




euro
distribution

UNE BONNE RECETTE, ÇA SE PARTAGE !
CATALOGUE GÉNÉRAL

Index des produits & des marques



Eurodistribution a sélectionné pour vous une offre complète de produits de mise en œuvre adaptée aux exigences de vos clients et à la qualité de vos produits et de vos recettes. Composez des recettes savoureuses et équilibrées en choisissant parmi nos différents produits et partenaires. Étonnez vos clients en proposant des desserts créatifs qui s'adapteront parfaitement à une offre existante...

Découvrez notre sélection professionnelle incluant trois recettes inédites signées par un maître artisan pâtissier lyonnais pour Eurodistribution.

Notre équipe entière est dévouée à la réussite de vos projets et de votre développement, nous sommes à vos côtés pour avancer en toute confiance, contactez l'un de nos conseillers présents dans toute la France pour toute demande particulière.



DES PRODUITS DE QUALITÉ SÉLECTIONNÉS

Un éventail de produits de mise en œuvre de qualité, pour être à vos côtés dans le développement de votre activité



UNE ÉCOUTE PERMANENTE ET PERSONNALISÉE

Nos conseillers traitent chaque jour de nombreux appels avec un objectif de satisfaction le plus personnalisé possible



UN SERVICE DE LIVRAISON DE PROXIMITÉ

Notre flotte de véhicules vous livre dans les meilleurs délais et sur tout le territoire



UNE SÉLECTION DE RECETTES PROFESSIONNELLES

Notre équipe vous accompagne dans l'enrichissement de votre offre produits en vous proposant de nombreuses recettes professionnelles

EURODISTRIBUTION P 10 à 15	- Chocolat, nappage et arôme	- Fruits	- Alcools	- Margarine, mayonnaise ...	- Prêt à garnir
AB MAURI P 22	- Levures et ingrédients				
AIT INGREDIENTS P 23	- Panification				
AN . DE . AL P 24 - 25	- Fleurs en sucre Durant Vaillant				
APTUNION P 26	- Fruits confits				
BARDINET GASTRONOMIE P 27	- Alcools				
BARRY CALLEBAUT P 29 à 33	- Chocolat et beurre de cacao	- Pralinés et fourrages	- Chocolats de couverture	- Glaçage	- Décorations chocolat
BOIRON FRERES P 34 à 36	- Fruits surgelés	- Purées de fruits et légumes			
BROUSSE VERGEZ P 38 à 41	- Tomates, olives, sauces...	- Thon, légumes...	- Fruits au sirop		
COLONA P 42 - 43	- Sauces				
COMPLET P 46 - 47	- Pâtisserie et crème	- Farines & composés			
CONDIFA P 50 à 53	- Préparations pâtissières	- Fourrages, nappages, glaçages	- Crèmes & nappages	- Compléments & arômes	
CRISTALCO P 54	- Sucres				
DAWNFOODS FOODS FRANCE P 55	- Nappages, sirop de glucose				
DIPA P 56	- Pâtes à tartiner et chocolats				
GRANDES DISTILLERIES PEUREUX P 57	- Alcools et griottines				
EURIAL RESTAURATION P 59	- Fromages				
EUROPACUISSON P 60	- Volailles				
FLECHARD P 61	- Beurres				
FLORENSUC P 62	- Décorations comestibles				
FRANCE D'OLONA P 63	- Charcuteries				
FRUISEC P 64 - 65	- Fruits secs				
FRUITS ROUGES & CO P 66 - 67	- Fruits surgelés, en purées				

GASTRONOME PROFESSIONNELS P 69	- Volaille filets, émincés	
GAULT & FREMONT P 70	- Emballages	
GILAC P 71	- Bacs, caisses & mannes à pain	
IREKS P 72	- Ingrédients de panification	
LA CARTHAGINOISE P 73	- Ingrédients sur base alcools	
LA PULPE P 74 - 75	- Thon et légumes	- Fruits
LACTALIS P 76 - 77	- Beurre, crème et lait	- Fromage
LAITERIE DE MONTAIGU P 78	- Beurre, crème et mix glace	
LAITERIE DE SAINT DENIS DE L'HOTEL P 79	- Lait, crème	
LESAFFRE FRANCE P 80	- Levain, levures	
MAITRE PRUNILLE P 81	- Fruits secs	
MATFER P 82 - 83	- Matériel professionnel	
NORDIA P 84 - 85	- Décorations et supports	- Caissettes de cuisson
OVOTEAM P 86	- Oeufs	
PEP-COCOTINE P 87	- Oeufs	
PELLORCE & JULLIEN P 88 - 89	- Marrons	- Purées de fruits
PUBLIEMBAL P 90	- Emballages	
ROBUR P 91	- Tenues professionnelles	
RANSON P 92 - 93	- Pâte d'amande & décor chocolat	- Amandes & graines
SABATON P 95	- Fruits confits	
SAINT LOUIS SUCRE P 96	- Sucre	
SALINS DU MIDI P 97	- Sel	
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE P 98 à 100	- Beurre, crème	- Fromage râpé, à tartiner
SAINT MICHEL P 101	- Fonds & génoises	
MB PACK (SPO) P 102	- Emballages	
STANIVALS P 103	- Boîtes pizza	

THIOLAT P 104	- Emballages		
TOURNIAYRE P 105	- Cônes		
TRABLIT P 106	- Extraits et pâtes parfum		
VALMARTIN P 107	- Fromage râpé		
VANDEMOORTELE P 108 - 109	- Arômes & produits de boulangerie	- Crèmes & garnitures	
ZEELANDIA P 111 à 113	- Crèmes & fourrages	- Pâte d'amande & nappage	- Préparation & démoulage

Les Recettes Gourmandes de Eurodistribution

Les recettes EURODISTRIBUTION

- Gâteau de mariage.....	17
- Ambrosie.....	18
- Monochrome chocolat.....	19

Les recettes de nos partenaires

- Choc'art (LACTALIS).....	4
- Entremet Framboise Citron (DAWN).....	5
- Verrines Café (CONDIFA).....	6
- Eclair Poire Vanille (CONDIFA).....	7
- Salade d'été (EURIAL).....	8
- Bagel Basque (LACTALIS).....	9
- Cheesecake en barre (SAVENCIA).....	20
- Millefeuille (SAVENCIA).....	21
- Macarons au Chocolat (BARRY).....	28
- Les Amants Aimants (BOIRON).....	37
- Oreillettes (COMPLET).....	44
- Brownies (COMPLET).....	45
- Macaron Café (CONDIFA).....	48
- Muffin Pépites Chocolat (CONDIFA).....	49
- Tarte aux Maroilles (EURIAL).....	58
- Les Émincés (GASTRONOME).....	68
- Dômes aux Marrons (SABATON).....	94
- L'Alisée (VANDEMOORTELE).....	110

Choc'art

Couleur Café



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

6/8
Parts

INGREDIENTS

LA PÂTE SUCRÉE

- 140 g de Beurre Gastronomique doux PRESIDENT Professionnel
- 90 g de sucre glace
- 40 g de poudre d'amandes
- 50 g d'œufs
- 20 g de jaune d'œuf
- 200 g de farine type 55
- 20 g poudre de cacao
- 1 pincée de sel
- Zeste d'une orange non traitée

LA GANACHE

- 350 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 45 g de miel
- 1 gousse de vanille
- 25 g de chocolat 70%

LA CHANTILLY ARABICA

- 250 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 10 g de sucre
- 5 g de café soluble

LE GLAÇAGE CHOCOLAT

- 240 g de Crème Supérieure PRESIDENT Professionnel
- 290 g d'eau
- 360 g de sucre
- 120 g de chocolat noir 72%

PROGRESSION

LA PÂTE SUCRÉE

Dans la cuve du batteur, avec la feuille, crémiser le beurre avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et le zeste.

Ajouter les œufs. Incorporer la farine et le cacao poudre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmer et laisser reposer au frais.

Abaïsser 5 mm et découper des rectangles de 25 cm sur 9.

Cuire environ 15 mn, dans un four préchauffé à 170°C.

LA GANACHE

Faire chauffer la crème avec la vanille et le miel. Verser sur les pistoles de chocolat et lisser la préparation avec un fouet. Couler directement dans le fond de tarte refroidi, et réserver à température ambiante.

LA CHANTILLY ARABICA

Dans une cuve de batteur bien froide, mélanger tous les ingrédients et monter la chantilly arabica. Débarrasser dans une poche avec une douille unie.

LE GLAÇAGE CHOCOLAT

Mélanger la crème, l'eau, le sucre et cuire l'ensemble des ingrédients à 84°C. Ajouter le chocolat hâché. Réserver 24 heures au frais.

Le lendemain, glacer le gâteau en chauffant le glaçage à 41°C.

LA FINITION

Déposer des zigzags de crème arabica sur le dessus de la tarte préalablement glacée et finir avec une décoration chocolat.

LA DÉCORATION CHOCOLAT

Faire des rosaces avec du chocolat de couverture au point sur une feuille guitare, découper des rectangles de 25 cm sur 9 cm à l'aide d'un couteau.

Entremets

Framboise Citron



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

10
Entremets

1 - BISCUIT DACQUOISE

Blancs d'œufs	500 g
Sucre	350 g
Amandes en poudre	290 g
Sucre glace	310 g
Farine	140 g

Monter les blancs. Incorporer le sucre progressivement. Une fois la meringue obtenue, incorporer les poudres tamisées ensemble à l'aide d'une maryse. Dresser des biscuits en forme de cœur similaire au moule et cuire pendant 20 minutes à 170°C.

2 - MOUSSE CITRON

DAWN® Delicream Citron	950 g
Crème montée	650 g
DAWN® Fond Neutre	100 g
Jus de citron	100 g

Tiédifier légèrement le Delicream citron et ajouter ensuite le mélange jus de citron et Fond Neutre. Lisser le tout et à environ 30°C ajouter la crème montée.

Garnir les formes de cœur d'environ 180 g de mousse.

3 - COULIS DE FRAMBOISES

Sirop de sucre	250 g
Purée de framboises	300 g
DAWN® Delifruit® Classic Framboise	500 g
DAWN® Fond Neutre	150 g

Faire chauffer le sirop de sucre, ajouter la purée de framboises puis le Fond Neutre et terminer par le Delifruit Framboise. Verser le coulis sur la mousse citron préalablement préparée et réserver au congélateur.

Il faut 120 g de coulis pour un cœur.

4 - MOUSSE FRAMBOISE

DAWN® Fond Framboise	650 g
Purée de framboises	730 g
Crème montée	3150 g

Tiédifier la purée de framboises et y ajouter le Fond Framboise. Incorporer ensuite la crème montée. Garnir le moule sorti du froid avec la mousse framboise. Il faut 450 g de mousse pour un cœur.

5 - MONTAGE

Démouler l'insert citron framboise congelé.

Dans le fond du moule, déposer une fine couche de mousse framboise. Replacer l'insert congelé. Compléter ensuite avec le reste de la mousse framboise.

Lisser puis refermer avec le biscuit découpé en forme de cœur. Réserver au grand froid.

6 - GLAÇAGE ET FINITIONS

DAWN® Decorgel Glamour	QS
------------------------	----

Faire chauffer le Decorgel Glamour. A environ 40°C, ajouter quelques gouttes de colorant rouge et à 35°C verser sur votre entremets sorti du grand froid.

Astuce	
DAWN® Decorgel Glamour	1kg
DAWN® Prestinap Neutre	200 g
Eau	250 g

Pour une plus grande fluidité du glaçage, faire bouillir 200 g de Prestinap Neutre avec 250 g d'eau et verser sur 1 kg de Decorgel Glamour. Ajouter quelques gouttes de colorant rouge et couler cette préparation aux alentours de 35°C pour glacer votre entremets.

