

Autour de la gastronomie

Vos créations, nos produits





Autour de la gastronomie

Vos créations, nos produits

Mélanges et masses à cuire	4–11
Mélanges pour desserts	12–17
Poudre à crèmes	18–19
Guéçons	20–21
Sachets individuels pour dessert	22–23
Fixatifs à crèmes battues	24–27
Crèmes de fruits Darbo	28–29
Masses à fourrer aux fruits	30–31
Marmelades	32
Abricoture	32
Masses à fourrer spéciales	33
Masses à fourrer	33
Purées de fruits	34–35
Gelées brillantes de conservation Ka-Gel	36–37
Biscuits comme à la maison	38
Spécialités de croquants	39
Arômes en pâte et en poudre	40–41

Arômes liquides	42
Toppings	42
Fondants	42
Décors	43
Liants et gélifiants	44
Gélatines	44
Glacer	44
Gelées	45
Colorants alimentaires	45
Sucre et produits sucrés	46
Divers	46
Non food	47
Concentrés de thé froid	48–49
Gâteau aux pommes, déjà cuits	50
Vegan easy classic, mélange de protéines végétales	50



De cette manière, vous savez quel est le temps nécessaire pour la préparation, abstraction faite des temps de pause, de cuisson et de réfrigération.



Il ne vous reste plus qu'à ajouter de l'eau.



Prêt à l'emploi.



- sans colorants
- seulement des arômes naturels
- sans graisses hydrogénées
- sans émulsifiants



Le label Rainforest Alliance signifie que les propriétaires agricoles exploitent leurs terres de manière plus durable, protègent l'environnement et peuvent améliorer leurs conditions de vie. Rainforest Alliance s'engage pour un monde dans lequel l'humain et la nature s'épanouissent en harmonie. www.rainforest-alliance.org

Délicieux et moelleux. Avec nos mélanges et masses à cuire, tout vous réussit en un tournemain. Il suffit de mélanger, remuer, cuire – et c'est prêt à déguster.





Masse Amaretti

Masse à cuire prête à l'emploi pour la réalisation simple et rapide d'amaretti.

- Masse prête à l'emploi
- Il suffit de dresser et de faire cuire
- Contient déjà tous les ingrédients
- Mie moelleuse et savoureuse avec une croûte croquante et de belle coloration dorée
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Dresser à l'aide d'un sac muni d'une douille lisse, sur des plaques préalablement couvertes de papier de cuisson. Laisser sécher 10 à 12 heures, puis saupoudrer de sucre glace. Marquer avec les doigts, de l'extérieur vers le centre. Température de cuisson: env. 210° C, temps de cuisson: 8 à 10 minutes selon le poids.

○ Art. 23150100006.0, seau de 6 kg



Brownie

Pour la réalisation simple et rapide de masses à brownies.

- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide, de la crème et de l'oeuf entier
- Il est possible d'ajouter à la masse toutes sortes de noix concassées, etc.
- Facile à étaler et donc à travailler
- Mie moelleuse, savoureuse et élastique
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base pour 1 plaque à pâtisserie (60x20 cm)

Mélange à cuire	1250 g
Eau	200 g
Crème liquide.....	100 g
Œuf entier.....	100 g
Brisures de noix	120 g
Total	1770 g

Mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser dans la plaque à pâtisserie, égaliser et cuire 30 à 37 minutes à 180° C.

○ Art. 00782200002.0, sachet de 2 kg



Cocoa



Florentin Bienex RSPO SG

Pour la réalisation simple et rapide de florentins.

- Contient déjà tous les ingrédients
- Pas besoin d'eau – verser simplement le mélange et faire cuire
- Il est possible d'ajouter au mélange toutes sortes de noix effilées, fruits secs hachés, céréales, etc.
- Ne coule pas lors de la cuisson
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation
- Idéal pour confectionner nids d'abeille, florentins ainsi que couvertures et décors croquants.

Recette de base

Mélange à cuire	1000 g
Amandes effilées	500 g
Total	1500 g

Mélanger les ingrédients à sec. Saupoudrer de façon homogène sur une plaque préalablement recouverte de papier de cuisson. Ajouter éventuellement des noix ou des fruits secs. Cuire pendant 8 à 10 minutes à 190-200° C.

○ Art. 00781200001.0, sachet de 1 kg



Masse à cake Mella-Délice



Pour la réalisation simple et rapide de masses à cake.

- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide et de l'huile alimentaire
- Il est possible d'ajouter à la masse des arômes, du cacao, etc.
- Facile à étaler et donc à travailler
- Mie finement poreuse, moelleuse, aérée avec une croûte tendre et de belle coloration dorée
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation
- Idéal pour confectionner cakes, kouglofs, gâteaux aux fruits, fonds de tartes et de tranches ainsi que gâteaux du week-end.

Recette de base

Mélange à cuire	1000 g
Huile alimentaire (ou beurre/margarine ramollis).....	400 g
Eau	400 g
Total	1800 g

Mélanger les ingrédients (température ambiante) à l'aide du fouet large pendant 3 à 5 minutes, vitesse moyenne. Possibilité de travailler davantage. Temps de cuisson des cakes: env. 45 minutes à 180° C.

○ Art. 00823200002.0, sachet de 2 kg





Macarons à la noix de coco Coconella

Pour la réalisation simple et rapide d'une masse à la noix de coco.

- Contient déjà tous les ingrédients
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Fluide et donc facile à travailler
- Mie moelleuse et savoureuse
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation
- Idéal pour confectionner macarons et produits de biscuiterie à la noix de coco.

Recette de base

Mélange à cuire	1000 g
Eau froide	250–280 g
Total	1250–1280 g

Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Travailler (dresser) et cuire 20 à 25 minutes à 190-200° C (sans vapeur).

○ Art. 00783200002.0, sachet de 2 kg



Macarons à la noisette Makronella

Pour la réalisation simple et rapide d'une masse aux noisettes.

- Contient déjà tous les ingrédients
- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Fluide et donc facile à travailler
- Mie moelleuse et savoureuse de belle coloration jaune pâle
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation
- Idéal pour confectionner macarons et produits de biscuiterie à la noisette.

Recette de base

Mélange à cuire	1000 g
Eau froide	200 g
Total	1200 g

Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne pendant de 2 minutes. Travailler (dresser), saupoudrer de sucre cristal et cuire 20 à 25 minutes à env. 180° C.

○ Art. 00784200002.0, sachet de 2 kg





Muffin

Pour la réalisation simple et rapide de masses à muffins.

- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide et de l'huile alimentaire
- Il est possible d'ajouter à la masse des ingrédients tels que fruits, raisins secs, pépites de chocolat, amandes, noix, pistaches, etc.
- Mie finement poreuse, moelleuse, aérée avec une croûte tendre et de belle coloration jaune pâle
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Mélange à cuire	1000 g
Eau froide	360 g
Huile alimentaire	360 g
Total	1720 g

Mélanger les ingrédients pendant 4 minutes, vitesse moyenne, jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter d'éventuels ingrédients à la fin. Dresser dans des moules à muffins et cuire pendant 30 minutes (four à étages: 190° C, chaleur tournante: 170° C).

○ Art. 00785200002.0, sachet de 2 kg



Pâte sablée



Pour la réalisation simple et rapide de pâtes sablées.

- Il vous suffit d'ajouter du beurre et de l'oeuf entier
- Au choix, on peut également utiliser de la margarine
- Texture tendre et saveur incomparable
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation
- Idéal pour confectionner biscuits secs, tartelettes, fonds de tartes et de tranches, tartes de Linz, etc.

Recette de base

Mélange à cuire	1000 g
Beurre ramolli (ou margarine)	350 g
Œuf entier	125 g
Total	1475 g

Pétrir tous les ingrédients (température ambiante) jusqu'à obtenir une pâte. Cuire pendant 10 à 12 minutes à 180-190° C.

○ Art. 00786200002.0, sachet de 2 kg





Biscuit Svell

Pour la réalisation simple et rapide de masses à biscuits.

- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide et de l'oeuf entier
- Il est possible d'ajouter à la masse des ingrédients tels que poudre de cacao, noisettes moulues, pavot moulu, chocolat, fruits confits, raisins secs, etc.
- Facile à étaler et donc à travailler
- Mie finement poreuse, moelleuse, aérée et élastique de belle coloration jaune pâle
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation
- Idéal pour les fonds de tartes et de tranches ainsi que les roulades.

