



PRODUITS FRAIS



Fléchard Sélection



Beurre sec baratté en Normandie

Pâtes feuilletées et pâtes feuilletées levées (feuilletage et croissant).
Goût fin, typique grâce à une sélection des meilleures crèmes et au savoir faire de nos maîtres beurriers normands. Beurre plastique et ferme tout au long du travail pour obtenir des feuilletages réguliers au développement important

Plaque 2kg

Fléchard Professionnel



Grand Tourage

Pâtes feuilletées et pâtes feuilletées levées (feuilletage et croissant). Excellente plasticité au laminage. Parfaite régularité tout au long de l'année. Facilité d'utilisation même en ambiance chaude grâce à son point de fusion élevé

Plaques 1kg et 2kg



Beurre de laiterie

Pâtes levées, brioches, 4/4, pâtes sablées, crème au beurre, ... Texture souple et lisse pour une incorporation facile dans les pâtes. Bonne tolérance à la fermentation

Lingot 1kg

Fléchard Or



Tourage Or

Pâtes feuilletées et pâtes feuilletées levées (feuilletage et croissant). Couleur jaune renforcée dans le produit fini grâce au cartotène, qui amplifie l'aspect qualitatif du beurre. Excellente plasticité au laminage. Parfaite régularité tout au long de l'année. Facilité d'utilisation même en ambiance chaude grâce à un point de fusion élevé

Plaque 1kg



Lingot Or

Pâtes levées, brioches, 4/4, pâtes sablées, ... Couleur jaune renforcée dans le produit fini grâce au cartotène, qui amplifie l'aspect qualitatif du beurre. Texture souple et lisse pour une incorporation facile dans les pâtes. Bonne tolérance à la fermentation

Lingot 1kg



Les crèmes

Des crèmes qui assurent une qualité constante toute l'année, un goût authentique, léger et équilibré.

Crème Tenue & Foisonnement

« spécial pâtisserie », une tenue irréprochable et un goût pur de crème

Bouteille 5l



Duo 50/50 Crème & Végétal

Combinaison de crème laitière et de matières grasses végétales pour 2 fois plus de performances produit

Bouteilles 2l ou 5l



Les beurres

2 beurres techniques aux points de fusion maîtrisés.

Beurre croissant

Un beurre fin avec une excellente plasticité, garanti sans déhuilage au laminage

Plaque 2kg



Beurre cake

Une texture souple et homogène pour un confort de travail appréciable

Bloc 2,5kg



Beurre

Beurre Doux AOP

Montaigu - Spécial Professionnel
Plaque 2 kg



Crème UHT

Crème légère UHT

Spéciale cuisson 20% Montaigu
Brique 1l



Crème UHT

Anglaise
Briques 0,5l ou 1l



Crème UHT

35% Montaigu
Brique 1l - Outre 10l



Crème UHT

Sucrée Vanillée
33% Montaigu
Brique 1l



Préparation UHT

Crème Brûlée
Brique 1l



Produits Saisonniers

Granité Ice Pony by LM

Préparation prête à l'emploi, 13 parfums : Menthe verte, Citron, Cola, Orange, Passion, Pomme, Cerise, Fraise, Pêche Abricot, Thé Pêche, Myrtille, Banane, Cappuccino
Brique 1l



Mix Glace UHT Montaigu

17 parfums : Neutre, Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Fraise Lait, Noix de Coco, Café, Abricot, Banane, Citron, Framboise, Cassis, Passion, Caramel, Nougat, Caramel beurre salé
Outre de 5,5kg
Parfums Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache
Brique 1,1kg

Progrès

Blanc d'œuf liquide liotisé
Bouteilles 500ml ou 1l



Ovonature

Œufs entier, jaune d'œuf
et blanc d'œuf
Brique 1l, Bags in Box 5kg ou 10kg



Ovonature*

Œuf entier, blanc d'œuf
et jaune d'œuf sucré 10%
Brique 1l



Les poudres

Œuf entier standard ou suprême
Boîte plastique 1kg ou sac en polyéthylène 25kg
Jaune d'œuf standard ou suprême
Boîte plastique 1kg ou sac en polyéthylène 25kg
Blanc d'œuf spécial pâtissier
Boîte plastique 1kg ou sac en polyéthylène 25kg