MES ASTUCES

Verrines Café



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

15
Pièces

BAVAROISE AU CAFÉ

- 50 g d'Alaska-express neutre Ancel
- 75 g d'eau tiède
- 250 g de crème UHT
- 7 g d'extrait de café Pur Arabica Sébaldé

GÉLIFIÉ AU CAFÉ

- 400 g de sirop léger (1 kg eau + 900 g sucre)
- 4 feuilles de gélatine OR Sébaldé
- 7 g d'extrait de café Pur Arabica Sébaldé

BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON

- 250 g de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine OR Sébaldé
- 500 g de crème fouettée
- 35 g d'extrait de vanille Bourbon Sébaldé

BAVAROISE AU CAFÉ PUR ARABICA

Mélanger l'Alaska-express neutre et l'eau. Ajouter la crème chantilly légèrement montée (texture fromage blanc) et sucrée puis l'extrait de café PUR ARABICA.

GÉLIFIÉ AU CAFÉ PUR ARABICA

Préparer le sirop. Ramollir les feuilles de gélatine OR et les incorporer au sirop encore chaud. Laisser tiédir avant d'incorporer délicatement l'extrait de café PUR ARABICA. Laisser tiédir le mélange avant de le dresser.

BAVAROISE À LA VANILLE BOURBON

Faire bouillir le lait avec un peu de sucre. Blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre puis ajouter le lait chaud et cuire le mélange à 85°C. Hors du feu, incorporer les feuilles de gélatine OR préalablement ramollies dans de l'eau froide. Ajouter l'extrait de vanille Bourbon. Incorporer la crème fouettée au mélange bien froid.

MONTAGE ET FINITION

Déposer une couche de gélatifié au café PUR ARABICA dans chaque verrine puis faire prendre au congélateur avant de monter la bavaroise au café. Renouveler l'opération avec le gélatifié au café puis la bavaroise à la vanille Bourbon. Faire prendre chaque couche au congélateur avant de monter la suivante.

MES ASTUCES

Eclair Poire

Vanille Bourbon



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

12
Pièces

CRAQUELIN

- 50 g de beurre pommade
- 60 g de farine
- 60 g de cassonade
- ½ cuillerée à café de cannelle

FOURRAGE POIRE

- 600 g de fourrage poire Ancel
- 1 gousse de Vanille Bourbon Noire Gourmet 17-20 cm Sébaldé

CRÈME PÂTISSÈRE

- 700 g de crème pâtissière réalisée à partir d'une préparation pour Crème Pâtissière à chaud ancél
- 1 gousse de Vanille Bourbon Noire Gourmet 17-20 cm Sébaldé

CHOUX

Dresser 12 éclairs sur une plaque légèrement graissée avec l'agent de démoulage Ouragan Ancel.

CRAQUELIN

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Etaler au laminoir sur 2 mm d'épaisseur, couper des bandes de la taille des éclairs puis les déposer dessus. Cuire les éclairs de manière habituelle.

FOURRAGE POIRE

Fendre la gousse de vanille pour en extraire les grains et les mélanger au fourrage poire Ancel.

CRÈME PÂTISSÈRE

Préparer la crème pâtissière selon le mode d'emploi indiqué sur le pack, en y ajoutant une gousse de Vanille Bourbon Noire Gourmet Sébaldé.

MONTAGE ET FINITION

Couper les éclairs en deux puis mettre une couche de fourrage poire. Avec une poche munie d'une douille de 10 mm, dresser la crème pâtissière sur le fourrage poire puis refermer l'éclair. Saupoudrer légèrement de sucre glace.

MES ASTUCES

Salade d'été

au Gorgonzola



10 mins



4 pers

une
Sélection
EURODISTRIB'

INGREDIENTS :

- 200 g de pépites de gorgonzola
- 1 oignon rouge
- 2 petits poivrons jaunes
- 100 g de mélange roquette et petites pousses de salades
- 12 tomates séchées marinées
- 16 olives noires dénoyautées
- 2 brins de cive (ou à défaut 4 à 5 brins de ciboulette)

SAUCE VINAIGRETTE :

- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- quelques petites pousses de basilic frais ciselé
- Sel, poivre du Moulin

- Lavez puis essorez la salade.
- Lavez et coupez les poivrons en petites lanières.
- Épluchez et ciselez finement l'oignon.
- Préparez la sauce dans un petit bol en mélangeant tous les ingrédients.
- Répartissez dans 4 assiettes creuses, ou bols, la salade, les poivrons, l'oignon, les tomates confites et les olives noires.
- Disposez sur le dessus les pépites de gorgonzola, parsemez de cive ciselée.
- Assaisonnez chaque assiette avec la sauce et servez aussitôt.

MES ASTUCES

Bagel Basque

à la tomme de brebis



10 mins



4 pers

une
Sélection
EURODISTRIB'

INGREDIENTS :

- 4 Bagels
- 100 g de beurre pommade
- 20 g de poudre de piment d'Espelette
- 80 g de tomates confites
- 4 tranches de jambon italien
- 50 g de mâche
- 100 g de dés de Tomme de brebis Lou Pérac

Toaster le Bagel et le couper en deux dans le sens de la longueur.

Mélanger le beurre avec la poudre de piment puis tartiner les deux faces du bagel.

Ajouter 1 tranche de jambon, les dés de Tomme de brebis, les tomates confites et quelques feuilles de mâche.

Servir rapidement.

MES ASTUCES

EURODISTRIBUTION

Chocolat, nappage et arôme

la
Sélection
EURODISTRIB'



1 à 2



3 à 6



7



8



9



10

EURODISTRIBUTION

1	Gouttes chocolat noir	6 kg	6	Palets chocolat au lait	5 kg
2	Chocolat de couverture extra bitter 64%	5 kg	7	Poudre de cacao	1 kg
3	Chocolat de couverture noir mi amère	6 kg	8	Praliné amandes / noisettes	6 kg
4	Palets chocolat noir confiseur	5 kg	9	Pâte d'amandes labo 22% (blanche, rose, verte)	6 kg
5	Palets ganache chocolat noir	5 kg	10	Fondant	7 kg - 14 kg

EURODISTRIBUTION

Chocolat, nappage et arôme

la
Sélection
EURODISTRIB'



1

2

3

4 et 5



6 et 7



8 et 9

EURODISTRIBUTION

1	Arôme vanille	1 l	6	Nappage rouge	7 kg
2	Arôme vanille boulpat	1 l	7	Nappage rouge	14 kg
3	Arôme café	1 l	8	Nappage blond	7 kg
4	Vanille bourbon gousses 18/20cm	250 g	9	Nappage blond	14 kg
5	Vanille bourbon gousses 14/16cm	50 gousses			

EURODISTRIBUTION

Fruits



1



2

5



7

8



6

4

3

EURODISTRIBUTION

1	Poirés	Boîte 4/4 - 3/1 - 5/1	5	Demi-pêches au sirop léger	Boîte 4/4 - 3/1
2	Oreillons d'abricots au sirop	Boîte 3/1	6	Quetsches	Boîte 2/1
3	Bigarreaux	Boîte 4/4 - 2 L	7	Compote de pomme 26%	Boîte 5/1
4	Mirabelles	Boîte 2/1	8	Compote de pomme 33%	Boîte 5/1

EURODISTRIBUTION

Alcools



1



2

3



4



5

la
Sélection
EURODISTRIB'

EURODISTRIBUTION

1	Rhum pâtissier 40, 44 et 54%	2 L - 5 L	4	Eau de vie de Kirsch	1 L
2	Rhum Selection Grand Arôme	Bidon 5 L	5	Fleur d'oranger	1 L - 5L
3	Spiritueux Le commerce 45%	1L - 2 L - 5L			

EURODISTRIBUTION

Margarine, mayonnaise



la Sélection
EURODISTRIB'

EURODISTRIBUTION

1	Mayonnaise	4,7 kg	3	Margarine 80% de tourage végétale	2 kg
2	Margarine de tourage 80 %	2 x 1 kg	4	Margarine d'incorporation 80 %	1 kg

EURODISTRIBUTION

Prêt à garnir



la Sélection
EURODISTRIB'

EURODISTRIBUTION

1	Baba savarin pur beurre	carton 120	5	Chou Lunch pur beurre	carton 120
2	Mini baba pur beurre	carton 120	6	Eclair pur beurre	carton 140
3	Baba bouchon pur beurre	carton 120	7	Mini tartelette sucrée pu beurre	carton 240
4	Chou St Honoré pur beurre	carton 200	8	Tartelette sablée 8,5 cm x 144	carton 144



Les Cahiers Pros
de Eurodistribution



Mariage

Gâteau de mariage à la vanille et compotée de figes et framboise

CRÈME

	Chauffer à 70° c	Crème	450 g
Verser sur		Glucose	50 g
		Sucre inverti	50 g
Ajouter en mixant		Chocolat blanc	610 g
		Crème	1 100 g
	Réhydrater puis fondre	Gélatine	6 g
Refroidir à 2°c puis foisonner		Poids total brut	2 266 g

GÉNOISE

Monter au batteur jusqu'à refroidissement	Chauffer à 50° c	Œufs	335 g
		Sucre cristal	250 g
		Sirop de Glucose	10 g
Ajouter		Laït	90 g
Mélanger	Tamiser	Farine	220 g
Mélanger délicatement	Fondre à 45° c	Beurre	65 g
		Poids total brut	970 g
Cuisson	Four ventilé à 160°c pendant 35 minutes		

COMPOTÉE

Macérer 1 h	Découper	Figue	1 300 g
		Framboise	400 g
		Sucre Cristal	400 g
Porter à ébullition puis mouler	Ajouter	Pectine	15 g
		Poids total brut	2 115 g

MONTAGE

Découper des tranches de 15mm de génoise. Dans un cercle, alterner une couche de génoise, la crème puis la compotée, répéter l'opération puis finir par une couche de génoise, lisser avec la crème, surgeler. Glacer les gâteaux puis les superposer.

Ambroisie

L'association de la pistache, de la framboise et du chocolat



Les Cahiers Pros
de Eurodistribution

une
Recette
EURODISTRIB'

DACQUOISE PISTACHE

Mélanger	Tamiser	Poudre d'amande	140 g
		Sucre cristal	125 g
		Pistaches hachées	50 g
Ajouter	Monter	Pâte de pistache	50 g
		Blancs d'œufs	250 g
		Sucre cristal	85 g
		Poids total brut	700 g

Taille des plaques 40 x 60 cm
Cuisson Four ventilé puissance 2 à 180° c

CONFIT DE FRAMBOISE

Porter à ébullition la purée, le sucre et la pectine puis ajouter l'alcool.	Purée de framboise	1 000 g
	Sucre cristal	250 g
	Pectine NH	15 g
	Eau de vie de framboise	15 g
	Poids total brut	1 280 g

CRÈME PISTACHE

Mousser la pâte d'amande le beurre et la pâte de pistache. Réaliser une meringue italienne puis mélanger les deux masses.	Pâte d'amande 50%	185 g
	Beurre	185 g
	Pâte de pistache	75 g
	Blancs d'œufs	110 g
	Sucre cristal	165 g
	Eau	74 g
Poids total brut	794 g	

MOUSSE CHOCOLAT

Pocher à 85°c le lait, les jaunes et le sucre, monter la crème puis l'appareil à bombe. Mélanger avec la couverture chaude.	Lait	50 g
	Jaunes	100 g
	Sucre cristal	50 g
	Chocolat de couverture Extra bitter 64%	200 g
	Crème fouettée	365 g
	Poids total brut	765 g

MONTAGE

Peser sur une feuille de dacquoise pistache la crème pistache, étaler puis répéter l'opération jusqu'à épuisement des masses. Refroidir une nuit à 2°c puis découper des bandes de 6 cm x 54 cm, retourner les sur la tranche et couper à l'aide d'un couteau scie en diagonale, assembler les deux triangle obtenu pour former l'insert de la buche. Appliquer une bande de confit de framboise sur l'insert avant de le déposer dans le moule à buche chemisé de mousse au chocolat.

