

Autour de la gastronomie

Vos créations, nos produits





Autour de la gastronomie

Vos créations, nos produits

Mélanges à cuire	4–9
Mélanges pour desserts	10–17
Poudre à crèmes	18–19
Guélons	20–21
Fixatifs à crèmes battues	22–25
Masses à fourrer aux fruits	26
Spécialités de croquants	26
Arômes liquides	27

Décors	27
Liants et gélifiants	28
Gélatines	28
Gelées	29
Colorants alimentaires	29
Sucre et produits sucrés	30
Divers	30
Non food	31
Autres produits pour la restauration	32–33



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.



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

Cocoa

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.





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 (60×20 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



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





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





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'œuf 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
Œuf 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



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



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.

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 guélon, 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



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. 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 ¾, 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 ¾.

○ 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 ¾, 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 ¾.

○ 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 ¾, 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 ¾.

○ 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 $\frac{3}{4}$.

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



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



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

Spécialités de croquants



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)



Croquant noisettes gros

○ Art. 01294220004.0, carton de 4 kg



Croquant noisettes mi-fin

○ Art. 01296220004.0, carton de 4 kg



Croquant Noisettes

○ Art. 01053050005.0, carton de 5 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
- Art. 71520120002.5, bouteille 2,5-kg-Flasche

Arôme liquide vanille

- Art. 71660120000.5, bouteille de 450 g
- Art. 71660140002.5, bouteille de 2,5-kg

Arômes liquides, autres

Arôme liquide carotte

- Art. 06674060000.9, bouteille de 900 g

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



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



Proespuma, chaude

Stabilisateur pour mousse chaude.

○ Art. 01607740000.5, boîte de 500 g



Gélifiant Agar Agar

Gélifiant végétal, parfait pour lier et stabiliser.

○ Art. 01611740000.5, boîte de 500 g



K-Stable

Gélatine instantanée pour stabiliser, gélifier ou lier la crème fouettée, les crèmes de base et les vinaigrettes.

○ Art. 01309100003.0, 3-kg-Eimer

Gélatines



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



Gélatine bovine (poudre)

Gélatine bovine en poudre.

▷ Bloomwert: 200

○ Art. 01609740000.8, 800-g-Dose

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

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



Ka-Gel liquide, citron

Gelée brillante de conservation prêtes à l'emploi, à appliquer au pistolet ou au pinceau.

- Art. 01491100005.0, seau de 5 kg



Ka-Gel Traiteur

Gelée brillante de conservation, à appliquer au pistolet, au pinceau ou à verser.

- Art. 01302220004.0, Umkarton (4×1 kg)



Colorants alimentaires



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
- Art. 72624120001.0, bouteille de 1 kg

Colorant vert, liquide

- Art. 72623120000.3, bouteille de 250 g

Colorant rouge framboise, liquide

- Art. 72625120000.3, 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)



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



Sirop de glucose déshydraté

Pour la confection de mets sucrés et de glaces.

○ Art. 01532200002.0, sachet de 2 kg



Dextrose

Pour sucrer les glaces, sorbets, pâtisseries et produits de boulangerie.

○ Art. 01558200002.0, sachet de 2 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

Divers



Lait entier en poudre SGA

○ Art. 01530200002.0, sachet de 2 kg



Siebolett, emulsifiant

Emulsifiant sous forme pâteuse.

○ Art. 75100100005.0, seau de 5 kg



Pâte Pro-Biscuit

Emulsifiant en pâte pour biscuits, cakes, masses pour têtes de choco etc.

○ Art. 01291100004.5, seau de 4,5 kg



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



Poudre neige (blanc d'œuf)

Beau volume et bonne stabilité.

○ Art. 84300200000.5, sachet de 500 g

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

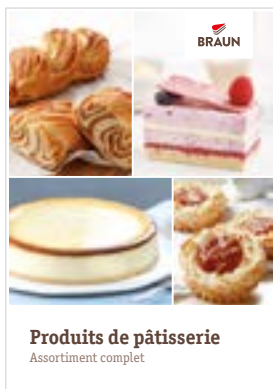
Feuilles en plastique (90×100 cm) pour recouvrir les pâtes levées afin d'éviter la formation d'une croûte à la surface. Résiste à 40° C au maximum.

- Art. 00518990000.0
Livraison: carton de 100 pièces

D'autres produits pour la restauration

Téléchargement de prospectus via le code QR

D'autres produits pour la restauration



Dans ce catalogue, vous trouverez de nombreux autres produits qui conviennent parfaitement à l'utilisation dans la restauration.



Produits glacés Cresco



«Cresco Italia» est notre marque pour la confection de gelati italiennes originales.



Purées de fruits Capfruit



Le plaisir des fruits ou l'excellence du goût



Les délicieux produits de Darbo



Tartinades, confitures et sirops pour l'hôtellerie, la restauration et les pensions.



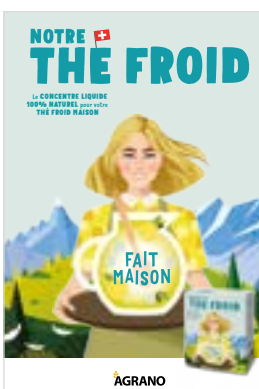
Merveilles fruitées Darbo



Crèmes de fruits, masses à fourrer aux fruits, confitures et abricoture pour la préparation de pâtisseries fines et de desserts.



Concentrés de thé froid



Des thés froids naturels rafraîchissants qui ont le goût du fait maison.



Biscuits, déjà cuits



Des délicieux biscuits déjà cuits. Emballés individuellement ou conditionnés dans un seau refermable et hermétique.



Assortiment de Noël



Notre assortiment spécialement conçu pour la période de Noël.



Vegan easy classic



Le meilleur choix pour préparer des alternatives 100% végétaliennes à la viande.



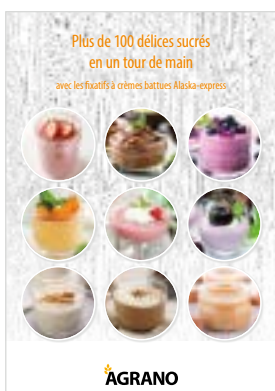
Produits de boulangerie surgelés



Produits de boulangerie surgelés haut de gamme: viennoiseries, pâtisseries sucrées, snacks.



Fixatifs à crèmes battues (Recettes)



Plus de 100 délices sucrés en un tour de main avec les fixatifs à crèmes battues Alaska-express.



*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 & service interne
Téléphone 079 898 82 17



Norbert Schreiner

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie
Fribourg, Neuchâtel, Genève, Vaud, Valais
Téléphone 079 240 66 07



Reto Herger

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie
Bâle-Ville, Bâle-Campagne, Jura, Haut-Valais,
Tessin
Téléphone 079 600 96 74



Christoph Lüthi

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie
Glaris, Grisons, Schwyz, St.-Gall, Uri, Zoug
Téléphone 079 406 46 01



Thomas Widmer

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie
Appenzell, Schaffhouse, Thurgovie, Zurich
Téléphone 079 634 67 58



Urs Wyss

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie
Argovie, Berne, Lucerne, Soleure, Suisse
centrale
Téléphone 079 484 24 11



Ettore Salerno

Conseiller technique restauration
Argovie, Bâle-Ville, Bâle-Campagne, Soleure,
Zurich
Téléphone 079 779 24 21



Roland Elmiger

Conseiller technique restauration
Suisse centrale, Oberland bernois
Téléphone 079 500 42 72



Max Berner

Conseiller technique restauration
Berne, Soleure, Zurich
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.