

PÂTISSERIE CRÉMEUX

Purée de fruit	% sucre	°Brix	PH	CRÉMEUX	Purée de fruit en g	Eau en g	Sucre en g	Pectine NH en g	Jaunes d'œufs en g	Beurre en g	Stabilisant sorbet en g	Poids total en g
Purées de fruits rouges				CRÉMEUX fruits rouges								
Cassis 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Crèmeux Cassis 100%	650		150	13	90	140	5	1 048
Cerise noire 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Crèmeux Cerise noire 100%	630		150	13	90	140	5	1 028
Fraise 100%	-	9	3.3 +/-0.5	Crèmeux Fraise 100%	630		140	13	90	140	5	1 018
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5	Crèmeux Fraise Mara des Bois 100%	630		140	13	90	140	5	1 018
Fraise des bois	10%	19	3.4 +/-0.5	Crèmeux Fraise des bois	630		90	13	90	140	5	968
Framboise 100%	-	10	3.0 +/-0.5	Crèmeux Framboise 100%	620		150	13	90	140	5	1 018
Framboise 100%		10	3.0 +/-0.5	Crèmeux Framboise 100%	620		150	13	90	140	5	1 018
Fruits rouges	10%	19	3.1 +/-0.5	Crèmeux Fruits rouges	680		90	13	90	140	5	1 018
Fruits rouges 100%	-	10	2.8 +/-0.5	Crèmeux Fruits rouges 100%	620		150	13	90	140	5	1 018
Griotte	10%	25	3.2 +/-0.5	Crèmeux Griotte	630		90	13	90	140	5	968
Griotte 100%	-	16	3.0 +/-0.5	Crèmeux Griotte 100%	630		150	13	90	140	5	1 028
Mûre	10%	22	3.3 +/-0.5	Crèmeux Mûre	630		90	13	90	140	5	968
Mûre 100%	-	12	3.0 +/-0.5	Crèmeux Mûre 100%	630		150	13	90	140	5	1 028
Myrtille sauvage	10%	18	3.0 +/-0.5	Crèmeux Myrtille sauvage	630		90	13	90	140	5	968
Myrtille sauvage 100%	-	12	2.9 +/-0.5	Crèmeux Myrtille sauvage 100%	630		150	13	90	140	5	1 028
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		110	16	90	140	5	1 031
Figue violette 100%	-	20	4.5 +/-0.5	Crèmeux Figue violette 100%	710		110	12	90	140	5	1 067
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%	-	21	3.7 +/-0.5	Crèmeux Mirabelle 100%	690		110	15	90	140	5	1 050
Pêche blanche	10%	19	3.7 +/-0.5	Crèmeux Pêche blanche	690		60	16	90	140	5	1 001
Pêche blanche 100%	-	12	3.7 +/-0.5	Crèmeux Pêche blanche 100%	670		110	16	90	140	5	1 031
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		110	16	90	140	5	1 061
Pomme verte 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Crèmeux Pomme verte 100%	700		110	16	90	140	5	1 061
Rhubarbe rouge	10%	14	2.9 +/-0.5	Crèmeux Rhubarbe rouge	200	200	60	12	90	140	8	710
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%	-	8	2.2 +/-0.5	Crèmeux Citron jaune 100%	280	340	140	20	90	140	12	1 022
Citron vert 100%	-	9	2.3 +/-0.5	Crèmeux Citron vert 100%	280	340	140	20	90	140	12	1 022
Kalamansi 100%	-	8	2.3 +/-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
Ananas 100%	-	13	3.6 +/-0.5	Crèmeux Ananas 100%	680		130	16	90	140	5	1 061
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 100%	-	16	3.0 +/-0.5	Crèmeux Fruits exotiques 100%	680		120	16	90	140	5	1 051
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	4.2 +/-0.5	Crèmeux Litchi	650		60	19	90	140	5	964
Litchi 100%	-	14	4.2 +/-0.5	Crèmeux Litchi 100%	650		120	19	90	140	5	1 024
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
Papaye	10%	17	4.2 +/-0.5	Crèmeux Papaye	670		60	16	90	140	5	981
Passion 100%	-	13	2.7 +/-0.5	Crèmeux Passion 100%	300	390	60	15	90	140	5	1 000
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

