillant à ne pas aller jusqu'au bord. Ajoutez la mozzarella, et faites cuire pendant 3 à 4 minutes à 350 °C. Lorsque le fromage est fondu et que la croûte est croustillante, sortez la pizza du four. Décorez de feuilles de roquette et de tomates cerises. Parsemez de copeaux de parmesan, et arrosez de velours de balsamique.



Pancetta et pecorino

Pinsa romaine

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 240 g chacun)

- 250 g de farine type 00
- 80 g de farine de riz
- 70 g de farine de soja
- 2800 g d'eau
- 10 g de sel de mer fin
- 10 g d'huile d'olive vierge extra
- 3 g de levure fraîche

Garniture (1 focaccia)

- 100 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 90 g de tomates olivette concassées à la main auxquelles vous ajouterez une pincée de sel
- 60 g de pancetta (pour la version végétarienne, remplacez la pancetta par des olives noires)
- 40 g d'oignons rouges
- 20 g de pecorino
- 5 g de feuilles de basilic
- Huile d'olive vierge extra

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau jusqu'à complète dissolution. Mélangez les trois types de farine dans un saladier. Ajoutez la moitié du mélange de farines à la levure et mélangez brièvement. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 4 à 5 minutes environ, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Une fois que le sel est bien incorporé, versez progressivement l'huile et le reste d'eau, et mélangez encore un peu. Travaillez la pâte pendant environ 15 minutes.

Laissez la pâte reposer pendant deux heures. Sortez-la ensuite de son récipient, et pliez-la plusieurs fois pour lui donner du corps. Replacez la pâte dans un récipient en plastique que vous prendrez soin de recouvrir de film alimentaire, et laissez reposer à température ambiante pendant une heure. Conservez la pâte au réfrigérateur pendant 18 à 24 heures pour laisser agir la levure. Sortez la pâte du réfrigérateur avant de la travailler et laissez-la revenir à température ambiante.

Préparation de la pizza

Commencez par fariner votre plan de travail, puis sortez la pâte de son récipient et posez-la sur la surface farinée. Abaissez délicatement la pâte jusqu'à lui donner une forme ovale. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et faites cuire à blanc pendant 4 minutes à 280-300 °C. Au bout de 4 minutes, ajoutez la sauce tomate, la mozzarella gros brins et la pancetta, et poursuivez la cuisson pendant 4-5 minutes. Lorsque la croûte est bien dorée et croustillante, sortez la focaccia du four. Ajoutez le pecorino et quelques feuilles de basilic frais. Arrosez d'huile d'olive, et c'est prêt !



Pizza napolitaine

Trois fromages

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)

- 500 g de farine
- 300 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 80 g de sauce tomate
- 70 g de mozzarella cubes Arla Pro
- 40 g de fromage à pâte persillée (bleu)
- 30 g de fromage fumé
- 30 g de bresaola en tranches
- 10 g de pignons de pin
- Huile d'olive vierge extra

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau dans un saladier jusqu'à dissolution complète de la levure. Ajoutez ensuite progressivement la moitié de la farine en laissant bien les ingrédients se mélanger. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 6 à 7 minutes, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Patientez 1 minute pour que le sel s'incorpore correctement, puis versez peu à peu le reste d'eau. Mélangez pendant environ 15 minutes. Lorsque la consistance vous convient, placez la pâte dans un récipient en plastique. Couvrez-le de film alimentaire et laissez reposer à température ambiante (16-18 °C) pendant 12 à 18 heures. Si la levure a opéré sa magie, la pâte doit avoir au moins doublé de volume. Divisez la pâte en 3 portions et laissez reposer à nouveau, pendant 4 à 6 heures à température ambiante.

Préparation de la pizza

Abaissez la pâte et étalez la sauce tomate à l'aide d'une cuillère à café en veillant à bien laisser les bords intacts. Ajoutez les cubes de mozzarella, le bleu et le fromage fumé. Faites cuire 60 à 90 secondes à 430 °C dans un four à pizza professionnel à gaz ou à bois. Si vous travaillez avec un four à sole qui ne permet pas d'obtenir ces températures, poursuivez la cuisson à 380-400 °C pendant quelques secondes supplémentaires. Lorsque la croûte est bien croustillante, sortez la pizza du four. Garnissez de tranches de bresaola et parsemez de pignons de pin. Un filet d'huile d'olive apportera la touche finale. Un vrai délice !