Monochrome

Gâteau au chocolat amer, biscuit sacher et ganache amère



Les Cahiers Pros
de Eurodistribution

une
Recette
EURODISTRIB'

BISCUIT SACHER

Mélanger	Pâte d'amandes crue 60%	660 g	
	Sucre cristal	875 g	
Monter progressivement	Jaunes d'œufs	880 g	
	Œufs entiers	270 g	
Ajouter	Tamiser	Farine	180 g
		Poudre de cacao	90 g
Mélanger délicatement	Tempérer puis monter souple	Blanc d'œufs	455 g
		Sucre cristal	240 g
Mélanger délicatement	Fondre à 45° c	Cacao pâte	180 g
		Beurre	180 g
Poids total brut		3 010 g	

Taille des plaques 40 x 60 cm
Taille des cadres 40 x 60 cm
Cuisson Four ventilé puissance 1 à 160° c

GANACHE

Chauffer à 70° c	Crème	1 365 g	
	Sirop de glucose	290 g	
Verser sur	Sucre inverti	165 g	
	Chocolat de couverture Extra bitter 64%	980 g	
Ajouter à 35° c	Pommade	Beurre	325 g
		Poids total brut	3 125 g

MONTAGE

Poser sur le biscuit la ganache, étaler puis répéter l'opération jusqu'à épuisement des masses. Refroidir une nuit à 2°c. Glacer avec un glaçage chocolat puis découper.

Cheesecake en barre

Framboise - Citron vert



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

10
Pers.

FOND DE SPÉCULOOS

- 125 g de spéculoos
- 20 g de beurre 84%

APPAREIL À CHEESECAKE

- 330 g de cream cheese
Elle & Vire Professionnel
- 40 g de sucre cristal
- 1 citron vert
- 1 feuille de gélatine
- 50 g de crème Excellence fouettée
- 20 g de lait

FINITION

- 2 barquettes de framboises
- 1 citron vert
- 50 g de sucre cristal
- Thym citron

Broyer finement les spéculoos avec le beurre.

Dans des rectangles de 6cm de longueur, 2cm de hauteur filmés, étaler et tasser la pâte de spéculoos.

Mélanger le cream cheese à la feuille avec le sucre cristal et le zeste de citron vert.

Tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide et la faire fondre dans le lait chaud.

Verser dans le cream cheese et mélanger.

Ajouter la crème Excellence fouettée, mélanger délicatement.

Verser l'appareil dans les rectangles et réserver au froid 2h.

Tailler les zestes de citron vert en julienne.

Les blanchir et les confire avec le sucre cristal et le jus du citron vert.

Dressage : dresser les framboises et les zestes de citrons confits.

MES ASTUCES

Millefeuille

Vanille



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

15
Pers.

PÂTE FEUILLETÉE CARAMELISÉE

- QS de feuilletage étalé à 1 2/3
- QS de sucre glace

CRÈME MASCARPONE VANILLE

- 4 g de gélatine,
- 385 g de crème Excellence
- 75 g de jaunes d'œufs
- 97 g de sucre
- 2 gousses de vanille

Cuire le feuilletage à 180°C entre deux plaques avec des cales de 1,5 cm de haut. Puis caraméliser généreusement le feuilletage.

Tremper la gélatine. Réaliser une crème anglaise avec les gousses de vanille grattées. Pocher à 85°C. Ajouter la gélatine, chinoiser et refroidir rapidement. Laisser prendre 12h au frigo avant utilisation. Puis monter cette base avec le mascarpone.

MES ASTUCES

AB MAURI

Levures et ingrédients



2



3



AB|MAURI



AB|MAURI

4 et 5



6



7



8 et 9

AB MAURI

1	Levure La Parisienne (AB MAURI)	Carton 10 kg	6	Fermiline viennoiserie	Sac 1, 5, 10 et 25 kg
2	Fermiline anticloques	Sac 25 kg	7	Tourneline à froid	Sac 25 kg
3	La pétrissée	Sac 25 kg	8	Agent de graissage Panko 100	Bidon 5 L
4	Fermiline plus	Sac 25 kg	9	Agent de démoulage Panko spray	Spray 600 ml
5	Tourneline plus	Sac 25 kg			

AIT INGREDIENTS

Panification



1



2



3



4



5



6 à 10



11 à 14



15



16

AIT INGREDIENTS

1	Perfekt control plus		10	Le Macaron	Sac 5 kg
2	Perfekt innovatif anti-cloques	Sac 10 kg	11	Le pain d'épices	Sac 5 kg
3	Perfekt universel	Sac 10 kg		Les p'tits cakes (fondant, caramel d'Isigny, citron, chocolat/orange, fruits rouges, myrtille, banane, pomme/cannelle) packaging unique	Sac 5 kg
4	LuxaCrème	Seau 10 kg	12		
5	Aérosol démoulage	600 ml	13	Seigle citron	Sac 5 kg
6	Le Bûcheron	Sac 15 kg	14	Génoise suprême	Sac 15 kg
7	Châtaigne figues noisettes	Sac 15 kg	15	Préparation Cannelé	Sac 5 kg
8	Le complet	Sac 25 kg	16	Mil'crépaillette pur beurre	Carton 2,5 kg
9	Crème pâtissière à chaud	Sac 5 et 15 kg			

AN . DE . AL

Fleurs en sucre
Durant Vaillant



AN . DE . AL

1	Assortiment de roses	x 24 roses + 48 feuilles	4	Kit ruban	x 24
2	Rose bouton 1 et 2	x 30 roses	5	Bouquet exotique	12 fleurs de tiaré / 12 anturium / 18 orchidées
3	Roses minis	x 20 roses + 40 feuilles	6	Bouquet floral	x 18 fleurs + 32 feuilles

AN . DE . AL

Fleurs en sucre
Durant Vaillant



AN . DE . AL

1	Arum	x 18	4	Liseron	x 24 + 48 feuilles
2	Coquelicot	x 24 + 48 feuilles	5	Muguet	x 48
3	Jonquille	x 22 + 44 feuilles	6	Pommier	x 24 + 48 feuilles

APTUNION

Fruits confits



APTUNION

1	Cubes de melon confits tricolores	Boîte 1 kg	5	Bigarreaux rouges	Boîte 1 et 5 kg
2	Cubes fruits tricolores	Boîte 1 et 5 kg	6	Bigarreaux verts	Boîte 1 et 5 kg
3	Cubes d'écorces d'orange	Boîte 1 et 5 kg	7	Tranches de melon tricolores	Boîte 1 kg / Carton 5 kg
4	Angélique	Boîte 1 et 4 kg	8	Pépites : caramel, citron, menthe, fraise, framboise, myrtille	Sachet 500 g

BARDINET GASTRONOMIE

Alcools



BARDINET GASTRONOMIE

1	Rhum double arôme 54% Négrita	Bouteille 1L	5	Comki L'Héritier Guyot	Bouteille 1L
2	Rhum spécial pâtissier 44% Négrita	Bouteille 1L	6	Kirsch L'Héritier Guyot	Bouteille 1L
3	Griottes à tremper L'Héritier Guyot	Bocal	7	Rhum 40, 44 et 54% Vasco	Bouteille 1L
4	Jus de citron Citror professionnel	Bouteille 1L			

Macarons au chocolat

Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

50
Pièces

APPAREIL À MACARONS

- 125 g poudre d'amandes blanches
- 225 g sucre glace
- 110 g blancs d'œufs
- 30 g sucre semoule
- 5 g blancs d'œufs en poudre
- 25 g K d'arôme cacao

GARNITURE

- 75 g Force Noire™
- 60 g crème
- 30 g K d'arôme cacao
- 20 g beurre pommade

APPAREIL

Mélanger la poudre d'amandes blanches et le sucre glace.

Monter les blancs d'œufs, le sucre semoule et les blancs d'œufs en poudre.

Mélanger.

Incorporer 25 g K d'arôme cacao.

Dresser sur Silpat®.

Cuire à 160°C four ventilé, clé mi-ouverte, 7 min. environ.

Sortir du four, mettre au congélateur quelques instants et décoller les macarons.

GARNITURE

Faire fondre Force Noire™ et ajouter la crème, K d'arôme cacao et le beurre pommade.

MES ASTUCES

BARRY CALLEBAUT

Chocolat et beurre
de cacao



BARRY CALLEBAUT

1	Poudre de cacao Plein Arôme	Sachet 1 kg	5	Pistoles de chocolat blanc (34% cacao) Zéphyr	Boîte 5 kg et 2 x 10 kg
2	Bâton boulanger 30,2% 8 cm	Boîte 160 pièces	6	Pistoles de chocolat noir (50% cacao) Force Noire	Boîte 5 kg
3	Bâton boulanger 44% 8 cm	Boîte 300 pièces	7	Beurre de cacao	Seau 4 kg
4	Bâton boulanger 44% 8 cm	Boîte 500 pièces	8	Beurre de cacao Mycryo pour tempérage	Boîte 675 g

BARRY CALLEBAUT

Pralinés et fourrages



1



2



3



4



5



6



7

BARRY CALLEBAUT

1	Praliné Favorites Amandes-Noisettes	Seau 5 kg / 2 x 10 kg	5	Favorites Gianduja	Seau 2,5 kg
2	Pâte noisettes & amandes Pramano	Seau 1 - 5 kg	6	Fourrage K d'arôme cacao	Seau 5 kg
3	Praliné Héritage	Seau 5 kg	7	Fourrage biscuit caramel Cara Crakine	Seau 1 kg
4	Pralin feulletine	Seau 5 kg			

BARRY CALLEBAUT

Chocolats de couverture



1



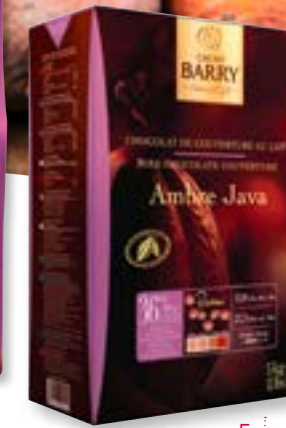
2



3



4



5



6



7



8



9



10

BARRY CALLEBAUT

1	Chocolat de couverture Excellence	Boîte 5 kg et 2 x 10 kg	6	Chocolat de couverture Origine Cuba	Sachet 2,5 kg
2	Chocolat de couverture Mi-amère	Boîte 5 kg et 2 x 10 kg	7	Chocolat de couverture Origine Ghana	Sachet 2,5 kg
3	Chocolat de couverture Extra Bitter Guayaquil	Boîte 5 kg et 2 x 10 kg	8	Chocolat de couverture Origine Mexique	Sachet 2,5 kg
4	Chocolat de couverture au lait Lactée Supérieure	Boîte 5 kg	9	Chocolat de couverture Origine Papouasie	Sachet 2,5 kg
5	Chocolat de couverture au lait Ambre Java	Boîte 5 kg	10	Chocolat de couverture Origine Venezuela	Sachet 2,5 kg

BARRY CALLEBAUT

Glaçage



1



3



2



4

BARRY CALLEBAUT

1	Pâte à glacer brune	Seau 5 kg	4	Pâte à glacer blonde	Seau 5 kg
2	Brillance noire 39% cacao	Seau 2 kg	-	Pâte à glacer noisette	Seau 5 kg
3	Pâte à glacer ivoire	Seau 5 kg			

BARRY CALLEBAUT

Décorations chocolat



1



5



2



3



4



6 et 7



8



10



9



11

BARRY CALLEBAUT

1	Décor coloré orange	Boîte 1 kg	6	Copeaux gros chocolat	Boîte 2,5 kg
2	Copeaux Lamy blanc	Boîte 2,5 kg	7	Copeaux fins chocolat	Boîte 2,5 kg
3	Copeaux Lamy lait	Boîte 2,5 kg	8	Pailleté feuilletine pur beurre	Boîte 2,5 kg
4	Copeaux Lamy noir	Boîte 2,5 kg	9	Pailletés fins chocolat	Boîte 1 kg
-	Micro copeaux blanc et noir	Boîte 2 kg	10	Vermicelles multicolores chocolat	Boîte 1 kg
5	Drops noir	Boîte 5 kg	11	Vermicelles fins chocolat	Boîte 1 kg

BOIRON FRERES

Fruits surgelés



1

2

3

4

5



6 à 13



BOIRON FRERES

1	Fruits IQF Ananas morceaux	Sachet 1 kg	8	Fruits IQF Griotte dénoyautée	Sachet 1 kg
2	Fruits IQF Mangue morceaux	Sachet 1 kg	9	Fruits IQF Groseille	Sachet 1 kg
3	Fruits IQF oreillons d'Abricot	Sachet 1 kg	10	Fruits IQF Cassis	Sachet 1 kg
4	Fruits IQF Rhubarbe	Sachet 1 kg	11	Fruits IQF mélange Fruits Rouges	Sachet 1 kg
5	Fruits IQF Figue	Sachet 1 kg	12	Fruits IQF Mûre	Sachet 1 kg
6	Fruits IQF Fraise	Sachet 1 kg	13	Fruits IQF Myrtille	Sachet 1 kg
7	Fruits IQF Framboise	Sachet 1 kg			

