

Produits de pâtisserie

pour la gastronomie





Fixatifs à crème battue Variété aux fruits



Alaska-express ananas

- Art. 01405200001.0, carton 5×1 kg

Alaska-express banane

- Art. 95442200000.0, carton 5×1 kg

Alaska-express poire

- Art. 01620200001.0, carton 5×1 kg

Alaska-express orange sanguine

- Art. 01453200001.0, carton 5×1 kg

Alaska-express mandarine

- Art. 01414200001.0, carton 5×1 kg

Alaska-express mangue

- Art. 01407200001.0, carton 5×1 kg

Alaska-express citron

- Art. 01456200001.0, carton 5×1 kg

Fixatifs à crème battue Spécialités



Alaska-express cappuccino

- Art. 01825200001.0, carton 5×1 kg

Alaska-express latte macchiato

- Art. 01830200001.0, carton 5×1 kg

Alaska-express amande-caramel

- Art. 95890200000.0, carton 5×1 kg

Alaska-express chocolat

- Art. 01422200001.0, carton 5×1 kg

Alaska-express tiramisu

- Art. 95598200000.0, carton 5×1 kg

Fixatifs à crème battue Variété au yaourt et au séré



Alaska-express yaourt

- Art. 95425200000.0, carton 5×1 kg

Alaska-express séré

- Art. 01420200001.0, carton 5×1 kg

Alaska-express yaourt-myrtille

- Art. 95426200000.0, carton 5×1 kg

Alaska-express yaourt-citron vert

- Art. 01845200001.0, carton 5×1 kg

Alaska-express babeurre-baies des bois

- Art. 95404200000.0, carton 5×1 kg

Masses à fourrer



Masse aux poires extra molle

Masse aux poires séchées, à base de poires séchées suisses, de sucre et d'épices, elle s'étale et se dresse. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Prête à l'emploi, elle ne nécessite aucun autre ingrédient. Excellente qualité et saveur incomparable. Stable à la cuisson et à la congélation.

○ Art. 21209100012.5, seau de 12,5 kg



Masse aux noisettes extra 20%

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

○ Art. 22100100012.5, seau de 12,5 kg



Masse aux amandes Linzella 20%

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

○ Art. 23100100012.5, seau de 12,5 kg



Masse aux amandes 1:1

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

○ Art. 23600100010.0, seau de 10 kg

Masses à fourrer spécial



Bâton praliné foncé

Bâtons praliné foncés pour pains et croissants au chocolat.

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

○ Art. 25650220007.0, carton de 7 kg



Bâtons praliné Princesse (RSPO SG)

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

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

○ Art. 25645220006.0, carton de 6 kg

Marmelades



Marmelade d'abricots

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

○ Art. 12250100013.0, seau de 13 kg



Marmelade tous fruits extra

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

○ Art. 12600100013.0, seau de 13 kg



Marmelade de framboise avec grains

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

○ Art. 12550100013.0, seau de 13 kg



Marmelade de framboise sans grains

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

○ Art. 12450100013.0, seau de 13 kg

Mélanges



Mix pour séré léger

Mélange à cuire pour la confection de délicieuses tourtes et tranches au séré ainsi que de cuissons au séré caramélisés.

○ Art. 86532220010.0, carton de 10 kg



Mix pour séré lourd

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de tourtes plates et tranches au séré ainsi que de produits fourrés au séré.

○ Art. 86531260015.0, sac de 10 kg



Mambo-Yaourt-Cakemix

Mélange prêt à l'emploi pour la confection de cakes, kouglofs, gâteaux aux fruits, fonds de tartes et tranches, ainsi que de gâteaux du week-end, au goût frais de yaourt.

○ Art. 86510240005.0, carton de 5 kg

Fondant, masse à glacer et décor



Fondant blanc

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

○ Art. 31145100014.0, seau de 14 kg



Masse à glacer chips foncée

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

○ Art. 88637240010.0, carton de 10 kg

Gelées



Gelée cristal fraise

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

○ Art. 11550100013.0, seau de 13 kg



Gelée miroir clair, à froid

Gelée à froid, prête à l'emploi, neutre de goût. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Peut être modifiée par l'ajout de colorants alimentaires ou d'arômes liquides.

○ Art. 11510100005.0, seau de 5 kg



Masses à fourrer aux fruits



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



Masse à fourrer poires et coings 55%

Masse à fourrer aux poires, aux coings, raisins de Smyrne et orangeat. Idéale pour les feuilletés, les beignets et rissoles à la genevoise.

○ Art. 01033100012.0, seau de 12 kg



Masse à fourrer aux abricots 60%

Notre masse aux abricots a une teneur en fruit de 60%; elle donne à vos feuilletés et plunders une saveur de fruits mûris au soleil.

○ Art. 01029100005.0, seau de 5 kg



Masse aux abricots secs 70%

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

○ Art. 21467100012.5, seau de 12,5 kg



Masse à fourrer aux quetsches 70%

Cette masse a une teneur en fruit de 70%; pommes et prunes sont parfaitement dosées, relevées d'une subtile touche de cannelle. Idéale pour plunders et feuilletés.

○ Art. 01030100005.0, seau de 5 kg

Masses à fourrer aux fruits



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



Masse aux pommes 85%

Notre masse aux pommes 85% est également disponible en grand format; elle est idéale pour la confection de chaussons aux pommes bien fruités.

○ Art. 00988100006.0, seau de 6 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

Sucres et produits de confiserie



Sucre caramélisé liquide

Caramel liquide pour garnir, napper et aromatiser crèmes, puddings et desserts.

○ Art. 34200140008.0, bidon de 8 kg



Glucose 43°

Glucose pour viennoiserie, pâtisseries et produits sucrés.

○ Art. 01293100010.0, seau de 10 kg

Liant et gélifiant



Fixatif liquide

Liant pour stabiliser les crèmes.

○ Art. 83140120000.5, bouteille de 450 g



Liant en poudre 100

Liant pour stabiliser les gelées aux fruits stables à la cuisson et à la coupe. Evite le ramollissement des fonds de tartes et pâtes levées.

○ Art. 83200260010.0, sac de 10 kg

Blanc d'oeuf



Poudre neige (blanc d'oeuf)

Beau volume et bonne stabilité.

○ Art. 84300200000.5, sachet de 500 g

Emulsifiant



Siebolett, émulsifiant

Emulsifiant à battre en poudre, pour biscuits, masses pour viennoiseries, cakes, mousses et crèmes.

○ Art. 75100100005.0, seau de 5 kg

Agent de démoulage



Sprink liquide

Agent de démoulage universel, pour formes et plaques.

○ Art. 41160140010.0, Bidon de 9,2 kg

Mélange de graines



Mélange de graines

Graines sélectionnées, à ajouter ou à saupoudrer.

○ Art. 00857050010.0, sac de 10 kg