

# Desserts d'automne et d'hiver

*avec nos fixatifs pour crèmes battues*





# Desserts d'automne et d'hiver

*avec nos fixatifs pour crèmes battues*

Tranche aux oranges sanguines	4
Tranche poire au chocolat	5
Bûche Marron	6
Tartelette Poire Belle Hélène	7
Tranche caramel et amande	8
Gâteau poire caramel avec Veggie-express	9
Mousse mandarine et séré	10
Crème brûlée au chocolat	11

Nos fixatifs pour crèmes battues	12/13
Variations	14/15



## Tranche aux oranges sanguines

### Recette de base

pour 1 cadre (60×40 cm) = 48 tranches (10×5 cm)

### Préparer

Biscuit.....	700 g
Biscuit au chocolat.....	650 g
Mousse orange sanguine.....	4280 g

### Décor

Gelée miroir claire, à froid .....	250 g
Crème à décorer .....	240 g
Fruits, gélifiés .....	48 pièces
Colorant liquide rouge fraise .....	2 g

### Biscuit

Biscuit Svell.....	380 g
Œuf entier.....	285 g
Eau, froide .....	35 g
<b>Total</b> .....	<b>700 g</b>

Mélanger les ingrédients (œuf entier à température ambiante) pendant 4-6 minutes à vitesse rapide et cuire. Température de cuisson 240° C, temps de cuisson 4-5 minutes.

### Biscuit au chocolat

Svell-Biscuit choco .....	340 g
Œuf entier.....	260 g
Eau, froide .....	50 g
<b>Total</b> .....	<b>650 g</b>

Mélanger les ingrédients (œuf entier: à température ambiante) pendant 4 à 6 minutes à vitesse rapide et cuire.

### Mousse orange sanguine

Alaska-express orange sanguine .....	590 g
Eau, 20-25° C.....	740 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	2950 g
<b>Total</b> .....	<b>4280 g</b>

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

Stable à la congélation (sans décor)

### Crème à décorer

Alaska-express neutre.....	20 g
Eau, 20° C.....	20 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	200 g
<b>Total</b> .....	<b>240 g</b>

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

### Confection

- Répandre la masse à biscuit (clair) sur une plaque (60×40 cm) recouverte de papier de cuisson, lisser.
- Répandre la masse chocolatée sur une plaque (60×40 cm) recouverte de papier de cuisson, lisser.
- Poser le fond de biscuit (clair) sur un papier de cuisson.
- Poser un cadre préalablement huilé.
- Verser 2000 g de mousse orange sanguine et lisser.
- Poser le biscuit au chocolat.
- Verser le reste de mousse orange sanguine et lisser.
- Laisser prendre au congélateur.
- Gélifier à l'aide de la **Gelée miroir claire, à froid**.
- Marbrer de **Gelée miroir claire, à froid** (teintée de rouge).
- Décorer de crème à décorer.
- Entreposer au frais.

- Art. 01453200001.0 Alaska-express orange sanguine, sachet de 1 kg
- Art. 95609200000.0 Alaska-express neutre, sachet de 1 kg
- Art. 00058050010.0 Biscuit Svell, sac de 10 kg
- Art. 00787200002.0 Biscuit Svell, sachet de 2 kg
- Art. 00058050025.0 Biscuit Svell, sac de 25 kg
- Art. 72300120000.3 Colorant liquide rouge fraise, bouteille de 250 g
- Art. 11510100005.0 Gelée miroir claire, à froid, seau de 5 kg
- Art. 00887050010.0 Svell-Biscuit choco, sac de 10 kg



## Tranche poire au chocolat

### Recette de base

pour 1 cadre (60×40 cm) = 48 tranches (10×5 cm)

### Préparer

Biscuit au chocolat.....	3245 g
Mousse poire.....	3380 g
<b>Bienex RSPO SG.....</b>	<b>280 g</b>
Amandes, effilées.....	160 g

### Décor

Gelée cristal.....	200 g
Poires, en morceaux, gélifiées.....	48 Stück

### Biscuit au chocolat

<b>Mambo-Yaourt-Cakemix.....</b>	<b>1700 g</b>
Eau, froide.....	580 g
Huile alime.....	680 g
<b>Schokobella MB.....</b>	<b>285 g</b>
<b>Total.....</b>	<b>3245 g</b>

Mélanger le mélange à cuire, l'eau et l'huile à la palette ou au grand fouet, à vitesse moyenne pendant env. 3 minutes, pour obtenir une préparation lisse. Verser Schokobella dans la masse.

