

Desserts pour le printemps et l'été

avec nos fixatifs pour crèmes battues





Desserts pour le printemps et l'été

avec nos fixatifs pour crèmes battues

Mousse aux abricot et séré avec Streusel	4
Mousse fraise et rhubarbe	5
Mousse fraise et chocolat marbrée	6
Flan vanille et mousse framboise	7
Mousse à l'abricot sur fond de financier	8
Roulade à la framboise	9
Gâteau aux fraises et à la crème	10
Nos fixatifs pour crèmes battues	12/13
Variations	14/15



Mousse aux abricot et séré avec Streusel

Recette de base pour 100 pièces à 120 g

Préparer

Crème abricot	4000 g
Mousse séré.....	5000 g
Streusel au beurre.....	3000 g

Crème abricot

Purée de fruits abricot	1300 g
Eau, 20-25° C	200 g
Alaska-express neutre.....	200 g
Crème liquide.....	2300 g
Total	4000 g

Mélanger les ingrédients et battre pendant 3-4 minutes.

Mousse séré

Alaska-express séré	1140 g
Eau, 20-25° C	1590 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée	2270 g
Total	5000 g

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)

Streusel au beurre

Pâte sablée végétal.....	2070 g
Beurre ou margarine, ramolli	930 g
Total	3000 g

Mélanger tous les ingrédients (à température ambiante) et confectionner une pâte lisse. La pâte se travaille directement, sans temps de repos. Frotter à travers un tamis.

Confection

- Verser 40 g de crème abricot dans le gobelet et réserver au froid.
- Dresser ensuite 50 g de mousse séré et laisser prendre au congélateur.
- Recouvrir de 30 g de streusel au beurre, cuit.
- Décorer à volonté.

Acheter chez Agrano

- Art. 01420200001.0 Alaska-express séré, sachet de 1 kg
- Art. 95609200000.0 Alaska-express neutre, sachet de 1 kg
- Art. 00947200001.0 Purée de fruits abricot, sachet de 1 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



Mousse fraise et rhubarbe

Recette de base pour 100 portions à 110 g

Préparer

Fraises marinées.....	2000 g
Mousse fraise-yaourt.....	4000 g
Compote de rhubarbe.....	1880 g
Mousse rhubarbe.....	4000 g
Crème à décorer.....	800 g

Fraises marinées

Sucre.....	350 g
Eau.....	270 g
Jus citron.....	15 g
Liant en poudre 100.....	25 g
Fraises hachées.....	1340 g
Total.....	2000 g

Mélanger le sucre, le jus et l'eau, cuire rapidement et ajouter les autres ingrédients. Laisser refroidir.

Mousse fraise-yaourt

Alaska-express fraise.....	540 g
Lait, froid.....	1340 g
Yaourt, nature.....	1380 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée.....	740 g
Total.....	4000 g

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

Compote de rhubarbe

Liant en poudre 100.....	10 g
Eau.....	570 g
Sucre.....	350 g
Rhubarbe, émincée.....	950 g
Total.....	1880 g

Cuire rapidement l'eau et le sucre (280 g); mélanger le reste de sucre et le **Liant en poudre 100** puis incorporer à la solution sucrée, avec les rhubarbes. Cuire jusqu'à obtenir une compote et laisser refroidir.

Stable à la congélation (sans décor)

Mousse rhubarbe

Alaska-express neutre.....	670 g
Lait, froid.....	1130 g
Compote de rhubarbe.....	870 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée.....	1330 g
Total.....	4000 g

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

Crème à décorer

Alaska-express neutre.....	65 g
Eau, 20° C.....	65 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée.....	670 g
Total.....	800 g

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

- Dresser 20 g de fraises marinées.
- Dresser 40 g de mousse fraise-yaourt.
- Laisser durcir rapidement.
- Repartir 10 g de compote de rhubarbe de telle sorte qu'elle soit visible sur les parois.
- Dresser 40 g de mousse rhubarbe.
- Laisser durcir.
- Décorer à votre guise avant de servir.