Recette de base

Mélange à cuire	1000 g
Œuf entier (température ambiante).....	750 g
Eau froide	100 g
Total	1850 g

Mélanger les ingrédients pendant 4 à 6 minutes à vitesse rapide. Roulades: cuire 4 minutes à env. 240° C, déposer sur un linge et laisser refroidir. Fonds de biscuits: (Ø 26 cm) cuire 25 à 30 minutes à env. 200° C.

○ Art. 00787200002.0, sachet de 2 kg





Gaufre/Crêpe

Pour la réalisation simple et rapide d'une masse pour gaufres ou crêpes.

- Pour les gaufres, il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Pour les crêpes, vous devez ajouter de l'eau froide et de l'oeuf entier
- N'adhère pas aux gaufriers et aux crêpières
- Pâtisserie stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base gaufre

Mélange à cuire	1000 g
Eau froide	750 g
Total	1750 g

Mélanger soigneusement les ingrédients à l'aide du mixeur plongeant pendant 3 minutes jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et homogène. Dresser la masse à l'aide d'une poche dans un gaufrier chauffé et préalablement huilé. Cuisson: env. 2 minutes. Température de cuisson: 200-220°C.

Recette de base crêpe

Mélange à cuire	1000 g
Eau froide	1740 g
Oeuf entier	220 g
Total	2960 g

Mélanger soigneusement les ingrédients à l'aide du mixeur plongeant pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et homogène.

○ Art. 00788200002.0, sachet de 2 kg



Mix pour séré léger

Confection réussie à tous les coups de masses au séré pour des créations de tourtes cuites au four ou caramélisées ainsi que des desserts fruités au séré.

- Masse au séré pouvant être utilisée au choix pour des tourtes caramélisées, avec ou sans blanc d'oeuf, avec ou sans crème
- Peut aussi être utilisé comme crème au séré pour des desserts frais et fruités

Recette de base

Séré frais	1700 g
Eau	2000 g
Mélange à cuire	1000 g
Blanc d'oeuf	600 g
Sucre	300 g
Total	5600 g

Faire bouillir l'eau, y incorporer le mix pour séré léger et le séré. Batta le blanc d'oeuf et le sucre en neige et incorporer délicatement à l'appareil. Poser le cercle sur la pâte brisée légèrement cuite, verser la masse au séré et refroidir pendant 1 heure au réfrigérateur. Puis flamber à 250° C pendant environ 12 minutes.

○ Art. 01531200002.0, sachet de 2 kg





Notre assortiment comporte aussi un vaste choix de produits de boulangerie surgelés. Demandez le catalogue de produits séparé.



Légers et tendres. Viennent à la rescousse de la mousse, aucun problème pour la crème. Nos mélanges pour desserts sont conçus pour couronner en douceur vos menus les plus raffinés.



Cailler® Mousse Branche Originale

Poudre pour mousse avec 80% de «Branche Cailler® Originale» pour la réalisation simple et rapide d'une mousse au chocolat.

- Mousse extralégère avec éclats de «Branche Cailler® Originale»
- Goût intense de chocolat et de noisette
- Il ne vous reste plus qu'à ajouter du lait froid et de la crème entière
- Sans huile de palme
- Coopération Nestlé & Agrano

Recette de base

Poudre pour mousse	1000 g
Lait froid	500 g
Crème froide	500 g
Total	2000 g

Mélanger les ingrédients à vitesse réduite pendant 1 minute, puis battre à vitesse rapide pendant 4 minutes, diviser en portions et entreposer au froid pendant 1 heure.

○ Art. 01248200002.0, sachet de 2 kg





Mousse avec Toblerone®

Poudre pour mousse avec 60% de Toblerone® pour la réalisation simple et rapide d'une mousse au chocolat.

- Mousse fondante aux éclats de Toblerone®
- Goût intense de chocolat Toblerone®
- Il ne vous reste plus qu'à ajouter du lait froid et de la crème entière

Recette de base

Poudre pour mousse	1000 g
Lait froid	500 g
Crème froide	500 g
Total	2000 g

Mélanger les ingrédients à vitesse réduite pendant 1 minute, puis battre à vitesse rapide pendant 4 minutes, diviser en portions et entreposer au froid pendant 1 heure.

○ Art. 00732200002.0, sachet de 2 kg



Mousse avec Toblerone® blanc

Poudre pour mousse avec 60% de Toblerone® pour la réalisation simple et rapide d'une mousse au chocolat blanc.

- Mousse fondante aux éclats de Toblerone®
- Goût intense de chocolat Toblerone® blanc
- Il ne vous reste plus qu'à ajouter du lait froid et de la crème entière

Recette de base

Poudre pour mousse	1000 g
Lait froid	500 g
Crème froide	500 g
Total	2000 g

Mélanger les ingrédients à vitesse réduite pendant 1 minute, puis battre à vitesse rapide pendant 4 minutes, diviser en portions et entreposer au froid pendant 1 heure.

○ Art. 01133200002.0, sachet de 2 kg





Kit mousse Basler Lächerli

Poudre pour mousse, incl. des petits cubes de Basler Lächerli pour la confection simple et rapide d'une mousse légère et envoutante.

- Il ne vous reste plus qu'à ajouter du lait froid et de la crème entière
- Kit dessert pratique (2 kg de mélange pour desserts + 500 g de Basler Lächerli en petits cubes)

Recette de base

Poudre pour mousse	500 g
Lait froid	500 g
Crème froide	500 g
Total	1500 g

Battre les ingrédients à vitesse rapide pendant 4 minutes, diviser en portions et entreposer au froid pendant 3 heures. Suggestion de présentation: avant d'entreposer au froid, ajouter tout en mélangeant les cubes de Basler Lächerli (125 g pour 1500 g de mousse) ou décorer de Basler Lächerli avant de servir.

- Art. 00882240002.5, sachet de 2 kg + 500 g de Basler Lächerli en cubes



Kit mousse caramels à la crème

Poudre pour mousse, incl. des petits cubes de caramel à la crème pour la confection simple et rapide d'une mousse légère et envoutante.

- Il ne vous reste plus qu'à ajouter du lait froid et de la crème entière
- Kit dessert pratique (2 kg de mélange pour desserts + 500 g de caramels à la crème en petits cubes)

Recette de base

Poudre pour mousse	500 g
Lait froid	500 g
Crème froide	500 g
Total	1500 g

Battre les ingrédients à vitesse rapide pendant 4 minutes, diviser en portions et entreposer au froid pendant 3 heures. Suggestion de présentation: avant d'entreposer au froid, ajouter tout en mélangeant les cubes de caramels à la crème (125 g pour 1500 g de mousse) ou décorer de caramels à la crème avant de servir.

- Art. 00883240002.5, sachet de 2 kg + 500 g de caramels à la crème en cubes





Mousse au chocolat

Poudre pour mousse pour la réalisation simple et rapide d'une mousse au chocolat.

- Il vous suffit d'ajouter du lait froid
- Stable à la congélation et à la décongélation (sans décoration)

Recette de base

Poudre pour mousse	1000 g
Lait froid (ou lait et crème).....	1250 g
Total	2250 g

Mélanger les ingrédients pendant 5 minutes à vitesse rapide, diviser en portions et entreposer au froid pendant 1 heure.

○ Art. 00771200002.0, sachet de 2 kg



Mousse au chocolat blanc

Poudre pour mousse pour la réalisation simple et rapide d'une mousse au chocolat blanc.

- Il vous suffit d'ajouter du lait froid
- Stable à la congélation et à la décongélation (sans décoration)

Recette de base

Poudre pour mousse	1000 g
Lait froid (ou lait et crème).....	1250 g
Total	2250 g

Mélanger les ingrédients pendant 5 minutes à vitesse rapide, diviser en portions et entreposer au froid pendant 1 heure.

○ Art. 00772200002.0, sachet de 2 kg





Flan vanille

Pour la réalisation simple et rapide de flans ou de puddings au goût subtil de vanille.

- Il vous suffit d'ajouter du lait chaud

Recette de base

Mélange pour desserts	115 g
Lait	1000 g
Total	1115 g

Mélanger la poudre et le lait, cuire, faire des portions et entreposer au frais pendant 2 heures.

- Art. 00777200002.0, sachet de 2 kg



Crème brûlée

Pour la réalisation simple et rapide de crèmes brûlées ou de crèmes catalanes.

- Il vous suffit d'ajouter un mélange chaud à base de crème ou de lait
- Stable à la congélation et à la décongélation (sans décoration)

Recette de base

Mélange pour desserts	150 g
Crème	500 g
Lait	300 g
Total	950 g

Chauffer la crème et le lait à 80° C, incorporer la poudre tout en remuant. Faire des portions et entreposer au froid pendant 2 heures. Saupoudrer de sucre glace et caraméliser (gril).