Pizza napolitaine

La vie en rose

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 280 g chacun)

- 500 g de farine
- 300 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 80 g de sauce aux betteraves
- 70 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 40 g d'olives taggiasca
- 30 g de chiffonnade de jambon de Parme
- 30 g de roquette fraîche
- 10 g de tomates séchées
- Huile d'olive vierge extra

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau dans un saladier jusqu'à dissolution complète de la levure. Ajoutez ensuite progressivement la moitié de la farine en laissant bien les ingrédients se mélanger. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 6 à 7 minutes, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Patientez 1 minute pour que le sel s'incorpore correctement, puis versez peu à peu le reste d'eau. Mélangez pendant environ 15 minutes. Lorsque la consistance vous convient, placez la pâte dans un récipient en plastique. Couvrez-le de film alimentaire et laissez reposer à température ambiante (16-18 °C) pendant 12 à 18 heures. Si la levure a opéré sa magie, la pâte doit avoir au moins doublé de volume. Divisez la pâte en 3 portions et laissez reposer à nouveau, pendant 4 à 6 heures à température ambiante.

Sauce aux betteraves

Pelez, coupez et faites bouillir quelques betteraves fraîches. Lorsque les betteraves sont tendres, passez-les brièvement au mixeur en prenant soin d'arroser généreusement le tout d'huile d'olive vierge extra. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre frais.

Préparation de la pizza

Abaissez la pâte et étalez la sauce aux betteraves à l'aide d'une cuillère à café en veillant à ne pas aller jusqu'au bord. Ajoutez la mozzarella gros brin et les olives. Faites cuire 60 à 90 secondes à 430 °C dans un four à pizza professionnel à gaz ou à bois. Si vous travaillez avec un four à sole qui ne permet pas d'obtenir ces températures, poursuivez la cuisson à 380-400 °C pendant quelques secondes supplémentaires. Une fois la pizza sortie du four, garnissez-la de jambon de Parme, de roquette et de tomates séchées au soleil. Arrosez d'huile et servez sans plus tarder.



Crevettes citronnées

Pizza napolitaine

Pâte à pizza

(pour 3 pâtons de 240 g chacun)

- 500 g de farine
- 300 g d'eau
- 12 g de sel de mer fin
- 2 g de levure fraîche

Garniture (pizza de 30 cm)

- 80 g de sauce aux courgettes
- 100 g de mozzarella gros brin Arla Pro
- 60 g de crevettes
- 30 g de tomates cerises
- Piment rouge frais
- Zeste de citron
- Huile d'olive vierge extra

Préparation de la pâte

Commencez par délayer la levure avec 90 % de l'eau dans un saladier jusqu'à dissolution complète de la levure. Ajoutez ensuite progressivement la moitié de la farine en laissant bien les ingrédients se mélanger. Versez petit à petit le reste de la farine. Lorsque la pâte devient homogène, au bout de 6 à 7 minutes, ajoutez le sel et la moitié du reste d'eau. Patientez 1 minute pour que le sel s'incorpore correctement, puis versez peu à peu le reste d'eau. Mélangez pendant environ 15 minutes.

Lorsque la consistance vous convient, placez la pâte dans un récipient en plastique. Couvrez-le de film alimentaire et laissez reposer à température ambiante (16-18 °C) pendant 12 à 18 heures. Si la levure a opéré sa magie, la pâte doit avoir au moins doublé de volume. Divisez la pâte en 3 portions et laissez reposer à nouveau, pendant 4 à 6 heures à température ambiante.

Sauce aux courgettes

Coupez quelques courgettes fraîches et portez-les à ébullition jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Sortez-les de l'eau et passez-les brièvement au mixeur en arrosant généreusement le tout d'huile d'olive vierge extra. Ajoutez une pincée de sel et un peu de poivre noir – votre sauce est prête ! Simple et savoureuse !