PÂTISSERIE MOUSSES

Purée de fruit	% sucre	°Brix	PH	MOUSSES	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 sirop en g	Eau en g	Poids total en g
Purées de fruits rouges				MOUSSES fruits rouges										
Cassis	10%	24	2.8 +/-0.5	Mousse Cassis	1 000		75	750	280	60	800			2 965
Cassis 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Mousse Cassis 100%	1 000		145	750	300	60	800			3 055
Cerise noire 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Mousse Cerise noire 100%	1 000		50	325		40	900			2 315
Fraise	10%	17	3.3 +/-0.5	Mousse Fraise	1 000			300		38	900			2 238
Fraise 100%	-	9	3.3 +/-0.5	Mousse Fraise 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	3.0 +/-0.5	Mousse Framboise	1 000			350		32	700			2 082
Framboise 100%	-	10	3.0 +/-0.5	Mousse Framboise 100%	1 000		100	350		32	700			2 182
Framboise 100%	 -	10	3.0 +/-0.5	Mousse Framboise 100%	1 000		75	350		32	700			2 157
Fruits rouges	10%	19	3.1 +/-0.5	Mousse Fruits rouges	1 000			300		38	900			2 238
Fruits rouges 100%	-	10	2.8 +/-0.5	Mousse Fruits rouges 100%	1 000		75	350		38	900			2 363
Griotte	10%	25	3.2 +/-0.5	Mousse Griotte	1 000			300		38	900			2 238
Griotte 100%	-	16	3.0 +/-0.5	Mousse Griotte 100%	1 000		75	350		34	900			2 359
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
Mûre 100%	-	12	3.0 +/-0.5	Mousse Mûre 100%	1 000		75	350		38	900			2 363
Myrtille sauvage	10%	18	3.0 +/-0.5	Mousse Myrtille sauvage	1 000			300		38	900			2 238
Myrtille sauvage 100%	-	12	2.9 +/-0.5	Mousse Myrtille sauvage 100%	1 000		75	350		38	900			2 363
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%	-	20	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%	-	21	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 blanche 100%	-	12	3.7 +/-0.5	Mousse Pêche blanche 100%	1 000		75	300		32	700			2 107
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	1 000			2 886
Pomme verte 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Mousse Pomme verte 100%	1 000	50		800		36	1 000			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%	-	8	2.2 +/-0.5	Mousse Citron jaune 100%	1 000		100	850	400	70	800			3 220
Citron vert 100%	-	9	2.3 +/-0.5	Mousse Citron vert 100%	1 000		300	900	300	65	800			3 365
Kalamansi 100%	-	8	2.3 +/-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	3.3 +/-0.5	Mousse Mandarine 100%	1 000		400	280	300	40	800			2 820
Orange 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Mousse Orange 100%	1 000		390	280	300	40	800			2 810
Orange sanguine 100%	-	12	3.2 +/-0.5	Mousse Orange sanguine 100%	1 000		400	280	300	40	800			2 820
Pamplemousse 100%	-	12	2.9 +/-0.5	Mousse Pamplemousse 100%	1 000		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	1 000		180	250	200	40	850			2 520
Ananas 100%	-	13	3.6 +/-0.5	Mousse Ananas 100%	1 000		180	300	200	40	850			2 570
Banane 100%	-	22	4.7 +/-0.5	Mousse Banane 100%	1 000			350		30	750			2 130
Fruits exotiques 100%	-	16	3.0 +/-0.5	Mousse Fruits exotiques 100%	1 000		100	400		60	1 200			2 760
Goyave rose 100%	-	10	3.7 +/-0.5	Mousse Goyave rose 100%	1 000		200	250	300	40	800			2 590
Grenade 100%	-	15	3.3 +/-0.5	Mousse Grenade 100%	1 000		200	250	200	40	850			2 540
Litchi	10%	22	4.2 +/-0.5	Mousse Litchi	1 000			500		30	700			2 230
Litchi 100%	-	14	4.2 +/-0.5	Mousse Litchi 100%	1 000		80	500		30	700			2 310
Mangue	7%	23	3.7 +/-0.5	Mousse Mangue	1 000			400		60	1 200			2 660
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Mousse Mangue 100%	1 000		50	400		60	1 200			2 710
Papaye	10%	17	4.2 +/-0.5	Mousse Papaye	1 000			500		30	700			2 230
Passion	10%	22	2.8 +/-0.5	Mousse Passion	1 000		100	850	400	70	800			3 220
Passion 100%	-	13	2.7 +/-0.5	Mousse Passion 100%	1 000		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	1 500			3 060
Noix de coco 100%	-	12	6.0 +/-0.5	Mousse Noix de coco 100%	1 000			500		60	1 500			3 060

