



# Préparations pour Desserts

Protocoles & Inspirations recettes





Vos 2 partenaires de confiance pour une carte des desserts de qualité.

L'engouement des Français pour les desserts ne cesse de croître ! Et pour cause : ils en consomment deux fois plus que leurs voisins européens !

Pour vous, professionnels de la restauration, il est donc indispensable de proposer une carte des desserts capable de séduire les convives même quand on n'a pas le temps ou les moyens de les faire soi-même.

Faire le choix des aides culinaires Président Professionnel et Galbani Professionale, c'est l'assurance de proposer des desserts variés de qualité, proches du fait maison tout en gagnant en praticité de mise en œuvre et en ayant une bonne maîtrise des coûts portions.

APPAREILS A DESSERTS

LES ITALIENS

ACCOMPAGNEMENTS

APPAREILS À CRÈME BRÛLÉE . . . . . 4

APPAREIL À TARTE AU CITRON . . . . . 6

APPAREIL À MOUSSE AU CHOCOLAT . . 8

APPAREIL À CHEESECAKE . . . . . 10

TIRAMISÙ AL MASCARPONE . . . . . 12

PANNA COTTA . . . . . 14

CRÈME FOUETTÉE  
À LA VANILLE BOURBON . . . . . 17

CRÈME ANGLAISE . . . . . 18

LA ROUE DES ACCORDS . . . . . 20

APPAREILS À CRÈME BRÛLÉE



BRIQUE 1L UHT

PRODUIT

- Une texture ferme & fondante en bouche
- Le bon goût des arômes naturels

PERFORMANCE

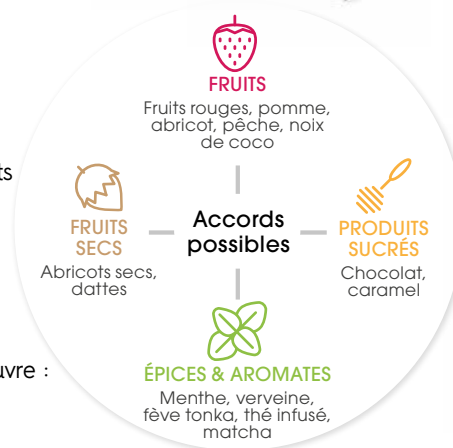
- Rapidité de mise en œuvre : couler, chauffer, verser et c'est prêt !
- Tient la caramélisation jusqu'à 180°C
- Prise en masse rapide en 4h et 2h seulement pour les petits contenants
- Maîtrise du coût portion : 1L = 10 desserts

CRÉATIVITÉ

- Personnalisable à souhait
- Une multitude de mise en œuvre : remise en T°, siphonnable, foisonnable, pochable.



VANILLE



PISTACHE



CARAMEL

**FRUITS SECS**  
Noix, pistache

**PRODUITS SUCRÉS**  
Chocolat, pralin, sucre roux

**FRUITS**  
Citron, fruits rouges (fraise, framboise, cerise)

**ÉPICES & AROMATES**  
Sel de Guérande, fleur de sel

**PRODUITS SUCRÉS**  
Biscuits

**FRUITS**  
Poire, pomme, banane, kiwi

INSPIRATIONS DESSERTS :

des idées simples & rapides pour décliner une multitude de recettes...



Inspiration Crème

Crème brûlée vanille

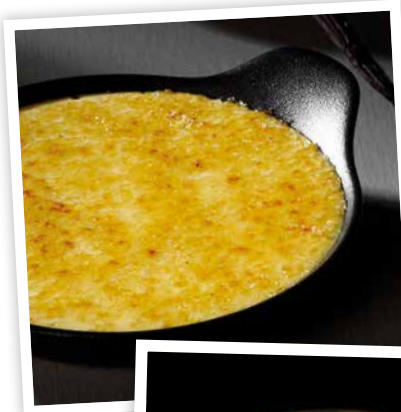
INGRÉDIENTS

Pour 10 crèmes :

- 1 brique Crème Brûlée vanille
- Cassonade

PRÉPARATION

- 1 Faire chauffer jusqu'aux premières fumées.
- 2 Couler dans des moules à crème brûlée puis mettre au froid 4h.
- 3 Recouvrir d'une fine couche de cassonade puis faire caraméliser au chalumeau.



