

# Merveilles fruitées Darbo

*Pour la préparation de pâtisseries fines et de desserts*

## d'arbo









*Laissez-vous séduire  
par la qualité de nos produits  
fruités Darbo.*

Crèmes de fruits Darbo	4
Masses à fourrer aux fruits Darbo	5
Confitures Darbo	6
Abricoture Darbo	7
Cool Gel abricot Darbo	7

**d'arbo**





## 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





## Masses à fourrer aux fruits Darbo

Masses à fourrer stables à la cuisson avec morceaux de fruits, adaptées pour le fourrage des pâtons, des viennoiseries et pâtisseries en pâte levée feuilletée ou pour une utilisation à froid pour les crèmes, glaces, etc.

- Préparées à partir des meilleurs fruits
- Teneur en fruits élevée (entre 60 et 70% selon la variété)
- Avec des morceaux de fruits entiers
- Goût particulièrement élevé
- Stables à la cuisson
- L'amidon est neutralisé après cuisson
- Facilité d'application et belle consistance homogène
- Prêtes à l'emploi dans le seau
- Stables à la congélation et à la décongélation
- Peuvent être conservées à température ambiante

### 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





## Confitures Darbo égouttée

Confitures conviennent pour le fourrage des boules de Berlin et des donuts ainsi que pour le nappage des gâteaux, roulades, etc.

- Préparées à partir des meilleurs fruits, tamisées deux fois
- Teneur en fruits d'au moins 45%
- Consistance souple et facile à étaler
- Stable à la pompe
- Sans colorants
- Conviennent pour une confection à chaud ou à froid
- Stables à la congélation et à la décongélation
- Peuvent être conservées à température ambiante



### 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



## Marmelades de boulangerie Darbo stables à la cuisson

Marmelades de boulangerie stables à la cuisson, conviennent pour fourrer des pâtisseries à base de pâte sablée (tourte de Linz) et des biscuits pour le thé.

- Préparée à partir des meilleurs fruits
- Teneur en fruits d'au moins 45%
- Stable à la cuisson
- Stable à la pompe
- Confection à température ambiante
- Stable à la congélation et à la décongélation
- Peut être conservée à température ambiante



### 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 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





## Abricoture Darbo

Pour abricoter les gâteaux aux fruits, les viennoiseries et pâtisseries en pâte levée feuilletée.

- Préparée à partir des meilleurs fruits, finement tamisée
- Convient pour l'application au pinceau, au pulvérisateur à main ou au pulvérisateur automatique
- Confère à la pâtisserie une belle brillance et la protège contre le dessèchement
- Peut être conservée à température ambiante



### 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



## Cool Gel abricot Darbo

Nappage goût abricot, convient pour recouvrir (sans chauffer, diluer ou mélanger) des viennoiseries et pâtisseries en pâte levée feuilletée chaude.

- Particulièrement adapté aux magasins d'approvisionnement des boulangeries et aux filiales des boulangeries
- Appliquer sans réchauffer, diluer ou mélanger à l'aide d'un pinceau
- Lorsque la pâtisserie refroidit, la texture gélifiée du Cool Gel s'atténue
- Confère à la pâtisserie une belle brillance et la protège contre le dessèchement
- Rendement élevé, très économique (un seau de 2 kg suffit pour env. 400 viennoiseries)
- Peut être conservé sans réfrigération, à température ambiante et à l'abri de la lumière.

### 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



## 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.