Acheter chez Agrano

- Art. 01725200001.0 **Alaska-express fraise**, sachet de 1 kg
- Art. 95609200000.0 **Alaska-express neutre**, sachet de 1 kg
- Art. 83200260010.0 **Liant en poudre 100**, sac de 10 kg



Mousse fraise et chocolat marbrée

Recette de base pour 100 portions à 95 g

Préparer

Mousse fraise.....	4000 g
Mousse au chocolat	4000 g
Topping fraise	1000 g

Décor

Topping chocolat.....	500 g
------------------------------	--------------

Mousse fraise

Alaska-express fraise	550 g
Eau, 20-25° C.....	.690 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée2760 g
Total.....	4000 g

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 $\frac{3}{4}$.

Mousse au chocolat

Alaska-express chocolat	550 g
Eau, 20-25° C.....	.690 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée2760 g
Total.....	4000 g

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)

Confection

- Verser le topping fraise.
- Mettre les mousses au chocolat et à la fraise dans des poches à dresser. Mettre les deux poches dans une troisième et dresser env. 80 g simultanément à l'aide d'une douille (Ø 10-13 mm).
- Laisser durcir au congélateur.
- Décorer le pourtour de topping chocolat.
- Entreposer au frais jusqu'au moment de servir..

Acheter chez Agrano

- Art. 01725200001.0 **Alaska-express fraise**, sachet de 1 kg
- Art. 01422200001.0 **Alaska-express chocolat**, sachet de 1 kg
- Art. 67910120001.0 **Topping fraise**, bouteille de 1 kg
- Art. 67920120001.0 **Topping chocolat**, bouteille de 1 kg



Flan vanille et mousse framboise

Recette de base pour 100 portions à 110 g

Préparer

Flan vanille7000 g
Mousse framboise3000 g

Décor

Topping fraise1000 g

Flan vanille

Flan Vanille 720 g

Lait6280 g

Total 7000 g

Mélanger au lait et cuire.

Mousse framboise

Alaska-express framboise 410 g

Eau, 20-25° C.....520 g

Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée2070 g

Total 3000 g

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)

Confection

- Verser 70 g de flan vanille.
- Verser 30 g de mousse framboise.
- Répandre 10 g de topping fraise par-dessus.
- Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Décorer à votre guise avant de servir.

Acheter chez Agrano

- Art. 01410200001.0 **Alaska-express framboise**, sachet de 1 kg
- Art. 00777200002.0 **Flan Vanille**, sachet de 2 kg
- Art. 67910120001.0 **Topping fraise**, bouteille de 1 kg



Mousse à l'abricot sur fond de financier

Recette de base pour 100 pièces de 145 g

Préparer

Masse financier.....	4500 g
Purée de fruits abricot.....	2000 g
Mousse d'abricot sans gélatine	8000 g

Masse financier

Financier	2600 g
Beurre, fondu, tiède.....	1000 g
Eau.....	900 g
Total	4500 g

Mélanger les ingrédients à faible vitesse pendant 2 minutes.

Purée de fruits abricot

Purée de fruits abricot	1290 g
Eau.....	710 g
Sucre	500 g
Total	2500 g

Faire bouillir l'eau et le sucre, puis incorporer la **Purée de fruits abricot**.

Stable à la congélation (sans décor)

Mousse d'abricot sans gélatine

Purée de fruits abricot	2500 g
Eau (45° C).....	500 g
Veggie-express neutre	1000 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée	4000 g
Total	8000 g

Chauffer la purée de fruits abricot et l'eau à 45° C. Délayer le fixatif à crème battue jusqu'à dissolution complète et incorporer ensuite la crème battue aux $\frac{3}{4}$.

Confection

- Verser 45 g par moule et cuire au four à 180° C sur chaleur tournante pendant 15 minutes.
- Laisser refroidir.
- Verser 20 g de purée de fruits aux abricots (tiède).
- Versez 80 g de mousse d'abricot.
- Laisser refroidir.
- Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Décorer à votre guise avant de servir.

Acheter chez Agrano

- Art. 00843050010.0 **Financier**, sac de 10 kg
- Art. 00947200001.0 **Purée de fruits abricot**, sachet de 1 kg
- Art. 01085200001.0 **Veggie-express neutre**, sachet de 1 kg



Roulade à la framboise

Recette de base pour 1 roulade

Préparer

Roulade	600 g
Crème à la framboise	650 g
Marmelade de framboise sans grains.....	300 g

Décor

Amandes, hachées, grillées.....	130 g
Poudre à décor sucrée Bianca	90 g
Framboises, fraîches	20 pièces

Roulade

Biscuit Svell.....	320 g
Œuf entier.....	235 g
Eau, froide	47 g
Total.....	602 g

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.