Confit d'œuf

Mazarin : œuf entier concentré sucré 50%
Boîte plastique 1kg ou sac en polyéthylène 25kg
Savojarde : œuf entier concentré salé 9%
Doypack 1kg, Bags in Box 5kg ou 10kg
Plombière : jaune d'œuf sucré 50%
Doypack 1kg, Bags in Box 5kg ou 10kg
Belvédère : jaune d'œuf salé 11%
Doypack 500g, Bags in Box 5kg ou 10kg



* Produits surgelés

Les beurres



Beurre Gastronomique

82% MG - doux ou demi-sel
Plaquette 500g

Beurre sec Tourage

84% ou 82% MG
Blanc ou coloré
Plaquette 2kg



Beurre pour artisans

Incorporation blanc et coloré
Bloc 1kg, motte 10kg et cube 25kg



Les crèmes & fromages



Crème légère

18% MG - Liaison & Cuisson
Brique 1l UHT

Crème liquide

35% MG
Bidon 5l UHT



Crème supérieure

35% MG
Spéciale foisonnement
Bouteille 1l UHT



Mascarpone

Pot 500g ou barquette 2kg

Les préparations sucrées



Appareil à crème brûlée

Au Citron de Sicile - existe au caramel
beurre salé, à la vanille Bourbon, à la
vanille Bourbon avec grains et à la pistache
Brique 1l UHT



Préparation pour Tiramisu

Avec 65% de Mascarpone
Brique 1l UHT



Crème Anglaise

À la Vanille Bourbon
avec grains de vanille
Bouteille 1l UHT

Les matières grasses

Blason 25

25% de beurre
Tourage pour croissants
et feuilletages
Plaque 2kg



Onctua

Margarine haute de gamme
Incorporation pour brioches et mokas
Pain 500g
Tourage pour croissants et feuilletages
Plaque 2kg



Féria

100% végétale
Incorporation pour brioches et mokas
Pain 500g
Tourage pour croissants et feuilletages
Plaque 2kg





Œufs durs écalés
Petit ou moyen calibre



Omelette à garnir
Barquette



Blanc d'œufs liquide
Le blanc des Chefs
Bouteilles 1kg ou 2kg



Œufs entier liquide
BIB 10kg



Œuf entier

Bouteilles 1kg, 2kg, 5kg et 10kg



Blanc d'œuf

Bouteilles 1kg, 2kg et 5kg

Jaune d'œuf

Bouteilles 1kg et 2kg



Entier, Blanc et Jaune*

Briques 1kg et 5kg



Bombe à dorure

Température ambiante
Bombe 300g



Œufs durs écalés

Seau, alvéole ou poche



Œufs pochés

Alvéole 48 ou seau 75



Snack'œuf

Colis 36 œufs



Blanc en neige

Barquette 300g



Œuf cuit en barre*

Pré-tranchée
Barre 300g



* Produits surgelés

Crèmes

Crème EXCELLENCE

35% MG « spéciale pâtisserie »
Elle & Vire Professionnel
Brique 1l



Sublime

Crème au mascarpone
Elle & Vire Professionnel
Brique 1l



Crème 35%

Lescure
Brique 2l



Beurres

Plaque de tourage 84% MG

Lescure AOP
Plaque 1kg



Beurre Extra Sec 84% MG

Elle & Vire Professionnel
Plaque 1kg

Plaques de tourage Corman

Une gamme complète : 82% ou 99%, neutre ou coloré,
ambiance chaude, beurre de Laiterie, Patisy, ...
Plaque 2kg



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD
ARRIVÉE

Tarte printanière Florale

Recette originale de Nicolas Boussin
MOF Pâtissier 2000 · Expert Culinair
Elle & Vire Professionnel



Elle & Vire
PROFESSIONNEL

L'association coco et Sublime amène une douceur onctueuse qui contrastera avec la vivacité des fruits exotiques. La tenue parfaite de Sublime permet à cette tarte de garder une tenue intacte tout au long de la journée.

Pour 3 cercles de 18 cm

Pâte sablée

- 360g de farine T45
- 150g de sucre glace
- 60g de poudre d'amande
- 4g de sel
- 210g de **Beurre Extra-Sec Elle & Vire Professionnel**
- 70g d'œufs

Sabler le beurre avec toutes les poudres et le sel puis **ajouter** les œufs. **Laisser reposer** au froid. **Étaler** à 2mm d'épaisseur puis **foncer** dans les cercles. **Laisser reposer** les fonds de tarte. **Cuire** à 150°C dans un four ventilé.