PÂTISSERIE CONFITS

Purée de fruit	% sucre	°Brix	PH	CONFITS	Purée de fruit en g	Sucre en g	Poire en g	Glucose atomisé en g	Pectine NH en g	Jus de citron en g	Gélatine en g	Poids total en g
Purées de fruits rouges				CONFITS fruits rouges								
Cassis 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Confit Cassis 100%	750	115		115	12	8		1 000
Cerise noire 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Confit Cerise noire 100%	750	115		115	12	8		1 000
Fraise 100%	-	9	3.3 +/-0.5	Confit Fraise 100%	750	115		115	12	8		1 000
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5	Confit Fraise Mara des Bois 100%	750	115		115	12	8		1 000
Fraise des bois	10%	19	3.4 +/-0.5	Confit Fraise des bois	750	85		85	12	8		940
Framboise	10%	19	3.0 +/-0.5	Confit Framboise	750	85		85	12	8		940
Framboise 100%	-	10	3.0 +/-0.5	Confit Framboise 100%	750	115		115	12	8		1 000
Framboise 100%		10	3.0 +/-0.5	Confit Framboise 100%	750	115		115	12	8		1 000
Fruits rouges	10%	19	3.1 +/-0.5	Confit Fruits rouges	750	85		85	12	8		940
Fruits rouges 100%	-	10	2.8 +/-0.5	Confit Fruits rouges 100%	750	115		115	12	8		1 000
Griotte	10%	25	3.2 +/-0.5	Confit Griotte	750	85		85	12	8		940
Griotte 100%	-	16	3.0 +/-0.5	Confit Griotte 100%	750	115		115	12	8		1 000
Groseille	10%	20	2.9 +/-0.5	Confit Groseille	750	85		85	12	8		940
Mûre	10%	22	3.3 +/-0.5	Confit Mûre	750	85		85	12	8		940
Mûre 100%	-	12	3.0 +/-0.5	Confit Mûre 100%	750	115		115	12	8		1 000
Myrtille sauvage	10%	18	3.0 +/-0.5	Confit Myrtille sauvage	750	85		85	12	8		940
Myrtille sauvage 100%	-	12	2.9 +/-0.5	Confit Myrtille sauvage 100%	750	115		115	12	8		1 000
Purées de fruits du verger				CONFITS fruits du verger								
Abricot	10%	20	3.2 +/-0.5	Confit Abricot	750	85		85	12	8		940
Abricot 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Confit Abricot 100%	750	115		115	12	8		1 000
Figue violette 100%	-	20	4.5 +/-0.5	Confit Figue violette 100%	750	115		115	12	8		1 000
Pêche blanche	10%	19	3.7 +/-0.5	Confit Pêche blanche	750	85		85	12	8		940
Pêche blanche 100%	-	12	3.7 +/-0.5	Confit Pêche blanche 100%	750	115		115	12	8		1 000
Pêche de vigne	10%	19	3.4 +/-0.5	Confit Pêche de vigne	750	85		85	12	8		940
Poire 100%	-	13	3.7 +/-0.5	Confit Poire 100%	750	115		115	12	8		1 000
Pomme verte 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Confit Pomme verte 100%	750	115		115	12	8		1 000
Purées d'agrumes				CONFITS agrumes								
Bergamote 100%	-	9	2.5 +/-0.5	Confit Bergamote 100%	455	140	245	150	14		2	1 006
Citron jaune 100%	-	8	2.2 +/-0.5	Confit Citron jaune 100%	455	140	245	150	14		2	1 006
Citron vert 100%	-	9	2.3 +/-0.5	Confit Citron vert 100%	455	145	245	150	14		2	1 011
Kalamansi 100%	-	8	2.3 +/-0.5	Confit Kalamansi 100%	455	145	245	150	14		2	1 011
Konatsu 100%	-	11	2.5 +/-0.5	Confit Konatsu 100%	455	145	245	150	14		2	1 011
Mandarine 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Confit Mandarine 100%	750	115		115	15	8		1 003
Orange 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Confit Orange 100%	750	115		115	15	8		1 003
Orange sanguine 100%	-	12	3.2 +/-0.5	Confit Orange sanguine 100%	750	115		115	15	8		1 003
Pamplemousse 100%	-	12	2.9 +/-0.5	Confit Pamplemousse 100%	750	130		130	15			1 025
Sudachi 100%	-	7	2.0 +/-0.5	Confit Sudachi 100%	455	145	245	150	14		2	1 011
Yuzu 100%	-	8	2.5 +/-0.5	Confit Yuzu 100%	455	145	245	150	14		2	1 011
Purées de fruits exotiques				CONFITS fruits exotiques								
Ananas	10%	22	3.5 +/-0.5	Confit Ananas	750	85		85	12		8	940
Ananas 100%	-	13	3.6 +/-0.5	Confit Ananas 100%	750	115		115	12		8	1 000
Banane 100%	-	22	4.7 +/-0.5	Confit Banane 100%	750	115		115	12		8	1 000
Cactus 100%	-	12	4.3 +/-0.5	Confit Cactus 100%	750	115		115	16	8	8	1 012
Fruits exotiques 100%	-	16	3.0 +/-0.5	Confit Fruits exotiques 100%	750	115		115	12		8	1 000
Litchi	10%	22	4.2 +/-0.5	Confit Litchi	750	85		85	16	8	8	952
Litchi 100%	-	14	4.2 +/-0.5	Confit Litchi 100%	750	115		115	12	8	8	1 008
Mangue	7%	23	3.7 +/-0.5	Confit Mangue	750	100		100	12		8	970
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Confit Mangue 100%	750	115		115	12		8	1 000
Passion	10%	22	2.8 +/-0.5	Confit Passion	500	130		150	14		8	802
Passion 100%	-	13	2.7 +/-0.5	Confit Passion 100%	500	150		150	14		8	822
Purées de fruits à coque				CONFITS fruits à coque								
Noix de coco 100%	-	12	6.0 +/-0.5	Confit Noix de coco 100%	750	115		115	30		8	1 018