- Art. 00776200002.0, sachet de 2 kg
- Art. 81300200000.0, sachet de 1 kg





Mousse de base neutre

Pour la réalisation simple et rapide de mousses salées et sucrées.

- La mousse de base se combine au choix en version salée avec des purées de poisson, de viande ou de légumes ou des herbes
- Avec de la purée de fruits, du chocolat ou des arômes de café, il est aussi possible de créer d'innombrables variantes de mousses sucrées
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Mousse de base neutre.....	140 g
Lait froid.....	500 g
Total.....	640 g

Mélanger les ingrédients à petite vitesse pendant 1 minute puis battre pendant 4 minutes à vitesse rapide.

○ Art. 01084200001.0, sachet de 1 kg



Notre assortiment comporte aussi un vaste choix de produits pour glaces. Demandez le catalogue de produits séparé.



Onctueuses et délicieusement raffinées. Nos poudres à crèmes transformeront les garnitures de vos créations de dessert.





Crème à cuire de luxe

Pour la réalisation simple et rapide de crèmes de garniture vanillées ainsi que de crèmes dessert onctueuses et savoureuses.

- Avec graines naturelles de vanille
- Ferme et stable à la coupe
- Moins dosée, peut aussi convenir en tant que crème ou sauce dessert
- Il est possible d'ajouter à la crème des ingrédients tels que crème entière, crème au beurre, arômes liquides ou sous forme de pâte, purées de fruits, spiritueux, etc.
- Idéale sous forme de délicieuse crème de garniture vanillée pour choux, cornets, millefeuilles, diplomates, éclairs, tartes, tartelettes, etc.

Recette de base

Poudre à crèmes	100 g
Sucre	150-200 g
Lait	1000 g
Total	1250-1300 g

Mélanger la poudre à 100 g de lait. Cuire le restant de lait et le sucre, porter à ébullition, puis verser le mélange précédemment obtenu dans le lait bouillant. Porter le tout à ébullition en remuant constamment (env. 2 minutes).

○ Art. 00778200002.0, sachet de 2 kg



Crème à froid Nova

Pour la réalisation simple et rapide de crèmes de garniture ainsi que de crèmes dessert délicatement vanillées.

- Stable à la cuisson si correctement dosée
- Ferme et stable à la coupe
- Moins dosée, peut aussi convenir en tant que crème ou sauce dessert
- Il est possible d'ajouter à la crème des ingrédients tels que des arômes liquides ou sous forme de pâte, des purées de fruits, des spiritueux, etc.
- Stable à la congélation et à la décongélation (crèmes de garniture/crèmes)
- La garniture parfaite pour choux, cornets, millefeuilles, diplomates, éclairs, tartes et tartelettes, boules de Berlin, donuts, frivolités danoises, etc.

Recette de base

Poudre à crèmes	400-450 g
Eau froide	1000 g
Total	1400-1450 g

Mélanger les ingrédients à vitesse réduite pendant 1 minute, puis battre à grande vitesse pendant 4 minutes.

○ Art. 00773200002.0, sachet de 2 kg



Classique et créatif. Avec nos mélanges pour guêlon, vous réussissez tartes sucrées et salées en tout genre.





Guélon Fiesta, sucré

Pour la réalisation simple et rapide d'un guélon instantané sucré à la saveur crémeuse et vanillée.

- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Contient déjà des œufs, du lait, de la farine et du sucre
- Pas de mousse, texture onctueuse et viscosité idéale
- Belle coloration après la cuisson
- Guélon régulier et lisse d'un brillant constant
- Goût délicat lacté et crémeux
- Ferme et stable à la coupe
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Mélange à guélons	400 g
Eau froide	1000 g
Total	1400 g

Délayer la poudre avec 500 g d'eau, battre à grande vitesse, puis mélanger avec le reste d'eau.

○ Art. 00780200002.0, sachet de 2 kg



Guélon Fiesta, salé

Pour la réalisation simple et rapide d'un guélon instantané pour tartes au fromage, tartes aux oignons et autres tartes salées.

- Il vous suffit d'ajouter de l'eau froide
- Préparation simple et rapide
- Contient déjà des œufs, du lait, de la farine et du sel
- Une fois préparé, le guélon conserve son homogénéité durant la nuit
- Surface joliment dorée et saveur crémeuse
- Résultat optimal quelle que soit la variété de fromage
- Compact et stable à la coupe
- Stable à la congélation et à la décongélation

Recette de base

Mélange à guélons	300 g
Eau froide	1000 g
Total	1300 g

Battre la mélange à guélons et un tiers de la quantité d'eau à grande vitesse avec un fouet à armature fine. Ajouter le reste d'eau. Le guélon est prêt à l'emploi.

○ Art. 01529200002.0, sachet de 2 kg



Facile et rapide.
Nos sachets individuels
pratiques pour un large
éventail de desserts
individuels.



Mélanges pour crèmes



Crème vanille

Pour la réalisation simple et rapide de crèmes de garniture ainsi que de crèmes dessert délicatement vanillées.

- Art. 00224200000.2
Carton d'emballage: 6 sachet de 200 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions



Crème chocolat

Pour la réalisation simple et rapide de crèmes de garniture ainsi que de crèmes dessert délicatement chocolatées.

- Art. 00228200000.2
Carton d'emballage: 6 sachet de 200 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions

Préparation pour 4–6 portions (1 sachet)

Verser le contenu du sachet (200 g) + 5 dl d'eau froide dans un saladier. Mélanger à faible vitesse pendant 1 minute, puis battre à grande vitesse pendant 4 minutes. Faire des portions et réserver au frais.

Mélanges pour puddings



Pudding vanille

Pour la réalisation simple et rapide de puddings délicatement vanillés.

- Art. 00235200000.1
Carton d'emballage: 7 sachet de 75 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions



Pudding chocolat

Pour la réalisation simple et rapide de puddings délicatement chocolatés.

- Art. 00238200000.1
Carton d'emballage: 7 sachet de 75 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions

Préparation pour 4–6 portions (1 sachet)

Verser 5 dl de lait dans une casserole et porter brièvement à ébullition. Verser en pluie le contenu du sachet (75 g) et laisser cuire à petit feu pendant 1 minute en remuant. Verser dans des moules et réserver au frais.

Mélanges pour mousses



Mousse à la mangue

Fixatif à crèmes battues pour la confection de masse à fourrer ou à garnir, ferme et stable à la coupe, à la congélation et à la décongélation.

- Art. 00232200000.1
Carton d'emballage: 7 sachet de 80 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions



Mousse à la fraise

Fixatif à crèmes battues pour la confection de masse à fourrer ou à garnir, ferme et stable à la coupe, à la congélation et à la décongélation.

- Art. 00230200000.1
Carton d'emballage: 7 sachet de 80 g
- ▷ Rendement par sachet: 4-6 portions

Préparation pour 4–6 portions (1 sachet)

Verser 2 dl de lait + 3 dl de crème entière dans un saladier, puis incorporer le contenu du sachet (80 g). Battre à grande vitesse pendant 2-3 minutes, faire des portions et réserver au frais.

Mélange pour guélon



Guélon sucré

Pour la réalisation simple et rapide d'un guélon instantané sucré à la saveur crémeuse et vanillée.

- Art. 00233200000.2
Carton d'emballage: 6 sachet de 200 g
- ▷ Rendement par sachet:
2 gâteaux Ø 24-26 cm

Préparation pour 2 gâteaux Ø 24-26 cm (1 sachet)

Verser le contenu du sachet (200 g) + 5 dl d'eau froide dans un saladier. Battre à grande vitesse pendant 2-3 minutes.

Nos fixatifs pour crèmes battues sont la base parfaite pour tous ceux qui souhaitent éblouir leurs clients avec divers desserts crémeux et pâtisseries à la crème.

