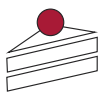


Pâtisserie

Purée de fruit	% sucre	° brix	PH	CRÉMEUX							Stabilisant sorbet en g	Poids total en g
				Purée de fruit en g	Eau en g	Sucre en g	Pectine NH en g	Jaunes d'œufs en g	Beurre en g			
Purées de fruits rouges				CRÉMEUX fruits rouges								
Cassis 100%	-	17	3.0 +/-0.5	Crèmeux Cassis 100%	650	90	13	90	140	5	988	
Cerise noire 100%	-	19	3.7 +/-0.5	Crèmeux Cerise noire 100%	630	90	13	90	140	5	968	
Fraise 100%	-	9	3.5 +/-0.5	Crèmeux Fraise 100%	630	90	13	90	140	5	968	
Fraise BIO 100%	-	9	3.5 +/-0.5	Crèmeux Fraise BIO 100%	630	90	13	90	140	5	968	
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5	Crèmeux Fraise Mara des Bois 100%	630	90	13	90	140	5	968	
Fraise des bois	10%	19	3.4 +/-0.5	Crèmeux Fraise des bois	630	90	13	90	140	5	968	
Framboise 100%	-	10	3.1 +/-0.5	Crèmeux Framboise 100%	620	90	13	90	140	5	958	
Framboise BIO 100%	-	9	3.1 +/-0.5	Crèmeux Framboise BIO 100%	620	90	13	90	140	5	958	
Framboise de ronce	10%	19	3.4 +/-0.5	Crèmeux Framboise de ronce	650	90	13	90	140	5	988	
Framboise du Val Evel	7%	19	3.1 +/-0.5	Crèmeux Framboise du Val Evel	650	90	13	90	140	5	988	
Fruits rouges	10%	19	3.1 +/-0.5	Crèmeux Fruits rouges	680	90	13	90	140	5	1 018	
Griotte	10%	27	3.2 +/-0.5	Crèmeux Griotte	630	90	13	90	140	5	968	
Mûre	10%	22	3.3 +/-0.5	Crèmeux Mûre	630	90	13	90	140	5	968	
Myrtille sauvage	10%	18	3.0 +/-0.5	Crèmeux Myrtille sauvage	630	90	13	90	140	5	968	
Purées de fruits du verger				CRÉMEUX fruits du verger								
Abricot	10%	20	3.2 +/-0.5	Crèmeux Abricot	670	60	16	90	140	5	981	
Abricot 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Crèmeux Abricot 100%	670	60	16	90	140	5	981	
Figue violette 100%	-	18	4.5 +/-0.5	Crèmeux Figue violette 100%	710	60	12	90	140	5	1 017	
Kiwi	10%	21	3.4 +/-0.5	Crèmeux Kiwi	690	60	16	90	140	5	1 001	
Melon	10%	21	6.0 +/-0.5	Crèmeux Melon	690	60	16	90	140	5	1 001	
Mirabelle 100%	-	20	3.7 +/-0.5	Crèmeux Mirabelle 100%	690	60	15	90	140	5	1 000	
Pêche blanche	10%	19	3.7 +/-0.5	Crèmeux Pêche blanche	690	60	16	90	140	5	1 001	
Pêche de vigne	10%	19	3.4 +/-0.5	Crèmeux Pêche de vigne	690	60	16	90	140	5	1 001	
Poire 100%	-	13	3.7 +/-0.5	Crèmeux Poire 100%	700	60	16	90	140	5	1 011	
Pomme verte 100%	-	13	3.4 +/-0.5	Crèmeux Pomme verte 100%	700	60	16	90	140	5	1 011	
Rhubarbe rouge	10%	14	2.9 +/-0.5	Crèmeux Rhubarbe rouge	200	200	60	90	140	8	698	
Purées d'agrumes				CRÉMEUX agrumes								
Bergamote 100%	-	9	2.5 +/-0.5	Crèmeux Bergamote 100%	280	340	140	20	90	140	12	1 022
Citron jaune 100%	-	7	2.0 +/-0.5	Crèmeux Citron jaune 100%	280	340	140	20	90	140	12	1 022
Citron vert 100%	-	8	2.4 +/-0.5	Crèmeux Citron vert 100%	280	340	140	20	90	140	12	1 022
Kalamansi 100%	-	8	2.6 +/-0.5	Crèmeux Kalamansi 100%	240	340	140	16	90	140	12	978
Konatsu 100%	-	11	2.5 +/-0.5	Crèmeux Konatsu 100%	240	340	140	16	90	140	12	978
Mandarine 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Crèmeux Mandarine 100%	650	90	14	90	140	5	989	
Orange 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Crèmeux Orange 100%	650	90	15	90	140	5	990	
Orange sanguine 100%	-	12	3.2 +/-0.5	Crèmeux Orange sanguine 100%	650	90	15	90	140	5	990	
Pamplemousse 100%	-	12	2.9 +/-0.5	Crèmeux Pamplemousse 100%	650	90	15	90	140	5	990	
Sudachi 100%	-	7	2.0 +/-0.5	Crèmeux Sudachi 100%	240	340	140	15	90	140	12	977
Yuzu 100%	-	8	2.5 +/-0.5	Crèmeux Yuzu 100%	240	340	140	16	90	140	12	978
Purées de fruits exotiques				CRÉMEUX fruits exotiques								
Ananas	10%	22	3.5 +/-0.5	Crèmeux Ananas	680	60	16	90	140	5	991	
Banane 100%	-	22	4.7 +/-0.5	Crèmeux Banane 100%	400	290	60	7	90	140	5	992
Cactus 100%	-	12	4.3 +/-0.5	Crèmeux Cactus 100%	650	60	16	90	140	5	961	
Fruits exotiques	10%	25	3.0 +/-0.5	Crèmeux Fruits exotiques	740	60	13	90	140	5	1 048	
Goyave rose 100%	-	10	3.7 +/-0.5	Crèmeux Goyave rose 100%	710	60	16	90	140	5	1 021	
Grenade 100%	-	15	3.3 +/-0.5	Crèmeux Grenade 100%	710	60	16	90	140	5	1 021	
Litchi	10%	22	3.5 +/-0.5	Crèmeux Litchi	650	60	19	90	140	5	964	
Mangue	7%	23	3.7 +/-0.5	Crèmeux Mangue	690	60	16	90	140	5	1 001	
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Crèmeux Mangue 100%	690	60	16	90	140	5	1 001	
Mangue BIO 100%	-	16	4.0 +/-0.5	Crèmeux Mangue BIO 100%	690	60	16	90	140	5	1 001	
Papaye	10%	17	4.2 +/-0.5	Crèmeux Papaye	670	60	16	90	140	5	981	
Passion 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Crèmeux Passion 100%	300	390	60	15	90	140	5	1 000
Passion BIO 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Crèmeux Passion BIO 100%	670	60	16	90	140	5	981	
Purées de fruits à coque				CRÉMEUX fruits à coque								
Noix de coco 100%	-	12	6.0 +/-0.5	Crèmeux Noix de coco 100%	820	60	19	90	140	5	1 134	