### Mousse poire

Eau, 20-25° C.....	580 g
<b>Alaska-express poire.....</b>	<b>470 g</b>
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée.....	2330 g
<b>Total.....</b>	<b>3380 g</b>

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

Stable à la congélation (sans décor)

### Gelée cristal

Eau.....	65 g
<b>Gelée cristal neutre.....</b>	<b>135 g</b>
<b>Total.....</b>	<b>200 g</b>

Bien mélanger les ingrédients puis chauffer jusqu'au point d'ébullition.

### Confection

- Verser la masse de biscuit au chocolat dans un moule rectangulaire sans fond et égaliser.
- Mélanger le **Bienex RSPO SG** et les amandes et saupoudrer le tout sur la masse de biscuit au chocolat, puis cuire au four 30 à 35 minutes à 170-180° C.
- Retirer le biscuit du papier et le couper en deux.
- Étaler la mousse à la poire sur la moitié inférieure.
- Couvrir avec la moitié supérieure.
- Laisser figer les tranches au réfrigérateur pendant env. 2 heures.
- Découper des tranches de 10×5 cm.
- Napper les lamelles de poire de gelée cristal et les poser sur les tranches.

- 
- 0162020001.0 **Alaska-express poire**, sachet de 1 kg
  - 8644020000.6 **Bienex RSPO SG**, sachet de 600 g
  - 11500100013.0 **Gelée cristal neutre**, seau de 13 kg
  - 11500100005.0 **Gelée cristal neutre**, seau de 5 kg
  - 86510260010.0 **Mambo-Yaourt-Cakemix**, sac de 10 kg
  - 86510240005.0 **Mambo-Yaourt-Cakemix**, sac de 5 kg
  - 25367100006.0 **Schokobella MB**, seau de 6 kg



## Bûche Marron

Recette de base pour 10 pièces

### Préparer

Crème brûlée aux marrons .....	105 g
Mousse aux marrons .....	135 g
Biscuit amandes-chocolat .....	165 g
Glaçage au chocolat .....	105 g
Macarons à la noisette .....	105 g

### Crème brûlée aux marrons

<b>Crème brûlée</b> .....	<b>15 g</b>
Crème liquide .....	50 g
Lait .....	30 g
Marrons entiers, égouttés .....	10 g
<b>Total</b> .....	<b>105 g</b>

Chauffer la crème et le lait à 80°C et incorporer la crème brûlée. Verser la masse dans un moule en silicone (57x4 cm) et la laisser reposer un peu. Hacher les marrons égouttés et les déposer dans la crème. Mettre au congélateur.

### Mousse aux marrons

<b>Alaska-express neutre</b> .....	<b>15 g</b>
Eau, 20-25° C .....	10 g
Whisky .....	10 g
Purée aux marrons .....	30 g
Mascarpone .....	20 g
Crème liquide .....	50 g
<b>Total</b> .....	<b>135 g</b>

Délayer le fixatif à crèmes battues dans l'eau et le whisky jusqu'à dissolution complète. Ajouter la purée de marrons et le mascarpone. Pour finir, incorporer la crème battue.

### Biscuit amandes-chocolat

<b>Biscuit Svell spécial</b> .....	<b>70 g</b>
<b>Masse aux amandes extra 1:1</b> .....	<b>29 g</b>
Œuf entier .....	39 g
Eau, 20° C .....	15 g
Cacao en poudre .....	12 g
<b>Total</b> .....	<b>165 g</b>

Battre tous les ingrédients à vitesse rapide pendant 5 minutes. Verser la masse dans des cercles à tartes ou des moules à gâteau rectangulaires et cuire au four env. 20 minutes à 170° C.