Alaska-express neutre

Recette de base

Alaska-express neutre.....	150 g
Eau, 20-25° C.....	200 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée.....	1000 g
Total.....	1350 g

Mélanger l'eau et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

- Art. 95609200000.0 Alaska-express neutre



Alaska-express variétés aux fruits

Recette de base

Alaska-express variétés aux fruits.....	200 g
Eau, 20-25° C.....	250 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée.....	1000 g
Total.....	1450 g

Mélanger l'eau et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

- Art. 01405200001.0 Alaska-express ananas



- Art. 01601200001.0 Alaska-express abricot

- Art. 95442200000.0 Alaska-express banane



- Art. 01620200001.0 Alaska-express poire

- Art. 01453200001.0 Alaska-express orange sanguine



- Art. 01725200001.0 Alaska-express fraise



- Art. 01410200001.0 Alaska-express framboise



- Art. 01414200001.0 Alaska-express mandarine



- Art. 01407200001.0 Alaska-express mangue

- Art. 01456200001.0 Alaska-express citron



Alaska-express spécialités

Recette de base

Alaska-express spécialités.....	200 g
Eau, 20-25° C.....	250 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée.....	1000 g
Total.....	1450 g

Mélanger l'eau et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

- Art. 01830200001.0 Alaska-express latte macchiato

- Art. 95890200000.0 Alaska-express amande-caramel*

- Art. 01825200001.0 Alaska-express cappuccino

- Art. 01422200001.0 Alaska-express chocolat



* Dans le cadre de l'amélioration des produits, la gélatine de porc contenue dans les produits de l'assortiment Alaska-express est remplacée par de la gélatine de bœuf. Les caractéristiques du produit restent cependant inchangées. Tous les produits dont la recette n'a pas encore été modifiée sont caractérisés par un *.



Alaska-express variétés au yaourt, séré et babeurre

Recette de base

Alaska-express variétés au yaourt, séré et babeurre..... 500 g
Eau, 20-25° C..... 1000 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée..... 1000 g
Total..... 2500 g
Mélanger l'eau et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

○ Art. 01526200001.0 Alaska-express yaourt



○ Art. 01420200001.0 Alaska-express séré



○ Art. 95426200000.0 Alaska-express yaourt-myrtille



○ Art. 01845200001.0 Alaska-express yaourt-citron vert



○ Art. 95404200000.0 Alaska-express baies des bois-babeurre *

Veggie-express neutre

sans
gélatine

Recette de base

Veggie-express neutre..... 200 g
Eau, 45° C..... 250 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée..... 1000 g
Total..... 1450 g
Mélanger l'eau (45° C) et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

○ Art. 01085200001.0 Veggie-express neutre

Veggie-express tiramisu

sans
gélatine

Recette de base

Veggie-express tiramisu..... 200 g
Eau, 45° C..... 250 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée..... 1000 g
Total..... 1450 g
Mélanger l'eau (45° C) et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

○ Art. 01923200001.0 Veggie-express tiramisu



Fixatifs pour crèmes battues
livré en sachets de 1 kg

En plus des utilisations classiques avec l'eau et la crème, il existe de nombreuses variantes.

Alaska-express neutre avec purées de fruits

Recette de base	crèmes à fourrer stables à la coupe pour tourtes et tranches	crèmes à fourrer onctueuses pour les desserts en verrines
Purée de fruits*	1000 g.....	1000 g
Alaska-express neutre.....	400 g.....	200 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée	1200 g.....	1200 g
Total.....	2600 g.....	2400 g

* Purée de fruits ananas, abricot, pomme verte, banane, cassis, fraise, myrtille, framboise, mangue, griotte, pêche blanche, fruits rouge, fruits exotiques et poire williams.

Recette de base	crèmes à fourrer stables à la coupe pour tourtes et tranches	crèmes à fourrer onctueuses pour les desserts en verrines
Purée de fruits**	1000 g.....	1000 g
Alaska-express neutre.....	500 g.....	240 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée.....	1200 g.....	1200 g
Total.....	2700 g.....	2440 g

** Purée de fruits mandarine, fruits de la passion et citron

Mélanger la purée de fruits (température ambiante) et le fixatif à crèmes battues jusqu'à dissolution complète. Incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

Alaska-express neutre avec arômes

Recette de base pour des crèmes à fourrer stables à la coupe	
Alaska-express neutre.....	150 g... 150 g
Eau, 20-25° C	200 g...200 g
Arôme en pâte.....	90-130 g
Arôme liquide	4 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée ...	1000 g...1000 g
Total.....	1440-1480 g.. 1354 g

Mélanger l'arôme (en pâte ou liquide), de l'eau et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Puis incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.



Variantes de crèmes aux fruits avec d'autres liquides ou d'autres produits laitiers

Recette de base pour des crèmes à fourrer stables à la coupe

Alaska-express variétés aux fruits.....	200 g....	200 g
Vin blanc, mousseux, jus de fruits.....	250 g	
Eau, 20-25° C	250 g	
Yaourt, crème aigre, kéfir, séré, fromage frais.....	500 g	
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée ...	1000 g....	500 g
Total.....	1450 g..	1450 g

Mélanger le fixatif à crèmes battues au liquide choisi jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout (puis incorporer le produit laitier). Ensuite, incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

Crèmes à fourrer avec du yaourt ou du séré frais

Recette de base

Alaska-express variétés au yaourt, séré et babeurre.....	500 g
Eau, 20-25° C	1000 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée.....	1000 g
Total.....	2500 g

Mélanger l'eau et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

Crèmes à fourrer avec lait ou café

Recette de base pour des crèmes à fourrer stables à la coupe

Alaska-express spécialités	200 g
Lait ou café (complet), 20-25° C	250 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée.....	1000 g
Total.....	1450 g

Mélanger le liquide et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Puis, incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

Veggie-express neutre avec purées de fruits

sans
gélatine

Recette de base pour crèmes à fourrer stables à la coupe

Purée de fruits	400 g
Eau, 45° C	200 g
Veggie-express neutre.....	300 g
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée.....	950 g
Total.....	1850 g

Faire chauffer la purée de fruits et l'eau à 45 °C. Ajouter le fixatif à crème battue et bien mélanger, jusqu'à dissolution complète. Ensuite, incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

Veggie-express neutre avec arômes

sans
gélatine

Recette de base pour crèmes à fourrer stables à la coupe

Veggie-express neutre.....	150 g....	150 g
Eau, 45° C	200 g....	200 g
Arôme en pâte.....	90-130 g	
Arôme liquide	4 g	
Crème entière 35% battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée ...	1000 g..	1000 g
Total.....	1440-1480 g..	1354 g

Mélanger l'arôme (en pâte ou liquide), de l'eau (45° C) et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Puis incorporer petit à petit la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

d'arbo

Fruitées et fraîches: nos crèmes de fruits Darbo pour la préparation de masses à fourrer pour gâteaux et roulades à la crème, crèmes desserts ou la préparation de miroirs aux fruits.



Crèmes de fruits Darbo

Bases de crème de fruits pour la préparation de masses à fourrer pour gâteaux et roulades à la crème, crèmes desserts ou la préparation de miroirs aux fruits.

- Bases de fruits haut de gamme préparées à partir des meilleurs fruits
- Teneur en fruits élevée (entre 45 et 65% selon la variété)
- À travailler avec de la crème entière fouettée, du mascarpone, du séré ou du yogourt selon les goûts
- Après refroidissement, la masse de crème de fruits devient stable à la coupe
- Stables à la congélation et à la découpe
- Peuvent être conservées à température ambiante

Utilisation

Masse de crème de fruits: travailler 1 part de crème de fruits Darbo jusqu'à obtention d'un mélange lisse et incorporer 1 part de crème entière fouettée. Miroir aux fruits: diluer la crème de fruits Darbo avec env. 25% d'eau, faire chauffer et appliquer.



Darbo Crème à l'abricot

Base de crème de fruits pour la préparation de masses à fourrer pour gâteaux et roulades, crèmes desserts ou la préparation de miroirs aux fruits. Teneur: 65% d'abricots.

○ Art. 01159100004.5, seau de 4,5 kg



Darbo Crème de myrtilles

Base de crème de fruits pour la préparation de masses à fourrer pour gâteaux et roulades, crèmes desserts ou la préparation de miroirs aux fruits. Teneur: 45% de myrtilles.

○ Art. 01162100004.5, seau de 4,5 kg



Darbo Crème de framboises

Base de crème de fruits pour la préparation de masses à fourrer pour gâteaux et roulades, crèmes desserts ou la préparation de miroirs aux fruits. Teneur: 45% de framboises.

○ Art. 01163100004.5, seau de 4,5 kg

De qualité premium et raffinées. Grâce à nos masses à fourrer aux fruits, les pâtisseries atteignent la perfection.



Masses à fourrer aux fruits



Masse à fourrer aux abricots 70%

Masse à fourrer avec fruits en morceaux, pour viennoiseries et produits à base de pâte feuilletée.

○ Art. 01038740002.7, boîte de 2,7 kg



Masse à fourrer poires 70%

Masse à fourrer avec fruits en morceaux, pour viennoiseries et produits à base de pâte feuilletée.