Recettes élaborées
par Frank Fouchereau



Tableaux d'utilisation



Recettes vidéos

Pâtisserie
CRÉMEUX

Pâtisserie

Purée de fruit

% sucre	° brix	PH
---------	--------	----

GLAÇAGES

Purée de fruit en g	Eau en g	Sucre en g	Glucose sirop en g	Pectine NH en g	Jus de citron en g	Stabilisateur à sorbet en g	Poids total en g
---------------------	----------	------------	--------------------	-----------------	--------------------	-----------------------------	------------------

Purées de fruits rouges

Cassis 100%	-	17	3.0 +/-0.5
Cerise noire 100%	-	19	3.7 +/-0.5
Fraise 100%	-	9	3.5 +/-0.5
Fraise BIO 100%	-	9	3.5 +/-0.5
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5
Framboise 100%	-	10	3.1 +/-0.5
Framboise BIO 100%	-	9	3.1 +/-0.5
Framboise de ronce	10%	19	3.4 +/-0.5
Framboise du Val Evel	7%	19	3.1 +/-0.5

GLAÇAGES fruits rouges

Glaçage Cassis 100%	400	320	130	130	9	5	994
Glaçage Cerise noire 100%	450	240	130	130	9	5	964
Glaçage Fraise 100%	400	240	130	130	9	16	930
Glaçage Fraise BIO 100%	400	240	130	130	9	16	930
Glaçage Fraise Mara des Bois 100%	400	240	130	130	9	16	930
Glaçage Framboise 100%	460	240	130	130	9	8	982
Glaçage Framboise BIO 100%	460	240	130	130	9	8	982
Glaçage Framboise de ronce	460	240	100	100	9	8	922
Glaçage Framboise du Val Evel	460	240	110	110	9	8	942