Stable à la congélation (sans décor)

### Macarons à la noisette

<b>Macarons à la noisette Makronella</b> .....	<b>85 g</b>
Eau, froide .....	20 g
<b>Total</b> .....	<b>105 g</b>

Mélanger les ingrédients à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Dresser à la poche à douille des petits tas de masse aux noisettes sur la plaque et saupoudrer de sucre cristallisé, température de cuisson env. 180° C, durée de cuisson 20 à 25 minutes.

### Glaçage au chocolat

<b>Gelée miroir claire, à froid</b> .....	<b>26 g</b>
<b>Mélange pour nappage</b> .....	<b>23 g</b>
Eau .....	17 g
Crème liquide .....	14 g
Cacao en poudre .....	10 g
<b>Masse à glacer chips foncée</b> .....	<b>15 g</b>
<b>Total</b> .....	<b>105 g</b>

Porter à ébullition l'eau et la crème. Mélanger le mélange pour nappage et le cacao en poudre et incorporer le tout au mélange eau-crème. Porter à nouveau à ébullition et mixer. Pour finir, ajouter la gelée miroir claire, à froid. Température de travail: 35° C.

### Confection

- Chemiser le moule à bûche de papier aluminium.
- Le garnir de mousse aux marrons, verser la crème brûlée par-dessus, lisser avec de la mousse aux marrons, couvrir avec le biscuit chocolat-amande puis mettre au congélateur.
- Démouler la bûche congelée, napper de glaçage, puis fixer 2 plaques de chocolat (8x9 cm) aux extrémités.
- Décorer le bord avec les petits macarons.

- Art. 95609200000.0 **Alaska-express neutre**, sachet de 1 kg
- Art. 00512050010.0 **Biscuit Svell spécial**, sac de 10 kg
- Art. 00512050025.0 **Biscuit Svell spécial**, sac de 25 kg
- Art. 81300200000.0 **Crème brûlée**, sachet de 1 kg
- Art. 00776200002.0 **Crème brûlée**, sachet de 2 kg
- Art. 85250260010.0 **Macarons à la noisette Makronella**, sac de 10 kg
- Art. 00784200002.0 **Macarons à la noisette Makronella**, sachet de 2 kg
- Art. 00987220009.5 **Masse aux amandes extra 1:1**, seau de 5 kg
- Art. 11510100005.0 **Gelée miroir claire, à froid**, seau de 5 kg
- Art. 00890740000.8 **Mélange pour nappage**, boîte de 800 g
- Art. 88637240010.0 **Masse à glacer chips foncée**, seau de 10 kg



## Tartelette Poire Belle Hélène

Recette de base pour 10 pièces à 135 g

### Préparer

Mousse au chocolat .....	205 g
Crème à la poire williams .....	655 g
<b>Tartelette Hug</b> (4586 (29 g) .....	<b>10 pièce</b>
Poires, en morceaux, en boîte .....	205 g

### Décor

Décor de chocolat .....	10 pièce
Mini-poires, coupées en deux, pelées .....	10 pièce

### Mousse au chocolat

<b>Alaska-express chocolat</b> .....	<b>30 g</b>
Eau, 20-25° C .....	35 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	140 g
<b>Total</b> .....	<b>205 g</b>

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

### Crème à la poire williams

<b>Alaska-express neutre</b> .....	<b>75 g</b>
Eau, 20-25° C .....	50 g
Williams .....	50 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	480 g
<b>Total</b> .....	<b>655 g</b>

Délayer le fixatif à crèmes battues dans l'eau et l'alcool de poire Williams jusqu'à dissolution complète, puis incorporer petit à petit la crème battue aux  $\frac{3}{4}$ .

### Confection

- Garnir les tartellettes de petits dés de poires.
- Recouvrir de mousse au chocolat et égaliser.
- Mettre brièvement au congélateur, puis dresser la crème à la poire Williams en diagonale sur une moitié avec une douille spéciale.
- Laisser à nouveau prendre au congélateur.
- Disposer sur chaque tartellette une demie mini-poire épluchée et le décor en chocolat.