○ Art. 01036740002.7, boîte de 2,7 kg



MB-Fruit pomme 85%

Sa très forte teneur en fruits (85%) et ses savoureux morceaux de pommes donnent à notre masse cette saveur de fraîchement cueilli.

○ Art. 14500740002.8, boîte de 2,8 kg



Senna tranches de pommes séchées

Oubliez le travail fastidieux de l'épluchage! Nos tranches de pomme séchées donnent à vos strudels, tourtes et tranches une délicieuse saveur merveilleusement fraîche et fruitée.

○ Art. 14550220005.0, carton de 5 kg



Masse aux abricots secs

Masse aux abricots secs, élaborée selon une recette éprouvée. Prête à l'emploi, excellente qualité et une saveur incomparable. Stable à la cuisson et à la congélation.

○ Art. 21467100012.5, seau de 12,5 kg



Cherita, masse aux griottes 45%

Délicieuse masse aux griottes, prête à l'emploi et très facile à utiliser. Elle contient des morceaux de fruits et 45% de griottes.

○ Art. 01118100004.5, seau de 4,5 kg



Darbo Masse à fourrer aux abricots

Masse à fourrer aux fruits stable à la cuisson avec morceaux de fruits, adaptée pour le fourrage des pâtons, des viennoiseries et pâtisseries en pâte levée feuilletée, ou pour une utilisation à froid pour les crèmes, glaces, etc. Teneur: 60% d'abricots.

○ Art. 01165100005.0, seau de 5 kg



Darbo Masse à fourrer aux fraises

Masse à fourrer aux fruits stable à la cuisson avec morceaux de fruits, adaptée pour le fourrage des pâtons, des viennoiseries et pâtisseries en pâte levée feuilletée, ou pour une utilisation à froid pour les crèmes, glaces, etc. Teneur: 60% de fraises.

○ Art. 01166100005.0, seau de 5 kg



Darbo Masse à fourrer aux griottes

Masse à fourrer aux fruits stable à la cuisson avec morceaux de fruits, adaptée pour le fourrage des pâtons, des viennoiseries et pâtisseries en pâte levée feuilletée, ou pour une utilisation à froid pour les crèmes, glaces, etc. Teneur: 70% de griottes.

○ Art. 01168100005.0, seau de 5 kg



Darbo Masse à fourrer aux quetsches

Masse à fourrer aux fruits stable à la cuisson avec morceaux de fruits, adaptée pour le fourrage des pâtons, des viennoiseries et pâtisseries en pâte levée feuilletée, ou pour une utilisation à froid pour les crèmes, glaces, etc. Teneur: 58% de pruneaux, 12% de pommes.

○ Art. 01030100005.0, seau de 5 kg

Marmelades



Marmelade de framboise avec grains

Marmelade stable à la cuisson, pouvant s'étaler. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Stable à la congélation.

○ Art. 01535100004.5, seau de 4,5 kg



Marmelade de framboise sans grains

Marmelade stable à la cuisson, pouvant s'étaler. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Stable à la congélation.

○ Art. 12450100013.0, seau de 13 kg

Marmelades de boulangerie

Marmelade de boulangerie à la framboise Darbo



Marmelade de boulangerie avec pépins stable à la cuisson, convient pour fourrer des pâtisseries à base de pâte sablée (tourte de Linz) et des biscuits pour le thé. Teneur en fruits: 45% de framboises.

○ Art. 01171100013.3, seau de 13,3 kg

Marmelade de boulangerie à l'abricot Darbo



Marmelade de boulangerie avec amandons stable à la cuisson, convient pour fourrer des pâtisseries à base de pâte sablée (tourte de Linz) et des biscuits pour le thé. Teneur en fruits: 45% d'abricots.

○ Art. 01236100013.3, seau de 13,3 kg

Confitures



Darbo Confiture d'abricots

Confiture d'abricots convient pour le fourrage des boules de Berlin et des donuts ainsi que pour recouvrir des gâteaux, roulades, etc. Teneur: 45% d'abricots.

○ Art. 01183100013.3, seau de 13,3 kg



Darbo Confiture de framboises-groseilles

Confiture de framboises-groseilles convient pour le fourrage des boules de Berlin et des donuts ainsi que pour recouvrir des gâteaux, roulades, etc. Teneur: 30% de framboises, 15% de groseilles.

○ Art. 01180100013.3, seau de 13,3 kg



Darbo Confiture de fruits rouges

Confiture de fruits rouges convient pour le fourrage des boules de Berlin et des donuts ainsi que pour recouvrir des gâteaux, roulades, etc. Teneur: 45% (griottes, mûres, framboises, cassis).

○ Art. 01181100013.3, seau de 13,3 kg

Abricoture



Darbo Abricoture

Particulièrement adaptée pour abricoter les gâteaux aux fruits, les viennoiseries et pâtisseries en pâte levée feuilletée préparées au four. Teneur: 45% d'abricots.

○ Art. 01172100013.3, seau de 13,3 kg

Masses à fourrer spécial



Bâtons praliné foncés s.p.

Bâtons praliné foncés fourrés d'une masse fondante aux noisettes, pour pains et croissants au chocolat.

Longueur env. 80 mm/Poids env. 20 g.

○ Art. 05650220007.0, carton de 7 kg



Bâtons praliné Princesse (RSPO SG)

Bâtons au chocolat au lait fourrés d'une masse fondante aux amandes et noisettes, pour pains et croissants au chocolat.

Longueur env. 95 mm. Poids env. 20 g.

○ Art. 25645220006.0, carton de 6 kg



Bâtons praliné Princesse K (RSPO SG)

Bâtons au chocolat au lait fourrés d'une masse fondante aux amandes et noisettes, pour pains et croissants au chocolat.

Longueur env. 80 mm. Poids env. 17,5 g.

○ Art. 25655220006.0, carton de 6 kg



Schokobella

Schokobella s'utilise directement au sortir du seau; elle est parfaite pour fourrer les pâtisseries, les petits fours secs et les pralinés, pour glacer les gâteaux et les cakes, pour décorer, ainsi que pour la confection de crèmes à fourrer.

○ Art. 25367100006.0, seau de 6 kg



Bon Citron

Délicieuse crème à la consistance d'une pâte, au goût doux et équilibré de citron.

○ Art. 01198100004.0, seau de 4 kg



Masses à fourrer

Masse aux noisettes extra 20%

Grâce à cette masse, réalisez des croissants fourrés et des escargots en un tour de main. Cette masse à fourrer tendre peut être dressée; elle s'utilise telle quelle et sa qualité et son goût intense ne pourront que vous enthousiasmer.

○ Art. 22100100012.5, seau de 12,5 kg



Masse aux amandes Linzella 20%

Quelque fois il suffit de suggérer l'amande. Notre masse Linzella est alors le produit qu'il vous faut. Avec un apport d'amandes de 20%, elle donne à vos cakes, produits, tartes Linz une belle saveur amande sans pour autant en faire une saveur dominante.

○ Art. 23100100012.5, seau de 12,5 kg



Masse aux amandes 1:1

Notre masse claire avec 43% d'amandes est idéale pour les escargots et les croissants à l'arôme amande bien développé. Cette masse à fourrer tendre et qui peut se dresser, convainc non seulement grâce à son délicieux arôme mais également grâce à sa facilité d'utilisation.

○ Art. 23600100010.0, seau de 10 kg



LE GOURMET

Subtilement raffinées.
Raffinée et fruitée, la
fraîcheur naturelle dans
un sachet refermable.
Pour que vous puissiez
toujours compter sur une
saveur authentique.



ananas



abricot



fraise



framboise



fruits de la passion



citron



banane



pomme verte



mandarine



griotte



fruits rouge



cassis



myrtille



mangue



poire williams



fruits exotiques

Purées de fruits



Permet de confectionner des mousses, masses à fourrer, nappages, glaces, sorbets, cocktail, etc.

- multiples possibilités d'utilisation
- fruits réduits en purée fine et coulis sans noyau et sans peau
- 89,8% de teneur en fruits au minimum
- délicieuse saveur de fruits grâce au processus de transformation doux
- peu de déchets d'emballage et utilisation simple grâce au sachet d'1 kg à fond plat refermable

○ Art. 00951200001.0 Purée de fruits ananas

○ Art. 00947200001.0 Purée de fruits abricot

○ Art. 00952200001.0 Purée de fruits banane

○ Art. 00942200001.0 Purée de fruits cassis

○ Art. 00943200001.0 Purée de fruits fraise

○ Art. 00950200001.0 Purée de fruits pomme verte

○ Art. 00946200001.0 Purée de fruits myrtille

○ Art. 00944200001.0 Purée de fruits framboise

○ Art. 00956200001.0 Purée de fruits mandarine

○ Art. 00954200001.0 Purée de fruits mangue

○ Art. 00953200001.0 Purée de fruits de la passion

○ Art. 00945200001.0 Purée de fruits griotte

○ Art. 00948200001.0 Purée de fruits poire williams

○ Art. 00955200001.0 Purée de fruits citron

○ Art. 00958200001.0 Purée de fruits rouge

○ Art. 00959200001.0 Purée de fruits exotiques



**ka
gel**®

Brillantes et bonnes.
Nos gelées brillantes
de conservation pour la
confiserie, la pâtisserie,
les desserts ainsi que le
service traiteur.