Inspiration Verrine

Verrine 3 saveurs

INGRÉDIENTS

Pour 75 verrines :

- 1 brique crème brûlée vanille
- 1 brique crème brûlée pistache
- 1 brique crème brûlée caramel

PRÉPARATION

- 1 Faire chauffer le premier parfum jusqu'aux premières fumées.
- 2 Couler 1 couche dans les verrines, puis laisser refroidir 1h.
- 3 Reproduire les étapes 1 et 2 avec les deux autres parfums.



Inspiration Tarte

Tarte pistache framboise

INGRÉDIENTS

Pour 16 tartelettes :

- 1 brique Crème Brûlée Pistache
- 160g de confiture de framboise
- 720g de framboises

PRÉPARATION

- 1 Recouvrir les fonds de tarte de confiture de framboise.
- 2 Chauffer l'appareil à dessert jusqu'à la fonte totale, couler dans les tartelettes, puis mettre au froid 4h.
- 3 Décorer d'une framboise que vous pouvez remplir de coulis.



PROTOCOLE

APPAREILS À CRÈME BRÛLÉE



PROTOCOLE FONTE

Verser, chauffer, dresser et c'est prêt !

Pour 10 crèmes brûlées :

- 1 Pour faciliter le démoulage et limiter les pertes matière, utiliser une maryse large pour extraire la préparation en totalité. Découper la brique sur toute la largeur pour versement en une seule fois.  
Astuce : passer chaque face de la brique quelques secondes sous l'eau chaude.
- 2 Chauffer la préparation à feu moyen dans une casserole jusqu'aux premières fumées (environ 70°C) en remuant avec une spatule. La crème doit être complètement liquide. **OU** verser la préparation dans un contenant et couvrir, puis 4 minutes au four micro-ondes. Pour les gros volumes verser vos briques en bac gastronome fermé et chauffer au four vapeur jusqu'à 70°C à cœur.
- 3 Verser immédiatement la préparation dans le contenant de votre choix.



- 4 Réserver au frais 4°C pendant 4h minimum.  
**Refroidir selon les normes HACCP**

- 5 Juste au moment de servir, recouvrir d'une fine couche homogène de cassonade et caraméliser immédiatement quelques secondes. Envoyer.



PROTOCOLE SECONDAIRE

En verrine & petit pot

- 1 Ouvrir la brique sur la longueur et verser l'appareil dans une casserole.
- 2 Faire chauffer à feu moyen dans une casserole en remuant régulièrement avec une spatule jusqu'à frémissance (70°C) : l'appareil doit être bien lisse et bien liquide.
- 3 Mouler les verrines préalablement préparées.
- 4 Laisser prendre au froid 2h minimum.



Coût portion maîtrisé !  
1L = 10 crèmes brûlées



APPAREIL À TARTE AU CITRON DE SICILE



BRIQUE 1L UHT

PRODUIT

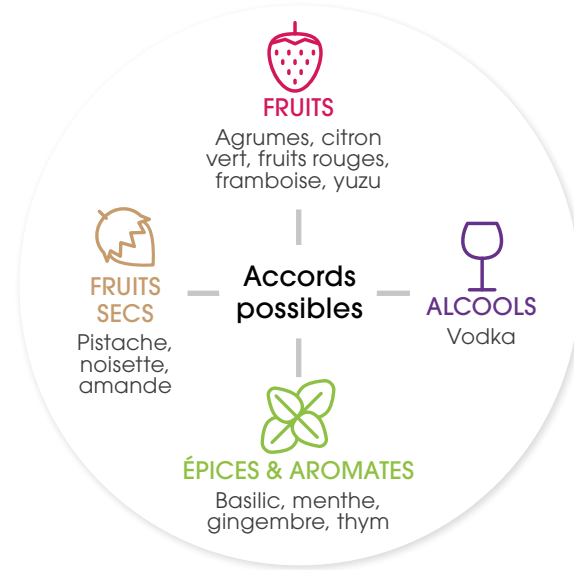
- Une origine citron de Sicile à valoriser sur les cartes
- Une texture crémeuse et fondante en bouche
- Le goût du citron fraîchement acidulé

PERFORMANCE

- Un appareil, 2 modes de mise en œuvre : fonte ou usage sortie de brique

CRÉATIVITÉ

- Grande variété d'usages : tarte, verrine, fourrage de beignets ou macarons
- Pour plus de gourmandise ajouter de la meringue en topping



INSPIRATIONS DESSERTS :

des idées simples & rapides pour décliner une multitude de recettes...