PÂTISSERIE GLAÇAGES

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				GLAÇAGES fruits rouges								
Cassis 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Glaçage Cassis 100%	400	320	130	130	9		5	994
Cerise noire 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Glaçage Cerise noire 100%	450	240	130	130	9		5	964
Fraise 100%	-	9	3.3 +/-0.5	Glaçage Fraise 100%	400	240	130	130	9	16	5	930
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5	Glaçage Fraise Mara des Bois 100%	400	240	130	130	9	16	5	930
Framboise 100%	-	10	3.0 +/-0.5	Glaçage Framboise 100%	460	240	130	130	9	8	5	982
Framboise 100%	-	10	3.0 +/-0.5	Glaçage Framboise 100%	460	240	130	130	9	8	5	982
Purées de fruits du verger				GLAÇAGES fruits du verger								
Abricot 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Glaçage Abricot 100%	430	220	130	130	9	20	5	944
Pêche blanche 100%	10%	19	3.7 +/-0.5	Glaçage Pêche blanche 100%	420	220	105	130	9	20	5	909
Pêche blanche 100%	-	12	3.7 +/-0.5	Glaçage Pêche blanche 100%	420	220	130	130	9	20	5	934
Pêche de vigne 100%	10%	19	3.4 +/-0.5	Glaçage Pêche de vigne 100%	420	220	105	130	9	20	5	909
Poire 100%	-	13	3.7 +/-0.5	Glaçage Poire 100%	400	220	130	130	9	20	5	914
Pomme verte 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Glaçage Pomme verte 100%	400	230	130	130	9	20	5	924
Purées d'agrumes				GLAÇAGES agrumes								
Bergamote 100%	-	9	2.5 +/-0.5	Glaçage Bergamote 100%	100	400	200	130	9		5	844
Citron jaune 100%	-	8	2.2 +/-0.5	Glaçage Citron jaune 100%	200	310	180	130	9		5	834
Citron vert 100%	-	9	2.3 +/-0.5	Glaçage Citron vert 100%	200	310	180	130	9		5	834
Kalamansi 100%	-	8	2.3 +/-0.5	Glaçage Kalamansi 100%	100	400	200	130	9		5	844
Konatsu 100%	-	11	2.5 +/-0.5	Glaçage Konatsu 100%	100	400	200	130	9		5	844
Mandarine 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Glaçage Mandarine 100%	430	110	130	130	9		5	814
Orange 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Glaçage Orange 100%	400	120	130	130	9		5	794
Orange sanguine 100%	-	12	3.2 +/-0.5	Glaçage Orange sanguine 100%	400	120	130	130	9		5	794
Sudachi 100%	-	7	2.0 +/-0.5	Glaçage Sudachi 100%	100	400	200	130	9		5	844
Yuzu 100%	-	8	2.5 +/-0.5	Glaçage Yuzu 100%	100	400	200	130	9		5	844
Purées de fruits exotiques				GLAÇAGES fruits exotiques								
Fruits exotiques 100%	-	16	3.0 +/-0.5	Glaçage Fruits exotiques 100%	400	150	130	130	9		5	824
Mangue 100%	7%	23	3.7 +/-0.5	Glaçage Mangue 100%	400	150	105	130	9		5	799
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Glaçage Mangue 100%	400	150	130	130	9		5	824
Passion 100%	-	13	2.7 +/-0.5	Glaçage Passion 100%	200	310	180	130	9		5	834
Purées de fruits à coque				GLAÇAGES fruits à coque								
Noix de coco 100%	-	12	6.0 +/-0.5	Glaçage Noix de coco 100%	400	320	130	130	9		5	994