Ka-Gel liquide, neutre

Ka-Gel liquide, rouge

Ka-Gel liquide, citron

Gelées brillantes de conservation prêtes à l'emploi, à appliquer au pistolet ou au pinceau.

- Art. 01287220013.0 Ka-Gel liquide, neutre, Bag-in-Box de 13 kg
- Art. 01411220013.0 Ka-Gel liquide, rouge, Bag-in-Box de 13 kg
- Art. 01491100005.0 Ka-Gel liquide, citron, seau de 5 kg

Ka-Gel à gicler, neutre

Concentré de gelée conservatrice et brillante, à appliquer au pistolet ou au pinceau.

- Art. 01286100012.5 Ka-Gel à gicler, neutre, bidon de 12,5 kg

Ka-Gel universel

Ka-Gel rouge

Concentrés de gelée conservatrice et brillante, à appliquer au pinceau.

- Art. 01282100012.5 Ka-Gel universel, bidon de 12,5 kg
- Art. 01283100012.5 Ka-Gel rouge, bidon de 12,5 kg



Ka-Gel Traiteur, liquide

Ka-Gel Traiteur

Gelées brillantes de conservation, à appliquer au pistolet, au pinceau ou à verser. Disponible en 2 versions: liquide, prête à l'emploi, ou en poudre, à mélanger.

- Art. 01547220013.0 Ka-Gel Traiteur, liquide, Bag-in-Box de 13 kg
- Art. 01302220004.0 Ka-Gel Traiteur, carton d'emballage (4x1 kg)



Savoureux et bons.
Nos délicieux petits biscuits
sont déjà cuits et ont
un goût de fait maison.

Cookies au caramel



Cookies américains, arôme caramel et pépites de chocolat blanc.

○ Art. 01138100004.5, seau de 4,5 kg (100 g = 12-14 pièces)

Cookies aux pépites de chocolat



Cookies américains aux pépites de chocolat.

○ Art. 01142100004.5, seau de 4,5 kg (100 g = 12-14 pièces)

Biscuits croustillants



Biscuits sablés garnis de croustillantes cacahuètes
caramélisées.

○ Art. 01140100004.0, seau de 4 kg (100 g = 16-18 pièces)

Biscuits au citron



Pâte sablée avec masse fraîche et fruitée au citron.

○ Art. 01144100003.5, seau de 3,5 kg (100 g = 8-9 pièces)

Biscuits à la crème de nougat aux noisettes



Pâte sablée avec des morceaux de noisettes et fourrée d'une
savoureuse crème nougat aux noisettes.

○ Art. 01141100004.5, seau de 4,5 kg (100 g = 12-14 pièces)

Petits fours au beurre*



Mini stollen au beurre sous forme de petits fours,
fourrés de pâte d'amande.

○ Art. 01116100004.0, seau de 4 kg (100 g = 5-7 pièces)

Pâte sablée en forme d'étoiles



Pâte sablée en forme d'étoiles, au beurre,
et délicieux arômes.

○ Art. 01148100004.5, seau de 4,5 kg (100 g = 17-19 pièces)

* disponible uniquement en saison



Biscuits
comme à la maison

Délicieuses et croquantes.
Nos spécialités au croquant
pour décorer et parfaire
pâtisseries, desserts et glaces.



Croquant noisettes gros

- Art. 01294220004.0, carton de 4 kg
- Art. 01295050025.0, sac de 25 kg



Croquant noisettes mi-fin

- Art. 01296220004.0, carton de 4 kg
- Art. 01297050025.0, sac de 25 kg



Croquant Noisettes

- Art. 01053050005.0, carton de 5 kg



Streusel de croquant noisettes mi-fin

- Art. 01301220004.0
Carton d'emballage (4x1 kg)



Streusel de nougatine de riz mi-fin

- Art. 01300220004.0
Carton d'emballage (4x1 kg)

Arômes classiques en pâte



Arôme en pâte cacahuète

○ Art. 01543740003.0, boîte de 3 kg



Arôme en pâte caramel

○ Art. 67745740000.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte pistache

○ Art. 67755740003.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte chocolat

○ Art. 67760740000.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte tiramisu

○ Art. 67770740000.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte noix

○ Art. 01540100003.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte sabayon

○ Art. 67775740003.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte à l'eau de vie Kirsch

○ Art. 67810740001.0, boîte de 1 kg

Avantageux et impressionnants. Nos arômes en pâte et en poudre, pour aromatiser glaces, desserts ou pâte.

Arômes premium en pâte



Arôme en pâte caffè arabica

○ Art. 67850740003.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte nocciola Piemonte

○ Art. 67870740000.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte pistacchio Kerman

○ Art. 67860740000.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte vaniglia bourbon

○ Art. 67875740003.0, seau de 3 kg

Arômes premium en poudre



Arôme en poudre coco di sulu

○ Art. 01542200001.0, sachet de 1 kg

Arômes en pâte aux fruits



Arôme en pâte ananas

○ Art. 67360740003.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte Cerises Amarena

○ Art. 01546100003.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte abricot

○ Art. 67365740003.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte banane

○ Art. 67370740003.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte fraise

○ Art. 67375740000.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte pomme verte

○ Art. 01544100003.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte framboise

○ Art. 67380740003.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte mangue

○ Art. 67385740003.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte melon

○ Art. 67390740000.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte orange

○ Art. 67395740000.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte fruit de la passion

○ Art. 67410740000.0, seau de 3 kg



Arôme en pâte baies des bois

○ Art. 01147740003.0, seau de 3 kg

Arômes liquides, fruités

Arôme liquide anis

- Art. 71140120000.5, bouteille de 450 g



Arôme liquide framboise

- Art. 71440120000.5, bouteille de 450 g

Arôme liquide orange

- Art. 71560120000.5, bouteille de 450 g

Arôme liquide citron

- Art. 71300120000.5, bouteille de 450 g

Arôme liquide Citron Favory

- Art. 71218140002.5, bidon de 2,5 kg

Arômes liquides, classiques

Arôme liquide amande amère

- Art. 71170120000.5, bouteille de 450 g

Arôme liquide Fiore di Sicilia

- Art. 71420120000.5, bouteille de 450 g

Arôme liquide coco

- Art. 71490120000.5, bouteille de 450 g

Arôme liquide mocca turc

- Art. 71520120000.5, bouteille de 450 g

Arôme liquide vanille

- Art. 71660120000.5, bouteille de 450 g

Arômes liquides, autres

Arôme liquide carotte

- Art. 06674060000.9, bouteille de 900 g

Toppings

Topping fraise

Sauce prête à l'emploi aux fraises savoureuses.

- Art. 67910120001.0, bouteille de 1 kg



Topping framboise

Sauce prête à l'emploi aux fraises savoureuses.

- Art. 67915120001.0, bouteille de 1 kg



Topping caramel

Sauce prête à l'emploi aux fraises savoureuses.

- Art. 67905120001.0, bouteille de 1 kg



Topping chocolat

Sauce prête à l'emploi aux fraises savoureuses.

- Art. 67920120001.0, bouteille de 1 kg



Fondants

Fondant blanc

Fondant blanc (pâte) prêt à l'emploi. Elaborée en Suisse selon une recette éprouvée. Il est ultrabrillant et sèche bien. Varier les saveurs et les apparences en ajoutant des colorants alimentaires, des arômes, du cacao en poudre, des spiritueux.

- Art. 31145100014.0, seau de 14 kg



Pâte à sucre, blanc

Parfait pour recouvrir tourtes, gâteaux de mariage, gâteaux, muffins et cupcakes en tout genre.

- Art. 01617100003.0, seau de 3 kg



Décors



Pépites de chocolat

Peut être ajouté dans les masses à cuire pour cakes, cookies, petits pains au chocolat et pâtes levées.

○ Art. 01151200002.0, sachet de 2 kg



Caramel à la crème 5x5 mm

Petits cubes de caramel à la crème

○ Art. 01047220002.5, carton de 2,5 kg



Decor Gold

Décor fluide, à usage multiple.