Inspiration Tarte  
**Tarte citron framboise**

INGRÉDIENTS

Pour 16 tartelettes :

- 1 brique Tarte Citron
- 160g de confiture de framboise
- 720g de framboises

PRÉPARATION

- 1 Chauffer la préparation dans une casserole à feu doux puis verser dans les tartelettes.
- 2 Laisser refroidir puis recouvrir d'une légère couche de confiture.
- 3 Décorer avec une dizaine de framboises fraîches.



Inspiration Verrine  
**Verrine agrumes passion**

INGRÉDIENTS

Pour 25 verrines :

- 1 brique Tarte Citron
- 25 sablés bretons (1 paquet)
- 4 oranges
- 3 pamplemousses
- 3 fruits de la passion

PRÉPARATION

- 1 Passer la préparation au siphon et verser le contenu dans les verrines.
- 2 Émietter les biscuits façon « crumble » et en recouvrir les verrines.
- 3 Décorer avec des morceaux de fruits en topping avant de servir.



Inspiration Gourmande  
**Beignet citron**

INGRÉDIENTS

Pour 30 beignets :

- 1 brique Tarte Citron
- Une trentaine de beignets nature

PRÉPARATION

- 1 Remplir votre poche à douille avec l'appareil citron.
- 2 Créer une ouverture dans le dessous des beignets (fontionne également avec des macarons par exemple)
- 3 Fourrer et c'est prêt.



PROTOCOLE

APPAREIL À TARTE AU CITRON DE SICILE

**PROTOCOLE FONTE**  
Verser, chauffer, dresser et c'est prêt !

Pour 16 tartelettes :

- 1 Pour faciliter le démoulage et limiter les pertes matière, utiliser une maryse large pour extraire la préparation en totalité. Découper la brique sur toute la largeur pour versement en une seule fois.  
Astuce : passer chaque face de la brique quelques secondes sous l'eau chaude.
- 2 Chauffer la préparation dans une casserole à feu doux, en remuant avec une spatule jusqu'à ce qu'elle devienne totalement liquide (60°C +/- 5°C). Ne pas porter l'appareil à ébullition.  
Astuce : pour les gros volumes verser vos briques en bac gastronome fermé et chauffer au four vapeur jusqu'à (60°C +/- 5°C) à cœur.
- 3 Verser l'appareil dans un des fonds de tartelette cuits. Refroidir selon les normes HACCP.  
NB : « laisser reposer le produit 10 à 20 mn » avant de les stocker au froid.
- 4 Réserver au frais 4°C pendant 4h minimum.



Coût portion maîtrisé !  
1L = 16 tartelettes



**PROTOCOLE BRUT**

- 1 Idéalement, placer la brique 12h à 4°C avant mise en œuvre, ainsi une préparation fraîche sera plus appréciée lors de la consommation.
- 2 Pour faciliter le démoulage et limiter les pertes matière, utiliser une maryse large pour extraire la préparation en totalité.
- 3 Verser l'appareil dans une poche à douille.
- 4 Garnir vos choux, beignets, macarons.