BOIRON FRERES

Purées de fruits et légumes



3 à 5

1 et 2



6

7 à 13

BOIRON FRERES

1	Purée de légumes Concombre	Barquette 1 kg	8	Purée de fruits Fruits Passion	Barquette 1 kg
2	Purée de légumes Poivron rouge	Barquette 1 kg	9	Purée de fruits Cocktail caraïbes	Barquette 1 kg
3	Purée de légumes Poivron jaune	Barquette 1 kg	10	Purée de fruits Fruits Tropicaux	Barquette 1 kg
4	Purée de légumes Asperge verte	Barquette 1 kg	11	Purée de fruits Ananas	Barquette 1 kg
5	Purée de légumes Betterave	Barquette 1 kg	12	Purée de fruits Banane	Barquette 1 kg
6	Spécialité Gingembre	Barquette 1 kg	13	Purée de fruits Coco	Barquette 1 kg
7	Purée de fruits Mangue	Barquette 1 kg			

BOIRON FRERES

Purées de fruits



1 à 5



6

7

8 à 10

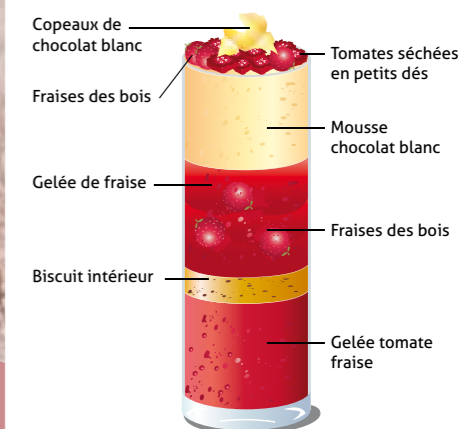
BOIRON FRERES

1	Purée de fruits cassis	Barquette 1 kg	6	Purée de fruits citron vert	Barquette 1 kg
2	Purée de fruits rouges	Barquette 1 kg	7	Purée de fruits abricot	Barquette 1 kg
3	Purée de fruits fraise	Barquette 1 kg	8	Purée de fruits poire	Barquette 1 kg
4	Purée de fruits framboise	Barquette 1 kg	9	Purée de fruits pomme verte	Barquette 1 kg
5	Purée de groseille	Barquette 1 kg	10	Purée de fruits melon	Barquette 1 kg
6	Purée de fruits citron	Barquette 1 kg			

Recette

Les Amants Aimants

Tomate fraise des bois au chocolat blanc



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

GELÉE TOMATE FRAISE

- 250 g de purée tomate Les Vergers Boiron
- 50 g de purée fraise Les Vergers Boiron
- 20 g de sucre
- 2 feuilles x 2 g de gélatine

BISCUIT INTÉRIEUR

- 95 g d sucre glace
- 85 g d poudre d'amandes
- 55 g de farine
- 140 g d'oeufs
- 3 g d'émulsifiant
- 180 g de blancs d'oeufs
- 85 g de sucre

GELÉE DE FRAISE

- 200 g de purée fraise Les Vergers Boiron
- QS de fraises des bois Les Vergers Boiron
- 40 g de sucre
- 2,5 g de gélatine en feuille

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

- 180 g de couverture ivoire
- 200 g de crème fleurette
- 250 g de crème fleurette montée

RECETTE

Mélangez les deux purées avec le sucre et laissez décongeler une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, chauffez à 45°C une petite partie de cet appareil, ajoutez la gélatine égouttée préalablement ramollie à l'eau froide. Chinoisez, débarrassez, filmez et laissez refroidir.

Tamisez ensemble le sucre glace avec la poudre d'amande et la farine. Montez au batteur avec les oeufs et l'émulsifiant. Dans une autre cuve de batteur montez les blancs, serrez avec le sucre au fur et à mesure du montage. Mélangez le premier et le second mélange, étalez sur une plaque de 60 x 40 cm et faites cuire à four ventilé à 225°C four fermé. Débarrassez sur une grille et laissez une nuit au réfrigérateur. Détaillez au diamètre de vos verrines.

MONTAGE ET FINITION :

Dans les verrines, garnissez de 1/3 de gelée de tomate fraise, déposez aussitôt un disque de biscuit afin qu'il s'imbibe. Laissez prendre la gelée au réfrigérateur, déposez quelques fraises des bois surgelées et coulez à niveau des fruits avec la gelée de fraise. Laissez prendre au congélateur puis pochez dessus une belle boule de mousse au chocolat blanc et parsemez de copeaux de chocolat blanc et d'une demi-fraise ou de quelques fraises des bois fraîches.

BROUSSE VERGEZ

Tomates, olives, sauces ...



1

2

3 à 5

6

7

8

9 à 10

11

12 à 14

15

BROUSSE & VERGEZ

1	Tomates pelées concassées	Boîte 5/1	9	Olives noires dénoyautées	Boîte 4/4 - 5/1
2	Tomate concentrée	Boîte 4/4 - 5/1	10	Olives vertes dénoyautées	Boîte 4/4 - 5/1
3	Sauce pizza La 12	Boîte 5/1	11	Câpres	Boîte 4/4
4	Sauce tomate prestige 8/10	Boîte 5/1	12	Cornichons en tranches	Boîte 5/1
5	Sauce tomate prestige 10/12	Boîte 5/1	13	Cornichons	Boîte 5/1
6	Tomates confites	Boîte 4/4	14	Cornichons au vinaigre	Bocal 3/1
7	Tomate La Frita	Boîte 4/4 - 5/1	15	Oignons	Boîte 4/4 - 5/1
8	Tomate Pizzata	Boîte 4/4 - 5/1			

BROUSSE VERGEZ

Thon, légumes ...



1

2 à 3

4

5

6

BROUSSE & VERGEZ

1	Thon Listao	Poche 600 g	4	Tranches d'aubergines	Boîte 4/4
2	Thon Listao au naturel	Boîte 4/4 - 3/1	5	Champignons de Paris pieds et morceaux	Boîte 4/4
3	Thon à l'huile	Poche 600 g	6	Tranches de courgettes grillées	Boîte 4/4

BROUSSE VERGEZ

Fruits au sirop



BROUSSE VERGEZ

1	Kiwi en tranches au sirop	Conserve 4/4 - 825 g	5	Mini tranches ananas	Conserve 3/1 - 4/4
2	Lychees au sirop léger	Conserve 3/4 - 565 g	6	Mini abricots entiers	Boîte 4/4
3	Tranches de mangue	Boîte 4/4	7	Mini poires	Boîte 1/2 - 3/1 - 4/4
4	Petites pommes	Boîte 1/1 - 4/4			

BROUSSE VERGEZ

Fruits au sirop



BROUSSE VERGEZ

1	Poires au caramel	Boîte 4/4	8	Abricots au sirop	Boîte 4/4
2	Oranges en tranches	Conserve 4/4 - 820 g	9	Abricots au sirop	Boîte 5/1
3	Rondelles d'oranges	Boîte 3/1	10	Abricots au sirop	Boîte 3/1
4	Segments de mandarine	Boîte 3/1	11	Abricots au sirop	Boîte 2,5 L
5	Segments de mandarine	Boîte 4/4	12	Abricots Prestige	Boîte 3/1
6	Segments d'oranges	Boîte 3/1	13	Crème citron	Seau 6 kg
7	Abricots Bulleda dorés	Boîte 3/1			

COLONA
Sauces



3 à 6



COLONA

1	Tomato Ketchup	Bidon 5 kg	5	Moutarde de Dijon	Dosettes 500 x 10 ml
2	Sauce salade	Bidon 5 kg	6	Sauce salade	Dosettes 500 x 10 ml
3	Tomato Ketchup	Dosettes 500 x 10 ml	7	Moutarde de Dijon au vinaigre	Seau de 5 kg
4	Mayonnaise	Dosettes 500 x 10 ml	8	Sauce Pitta spéciale Kebab	Seau de 5 kg

COLONA
Sauces



COLONA

1	Sauce Bourgyburger	Tube 900 g	4	Sauce Pitta Kebab	Tube 840 g
2	Mayonnaise	Tube 830 g	5	Sauce Salade	Tube 815 g
3	Moutarde de Dijon	Tube 850 g	6	Sauce Samourai	Tube 840 g

Oreillettes



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

INGRÉDIENTS

- 1000 g de préparation pour Beignet Beurre
- 450-500 g d'eau
- 20 g poudre à lever
- Parfum, arôme
- 5 g levure de boulanger

On peut remplacer 50 à 100 g d'eau par la même quantité d'oeuf

RECETTE ET MISE EN OEUVRE

Pétrir au batteur 2 min. à petite vitesse et 5 min. à moyenne vitesse.

Passer au laminoir jusqu'à atteindre une épaisseur de 2 à 3 mm.

Détailler à la roulette ou à l'emporte pièce.

Cuisson : Huile à 160°C

Pour la réalisation des oreillettes, hydrater d'avantage et détailler avec un emporte pièce rond. Étirer chaque pièce à la main pour obtenir une pâte très fine.

MES ASTUCES

Brownies



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

INGRÉDIENTS

- 3 000 g de préparation pour Brownies
- 400 g d'huile
- 900 g d'eau
- 30 g de crème UHT
- 250 g de noix ou noix de pécan
- 100-200 g de gouttes de chocolat et/ou raisins

RECETTE ET MISE EN OEUVRE

Mélanger tous les ingrédients au batteur pendant 2 min. à petite vitesse et 5 min. à moyenne vitesse.

Garnir un bac à génoise 40 cm x 60 cm.

Cuisson : 25-30 min. à 190-200°C

MES ASTUCES

COMPLET

Pâtisserie et crème



1



2



3



4



5



6



7



8 à 10



11

COMPLET

1	Noir Délice	Sac 10 kg	7	Cremolait	Sac 10 kg
2	Brownies	Sac 10 kg	8	Gamip Crémafroid	Sac 10 kg
3	Yogosoft	Sac 10 kg	9	Gamip Cremd'or	Sac 10 kg
4	Gourmet Muffin	Sac 10 kg	10	Gamip Génoise	Sac 10 kg
5	Neuschnee	Sac 10 kg	11	Florenta	5 kg
6	Crème à chaud	Sac 10 kg			

COMPLET

Farines & composés



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

COMPLET

1	Pain au 6 céréales	Sac 25 kg	8	Poudre à lever	Doseur 2,5 g
2	Complet plus	Sac 25 kg	9	Super biscuit	Sac 10 kg
3	Triple alliance	Sac 25 kg	10	Préparation pour Beignet beurre	Sac 10 kg
4	Nordländer	Sac 25 kg	11	Hucheron	Sac 10 kg
5	Baguette viennoise au beurre	Sac 25 kg	12	Novem Snacking	Sac 10 kg
6	Brioche au beurre aux œufs entiers	Sac 25 kg	13	Préparation pour sauces	Sac 10 kg
7	Brioche beurre excellence	Sac 25 kg			

Macaron

100% café



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

X 26
Pièces

MACARONS

- 1 000 g de préparation pour macaron Ancel
- 180 g d'eau tempérée
- 20 g d'extrait de café Sébalcé

MOUSSELINE AU CAFÉ

- 600 g de préparation pour mousseline Ancel
- 1 500 g d'eau froide
- 40 g d'extrait de café Sébalcé

MACARON

Mélanger la préparation pour macaron, l'eau et l'extrait de café 5 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse maximale. Dresser les coques à macaron à la poche à douille (env. 78), en forme de langues de chat de 10 cm de long sur des plaques recouvertes de tapis de cuisson. Cuire à 130°C, tirage ouvert, sur plaque doublée, env. 20 min en four ventilé ou 35 min en four à sole.