Purées de fruits du verger

Abricot 100%	-	12	3.3 +/-0.5
Pêche blanche	10%	19	3.7 +/-0.5
Pêche de vigne	10%	19	3.4 +/-0.5
Poire 100%	-	13	3.7 +/-0.5
Pomme verte 100%	-	13	3.4 +/-0.5

GLAÇAGES fruits du verger

Glaçage Abricot 100%	430	220	130	130	9	20	944
Glaçage Pêche blanche	420	220	130	130	9	20	934
Glaçage Pêche de vigne	420	220	130	130	9	20	934
Glaçage Poire 100%	400	220	130	130	9	20	914
Glaçage Pomme verte 100%	400	230	130	130	9	20	924

Purées d'agrumes

Bergamote 100%	-	9	2.5 +/-0.5
Citron jaune 100%	-	7	2.0 +/-0.5
Citron vert 100%	-	8	2.4 +/-0.5
Kalamansi 100%	-	8	2.6 +/-0.5
Konatsu 100%	-	11	2.5 +/-0.5
Mandarine 100%	-	12	3.3 +/-0.5
Orange 100%	-	12	3.4 +/-0.5
Orange sanguine 100%	-	12	3.2 +/-0.5
Sudachi 100%	-	7	2.0 +/-0.5
Yuzu 100%	-	8	2.5 +/-0.5

GLAÇAGES agrumes

Glaçage Bergamote 100%	100	400	200	130	9	5	844
Glaçage Citron jaune 100%	200	310	180	130	9	5	834
Glaçage Citron vert 100%	200	310	180	130	9	5	834
Glaçage Kalamansi 100%	100	400	200	130	9	5	844
Glaçage Konatsu 100%	100	400	200	130	9	5	844
Glaçage Mandarine 100%	430	110	130	130	9	5	814
Glaçage Orange 100%	400	120	130	130	9	5	794
Glaçage Orange sanguine 100%	400	120	130	130	9	5	794
Glaçage Sudachi 100%	100	400	200	130	9	5	844
Glaçage Yuzu 100%	100	400	200	130	9	5	844

Purées de fruits exotiques

Fruits exotiques	10%	25	3.0 +/-0.5
Mangue	7%	23	3.7 +/-0.5
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5
Mangue BIO 100%	-	16	4.0 +/-0.5
Passion 100%	-	14	2.8 +/-0.5
Passion BIO 100%	-	14	2.8 +/-0.5

GLAÇAGES fruits exotiques

Glaçage Fruits exotiques	400	150	105	130	9	5	799
Glaçage Mangue	400	150	105	130	9	5	799
Glaçage Mangue 100%	400	150	130	130	9	5	824
Glaçage Mangue BIO 100%	400	150	130	130	9	5	824
Glaçage Passion 100%	200	310	180	130	9	5	834
Glaçage Passion BIO 100%	200	310	180	130	9	5	834

Purées de fruits à coque

Noix de coco 100%	-	12	6.0 +/-0.5
-------------------	---	----	------------

GLAÇAGES fruits à coque

Glaçage Noix de coco 100%	400	320	130	130	9	5	994
---------------------------	-----	-----	-----	-----	---	---	-----