○ Art. 01906740001.5, boîte de 1,5 kg



Peta Crispy Framboise

Sucre pétillant à la framboise, idéal pour décorer ou garnir les gâteaux, chocolats ou glaces.

○ Art. 01605740000.9, boîte de 900 g



Peta Crispy Cuivre

Sucre pétillant de couleur cuivrée, idéal pour décorer ou garnir les gâteaux, chocolats ou glaces.

○ Art. 01606740000.9, boîte de 900 g



Vermicelles en sucre, multicolor

○ Art. 01596100001.8, seau de 1,8 kg



Nonpareilles, coloré

○ Art. 01598100002.0, seau de 2 kg



Décor petits cœurs sucre, roses/blancs

○ Art. 01593100001.5, seau de 1,5 kg



Grains de café

○ Art. 01589100000.6, seau de 600 g



Filigranes en chocolat, grand

○ Art. 01586220000.5, carton de 540 g



Carrés en chocolat noir, ass.

○ Art. 01585220000.3, carton
Contenu: 216 pièces de 24x24 mm

Liants et gélifiants



Liant neutre

Pour la confection d'onctueuses crèmes glacées qui se conservent plus longtemps. Empêche la formation de cristaux de glace.

- Art. 65100740000.5, boîte de 500 g



Fixatif liquide

Liant pour sauces et crèmes à fourrer stables à la coupe.

- Art. 83140120000.5, bouteille de 450 g



Mélange pour nappage

Mélange prêt à l'emploi pour la confection sûre et facile de nappages et gelées aux fruits. S'utilise idéalement avec nos purées de fruits, les compotes et confitures.

- Art. 00890740000.8, boîte de 800 g



Pectine NH nappage

Gélifiant végétal pour la confection de nappages.

- Art. 00822740001.0
Carton d'emballage (2x1 kg)



Pectine Jaune

Gélifiant à base de plantes pour pâtes de fruits et garnitures fermes.

- Art. 01600740001.0
Carton d'emballage (2x1 kg)



Proespuma, froid

Stabilisateur pour mousse froide.

- Art. 01608740000.7, boîte de 800 g

Gélatines

Gélatine alimentaire pour mets à base de fruits, crème, etc. Usage multiple et manipulation simple.



Gélatine en feuilles or

- ▷ Valeur Bloom: 210
- Art. 01408220001.0, carton de 1 kg



Gélatine en feuilles argent

- ▷ Valeur Bloom: 160
- Art. 83150220000.0, carton de 1 kg



Gélatine en feuilles bronze

- ▷ Valeur Bloom: 140
- Art. 00973220001.0, carton de 1 kg



Gélatine en feuilles bronze B

Gélatine alimentaire (gélatine de bœuf, halal) pour lier les desserts, les crèmes à fourrer, etc.

- ▷ Valeur Bloom: 125-155
- Art. 01523220001.0, carton de 1 kg

Glacer



Masse à glacer chips foncée

Pour enrober les produits et badigeonner les fonds de pâte sablée.

- Art. 88637240010.0, carton de 10 kg

Gelées



Gelée cristal neutre

Notre gelée se travaille manuellement ou au pulvérisateur et procure un beau brillant. Une fine couche suffit pour donner de la tenue et un aspect fraîcheur.

- Art. 11500100005.0, seau de 5 kg



Gelée cristal fraise

Gelée (en pâte) au bon goût de fraise. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Se travaille à la main ou de façon plus rationnelle au pulvérisateur. Beau brillant.

- Art. 11550100013.0, seau de 13 kg



Darbo Cool Gel d'abricot

Nappage goût abricot, spécialement développé pour les magasins d'approvisionnement des boulangeries et les filiales des boulangeries. Convient pour recouvrir (sans chauffer, diluer ou mélanger) les viennoiseries et pâtisseries en pâte levée feuilletée chaude.

- Art. 01182100002.0, seau de 2 kg

Colorants alimentaires (liquide)



Couleur bleu, liquide

- Art. 72100120000.3, bouteille de 250 g

Couleur jaune véritable, liquide

- Art. 72200120000.3, bouteille de 250 g

Couleur rouge fraise, liquide

- Art. 72300120000.3, bouteille de 250 g

Couleur orange rougeâtre, liquide

- Art. 72310120000.3, bouteille de 250 g

Colorant orange, liquide, naturel

- Art. 72311120001.0, bouteille de 1 kg

Couleur vert pistache, liquide

- Art. 72400120000.3, bouteille de 250 g

Couleur jaune citron, liquide

- Art. 72500120000.3, bouteille de 250 g

Couleur noir intense, liquide

- Art. 72620120000.3, bouteille de 250 g

Couleur caramel, épais

- Art. 72600120001.1, bouteille de 1,1 kg

Colorants alimentaires (poudre)



Couleur bleu, poudre

- Art. 01575740000.3, boîte de 250 g

Colorant jaune citron (en poudre)

- 01576740000.3, boîte de 250 g

Couleur vert pistache, poudre

- 01578740000.3, boîte de 250 g

Colorant rouge fraise (en poudre)

- 01579740000.3, boîte de 250 g

Sucre et produits sucrés



Poudre à décor sucrée Bianca

Pour saupoudrer sur les viennoiseries et les pâtisseries.

- Art. 00800200001.0, sachet de 1 kg
- Art. 00366100010.0, carton de 10 kg



Glucose 43°

Évitez la cristallisation.

- Art. 34400100006.0, seau de 6 kg
- Art. 01293100010.0, seau de 10 kg



Bio Glucose (Bourgeon)

Évitez la cristallisation.

- Art. 01243100010.0, seau de 10 kg



Sirop de glucose déshydraté

Pour la confection de mets sucrés et de glaces.

- Art. 01532200002.0, sachet de 2 kg



Sucre caramélisé liquide

Pour crèmes et flans.

- Art. 34200140008.0, bidon de 8 kg



Isomalt

L'isomalt est un édulcorant pour denrées alimentaires. Il est particulièrement adapté pour réaliser des décorations pour desserts. Peut également être utilisé comme édulcorant faible en calories. Il a un pouvoir deux fois moins sucrant que le sucre de table.

- Art. 01586200002.0, sachet de 2 kg



Sucre grêle, blanc C10

N° 3, grains moyens: 2-2,5 mm.

- Art. 00906050025.0, sac de 25 kg



Sucre grêle, blanc C20

N° 4, gros grains: 3-3,5 mm.

- Art. 00907050010.0, sac de 10 kg

Divers



Mélange de graines

Graines sélectionnées, à ajouter ou à saupoudrer.

- Art. 00857050010.0, sac de 10 kg



Lait entier en poudre SGA

- Art. 01530200002.0, sachet de 2 kg



Siebolett, émulsifiant

Émulsifiant sous forme pâteuse.

- Art. 75100100005.0, seau de 5 kg



Poudre neige (blanc d'œuf)

Beau volume et bonne stabilité.

- Art. 84300200000.5, sachet de 500 g



Gomme arabique

Pour glacer et foncer les gâteaux.

- Art. 93100120000.5, bouteille de 450 g



Mambo-Yaourt-Cakemix

Pour la réalisation simple et rapide de masses à cake avec un bon goût de yaourt.

- Art. 86510240005.0, carton de 5 kg



Sprink Spray

Agent de démoulage, pour tous types de formes et de plaques.

- Art. 41220740000.6, boîte de 600 ml



Sprink liquide

Agent de démoulage universel liquide à graisser et pulvériser, pour moules et plaques.

- Art. 41160140010.0, bidon de 10 kg

Non food



Moule à cake en papier, 15 cm

Moule à cake en papier (15×9,5×4,5 cm).

- Art. 79131220001.1
Livraison: carton de 1000 pièces



Moule à cake en papier, 23,6 cm

Moule à cake en papier (23,6×7,7×7 cm).

- Art. 79129220001.0
Livraison: carton de 240 pièces



Moule en bois avec papier cuisson, 18 cm

Moule en bois avec papier cuisson (18×11×5 cm).

- Art. 79304220000.0
Livraison: carton de 100 pièces

Papier cuisson, 14 cm

Papier cuisson pour moule en bois (14×9×6,5 cm).

- Art. 00889220000.0
Livraison: sachet de 100 pièces



Plaque de moules à minicake, par 20

Plaque de moules de cuisson (55×36,5×4,5 cm) pour 20 minicakes à 10×5,5×4,5 cm.

- Art. 79135220001.0
Livraison: carton de 24 plaques



Plaque de moules à muffin, par 12

Plaque de moules de cuisson (21,5×16×2,5 cm) pour 12 muffins Ø 7×4 cm.