- 
- Art. 01422200001.0 **Alaska-express chocolat**, sachet de 1 kg
  - Art. 95609200000.0 **Alaska-express neutre**, sachet de 1 kg



## Tranche caramel et amande

### Recette de base

pour 1 cadre (60×40 cm) = 48 tranches (10×5 cm)

#### Préparer

Pâte Brisée.....	910 g
Biscuit.....	1480 g
Mousse amande caramel.....	4500 g
Gelée caramel.....	1000 g

#### Décor

Marmelade d'abricots.....	200 g
---------------------------	-------

#### Pâte Brisée

Pâte sablée végétal.....	610 g
Beurre ou margarine, ramolli.....	210 g
Œuf entier.....	80 g
Arôme liquide citron.....	10 g
<b>Total.....</b>	<b>910 g</b>

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène (à température ambiante). Étaler uniformément la pâte sablée sur une plaque (60×40 cm) chemisée de papier sulfurisé et égaliser. Température de cuisson 180-190° C, durée de cuisson 10-12 minutes.

#### Biscuit

Biscuit Svell.....	790 g
Œuf entier.....	590 g
Eau, 20° C.....	100 g
<b>Total.....</b>	<b>1480 g</b>

Battre tous les ingrédients (œuf à température ambiante) pendant 4 à 6 minutes à vitesse rapide. Étaler uniformément la masse à biscuit sur une plaque (60×40 cm) chemisée de papier sulfurisé et égaliser. Température de cuisson env. 240° C, durée de cuisson 4 à 5 minutes. Couper le biscuit refroidi en deux horizontalement.

#### Mousse amande caramel

Alaska-express amande-caramel.....	620 g
Eau, 18-20° C.....	780 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée.....	3100 g
<b>Total.....</b>	<b>4500 g</b>

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

Stable à la congélation (sans décor)

#### Gelée caramel

Gelée cristal neutre.....	560 g
Eau.....	160 g
Topping caramel.....	280 g
<b>Total.....</b>	<b>1000 g</b>

Chauffer les ingrédients à 80-85° C, selon le procédé all-in.

#### Confection

- Déposer le fond en pâte sablée sur une feuille de papier sulfurisé et l'entourer d'un cercle beurré.
- Y étaler la marmelade d'abricots et couvrir avec la première moitié du biscuit.
- Verser 2250 g de mousse amande-caramel et égaliser.
- Couvrir avec la seconde moitié du biscuit.
- Verser 2250 g de mousse amande-caramel et égaliser.
- Bien laisser prendre au congélateur.
- Napper de gelée caramel.
- Mettre au frais.

- Art. 95890200000.0 Alaska-express amande-caramel, sachet de 1 kg
- Art. 12250100013.0 Marmelade d'abricots, seau de 13 kg
- Art. 00058050010.0 Biscuit Svell, sac de 10 kg
- Art. 00787200002.0 Biscuit Svell, sachet de 2 kg
- Art. 00058050025.0 Biscuit Svell, sac de 25 kg
- Art. 71300120000.5 Arôme liquide citron, bouteille de 450 g
- Art. 11500100013.0 Gelée cristal neutre, seau de 13 kg
- Art. 11500100005.0 Gelée cristal neutre, seau de 5 kg
- Art. 86210260010.0 Pâte sablée végétal, sac de 10 kg
- Art. 00786200002.0 Pâte sablée végétal, sachet de 2 kg
- Art. 86210260025.0 Pâte sablée végétal, sac de 25 kg
- Art. 67905120001.0 Topping caramel, bouteille de 1 kg





## Gâteau poire caramel avec Veggie-express

Recette de base pour 10 gâteaux à Ø20 cm

### Préparer

Biscuit aux noisettes.....	1500 g
Mousse à la poire avec Veggie-express.....	3000 g
Mousse au caramel avec Veggie-express.....	3000 g
Poires coupées en dés.....	600 g

### Biscuit aux noisettes

<b>Biscuit Svell.....</b>	<b>750 g</b>
Œuf entier.....	550 g
Eau.....	70 g
Noisettes, moulues.....	130 g
<b>Total.....</b>	<b>1500 g</b>

Battre la poudre à biscuit, l'eau et l'œuf entier env. 6 min à grande vitesse, puis verser la préparation dans un cercle et enfourner dans le four à étages pendant env. 20 min à 190° C.