MOUSSELINE AU CAFÉ

Verser l'eau dans la cuve du batteur, ajouter la préparation pour mousseline et mélanger 1 min en première vitesse puis 4 min à vitesse maximale. Incorporer l'extrait de café en fin de battage.

MONTAGE ET FINITION

A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée, dresser la mousseline sur 26 langues de macaron. Placer ensuite de part et d'autre de la mousseline une langue de macaron puis décorer avec un grain de café en chocolat.

MES ASTUCES

Muffin

pépites de chocolat



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

X 14
Pièces

MUFFIN NATURE

- 1 000 g de préparation pour muffin Ancel
- 360 g d'huile
- 360 g d'eau

PÉPITES DE CHOCOLAT

- 200 g de pépites de chocolat noir

MUFFIN

Mélanger la préparation pour muffin, l'huile et l'eau 4 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne.

PÉPITES DE CHOCOLAT

Ajouter les pépites de chocolat en fin de battage.

RÉALISATION, DÉCOR ET CUISSON

Placer les moules tulipes dans une plaque de cuisson (ou dans des cercles à bavarois, coupelles en aluminium, moules en silicone...) pour qu'ils soient maintenus lors de la cuisson.

Répartir la pâte dans les moules.

Décorer les muffins de quelques pépites de chocolat, puis cuire environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180 °C.

MES ASTUCES

CONDIFA

Préparations pâtisseries



1 à 3

4 à 6

7 et 8

9

10

CONDIFA

1	Bavares Alaska-express neutre	Boîte 1 kg	6	Bavares Alaska-express fruits rouges	Boîte 1 kg
2	Bavares Alaska-express chocolat	Boîte 1 kg	7	Bavares Alaska-express abricot	Boîte 1 kg
3	Bavares Alaska-express caramel	Boîte 1 kg	8	Bavares Alaska-express citron	Boîte 1 kg
4	Bavares Alaska-express fraise	Boîte 1 kg	9	Mousseline à froid	Boîte 1 kg, 5 kg et sac 25 kg
5	Bavares Alaska-express framboise	Boîte 1 kg	10	Ganache Schokobella	Seau 6 kg

CONDIFA

Fourrages, nappages, glaçages



1 et 2

3

8

9

10

4 à 7

11

12

CONDIFA

1	Fourrage poire en cubes	Seau 3 kg	7	Fourrage fruits rouges av. morceaux	Seau 3 kg
2	Fourrage abricot avec morceaux	Seau 3 kg	8	Glaçage miroir à chaud neutre	Boîte 1,5 kg
3	Fourrage banane avec morceaux	Seau 6 kg	9	Glaçage miroir à chaud noir et blanc	Boîte 1,5 kg
4	Fourrage fraise avec morceaux	Seau 3 kg	10	Nappage miroir à froid neutre	Boîte 1,5 kg
5	Fourrage myrtille avec morceaux	Seau 3 kg	11	Nappage concentré abricot	Seau 7 et 15 kg
6	Fourrage cerise avec morceaux	Seau 3 kg	12	Nappage miroir neutre	Seau 7 kg

CONDIFA

Crèmes & Nappages



CONDIFA					
1	Crème pâtissière	Boîte 5 kg	7	Garniture pâtissière à froid extra-fine	Boîte 5 kg
2	Crème pâtissière à chaud	Boîte 5 kg - Sac 25 kg	8	Crème anglaise express	Boîte 1 kg
3	Crème pâtissière à chaud Super	Boîte 1 kg / 5 kg Seau 15 kg - Sac 25 kg	9	Préparation pour biscuits	Boîte 5 kg
4	Crème pâtissière à chaud torchon	Boîte 5 kg	10	Fleur de maïs	1,5 kg
5	Crème pâtissière à froid	Boîte 5 kg - Sac 25 kg	11	Baking powder	Boîte 1 kg / 5 kg
6	Crème pâtissière à froid premium	Boîte 1 kg / 5 kg Seau 15 kg	12	Préparation pour Florentins et nougatine	Sac 600 g

CONDIFA

Compléments & Arômes



CONDIFA					
1	Extrait de café pur arabica	1 L	7	Gélatine en poudre	Flacon 1 kg
2	Arôme café goût brésilien	1 L	8	Gélatine en feuilles Or	500 feuilles/boîte 1 kg
3	Sucre vanillé	Boîte 1 kg	9	Gélatine en feuilles Argent	400 feuilles/boîte 1 kg
4	Extrait de vanille tahitensis	Flacon 0,5 L	10	Gélatine en feuilles Bronze	300 feuilles/boîte 1 kg
5	Gousses de Vanille Gourmet	150 g	11	Gélatine en feuilles Bronze Bovine	300 feuilles/boîte 1 kg
6	Décor pailleté or, cuivre et argent	Boîte 5 kg			

CRISTALCO

Sucres



1 à 4

5

8

6

7

9

CRISTALCO

1	Sucre cristal	Sac 25 kg	6	Spécialité sucrière façon vergeoise	Sac 25 kg
2	Sucre semoule tamisé	Sac 25 kg	7	Sucre cassonade roux	Sac 25 kg
3	Sucre glace	Sac 10 kg	8	Fondant extra	Seau 15 kg
4	Sucre perles	Sac 5 kg	9	Trimoline anticristallisant texturant	Seau 7 kg
5	Sucre canne bio	Sac 25 kg			

DAWNFOODS FOODS FRANCE



1

2

3

4

6

5

7

DAWNFOODS FOODS FRANCE

1	Fondant Extra	Seau 15 kg	5	Silver Glamour Glaze	Seau 6 kg
2	Fondant sublime	Seau 7 kg	6	Tradinap abricot	Seau 7 kg
3	Nappage Miroir Diamant	Seau 4 kg	7	Tradinap fraise	Seau 7 kg
4	Sirop de glucose	Seau 7 kg			

DIPA

Pâtes à tartiner et chocolats



1



2



3



4



5

DIPA

1	Pâte à tartiner 13% noisettes Cémoi	Seau 3 kg	4	Petit Hérisson individuel Cémoi	Distributeur 80 pièces
2	Chocolat de couverture noir 72 %	Boîte 5 kg	5	Petit Ourson individuel Cémoi	Distributeur 80 pièces
3	Bâtons chocolat de boulanger	Boîte 1,6 kg			

GRANDES DISTILLERIES PEUREUX



1



2



3



4 à 6



7



8

GRANDES DISTILLERIES PEUREUX

1	Cointreau 60%	Bouteille 1 L	5	Griottines® Originale	Bocal 1 L
2	Rhum Saint James 44%	Bouteille 1 L	6	Griottines® Originale	Bocal 3 L
3	Rhum Saint James 54%	Bouteille 1 L	7	Griottines® Décor	Seau 3 L
4	Griottines® Décor	Bocal 1 L	8	Griottines® Originale	Seau 3 L

Tarte aux Maroilles

Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

4-6
Pers.

INGRÉDIENTS

- 200 g de pâte à pain
- 300 g de tranches de Maroilles
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre du moulin
- 1 branche de thym

RECETTE

Pré-chauffer le four à 200°.
Chemiser un moule à tarte avec la pâte à pain.
Ranger les tranches de Maroilles dans le moule chemisé.
Napper avec la crème fraîche.
Saler, poivrer et ajouter la branche de thym.
Cuire à four chaud pendant environ 20 minutes.
Servir bien chaud accompagné d'une salade verte.

MES ASTUCES



EURIAL RESTAURATION

1	Cubes et tranches de bleu IQF	Barquette 750 g	8	Tranches de mozzarella IQF	Barquette 500 g
2	Tranches de raclette IQF	Barquette 500 g	9	Billes de mozzarella IQF	Barquette 500 g
3	Tranches de camembert IQF	Barquette 500 g	10	Tranches de Maroilles AOP	
4	Cubes de chèvre IQF	Barquette 750 g	11	Pépites de Gorgonzola AOP	
5	Billes de chèvre IQF	Barquette 500 g	12	Bâtonnet de mozzarella pané	
6	Tranches de chèvre 42/78 IQF	Barquette 500 g	13	Bâtonnet de chèvre pané	
7	Tranches de reblochon IQF	Barquette 500 g	14	Palet de chèvre pané	

EUROPA CUISSON

Volailles



1

2

3

4

5

6

7

8

EUROPA CUISSON

1	Tranchettes de poulet	Barquette 1 kg	5	Filets de poulet Tex Mex	Barquette 1 kg
2	Filets de poulet rôti	Barquette 2,5 et 5 kg	6	Filets de poulet Curry	Barquette 1 kg
3	Lamelles de poulet mexicain	Barquette 1 kg	7	Filets de poulet Provençal	Barquette 1 kg
4	Strips	Barquette 2,5 kg	8	Nuggets de poulet	

FLECHARD

Beurres



1

2 et 3



4



5



6



7 et 8

FLECHARD

1	Beurre de laiterie	Carton 10 et 25 kg	5	Beurre sec barraté en Normandie	Plaque 2 kg
2	Le Grand Tourage	Plaque 2 kg	6	Beurre Lingot Or brioche et cake	Lingot 1 kg
3	Le Grand Tourage	Plaque 1 kg	7	Beurre le Grand Tourage feuilletage et croissant	Plaque 1 et 2 kg
4	Beurre doux	Lingot 1 kg et 200 g	8	Beurre Le Grand Tourage	Plaque 2 kg

FLORENSUC
Décorations comestibles



FLORENSUC

1 Feuilles de houx	500 pièces	4 Rectangles Joyeuses Fêtes	24 pièces
2 Mini roses assorties	72 pièces	5 Assortiment banderoles Joyeux Noël	24 pièces
3 Assortiment banderoles Joyeux Noël	24 pièces	6 Feuilles de rose vert clair	350 pièces

FRANCE D'OLONA
Charcuteries



FRANCE D'OLONA

1 Jambon baguette	Barquette 500 g	6 Lardons fumés allumettes	1 kg
2 Jambon blanc	10 tr/500g - 20 tr/1kg	7 Tranches de rôti cuit à l'ancienne	500 g
3 Dés de jambon	2 x 500 g	8 Pâté de campagne	Paquet 1,4 kg
4 Jambon cru de pays	20 tranches 500 g	9 Chorizo tranché	1 kg
5 Lardons fumés supérieurs	2 x 500 g	10 Rosette tranchée	500 g



FRUISEC					
1	Cerneaux noix extra moitié France	Sac 1 kg	7	Noisette naturelle 13/15	Sac 1 kg
2	Cerneaux de noix invalide blanc	Sac 1 kg	8	Noisette blanchie 11/13 10% peau	Sac 1 kg
3	Cerneaux de noix invalide Arlequin	Sac 1 kg	9	Pistache entière import	Sac 1 kg
4	Cerneaux de noix hachés noble	Sac 1 kg	10	Pistache verte émondée	Sac 1 kg
5	Amande naturelle entière 1 kg	Sac 1 kg	11	Pistache verte hachée	Sac 1 kg
6	Amande poudre naturelle grise	Sac 2 kg			

FRUITS ROUGES & CO

Fruits et purées de fruits



1 à 5



6 à 10



11 à 14

LES FRUITS ROUGES DE L' AISNE

1	Mirabelles	Sachet 1 kg	8	Cassis	Sachet 1 kg
2	Pêches Jaunes	Sachet 1 kg	9	Fraises	Sachet 1 kg
3	Prunes	Sachet 1 kg	10	Griottes	Sachet 1 kg
4	Ananas	Sachet 1 kg	11	Groseilles	Sachet 1 kg
5	Cocktail de fruits exotiques	Sachet 1 kg	12	Mûres	Sachet 1 kg
6	Rhubarbe	Sachet 1 kg	13	Myrtilles	Sachet 1 kg
7	Brisure de framboises	Sachet 1 kg	14	Mélange de fruits rouges	Sachet 1 kg

FRUITS ROUGES & CO

Fruits et purées de fruits



1

2 à 4

5 à 7

LES FRUITS ROUGES DE L' AISNE

1	Purée de coco	Barquette 1 kg	5	Purée de fraise	Barquette 1 kg
2	Purée de pêche blanche	Barquette 1 kg	6	Purée de cassis	Barquette 1 kg
3	Purée de poire Williams	Barquette 1 kg	7	Purée de framboise	Barquette 1 kg
4	Purée de citron	Barquette 1 kg			