APPAREIL À MOUSSE AU CHOCOLAT



BRIQUE 1L UHT

PRODUIT

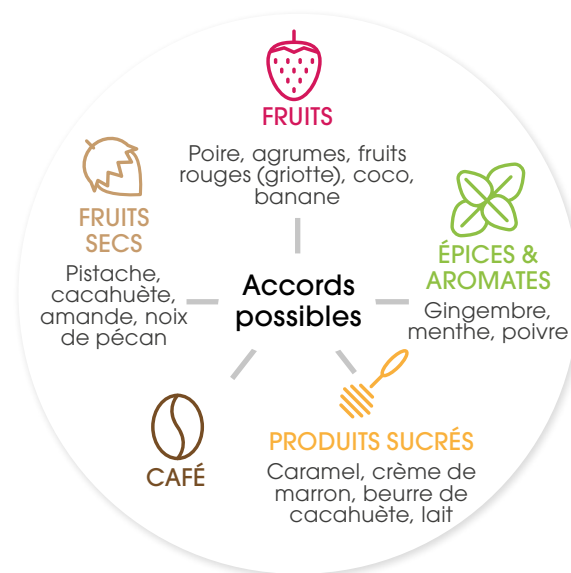
- 70% de cacao pour une signature chocolat intense
- Usages variés : tarte, entremet, glaçage

PERFORMANCE

- Résultat garanti : mousse ferme & onctueuse en 3 minutes
- Mise en œuvre rapide de 20 desserts

CRÉATIVITÉ

- Une préparation, plusieurs applications :
  - Pour une mousse au chocolat au lait, incorporer 10% de lait froid dans le batteur avec la préparation.
  - Parfait également en usages tarte, verrine ou glaçage



PROTOCOLE

APPAREIL À MOUSSE AU CHOCOLAT



PROTOCOLE FOISONNEMENT

Foisonner, dresser, réserver et c'est prêt !

Pour 15/20 mousses de 80ml :

- 1 Bien conserver le produit au frais entre 4°C avant utilisation. Découper la brique sur toute la largeur pour versement en une seule fois.  
ASTUCE : passer chaque face de la brique quelques secondes sous l'eau chaude.
- 2 Fouetter à vitesse max pendant 3 minutes.
- 3 Mouler la préparation foisonnée à la poche ou à la cuillère.
- 4 Réserver au frais entre 4°C pendant 4h. Avant de servir, réserver la préparation foisonnée au froid pour obtenir une mousse aérée.  
ASTUCE mousse chocolat au lait (20 mousses de 80ml pour 1L) : incorporer 10% de lait froid dans le batteur avec la préparation. Fouetter à vitesse lente pendant 15 sec pour homogénéiser, puis à vitesse maximale pendant 3 minutes.



INSPIRATIONS DESSERTS :

des idées simples & rapides pour décliner une multitude de recettes...



Inspiration Biscuit

Financier ganache chocolat

INGRÉDIENTS

- Pour 100 financiers :
- 1 brique Mousse Chocolat
  - 300g de noisettes concassées

PRÉPARATION

- 1 Remplir une poche à douille avec l'appareil chocolat
- 2 Décorer vos financiers ou tout autre gâteau ou biscuit avec l'appareil
- 3 Saupoudrer de noisettes ou de pistaches concassées



Inspiration Mousse

Mousse chocolat poire et éclats de caramel

INGRÉDIENTS

- Pour 10 bodegas :
- 1 brique Mousse Chocolat
  - 5 poires Conférence
  - 1 sachet d'éclat de caramel

PRÉPARATION

- 1 Foisonner la mousse pendant 4 minutes à vitesse max.
- 2 Déposer quelques copeaux de poire puis recouvrir de mousse en vous servant d'une poche à douille cannelée.
- 3 Disposer quelques lamelles de poires en topping.
- 4 Saupoudrer le tout d'éclats de caramel.



Inspiration Tarte

Tarte chocolat speculoos

INGRÉDIENTS

- Pour 12 tartelettes :
- 1 brique Mousse Chocolat
  - 250g de pâte à speculoos

PRÉPARATION

- 1 Recouvrir le fond de tarte de pâte à speculoos.
- 2 Faire chauffer l'appareil jusqu'aux premières fumées puis couler dans la tarte.
- 3 Réserver au froid 4h et c'est prêt



PROTOCOLE FONTE

- 1 Découper la brique sur toute la largeur pour versement en une seule fois.
- 2 Chauffer la préparation à feu moyen dans une casserole jusqu'aux premières fumées (environ 70°C) en remuant avec une spatule. La crème doit être complètement liquide.  
**OU** verser la préparation dans un contenant et couvrir, puis 4 minutes au four micro-ondes.
- 3 Couler immédiatement sans laisser tiédir pour un aspect lisse et brillant en surface dans le contenant de votre choix (une tarte, tartelette ou verrine).
- 4 Laisser prendre au froid 4h minimum.