### Mousse à la poire avec Veggie-express

<b>Veggie-express neutre.....</b>	<b>450 g</b>
<b>Purée de fruits poire williams.....</b>	<b>650 g</b>
Eau, 45° C.....	300 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée.....	1600 g
<b>Total.....</b>	<b>3000 g</b>

Faire chauffer la purée de fruits et l'eau à 45° C. Ajouter le fixatif à crèmes battues et bien mélanger jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux  $\frac{3}{4}$ .

Stable à la congélation (sans décor)

### Mousse au caramel avec Veggie-express

<b>Veggie-express neutre.....</b>	<b>300 g</b>
Eau, 45° C.....	450 g
<b>Arôme en pâte caramel.....</b>	<b>250 g</b>
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée.....	2000 g
<b>Total.....</b>	<b>3000 g</b>

Faire chauffer le fixatif à crèmes battues et l'arôme en pâte avec de l'eau à 45° C sans cesser de remuer. Incorporer la crème battue aux  $\frac{3}{4}$ .

### Confection

- Déposer 150 g de biscuit aux noisettes dans un cercle.
- Poser 60 g de dés de poire par-dessus.
- Répartir la mousse à la poire avec Veggie-express et laisser prendre légèrement.
- Remplir avec la mousse au caramel avec Veggie-express, congeler.
- Marbrer la **Gelée cristal neutre** avec l'**arôme en pâte caramel** en pâte puis lisser.
- Couper des demi-poires en éventail, caraméliser et glacer avec la **Gelée cristal neutre**.

- Art. 67745740000.0 **Arôme en pâte caramel**, seau de 3 kg
- Art. 00058050010.0 **Biscuit Svell**, sac de 10 kg
- Art. 00787200002.0 **Biscuit Svell**, sachet de 2 kg
- Art. 00058050025.0 **Biscuit Svell**, sac de 25 kg
- Art. 00948200001.0 **Purée de fruits poire williams**, sachet de 1 kg
- Art. 01085200001.0 **Veggie-express neutre**, sachet de 1 kg
- Art. 11500100005.0 **Gelée cristal neutre**, seau de 5 kg
- Art. 11500100013.0 **Gelée cristal neutre**, seau de 3 kg



## Mousse mandarine et séré

Recette de base pour 10 portions à 100 g

### Préparer

Fourrage aux mandarines.....	355 g
Mousse mandarine et séré.....	645 g

### Décor

Fruits, gélifiés .....	10 pièce
------------------------	----------

### Fourrage aux mandarines

<b>Liant en poudre 100</b> .....	<b>10 g</b>
Eau .....	60 g
Sucre .....	85 g
Citron, râpé .....	3 g
Jus citron .....	2 g
Mandarines, écalées, hachées.....	195 g
<b>Total</b> .....	<b>355 g</b>

Porter à ébullition l'eau, 60 g de sucre, le jus de citron et le zeste de citron râpé. Mélanger à sec le reste de sucre et le liant 100 puis incorporer le mélange dans la solution sucrée et laisser frémir quelques instants. Incorporer les fruits, porter une nouvelle fois brièvement à ébullition et laisser refroidir.

Stable à la congélation (sans décor)

### Mousse mandarine et séré

<b>Alaska-express mandarine</b> .....	<b>90 g</b>
Lait, froid .....	215 g
Séré maigre.....	215 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	125 g
<b>Total</b> .....	<b>645 g</b>

Mélanger le lait et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute. Ajouter le séré maigre et incorporer petit à petit la crème battue aux  $\frac{3}{4}$ .

### Confection

- Verser 15 g de fourrage mandarine.
- Dresser 30 g de mousse mandarine.
- Laisser durcir au congélateur.
- Verser 20 g de fourrage mandarine.
- Dresser 35 g de mousse mandarine.
- Entreposer au frais.