Fondant

- 200g de **Beurre Extra-Sec Elle & Vire Professionnel**
- 160g de sucre glace
- 160g de poudre d'amande
- 40g de coco râpée
- 20g de fécule
- 200g d'œufs
- 60g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**

Ramollir le beurre en pommade. **Ajouter** le sucre glace, la poudre d'amande, la coco râpée, la fécule et les œufs au fur et à mesure puis la crème tiède.

Confit exotique

- 300g de purée de goyave
- 50g de purée de passion
- 20g purée de gingembre
- 200g de dés de mangue
- 5g de pectine jaune
- 20g de sucre (A) + 80g de sucre (B)

Faire bouillir les purées, **mélanger** le sucre (A) et la pectine. **Ajouter** le sucre (B) et cuire jusqu'à 51% Brix (102°C). **Ajouter** les dés de mangue, recuire 3 min, **laisser refroidir**.

Sublime à la noix de coco

- 500g de **Sublime Crème au Mascarpone Elle & Vire Professionnel**
- 100g de purée de coco avec morceaux
- 30g de sucre
- 3 gousses de vanille raclées
- 20g de Malibu® (facultatif)

Mélanger tous les ingrédients et **monter** au batteur.

Gelée d'hibiscus

- 25g de fleurs d'hibiscus
- 500g d'eau
- 80g de sucre
- 35g de glucose atomisé
- 20g de pectagel 843 Louis François
- 6g de jus de citron
- Extrait de rose

Faire bouillir l'eau avec les fleurs d'hibiscus. **Laisser infuser** pendant 30 min. **Passer** à l'étamine puis **ajouter** le sucre mélangé avec le pectagel et le glucose atomisé. **Faire bouillir** pendant 3 min en remuant constamment. Hors du feu, **ajouter** le jus de citron et **passer** à l'étamine. **Laisser refroidir** puis **ajouter** l'extrait de rose. **Mixer**.

Montage et présentation

Tranches de mangue, fleurs fraîches, glaçage neutre, zestes de citron vert et grains de fruit de la passion. **Garnir** les fonds de tarte avec le fondant et le confit exotique. **Cuire** à 150°C sur Silpain Demarle® et **laisser refroidir**. **Dresser** des boules de différents diamètres de Sublime à la noix de coco. **Disposer** les tranches de mangue et **napper** avec le glaçage neutre. **Ajouter** les pétales de fleurs, la gelée d'hibiscus, les zestes de citron vert et des grains de fruit de la passion.



St Auvent

Technique, goût unique et aspect nutrition. Gamme complète de matières grasses enrichies au beurre pour toutes vos réalisations, aux formats adaptés



St Allery Premium

Des matières grasses avec 25% de beurre, pour toutes vos réalisations



St Allery Révolution

Un produit unique et innovant pour toutes vos réalisations en tourage et incorporation, de composition végétale et beurre. Ce produit allie les avantages des produits laitiers aux avantages techniques et économiques des matières grasses végétales



Celor gourmand

Des produits professionnels à base de matières grasses végétales, enrichies au beurre. Une gamme de margarines techniques et de spécialités, pour toutes les fabrications



Gold Cup Saver

La gamme végétale. Des margarines techniques et savoureuses, pour toutes vos réalisations

Risso

Une gamme complète pour toutes vos réalisations en restauration : cuisson, liaison, tartinage, friture, ...



Croissant Natura

Fait maison

« Le plaisir du goût,
les bienfaits des oméga 3 »

La consommation de 100g de croissants Natura assure
15% des Apports de Référence (AR) en oméga 3

Pour bénéficier de l'allégation « source d'oméga 3 »
les croissants Natura doivent être réalisés selon la recette suivante :

- 1600g de farine
- 60g de levure
- 30g de sel
- 200g de sucre
- 950g de lait (ou eau) env.

Pétrir les ingrédients destinés à la réalisation de la
détrempe jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve.
Réserver pendant 12h à 3/4°C.
(soit 2480g de détrempe)



- 1000g ou
(une demi-plaque)
de St Auvent Natura

Enchâsser cette détrempe avec une demi-plaque de
1000g St Auvent Natura. Donner deux tours simples.
Laisser reposer pendant 15 à 20 min, puis donner le
dernier tour simple.

Détailler, façonner et laisser fermenter en chambre
de pousse à 27/28°C. Dorer deux fois à l'œuf.

Cuisson : Four à sole : température du four : 240°C, pendant 5 min,
puis à 190/200°C pendant 12 à 13 min.
Four ventilé : température du four : 180/190°C, pendant 17 à 18 min.



vandemoortele