Préparation de la pizza

Abaissez la pâte et étalez la sauce aux courgettes à l'aide d'une cuillère à café en veillant à bien laisser les bords intacts. Ajoutez la mozzarella gros brin et les crevettes. Faites cuire 60 à 90 secondes à 430 °C dans un four à pizza professionnel à gaz ou à bois. Si vous travaillez avec un four à sole qui ne permet pas d'obtenir ces températures, poursuivez la cuisson à 380-400 °C pendant quelques secondes supplémentaires. Lorsque la croûte est bien croustillante, sortez la pizza du four. Garnissez de tomates cerises, de piment frais et d'un zeste de citron. Arrosez d'huile d'olive vierge extra pour apporter la touche finale.

Pour les professionnels de la pizza

Nos fromages ont été élaborés en tenant compte des besoins des chefs pizzaiolos, et sont testés pour répondre aux normes les plus élevées en termes de goût, de texture et de fonctionnalité. Quel que soit le type de four que vous utilisez ou le type de pizza que vous souhaitez préparer, nous avons le fromage qu'il vous faut !



Arla® Pro
Mozzarella Râpée Standard 2 kg

Principaux avantages

- Fonte ultra rapide
- Fort pouvoir couvrant
- Colore rapidement



Arla® Pro
Mozzarella Râpée Gros brin 2 kg

Principaux avantages

- Fonte plus lente
- Filant exceptionnel sans surcharger
- Pas de coloration
- Idéale pour la livraison



Arla® Pro
Mozzarella Cubes 2 kg

Principaux avantages

- Découpe exclusive
- Fonte lente
- Filant exceptionnel, sans surcharger



Arla® Pro
Pizza Topping 2 kg

Principaux avantages

- Véritable recette de pata fila avec une MG d'origine végétale
- Fonte ultra rapide / prix imbattable

Fromage : nos astuces

Adaptez le fromage à votre type de four



Four en pierre

Contrairement aux autres fours, les fours à pizza traditionnels fonctionnent en absorbant la chaleur au niveau de la sole/des parois de la chambre, et en cuisant les aliments en contact. Ces fours montent généralement à des températures extrêmement élevées pour que la base soit croustillante. Il vous faut donc un fromage qui fonde lentement pour éviter qu'il ne brûle et pour permettre à la base de cuire correctement.

Ce que nous recommandons

- Mozzarella cubes 10x10
- Mozzarella gros brin

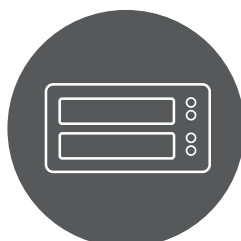


Four convoyeur

Souvent appelés « fours tunnels » ou « fours à translation », les fours convoyeurs font défiler les pizzas sur un tapis roulant en moins de temps qu'il n'en faut pour les préparer. La cuisson étant généralement rapide, mais à plus faible température que dans un four traditionnel, il convient d'opter pour un fromage à fonte rapide.

Ce que nous recommandons

- Mozzarella cossette
- Mozzarella gros brin



Four à sole

Les fours à sole offrent la même flexibilité que les fours de briques tout en étant plus faciles à utiliser. Ils nécessitent toutefois beaucoup de savoir-faire et une surveillance constante. Ils ont tendance à avoir un temps de cuisson plus long que les fours convoyeurs. Le fromage utilisé doit donc fondre un peu plus lentement qu'avec un four convoyeur, mais tout est question de goût !

Ce que nous recommandons

- Mozzarella râpée
- Mozzarella gros brin



Arla® Pro
Mozzarella Cossettes 2 kg

Principaux avantages

- Fonte ultra rapide
- Goût marqué
- Egalement pour applications hors pizza (boulangerie)



Arla® Pro
Mozzarella râpée IQF 2 kg

Principaux avantages

- Le meilleur du goût et du filant de la mozzarella fraîche
- Préservée à maturation idéale, grâce à la surgélation IQF
- Très longue conservation



ARLA PRO.

Chez Arla Pro, les partenariats nous tiennent véritablement à cœur. Ils sont notre raison d'être et ce qui nous motive. Nous partageons votre passion pour des mets de qualité, et nous nous engageons donc à soutenir votre savoir-faire et à simplifier votre travail en cuisine.

Pour en savoir plus sur qui nous sommes et ce que nous pouvons faire pour votre entreprise, rendez-vous sur arlapro.fr