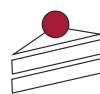


Tableaux d'utilisation



Recettes vidéos

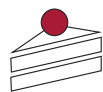
Pâtisserie
GLAÇAGES



Recettes élaborées
par Franck Fouchereau

Pâtisserie

Purée de fruit				MOUSSES										
	% sucre	° brix	PH		Purée de fruit en g	Jus de citron en g	Sucre en g	Meringue italienne en g	Jaunes d'œufs en g	Gélatine en g	Crème fouettée en g	Glucose en g	Eau en g	Poids total en g
Purées de fruits rouges				MOUSSES fruits rouges										
Cassis	10%	24	2.9 +/-0.5	Mousse Cassis	1 000		75	750	280	60	800			2 965
Cassis 100%	-	17	3.0 +/-0.5	Mousse Cassis 100%	1 000		145	750	300	60	800			3 055
Cerise noire 100%	-	19	3.7 +/-0.5	Mousse Cerise noire 100%	1 000		50	325		40	900			2 315
Fraise	10%	17	3.5 +/-0.5	Mousse Fraise	1 000			300		38	900			2 238
Fraise 100%	-	9	3.5 +/-0.5	Mousse Fraise 100%	1 000		120	300		38	900			2 358
Fraise BIO 100%	-	9	3.5 +/-0.5	Mousse Fraise BIO 100%	1 000		120	300		38	900			2 358
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5	Mousse Fraise Mara des Bois 100%	1 000		120	300		38	900			2 358
Fraise des bois	10%	19	3.4 +/-0.5	Mousse Fraise des bois	1 000			300		38	900			2 238
Framboise	10%	19	3.1 +/-0.5	Mousse Framboise	1 000			350		32	700			2 082
Framboise 100%	-	10	3.1 +/-0.5	Mousse Framboise 100%	1 000		100	350		32	700			2 182
Framboise BIO 100%	-	9	3.1 +/-0.5	Mousse Framboise BIO 100%	1 000		100	350		32	700			2 182
Framboise de ronce	10%	19	3.4 +/-0.5	Mousse Framboise de ronce	1 000			350		32	700			2 082
Framboise du Val Evel	7%	19	3.1 +/-0.5	Mousse Framboise du Val Evel	1 000		70	350		32	700			2 152
Fruits rouges	10%	19	3.1 +/-0.5	Mousse Fruits rouges	1 000			300		38	900			2 238
Griotte	10%	27	3.2 +/-0.5	Mousse Griotte	1 000			300		38	900			2 238
Groseille	10%	20	2.9 +/-0.5	Mousse Groseille	1 000			400		32	650			2 082
Mûre	10%	22	3.3 +/-0.5	Mousse Mûre	1 000			300		38	900			2 238
Myrtille sauvage	10%	18	3.0 +/-0.5	Mousse Myrtille sauvage	1 000			300		38	900			2 238
Purées de fruits du verger				MOUSSES fruits du verger										
Abricot	10%	20	3.2 +/-0.5	Mousse Abricot	1 000			350		32	700			2 082
Abricot 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Mousse Abricot 100%	1 000		25	375		32	700			2 132
Figue violette 100%	-	18	4.5 +/-0.5	Mousse Figue violette 100%	1 000			225		32	700			1 957
Melon	10%	21	6.0 +/-0.5	Mousse Melon	1 000			400		32	700			2 132
Mirabelle 100%	-	20	3.7 +/-0.5	Mousse Mirabelle 100%	1 000		25	400		32	700			2 157
Pêche blanche	10%	19	3.7 +/-0.5	Mousse Pêche blanche	1 000			250		32	700			1 982
Pêche de vigne	10%	19	3.4 +/-0.5	Mousse Pêche de vigne	1 000			250		32	700			1 982
Poire 100%	-	13	3.7 +/-0.5	Mousse Poire 100%	1 000	50		800		36	1000			2 886
Pomme verte 100%	-	13	3.4 +/-0.5	Mousse Pomme verte 100%	1 000	50		800		36	1000			2 886
Rhubarbe rouge	10%	14	2.9 +/-0.5	Mousse Rhubarbe rouge	1 000	50		400		30	600			2 080
Purées d'agrumes				MOUSSES agrumes										
Bergamote 100%	-	9	2.5 +/-0.5	Mousse Bergamote 100%	500			900		65	850	500	350	3 165
Citron jaune 100%	-	7	2.0 +/-0.5	Mousse Citron jaune 100%	1 000		100	850	400	70	800			3 220
Citron vert 100%	-	8	2.4 +/-0.5	Mousse Citron vert 100%	1 000		300	900	300	65	800			3 365
Kalamansi 100%	-	8	2.6 +/-0.5	Mousse Kalamansi 100%	500			900	300	65	800	500	300	3 365
Konatsu 100%	-	11	2.5 +/-0.5	Mousse Konatsu 100%	500			900	300	65	800	500	300	3 365
Mandarine 100%	-	12	3.5 +/-0.5	Mousse Mandarine 100%	1000		400	280	300	40	800			2 820
Orange 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Mousse Orange 100%	1000		390	280	300	40	800			2 810
Orange sanguine 100%	-	12	3.2 +/-0.5	Mousse Orange sanguine 100%	1000		400	280	300	40	800			2 820
Pamplemousse 100%	-	12	2.9 +/-0.5	Mousse Pamplemousse 100%	1000		400	280	300	40	800			2 820
Sudachi 100%	-	7	2.0 +/-0.5	Mousse Sudachi 100%	500			900	350	65	800	500	300	3 415
Yuzu 100%	-	8	2.5 +/-0.5	Mousse Yuzu 100%	500			900	300	65	800	500	300	3 365
Purées de fruits exotiques				MOUSSES fruits exotiques										
Ananas	10%	22	3.5 +/-0.5	Mousse Ananas	1000		180	250	200	40	850			2 520
Banane 100%	-	22	4.7 +/-0.5	Mousse Banane 100%	1000			350		30	750			2 130
Fruits exotiques	10%	25	3.0 +/-0.5	Mousse Fruits exotiques	1000			400		60	1200			2 660
Goyave rose 100%	-	10	3.7 +/-0.5	Mousse Goyave rose 100%	1000		200	250	300	40	800			2 590
Grenade 100%	-	15	3.3 +/-0.5	Mousse Grenade 100%	1000		200	250	200	40	850			2 540
Litchi	10%	22	3.5 +/-0.5	Mousse Litchi	1000			500		30	700			2 230
Mangue	7%	23	3.7 +/-0.5	Mousse Mangue	1000			400		60	1200			2 660
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Mousse Mangue 100%	1000		50	400		60	1200			2 710
Mangue BIO 100%	-	16	4.0 +/-0.5	Mousse Mangue BIO 100%	1000		50	400		60	1200			2 710
Papaye	10%	17	4.2 +/-0.5	Mousse Papaye	1000			500		30	700			2 230
Passion	10%	22	2.8 +/-0.5	Mousse Passion	1000		100	850	400	70	800			3 220
Passion 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Mousse Passion 100%	1000		200	850	400	70	800			3 320
Passion BIO 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Mousse Passion BIO 100%	1000		200	850	400	70	800			3 320
Purées de fruits à coque				MOUSSES fruits à coque										
Noix de coco	10%	21	6.0 +/-0.5	Mousse Noix de coco	1 000			500		60	1500			3 060
Noix de coco 100%	-	12	6.0 +/-0.5	Mousse Noix de coco 100%	1 000			500		60	1500			3 060