Crème à la framboise

Alaska-express framboise.....	110 g
Purée de fruits framboise	50 g
Eau.....	50 g
Siebolett, émulsifiant.....	8 g
Crème, liquide.....	430 g
Total.....	648 g

Battre les ingrédients au fouet fin pendant 4 minutes.

Stable à la congélation (sans décor)

Confection

- Déposer le biscuit roulé (à l'envers) sur du papier de cuisson.
- Badigeonner de marmelade de framboises.
- Étendre la crème framboise et rouler le biscuit.
- Entreposer au frais.
- Napper de crème framboise et saupoudrer d'amandes et de poudre à décor sucrée.
- Décorer.

Acheter chez Agrano

- Art. 01410200001.0 **Alaska-express framboise**, 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. 00800200001.0 **Poudre à décor sucrée Bianca**, sachet de 1 kg
- Art. 00366100010.0 **Poudre à décor sucrée Bianca**, sac de 10 kg
- Art. 00944200001.0 **Purée de fruits framboise**, sachet de 1 kg
- Art. 12450100013.0 **Marmelade de framboise sans grains**, seau de 13 kg
- Art. 75100100005.0 **Siebolett, émulsifiant**, seau de 5 kg



Gâteau aux fraises et à la crème

Recette de base pour 10 tourtes, Ø 16 cm

Préparer

Roulés de biscuit.....	1340 g
Mousse fraise.....	3000 g
Gelée cristal.....	1200 g
Fraises, fraîches.....	1800 g

Roulés de biscuit

Biscuit Svell.....	720 g
Œuf entier.....	545 g
Eau, froide.....	75 g
Total.....	1340 g

Mélanger les ingrédients (œuf entier à température ambiante) pendant 4-6 minutes à vitesse rapide et cuire la moitié de la masse à biscuit pour le fond de biscuit et l'autre moitié pour le pourtour du gâteau. Température de cuisson 240°C, temps de cuisson 4-5 minutes.

Mousse fraise

Alaska-express fraise.....	410 g
Eau, 20-25° C.....	520 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$, non sucrée.....	2070 g
Total.....	3000 g

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.....	400 g
Gelée cristal neutre.....	800 g
Total.....	1200 g

Mélanger soigneusement et chauffer.

Confection

- Cuire une base de biscuit à partir de la moitié de la masse à biscuit. Couper en deux afin d'obtenir deux fonds de tarte (Ø 13,5 cm).
- Cuire l'autre moitié de la masse à biscuit et découper des bandes de 4x55 cm qui serviront à entourer le gâteau.
- Garnir un anneau avec un tour et un fond en biscuit.
- Verser 200 g de mousse à la fraise par gâteau.
- Déposer le second fond en biscuit.
- Étaler 100 g de mousse à la fraise.
- Réserver au frais.
- Décorer avec 180 g de fraises fraîches et abricoter avec du glaçage transparent.

Acheter chez Agrano

- Art. 01725200001.0 **Alaska-express fraise**, 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. 11500100013.0 **Gelée cristal neutre**, seau de 13 kg
- Art. 11500100005.0 **Gelée cristal neutre**, seau de 5 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. 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



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 *

* 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
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 $\frac{3}{4}$.

Notre promesse pour vous

C'est avec une longue expérience, une grande motivation et beaucoup de passion pour notre métier que nous travaillons au quotidien pour nos clients.

✓ Individuel et diversifié

Tel est le service Agrano!

Il nous tient à cœur d'être votre interlocuteur et partenaire commercial dans n'importe quelle situation. C'est pourquoi nous privilégions le contact personnel avec vous et vous assistons à tout moment pour relever vos défis.

✓ Professionnelle et complète

Telle est l'expertise d'Agrano!

Nous ne vendons pas seulement des articles très prisés, nous vous épaulons aussi avec des spécialités et des solutions sur mesure.

✓ Fiable et rapide

Telle est la logistique Agrano!

Commande passée avant 14 heures — livraison le lendemain dans toute la Suisse.

✓ 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.