Les Emincés

Boeuf & Poulet

Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

1
Pers.

Emincés de Boeuf Cuits

INGRÉDIENTS

- Tartine de pain de campagne
- 30 g émincés de bœuf cuits Gastronomes professionnels
- 3 tranches d'emmental
- 1 tomate

PRÉPARATION

- Sur une tartine de pain de campagne, disposer les 3 tranches d'emmental
- Ajouter des rondelles de tomates
- Assaisonner avec des herbes et un filet d'huile d'olive
- Disposez ensuite les émincés de boeuf cuits
- Réchauffer pour servir avec une salade verte et une boisson

Emincés de Poulet Rôtis Cuit

INGRÉDIENTS

- Tartine de pain de tradition
- 30 g d'émincés de poulet fumé Gastronomes professionnels
- 5 g de noix concassés
- Roquefort
- Sauce barbecue
- Salade

PRÉPARATION

- Sur une tartine de pain de tradition étalez la base de sauce barbecue
- Ajoutez des feuilles de salade verte et quelques morceaux de roquefort
- Disposez les émincés de poulet fumé
- Saupoudrez votre tartine de noix concassés

MES ASTUCES

GASTRONOME PROFESSIONNELS



GASTRONOME PROFESSIONNELS

1	Emincés herbes de provence	Sachet 1 kg	7	Emincés rôti	Sachet 1 kg
2	Filets de poulet	Sachet 1 kg	8	Oriental émincés tex mex	Sachet 1 kg
3	Aiguillettes panées	Sachet 1 kg	9	Filets de poulet cru	Sachet 1 kg
4	Emincés de filet de canard	Sachet 1 kg	10	Filets de poulet cuit rôti entier	Carton 5 kg
5	Emincés de poulet tex mex	Sachet 1 kg	11	Médallions de poulet	
6	Emincés kebab	Sachet 1 kg			

GAULT & FREMONT

Emballages



1 et 2

3

4

5 et 6

7

8

GAULT ET FREMONT

1	Boîte poignée exclusivité Eurodistribution	Paquet de 50	5	Etui pour 6 macarons	Carton de 40
2	Boîte pâtissière exclusivité Eurodistribution	Paquet de 50	6	Etui pour 12 macarons	Carton de 20
3	Distrimouss	Carton de 12	7	Papier cuisson salamandre	Paquet de 250 feuilles
4	Barquette salamandre festivia	Carton de 400	8	Ronds festonnés blancs	Paquet de 500 ou 250

GILAC

Bacs, caisses & mannes à pain



1

2

3

4

GILAC

1	Bac à paton rond	3	Caisse viennoiserie
2	Bac à paton rectangle	4	Manne à pain

IREKS

Ingrédients de panification



1



2



3



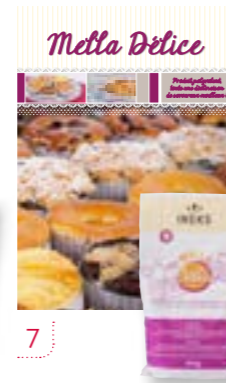
4



5



6



7



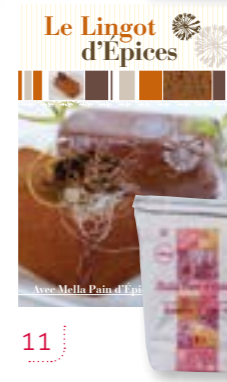
8



9



10



11



12



13

IREKS

1	Sirop de malte	Bidon 15 kg	8	Borodino maïs	Sac 12,5 kg
2	Rex seigle	Sac 25 kg	9	Brioche prestige	Sac 10 kg
3	Rustirex	Sac 25 kg	10	Pain Bûcheron	Sac 25 kg
4	Imperial	Sac 15 kg	11	Mix pain d'épices	Sac 10 kg
5	Miksifruit	Sac 10 kg	12	Hally grain	Sac 25 kg
6	Rex country	Sac 15 kg	13	Rex Milano	Sac 12,5 kg
7	Mella délice	Sac 10 kg			

LA CARTHAGINOISE

Ingrédients sur base alcools



1



2



3



3



3



4



4



4



5



6



6



7



8



8



9



10



10

LA CARTHAGINOISE

1	Carth'agrum citron	1 L	6	Cognac	1 et 2 L
2	Carth'agrum orange	1 L	7	Porto	2 L
3	Pulco citron, citron vert, orange	1 L	8	Vanillorhum	1 et 2 L
4	Armagnac	1 et 2 L	9	Amarena toschi	Boîte 1 et 3 kg
5	Calvados	1 et 2 L	10	Brisure amarena toschi	Boîte 3 kg

LA PULPE

Thon et légumes



1 et 2



3



4 et 5



6 et 7

LA PULPE

1	Thon boîte au naturel	Boîte 4/4	5	Cœur de palmier	Boîte 4/4
2	Thon boîte au naturel	Boîte 3/1	6	Cœurs d'artichauts	Boîte 4/4
3	Poche de thon Listao	Poche 1800 g	7	Cœurs d'artichauts	Boîte 3/1
4	Cœur de palmier	Boîte 3/1			

LA PULPE

Fruits



1 à 3



4 à 5



6 à 9



11



10

LA PULPE

1	Ananas tranches	Boîte 4/4	7	Cocktail de fruits	Boîte 3/1
2	Ananas tranches	Boîte 3/1	8	Cocktail de fruits	Boîte 4/4
3	Ananas tranches	Boîte 5/1	9	Cocktail de fruits	Boîte 5/1
4	Ananas morceaux	Boîte 4/4	10	Oreillons de Reine-Claude	Boîte 3/1
5	Ananas morceaux	Boîte 3/1	11	Raisin blond	12,5 kg
6	Ananas morceaux	Boîte 5/1			

LACTALIS

Beurre, crème et lait



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10

LACTALIS

1	Beurre doux Président pro	Bloc 1 kg	6	Crème ganaches et cuissons	Brique 1 L
2	Beurre tourage Président 82 et 84%	Tablette 2 kg	7	Crème liquide Président pro	Bidon 5 L
3	Beurre pasteurisé	Carton 25 kg	8	Crème anglaise avec grains	Bouteille 1 L
4	Tartimalin doux	Barquette 1 kg	9	Lait entier poudre 26%	Sac 10 kg
5	Tartimalin demi-sel	Barquette 1 kg	10	Lait poudre 0%	Sac 25 kg

LACTALIS

Fromage



1



2



3



5



4



6

LACTALIS

1	Dés de roquefort	Barquette 250 g	4	Moza cossette en dés	2,5 kg
2	Dés de brebis	Barquette 250 g	5	Mozzarella en pain	Pain 1 kg
3	Tranche d'emmental	32 tranches 480 g	6	Bûche de chèvre	180 g et 1 kg

LAITERIE DE MONTAIGU

Beurre, crème et Mix glace



1



2



3



4



5



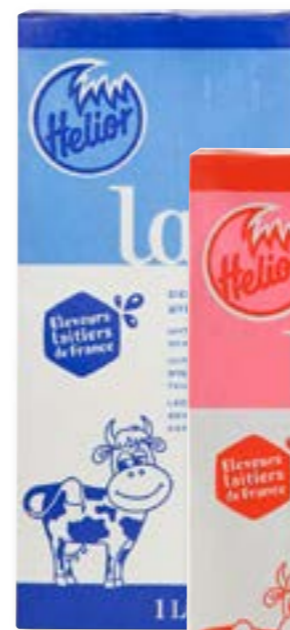
6 à 17



LAITERIE DE MONTAIGU

1	Beurre doux AOP	Plaquette 250 g	10	Mix pour glace à l'italienne chocolat	Boîte 5 L - 5,5kg
2	Beurre AOP	Plaquette 500 g	11	Mix pour glace à l'italienne citron	Boîte 5 L - 5,5kg
3	Beurre AOP	Plaquette 2 kg	12	Mix pour glace à l'italienne fraise	Boîte 5 L - 5,5kg
4	Crème légère	Brique 1 L	13	Mix pour glace à l'italienne framboise	Boîte 5 L - 5,5kg
5	Crème pro	Brique 1 L	14	Mix pour glace à l'italienne coco	Boîte 5 L - 5,5kg
6	Mix pour glace à l'italienne abricot	Boîte 5 L - 5,5kg	15	Mix pour glace à l'italienne nougat	Boîte 5 L - 5,5kg
7	Mix pour glace à l'italienne banane	Boîte 5 L - 5,5kg	16	Mix pour glace à l'italienne pistache	Boîte 5 L - 5,5kg
8	Mix pour glace à l'italienne caramel	Boîte 5 L - 5,5kg	17	Mix pour glace à l'italienne vanille	Boîte 5 L - 5,5kg
9	Mix pour glace à l'italienne cassis	Boîte 5 L - 5,5kg			

LAITERIE DE ST DENIS DE L'HOTEL



1



2



3



4

LAITERIE DE ST DENIS DE L'HOTEL

1	Lait demi-écrémé Helior	Brique 1 L	3	Crème liquide 30% Helior	Brique 1 L
2	Lait entier Helior	Brique 1 L	4	Crème liquide 35% Helior	Brique 1 L

LESAFFRE FRANCE

Levain, levures



1



2



3 à 5



6

7

8



9

LESAFFRE FRANCE

1	Crème de levain	Bidon 5 kg	6	Croustilis platinum 0,5 %	Sac 25 kg
2	Levure liquide Bio Kastalia	20 Kg	8	Croustilis platinum 1%	Sac 25 kg
3	Levure de panification hirondelette	Carton 2,5 kg	7	Croustilis fraîcheur	Sac 20 kg
4	Levure de panification fala	Carton 10 kg	9	Cube de levure fala	12 x 42 g
5	Levure de panification springer	Carton 10 kg			

MAITRE PRUNILLE

Fruits secs



1 à 3



4



5 et 6



7

8



9

MAITRE PRUNILLE

1	Abricots moelleux	Barquette 1 kg	6	Figs moelleuses	Sachet 1 kg
2	Abricots secs	Sachet 1 kg	7	Pruneaux d'Agen	Sachet 1 kg
3	Dés d'abricot	Sachet 1 kg	8	Crème de pruneaux	Boîte 2/1
4	Raisins Golden	Sachet 1 kg	9	Pignons de pins	Sachet 1 kg
5	Dés de figes	Sachet 1kg			

MATFER
Matériel professionnel



- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1 Fouet | 5 Thermomètre |
| 2 Poche pâtissière | 6 Chalumeau |
| 3 Cagette viennoiserie | 7 Grille |
| 4 Douille inoxydable | 8 Bassine "cul de poule" |