Recettes élaborées
par Alain Chartier



Tableaux d'utilisation



Recettes vidéos

Pâtisserie
MOUSSES

Pâtisserie

Purée de fruit				MERINGUES				Poids total en g
% sucre	° brix	PH		Purée de fruit en g	Inuline en g	Blancs secs en g		
Purées de fruits rouges				MERINGUES fruits rouges				
Cassis 100%	-	17	3.0 +/-0.5	Meringue Cassis 100%	1 000	400	75	1 475
Cerise noire 100%	-	19	3.7 +/-0.5	Meringue Cerise noire 100%	1 000	400	75	1 475
Fraise 100%	-	9	3.5 +/-0.5	Meringue Fraise 100%	1 000	400	75	1 475
Fraise BIO 100%	-	9	3.5 +/-0.5	Meringue Fraise BIO 100%	1 000	400	75	1 475
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5	Meringue Fraise Mara des Bois 100%	1 000	400	75	1 475
Framboise 100%	-	10	3.1 +/-0.5	Meringue Framboise 100%	1 000	400	75	1 475
Framboise BIO 100%	-	9	3.1 +/-0.5	Meringue Framboise BIO 100%	1 000	400	75	1 475
Purées de fruits du verger				MERINGUES fruits du verger				
Abricot 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Meringue Abricot 100%	1 000	400	75	1 475
Figue violette 100%	-	18	4.5 +/-0.5	Meringue Figue violette 100%	1 000	400	75	1 475
Mirabelle 100%	-	20	3.7 +/-0.5	Meringue Mirabelle 100%	1 000	400	75	1 475
Poire 100%	-	13	3.7 +/-0.5	Meringue Poire 100%	1 000	400	75	1 475
Pomme verte 100%	-	13	3.4 +/-0.5	Meringue Pomme verte 100%	1 000	400	75	1 475
Purées de fruits exotiques				MERINGUES fruits exotiques				
Banane 100%	-	22	4.7 +/-0.5	Meringue Banane 100%	1 000	400	75	1 475
Goyave rose 100%	-	10	3.7 +/-0.5	Meringue Goyave rose 100%	1 000	400	75	1 475
Grenade 100%	-	15	3.3 +/-0.5	Meringue Grenade 100%	1 000	400	75	1 475
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Meringue Mangue 100%	1 000	400	75	1 475
Mangue Bio 100%	-	16	4.0 +/-0.5	Meringue Mangue BIO 100%	1 000	400	75	1 475
Passion 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Meringue Passion 100%	1 000	400	75	1 475
Passion Bio 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Meringue Passion BIO 100%	1 000	400	75	1 475



Tableaux d'utilisation



Recettes vidéos

Pâtisserie
Meringues

Recettes élaborées
par Alain Chartier