LES CONSEILS DE NOS AMBASSADEURS, POUR UN GLAÇAGE AUX FRUITS, BIEN BRILLANT :

Pour réaliser un glaçage aux fruits bien brillant et exempt de bulles, chauffez votre glaçage à 40-45 °C et mixez-le sans incorporer d'air. Versez le glaçage sur l'entremets bien congelé et lissez immédiatement à l'aide d'une palette pour uniformiser l'épaisseur.

PÂTISSERIE MERINGUES

Purée de fruit	% sucre	°Brix	PH	MERINGUES	Purée de fruit en g	Sucre en g	Inuline en g	Blancs secs en g	Poids total en g
Purées de fruits rouges				MERINGUES fruits rouges					
Cassis 100%	-	14	2.8 +/-0.5	Meringue Cassis 100%	1 000	200	200	90	1 490
Cerise noire 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Meringue Cerise noire 100%	1 000	200	200	90	1 490
Fraise 100%	-	9	3.3 +/-0.5	Meringue Fraise 100%	1 000	200	200	90	1 490
Fraise Mara des Bois 100%	-	8	3.5 +/-0.5	Meringue Fraise Mara des Bois 100%	1 000	200	200	90	1 490
Framboise 100%	-	10	3.0 +/-0.5	Meringue Framboise 100%	1 000	200	200	90	1 490
Framboise 100%		10	3.0 +/-0.5	Meringue Framboise 100%	1 000	200	200	90	1 490
Purées de fruits du verger				MERINGUES fruits du verger					
Abricot 100%	-	12	3.3 +/-0.5	Meringue Abricot 100%	1 000	200	200	90	1 490
Figue violette 100%	-	20	4.5 +/-0.5	Meringue Figue violette 100%	1 000	200	200	90	1 490
Mirabelle 100%	-	21	3.7 +/-0.5	Meringue Mirabelle 100%	1 000	200	200	90	1 490
Poire 100%	-	13	3.7 +/-0.5	Meringue Poire 100%	1 000	200	200	90	1 490
Pomme verte 100%	-	12	3.4 +/-0.5	Meringue Pomme verte 100%	1 000	200	200	90	1 490
Purées de fruits exotiques				MERINGUES fruits exotiques					
Banane 100%	-	22	4.7 +/-0.5	Meringue Banane 100%	1 000	200	200	90	1 490
Goyave rose 100%	-	10	3.7 +/-0.5	Meringue Goyave rose 100%	1 000	200	200	90	1 490
Grenade 100%	-	15	3.3 +/-0.5	Meringue Grenade 100%	1 000	200	200	90	1 490
Mangue 100%	-	17	3.7 +/-0.5	Meringue Mangue 100%	1 000	200	200	90	1 490
Passion 100%	-	13	2.7 +/-0.5	Meringue Passion 100%	1 000	200	200	90	1 490



LES CONSEILS DE NOS AMBASSADEURS, POUR UNE CONSERVATION OPTIMALE DES MERINGUES AUX FRUITS :

Afin de conserver vos meringues le plus longtemps possible après cuisson, stockez-les dans une boîte hermétique et en étuve.