MATFER

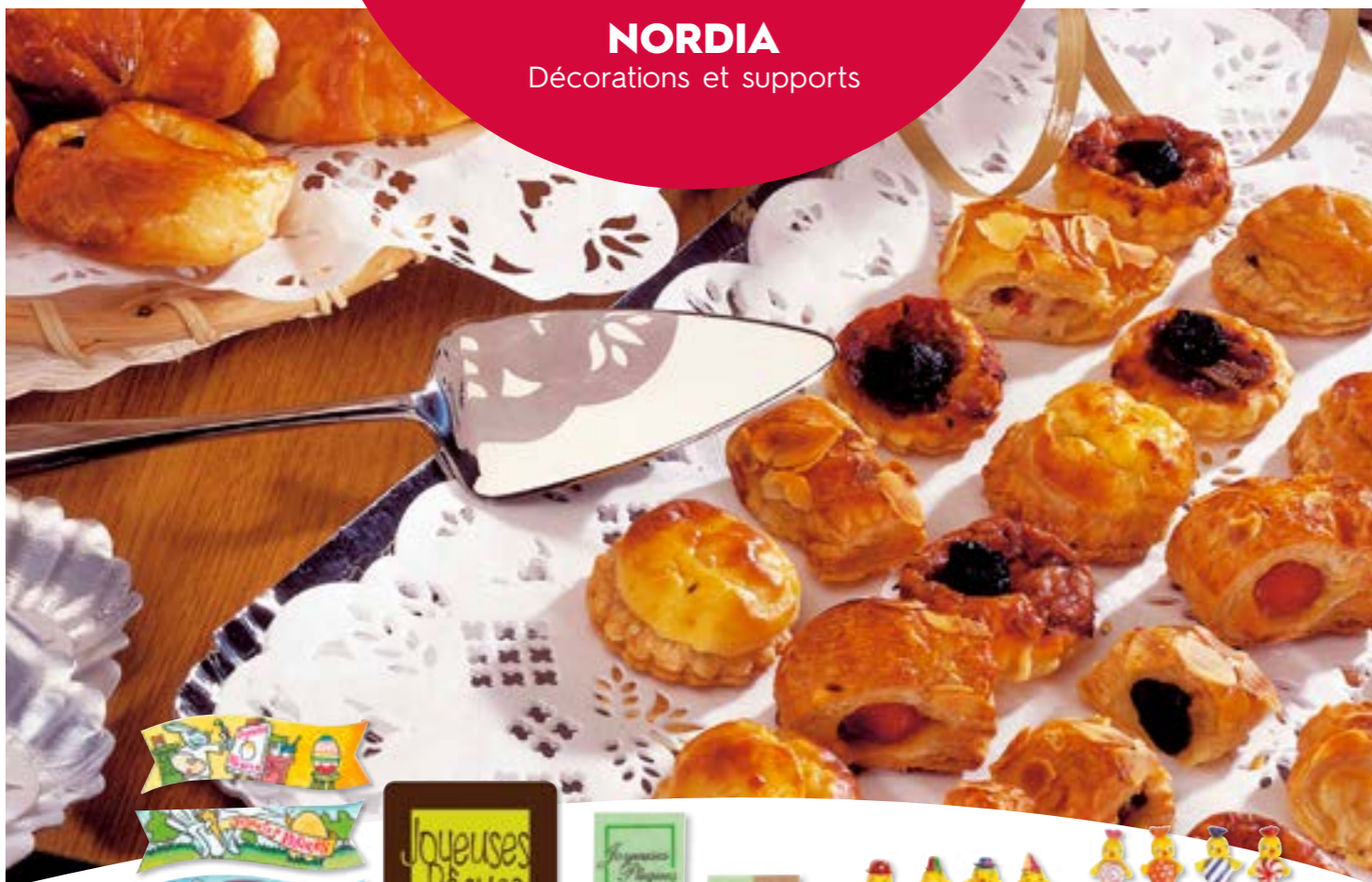
MATFER
Matériel professionnel



- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 1 Trempeuse chocolat | 4 Présentoir à gâteau |
| 2 Robot pâtissier | 5 Présentoir à gâteau |
| 3 Présentoir macaron | |

MATFER

NORDIA
Décorations et supports



NORDIA

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Banderoles Pâques | 7 Plateau traiteur argent |
| 2 Carré Joyeuses Pâques chocolat | 8 Support carton rond or |
| 3 Carrés Joyeuses Pâques | 9 Support carton rond avec languette |
| 4 Décors Pâques poussins | 10 Assiettes or |
| 5 Décors Pâques nids et oeufs | 11 Rectangle dentelle ingraissable |
| 6 Décors Pâques à piquer | 12 Dentelle ronde ingraissable |

NORDIA
Caissettes de cuisson



NORDIA

- | | |
|------------------------------|---|
| 1 Caissette fond brun barque | 7 Caissette mouchetis ronde |
| 2 Caissette fond brun rond | 8 Caissette mouchetis barque |
| 3 Caissette blanc barque | 9 Fantasia Barquette |
| 4 Caissette blanc ronde | 10 Caissette tulipe couleur |
| 5 Caissette alysée ronde | 11 Assortiment caissette couleur barque |
| 6 Caissette alysée barque | 12 Assortiment caissette ronde |

OVOTEAM
Oeufs



1

2

3

OVOTEAM

- | | | | |
|-----------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|
| 1 Blanc d'œuf liquide | Bidon 1 kg / 2 kg / 5 kg | 3 Œuf entier liquide | Bidon 1 kg / 2 kg / 5 kg |
| 2 Jaune d'œuf liquide | Bidon 1 kg / 2 kg / 5 kg | | |

PEP-COCOTINE
Oeufs



4 et 5



1



2



3

PEP - COCOTINE

- | | | | |
|-----------------------|--------------|--------------------------|-----------------|
| 1 Blanc d'œuf liquide | 1, 2 et 5 kg | 4 Œufs durs en alvéoles | |
| 2 Jaune d'œuf liquide | 1, 2 et 5 kg | 5 Barres d'œufs tranchés | Paquet de 300 g |
| 3 Œuf entier liquide | 1, 2 et 5 kg | | |

PELLORCE & JULLIEN
Marrons



- | | | | |
|-------------------|----------------|---------------------|----------------|
| 1 Crème de marron | Boîte 4/4 | 3 Marrons napes Nus | Barquette 1 kg |
| 2 Marrons glacés | Barquette 1 kg | 4 Marrons or vrac | Boîte 1 kg |

PELLORCE ET JULLIEN

PELLORCE & JULLIEN
Purées de fruits



PELLORCE ET JULLIEN					
1	Purée de mandarines	Bocal 1 L	8 Purée de pêches blanches	Bocal 1 L	
2	Purée de citrons	Bocal 1 L	9	Purée de myrtilles	Bocal 1 L
3	Purée de fruits de la passion	Bocal 1 L	10	Purée de framboises	Bocal 1 L
4	Purée d'ananas	Bocal 1 L	11	Purée de fraises	Bocal 1 L
5	Purée de mangues	Bocal 1 L	12	Purée de cassis	Bocal 1 L
6	Purée d'abricots	Bocal 1 L	13	Purée de mûres	Bocal 1 L
7	Purée de pommes	Bocal 1 L	14	Purée de griottes	Bocal 1 L

PUBLIEMBAL

Emballages



PUBLIEMBAL

1	Film aluminium	Carton de 3	8	Cagette jetable grand modèle
2	Film étirable	Carton de 6	9	Sac bretelle
3	Barquette transparente	Paquet de 250	10	Sac regroupement
4	Barquette aluminium	Paquet de 100	11	Sac à sandwich
5	Boîte à salade	Paquet de 50	13	Tampon à récurer
6	Gobelet jetable	Paquet de 50	14	Éponge à récurer
7	Cagette jetable petit modèle			

ROBUR

Tenues professionnelles



ROBUR

1	Paire de chaussures Lexium blanc	4	Tablier Phoenix blanc, marine, noir
2	Veste Madras	5	Tablier Porto
3	Pantalon Oural	6	Tablier Pise blanc, bleu, noir

RANSON

Pâtes d'amande & décor chocolat



RANSON

1	Pâte d'amande Atlas 23% - 50%	Seau 6 kg	5	Décors chocolat : boules, Balls small mix 25 mm, Curl mini mix 20 x 25 mm, Curlies mini mix base 3-h 60-l 50 mm, Rectangle mix 25 x 40 mm, Wave mix 30 x 120 mm	
2	Pâte à sucre	Seau 6 kg Pain 250 g (carton 5 kg)	6	Crème Spéculoos	Seau 3 kg
3	Copeaux éventail blanc/noir				
4	Mini copeaux chocolat lait/noir/blanc	Boîte 2 kg			

RANSON

Amandes & graines



RANSON

1	Amande effilées	Carton 5 kg	7	Graines de lin	Sachet 1 kg
2	Amandes hachées	Sachet 1 kg	8	Coco râpé	Sachet 4 kg
3	Poudre d'amande blanche/grise	Carton 5 kg	9	Granola mix	Seau 5 kg
4	Graines de sésames pelées	Sachet 1 kg	10	Mélange 5 graines (sésame, lin, millet, tournesol, sarrasin)	Seau 4 kg
5	Graines de pavot bleu	Sachet 1 kg	11	Raisins turcs n°9	Cagette 15 kg
6	Flocon d'avoine	Sachet 1 kg			

Dômes aux Marrons



Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

24
Pièces

MOUSSE GRAND ARÔME

- 200 g de sirop à 30° Baumé
- 200 g jaunes d'œufs
- 435 g Purée de marrons Sabaton
- 60 g gelée bavaroise
- 500 g Pâte de marrons Sabaton
- 400 g crème fraîche

MONTAGE

- 500 g Pâte de marrons Sabaton
- 70 g crème fraîche
- 24 Marrons au sirop "Décor" Sabaton
- 600 g Marrons "Petits Cassés" Sabaton
- 24 Disques 6 cm biscuit Joconde
- Glaçage chocolat

MOUSSE GRAND ARÔME

Pâte à bombe : faire bouillir le sirop, verser sur les jaunes d'œufs en mélangeant énergiquement, incorporer la purée de marrons et pocher à 85°C. Incorporer la gelée bavaroise, et passer au chinois.
Monter au batteur jusqu'au refroidissement complet du mélange.
Délayer la pâte avec 50 g de crème fraîche et fouetter le reste.

MONTAGE

Détendre la pâte de marrons avec la crème fraîche, ajouter les marrons au sirop "Petits cassés", garnir les moules Flexipan diamètre 4 cm et passer au surgélateur.
Garnir les moules Flexipan diamètre 8 cm de mousse grand arôme, incruster les dômes de pâte de marrons au milieu et fermer par un disque de biscuit Joconde.
Passer au surgélateur. Démouler, glacer et décorer avec un marron confit "Décor".

MES ASTUCES

SABATON

Fruits confits



1



2



3



4



5



6 à 10

SABATON

1	Brisure de marrons	Boîte 4/4 et 5/1	6	Tranches d'oranges	Barquette 1 kg
2	Purée de marrons	Boîte 4/4	7	Lamelles de citrons	Barquette 1 kg
3	Marrons au sirop entiers	Boîte 4/4 et 5/1	8	Lamelles d'oranges	Barquette 1 kg
4	Pâte de marrons	Boîte 4/4 et 5/1	9	Ecorces d'orange confites	Barquette 1 kg
5	Crème de marrons	Boîte 4/4, 5/1, 3L	10	Ecorces de citron confits	Barquette 1 kg

SAINT LOUIS SUCRE

Sucre



1

2



3 et 4



5



6



7



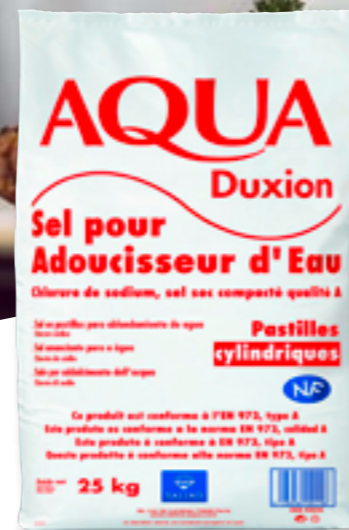
8

SAINT LOUIS SUCRE

1	Sucre 500 dosettes	Distributeur 2,5 kg	5	Sucre blanc grains moyens	Sac 5 kg
2	Sucre morceaux	Boîte 1 kg	6	Cassonade	Boîte 1 kg
3	Sucre glace	Sachet 500 g et 1 kg	7	Sucre cristal	Sac 20 kg
4	Sucre glace	Sac 10 kg	8	Sucre semoule	Sac 20 kg

SALINS DU MIDI

Sel



1



2



3



4 et 5



6



7

SALINS DU MIDI

1	Aqua Duxion	Sac 25 kg	5	Sel de mer gros	Seau 5 kg
2	Fournisel	Sac 25 kg	6	Gros sel iodé La Baleine	Sac 1 kg
3	Sel de mer alimentaire essoré La Baleine	Sac 25 kg	7	Fleur de sel de Camargue	Boîte 125 g
4	Sel de mer fin	Seau 5 kg			

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE



- 1. Elle & Vire Professionnel Crème Excellence 35% Mat. Taux de foisonnement 2. Régularité et Tenue parfaites en toutes saisons. Pâtisserie.
- 2. Lescurre Crème Entière 35% Matière Grasse.
- 3. Elle & Vire Professionnel Crème Cuisson et Liaison. Ne tranche pas. Cuisine.
- 4. Lescurre Beurre AOP.
- 5. Elle & Vire Professionnel Beurre à sandwich.
- 6. Corman Patisy. Beurre feuilletage et croissant.
- 7. Corman Beurre extra concentré.
- 8. Corman Beurre extra.
- 9. Corman Beurre de laiterie.