- 
- Art. 01414200001.0 **Alaska-express mandarine**, sachet de 1 kg
  - Art. 83200260010.0 **Liant en poudre 100**, sac de 10 kg



## Crème brûlée au chocolat

Recette de base pour 10 portions à 130 g

### Préparer

Crème brûlée .....	895 g
Mousse au chocolat .....	400 g

### Décor

Décor de chocolat .....	45 g
-------------------------	------

### Crème brûlée

<b>Crème brûlée</b> .....	<b>140 g</b>
Crème, liquide .....	470 g
Lait .....	285 g
<b>Total</b> .....	<b>895 g</b>

Chauffer (80° C) le lait et la crème, ajouter le mélange pour dessert tout en remuant.

Stable à la congélation (sans décor)

### Mousse au chocolat

<b>Alaska-express chocolat</b> .....	<b>55 g</b>
Eau, 20-25° C .....	70 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	275 g
<b>Total</b> .....	<b>400 g</b>

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

### Confection

- Disposer en biais des verres résistants à la chaleur.
- Verser 90 g de crème brûlée à l'aide d'une mesure graduée.
- Entreposer les verres au frais durant 2 heures.
- Dresser 40 g de mousse au chocolat à l'aide d'une poche à dresser.
- Poser le décor et saupoudrer de poudre de cacao.

- 
- Art. 01422200001.0 **Alaska-express chocolat**, sachet de 1 kg
  - Art. 81300200000.0 **Crème brûlée**, sachet de 1 kg
  - Art. 00776200002.0 **Crème brûlée**, 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 ¾, non sucrée .....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>1350 g</b>

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. 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 ¾, non sucrée .....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>1450 g</b>

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. 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 ¾, non sucrée .....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>1450 g</b>

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. 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



## 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
<b>Total.....</b>	<b>2500 g</b>

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 \*

\* 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 \*.

## 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

## Alaska-express neutre

#moinsdesucre

Recette de base

Alaska-express neutre #moinsdesucre..... 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. 00493200001.0 Alaska-express neutre #moinsdesucre

## Alaska-express

#moinsdesucre

### variétés aux fruits et spécialités

Recette de base

Alaska-express variétés aux fruits  
et spécialités #moinsdesucre ..... 200 g  
Eau, 20-25° C.....200 g  
Crème entière 35% battue aux  $\frac{3}{4}$ , non sucrée ..... 600 g  
Total..... 1000 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. 00503200001.0 Alaska-express fraise  
#moinsdesucre

○ Art. 00892200001.0 Alaska-express fruit de la passion  
#moinsdesucre

○ Art. 00479200001.0 Alaska-express citron  
#moinsdesucre

○ Art. 00559200001.0 Alaska-express tiramisu  
#moinsdesucre

#moinsdesucre

**Info:** Nos produits à teneur réduite en sucre ont au moins **30% de sucre en moins** par rapport aux produits traditionnels, tout en respectant les recettes de base.

Clean  
Label

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



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
<b>Total.....</b>	<b>2600 g</b>	<b>2400 g</b>

\* 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
<b>Total.....</b>	<b>2700 g</b>	<b>2440 g</b>

\*\* 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
<b>Total.....</b>	<b>1440-1480 g.. 1354 g</b>

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 ¾, non sucrée... 1000 g....	500 g	
<b>Total</b> .....	<b>1450 g..</b>	<b>1450 g</b>

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 ¾.

## 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 ¾, non sucrée .....	1000 g
<b>Total</b> .....	<b>2500 g</b>

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.

## 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 ¾, non sucrée .....	1000 g
<b>Total</b> .....	<b>1450 g</b>

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 ¾.

## 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 ¾, non sucrée .....	950 g
<b>Total</b> .....	<b>1850 g</b>

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 ¾.

## 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 ¾, non sucrée... 1000 g...1000 g		
<b>Total</b> .....	<b>1440-1480 g..</b>	<b>1354 g</b>

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 ¾.

## 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.