- Art. 79140220001.1
Livraison: carton de 25 plaques



Plaque de moules à minimuffin, par 12

Plaque de moules de cuisson (34×25,5×4 cm) pour 12 minimuffins Ø 4,5×2,5 cm.

- Art. 00930220004.0
Livraison: carton de 150 plaques



Moule en papier forme tulipe, Ø 5 cm

Ø 5×6,5 cm.

- Art. 79145220001.0
Livraison: carton de 2000 pièces



Poche pâtissière, 24 cm

Poche pâtissière jetable en plastique (24×30 cm).

- Art. 71470700001.1
Livraison: 1 paquet de 50 pièces



Plaque à pâtisserie alu, 60 cm

Plaque à pâtisserie alu avec fente d'insertion (60×20×5 cm).

- Art. 79185700001.0
Livraison: carton de 1 pièce

Côté de rechange plaque à pâtisserie

Côté de rechange pour plaque à pâtisserie alu (60×20 cm).

- Art. 01624990000.0
Livraison: carton de 1 pièce



Aide à la coupe pour cake, 22,5 cm

Convient parfaitement pour les cakes cuits dans nos moules à cake en papier de 23,6 cm (22,5×12,7×11 cm).

- Art. 01152700000.0
Livraison: carton de 1 pièce



Maniques

- Art. 00519990000.0
Livraison: 1 paire



Feuille en plastique pour pâte, 100 cm

Feuilles en plastique (90×100 cm) pour recouvrir les pâtes levées afin d'éviter la formation d'une croûte à la surface. Résiste à 40° C au maximum.

- Art. 00518990000.0
Livraison: carton de 100 pièces



Présentoir à bretzels, 34 cm

Présentoir à bretzels à 4 branches en hêtre (hauteur 34 cm).

- Art. 00512990000.0
Livraison: 1 pièce

NOTRE THE FROID

Le **CONCENTRE LIQUIDE**
100% NATUREL pour votre
THÉ FROID MAISON



Concentrés de thé froid

Grâce à nos concentrés liquides pratiques, vous pouvez gâter vos clients en un tour de main avec des thés froids naturels rafraîchissants qui ont le goût du fait maison. Servez les thés froids ainsi préparés sur des glaçons et agrémentez-les, selon votre goût, de tranches d'agrumes, de feuilles de mélisse citronnée, etc.

Les concentrés sont également parfaits comme base pour des créations maison sympas de drinks, de cocktails et même de punches chauds. Conditionné en Bag-in-Box pratique, chacun de nos concentrés offre des caractéristiques optimales pour le secteur de la restauration.

Dosez le concentré de thé froid dans un verre ou un récipient à l'aide du robinet du Bag-in-Box, puis ajoutez de l'eau froide et remuez brièvement. Les concentrés peuvent être dosés individuellement. La proportion de mélange recommandée entre le concentré et l'eau est de 1:9.

**Rendement élevé de
30 LITRES DE THÉ FROID
(60-100 portions de 3 ou 5 dl)
PAR BAG-IN-BOX DE 3 LITRES!**



DURÉE DE CONSERVATION APRÈS OUVERTURE

Grâce au robinet hermétique, le concentré n'entre pas en contact avec l'oxygène. Par conséquent, vous pouvez conserver le Bag-in-Box à température ambiante après ouverture.

Notre thé froid Lovely Lemon



Concentré liquide à base de thé noir d'Assam et de citron rafraîchissant pour la préparation rapide de thé froid au goût estival classique.

○ Art. 01235220003.0, Bag-in-Box de 3 litres

Notre thé froid Gentle Ginger



Concentré liquide à base de verveine citronnée, de pomme et de gingembre pour la préparation rapide de thé froid énergisant au goût fruité et sec. Egalement idéal pour les punches chauds en hiver.

○ Art. 01233220003.0, Bag-in-Box de 3 litres

Notre thé froid Happy Hibiscus



Concentré liquide à base d'hibiscus, de menthe pomme et de baies d'aronia pour la préparation rapide de thé froid au goût de baies, avec une note fraîchement acidulée. Egalement idéal pour les drinks et les cocktails.

○ Art. 01234220003.0, Bag-in-Box de 3 litres

**Profitez-en maintenant et
augmentez votre offre et votre
marge avec nos concentrés
de thé froid exceptionnellement
économiques !**





Gâteau aux pommes RSP0 SG

Gâteau aux pommes fourré d'une masse aux pommes juteuse avec de la cannelle, des petits morceaux de pommes fruités et du streusel croustillant, gâteau déjà cuit, tranché, surgelé.

- Préparation simple et rapide; laisser décongeler pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 150° C.
- Rendement: 2x21 parts de 143 g
- Idéal en dessert ou en collation

○ Art. 01237220006.0, carton de 6 kg



Vegan easy classic

Mélange de base clair au goût neutre pour la préparation d'alternatives végétaliennes à la viande comme des saucisses à rôtir, des masses à farcir ainsi que des substituts à la viande de poulet (Planted Chicken) tels que des nuggets.

Vegan easy classic est également idéal pour toutes celles et ceux qui veulent un substitut de viande hachée végétalien pour confectionner des galettes pour burger, des boulettes de viande, des sauces bolognaises, etc. Vous obtiendrez une couleur rougeâtre simplement en ajoutant du paprika doux en poudre.

- Le mélange de protéines végétales finement équilibré fait de Vegan easy classic une excellente alternative à la viande, avec une bonne fermeté sous la dent et procurant la même sensation en bouche que la viande.
- Un produit déclinable de multiples façons et portionnable: avec Vegan easy classic, vous préparez une multitude d'alternatives végétaliennes à la viande raffinées. Il vous suffit d'ajouter de l'eau, de l'huile alimentaire, du sel et des épices.
- Vegan easy classic permet de confectionner à l'avance des saucisses à rôtir, des nuggets, des galettes pour burger, des boulettes de viande, des steaks hachés, de la sauce bolognaise, du chili sin carne, des lasagnes, etc., puis de les congeler.
- Une fois préparé, Vegan easy classic a très bon goût et contient des protéines de haute qualité.
- Idéal à stocker: Vegan easy classic se conserve 12 mois à température ambiante et est livré dans des seaux pratiques de 4 kg.

○ Art. 01238100004.0, seau de 4 kg



*Vous avez des questions?
Dans tous les cas, vous pouvez
compter sur notre soutien.*

Notre équipe est constituée de conseillers expérimentés et nous serions heureux de pouvoir être à vos côtés afin de vous faire profiter de notre savoir-faire. Un conseil technique personnalisé en toute circonstance, une logistique fiable, ainsi qu'un soutien publicitaire et une promotion des ventes professionnels en font également partie, tout comme des séminaires techniques passionnants.



John Berner

Directeur

Téléphone 079 354 67 52



Manfred Blum

Responsable des ventes

Téléphone 079 898 82 17



Ettore Salerno

Conseiller technique restauration
Argovie, Bâle-Ville, Bâle-Campagne,
Soleure, Zurich

Téléphone 079 779 24 21



Roland Elmiger

Conseiller technique restauration
Suisse centrale, Berne, Soleure,
Argovie du Sud

Téléphone 079 500 42 72



Max Berner

Conseiller technique Care
Téléphone 079 387 27 60

Notre promesse pour vous

C'est avec une longue expérience, une grande motivation et beaucoup de passion pour notre métier que nous sommes là pour vous au quotidien.

✓ Individuel et diversifié

Tel est le service Agrano!

Notre équipe de spécialistes est toujours prête à vous conseiller. Nous sommes à tout moment joignables par téléphone et vous aidons volontiers en personne sur site pour relever vos défis spécifiques. Profitez de notre service de recettes complet, qui présente un vaste choix d'idées de desserts et de pâtisseries.

✓ Professionnelle et complète

Telle est l'expertise d'Agrano!

Avec une gamme de produits diversifiée, non seulement nous vous proposons nos articles très prisés, mais vous épaulons aussi avec des spécialités et des solutions sur mesure. Nous nous engageons à vous fournir des produits présentant un haut degré de praticité, une excellente qualité et la garantie de réussite.

✓ Artisanale et futuriste

Telle est la profession de foi professionnelle Agrano!

Nous promovons l'artisanat et organisons de nombreux séminaires spécialisés et formations dans notre centre de formation à Allschwil. Avec le Young Star Event, nous investissons par ailleurs dans l'avenir de l'artisanat, en promouvant de jeunes talents et en leur offrant une plate-forme d'apprentissage interactive.