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE

1	Crème excellence 35% mg	Brique 1 L	6	Beurre Patisy feuilletage et croissant	Plaque 2 kg sécable
2	Crème lescure	Brique 2 L	7	Beurre extra concentré Corman	Plaque 2 kg sécable
3	Crème cuisson et liaison	Brique 1 L	8	Beurre extra Corman	Plaque 2 kg sécable
4	Beurre AOP Lescurre	Plaque 1 kg	9	Beurre de laiterie Corman	Plaque 2 kg sécable
5	Beurre à sandwich	Barquette 1 kg			

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE



- 10. Suprema Palazzina Mozzarella rapée. Sachet 2 kg.
- 11. Suprema Palazzina Mozzarella en cossettes. Sachet 2,5 kg.
- 12. Suprema Gusto Emmental + Mozzarella rapés.
- 13. St Môret Le Goût Primeur.
- 14. Tartare.

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE

10	Palazzina mozzarella rapée	Sachet 2 kg	13	St Môret	Barquette 500 g et 1 kg
11	Palazzina mozzarella en cossettes	Sachet 2,5 kg	14	Tartare	Barquette 500 g et 1 kg
12	Gusto emmental + mozzarella rapés				

SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE

1	Bombe chantilly	Bombe 1 L	5	Préparation pour brownies	En sac de 5 et 12,5 kg
2	Sublime crème au mascarpone	1 L	6	Préparation pour muffins	Sac de 5 kg
3	Cream cheese	1 kg	7	Préparation pour cookies	En sac de 5 et 12,5 kg
4	Yogy préparations pour glace : fraise, chocolat, vanille	Brique 1 L et 10 L			

SAINT MICHEL

Fonds & génoises



SAINT MICHEL

1	Mini tartelettes neutres	Carton de 270	6	Fonds de tarte	Carton de 12
2	Mini tartelettes salées	Carton de 160	7	Génoise caramel	Carton de 6
3	Mini tartelette sucrées	Carton de 270	8	Génoise citron	Carton de 6
4	Tartelettes salées	Carton de 144	9	Baba savarin pur beurre	Carton de 120
5	Tartelettes sucrées	Carton de 12	10	Mini baba caissette pur beurre	Carton de 120

MB PACK

Emballages



MB PACK (SPO)

1	Sacs à pain	Carton de 250 sacs	5	Boîtes à salade	Paquet de 100
2	Cagette jetable		6	Sacs kraft	
3	Sacs de regroupement kraft	Paquet de 100	7	Sacs cabas	
4	Gobelets plastiques	Paquet de 100	8	Sacs poubelle	Paquet de 100 ou 200

STANIVALS

Boîtes pizzas



STANIVALS

1	Boîte à pizza royale	Paquet de 100	4	Boîte à pizza blanche à couvercle	Carton de 100
2	Boîte à pizza cerise	Paquet de 100	5	Rouleaux essuie-tout	Paquet de 6
3	Boîte à pizza coins cassés olives	Paquet de 100			

THIOLAT

Emballages



THIOLAT

1 Boîte poignée "Pause douceur"	Paquet de 50	5 Papier Alaska "Pause douceur"	
2 Caissettes "Pause douceur"	Paquet de 100	6 Sac à croissant "Pause douceur"	Paquet de 1000
3 Boîte carrée H5 "Pause douceur"	Paquet de 50	7 Papier cuisson Iris	500 feuilles 60x40
4 Boîte carrée H8 "Pause douceur"		8 Feuilles de mousseline blanche	

TOURNIAYRE

Cônes



BISCUITERIE TOURNIAYRE

1 Cône danois D50/H130	Carton de 500 pièces	3 Cône danois D70/H165	Carton de 264 pièces
2 Cône danois D60/H157	Carton de 272 pièces	4 Extra cône D42/H160	carton de 360 pièces

TRABLIT

Extraits et pâtes parfum



VALMARTIN

Fromage râpé



TRABLIT

1	Extrait café liquide	Sachet 48 cl / 1 L	5	Pâte caramel Ligne Trablit	Pot 1 kg
2	Extrait café liquide	Flacon 90 ml	6	Pâte de noisette fine Ligne Trablit	Pot 1 kg
3	Pâte pistache Ligne Trablit	Pot 1 kg	7	Pâte de noisette grain Ligne Trablit	Pot 1 kg
4	Pâte café Ligne Trablit	Pot 1 kg	8	Pâte nougat Ligne Trablit	Pot 1 kg

VALMARTIN

1	Emmental râpé	Sachet 1 kg	3	Emmental tranchettes	Sachet 500 g
2	Bloc emmental	Sachet 1 kg			

VANDEMOORTELE

Arômes & produits de boulangerie



VANDEMOORTELE

1	Divarôme café	Bouteille 1 L	8	Divarôme poire	Bouteille 1 L
2	Divarôme caramel	Bouteille 1 L	9	Divarôme vanille	Bouteille 1 L
3	Divarôme fraise	Bouteille 1 L	10	Celor Gourmand Alisée / Foisonnement & garnitures	Pain 1 kg Pain 1 kg
4	Divarôme framboise	Bouteille 1 L	11	Celor Gourmand Sablor / Incorporation en pâtes	Pain 1 kg Pain 1 kg
5	Divarôme cassis	Bouteille 1 L	12	Celor Gourmand pour Tourage	Plaques 2 x 625 g
6	Divarôme citron	Bouteille 1 L	13	Celor Gourmand viennoiseries	Plaques 2 x 625 g
7	Divarôme passion	Bouteille 1 L	14	Celor Gourmand pâtes feuilletées	Plaques 2 x 625 g

VANDEMOORTELE

Crèmes & garnitures



VANDEMOORTELE

1	Crème liquide florexcel	Pack 1 L	7	St Auvent : Croissant/feuilletage, Toutes ambiances de travail	2 x 1 kg
2	Chanty	Pack 1 L	8	St Auvent : Croissant, Mille-feuille	2 x 625 g
3	Crème liquide florexcel 40% - 29%	Pack 1 L	9	St Allery brioche et garniture	2,5 kg
4	St Auvent sandwiches	Barquette 2 kg	10	St Allery brioche et garniture	2 x 625 g
5	St Auvent garniture	Pain 1 kg	11	St Allery premium feuilletage	2 x 625 g
6	St Auvent biscuit	Pain 1 kg			

L'Alisée

Les Sélections
Gourmandes
de Eurodistribution

FONDS DE BISCUIT

(POUR 3 PLAQUES DE 40X60)

- 750 g Oeufs entiers
- 240 g Jaunes d'oeufs
- 400 g Sucre semoule
- 200 g Farine
- 100 g Féculé ou amidon de maïs
- 200 g Amandes en poudre (éventuellement grillées)
- 40 g Cacao en poudre

GARNITURE ALISÉE

- 1 000 g CELOR GOURMAND Alisée
- 1 000 g Oeufs entiers
- 40 g Gélatine en feuille
- 300 g Sucre semoule
- Q.S. arôme naturel Vanille DIVAROME
- 1 000 g crème Florexcel Fouettée
- 400 g nougatine concassée
- 80 g Kirsch
- Q.S. griottes au kirsch

GLAÇAGE FLUIDE

- 1 000 g Pâte à glacer brune
- 350 g Couverture chocolat fondant
- 150 g Huile de table

FONDS DE BISCUIT

- Monter au fouet les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs et le sucre.
- Ajouter le mélange "farine/fécule/amandes en poudre grillées/cacao en poudre"
- Cuisson : 200°C. dans un four ventilé pendant 8 à 10 min.

GARNITURE ALISÉE

Dans une casserole, chauffer l'Alisée à 80°C. Ajouter les oeufs et pasteuriser à 65°C. Ajouter les feuilles de gélatine ramollies, le sucre semoule et laisser refroidir. Incorporer le kirsch et ajouter la crème Florexcel fouettée et la nougatine concassée.

GLAÇAGE FLUIDE

Fondre ensemble et au bain-marie, la pâte à glacer et la couverture chocolat. Incorporer ensuite l'huile de table et bien mélanger. A utiliser de suite. (Ce glaçage supporte très bien la congélation).

MONTAGE

Mettre dans un moule gouttière à buche selon l'ordre suivant : une couche de biscuit, une couche de garniture Alisée.
Enchâsser des griottes au kirsch. Mettre une bande de biscuit au milieu.
Terminer de remplir la gouttière avec la garniture et operculer la gouttière avec une bande de biscuit.
Après un passage au grand froid, recouvrir avec le glaçage cacao.
Après glaçage, placer les bûches sur un fond de pâte sucrée réalisé avec du Celor Gourmand Sablor.
Décor au choix : fruits rouges de préférence.

ZEELANDIA

Crèmes et fourrages



ZEELANDIA

1	Crème citron / orange Aldia	Pot 5,5 kg / 2,7 kg	4	Tradigrème crème pâtissière à chaud	Sac 10 et 20 kg
2	Garniture de pommes en dés	Seau 6 kg	5	Fourrage Frutafill : fraise, cerise, myrtille, pomme, tropical, abricot	Seau 6 kg
3	RAP évolution (poudre à crème à froid)	Sac 10 kg			

ZEELANDIA

Pâte d'Amande & nappage



1



2



3



4



6



5

ZEELANDIA

1	Pâte d'amande 45% Amandia	Seau 5 kg	4	Fondant	Seau 7 et 14 kg
2	Pâte d'amande en blanc, rose et vert	3 x 2,5 kg	5	Miroir pour spray : Paleta spray Blond	Carton 13 kg
3	Nappage fraise et abricot Eldorado exclusif	Seau 6 et 12 kg	6	Miroir Paleta, neutre, chocolat, caramel et rouge	Seau 6 kg

ZEELANDIA

Préparation & démoulage



1



2



3



4



5



6

ZEELANDIA

1	Préparation pour cake au caramel Caramelloo	Sac 10 kg	4	Carlex spray	Spray 600 ml
2	Préparation pour pain au maïs Panovite maïs	Sac 15 kg	5	Agent de démoulage Carlo	Bidon 5 et 10 L
3	Préparation pour génoise Biscamix nature	Sac 10 kg	6	Framboise pépins 35%	Seau 7 kg



Votre contact

- **BENASSAR**
Départements : 01, 07, 26, 38, 69
Tél. : 04 78 02 49 49
- **CANTREL**
Département : 86
Tél. : 05 49 41 26 77
- **COPAL**
Département : La Réunion
Tél. : 02 62 25 72 00
- **DIDIER DISTRIBUTION**
Départements : 25, 68, 70, 88, 90
Tél. : 03 84 27 61 88
- **DISTRIBUTION BOULANGERIE PATISSERIE**
Département : 09
Tél. : 05 61 68 42 38
- **GDA**
Départements : 75, 92, 93, 95
Tél. : 01 41 47 55 00
- **LAFAYE PERE & FILS**
Départements : 03, 42, 63, 71
Tél. : 04 77 68 39 79
- **LEFORT & FILS**
Départements : 18, 41, 45, 58, 77, 89
Tél. : 02 38 93 39 87
- **MANZON JEAN-CLAUDE**
Départements : 13, 83
Tél. : 04 91 09 53 53
- **NORMANDIE SERVICE FRAIS**
Départements : 76, 60, 80
Tél. : 02 35 04 64 00
- **PROVENCE DISTRIBUTION THOROISE**
Département : 84
Tél. : 04 90 33 77 07
- **RICHARD DISTRIBUTION**
Départements : 17, 49, 85
Tél. : 02 51 93 80 93
- **S.E.B.**
Départements : 79, 17, 33, 40, 47, 64, 65
Tél. : 05 57 77 99 99
- **SODIBO**
Départements : 14, 27, 28, 50, 60, 61, 76, 78
Tél. : 02 31 31 06 13
- **TOUT BEURRE**
Départements : 75, 92, 93, 94, 95
Tél. : 01 34 11 43 00

Feuilletez également
le catalogue en
flashant ce QRcode