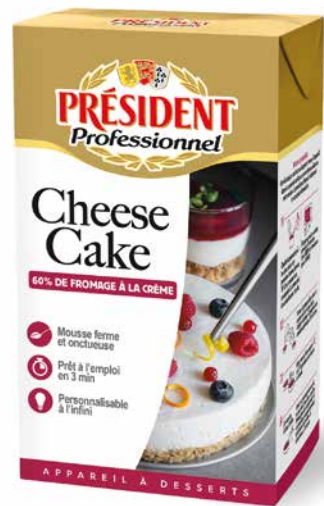


PROTOCOLE BRUT

- 1 Idéalement, placer la brique 12h à 4°C avant mise en œuvre, ainsi une préparation fraîche sera plus appréciée lors de la consommation.
- 2 Avec une maryse large, extraire la préparation en totalité de la brique.
- 3 Verser l'appareil à mousse au chocolat dans une poche à douille.
- 4 Garnir vos choux, beignets, macarons, biscuits... ou utiliser la préparation pour une finition décor.



APPAREIL À CHEESECAKE



BRIQUE 1L UHT

PRODUIT

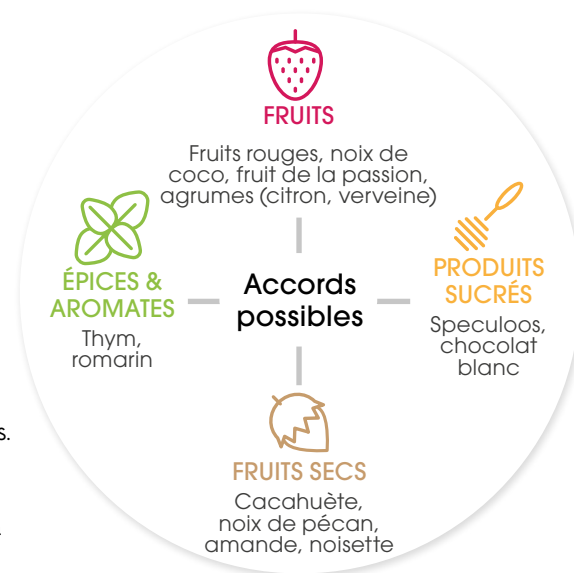
- Prêt à l'emploi et sans cuisson
- 60% de fromage à la crème
- Goût frais légèrement acidulé

PERFORMANCE

- Texture aérée et fondante
- Mise en œuvre rapide de 12 parts

CRÉATIVITÉ

- Une préparation facilement personnalisable :
  - Aromatisé (citron, vanille, chocolat...), nappé d'un coulis de fruits, d'une sauce caramel, agrémenté de morceaux de fruits ou de biscuits.
  - Réalisé avec diverses bases biscuits (sablés, spéculoos, ...)
  - Présenté à l'assiette ou en verrine, à la part, en portion ronde ou carrée ou en gâteau entier.



INSPIRATIONS DESSERTS :

des idées simples & rapides pour décliner une multitude de recettes...



Inspiration Fraîcheur

Cheesecake citron vert passion

INGRÉDIENTS

Pour 1 gâteau (10-12 personnes) :

- 1 brique Cheesecake
- 160g de speculoos
- 160g de Tuc®
- 350g de beurre
- 3 citrons verts
- 3 fruits de la passion

PRÉPARATION

- 1 Casser les biscuits puis incorporer le beurre fondu, mouler dans un cercle sur une hauteur de 3 cm.
- 2 Foisner 4 minutes à puissance max en y incorporant la pulpe de fruits de la passion et de citron vert.
- 3 Recouvrir le biscuit de l'appareil, lisser et réserver au froid pendant 4h.



Inspiration Verrine

Verrine cheesecake myrtille

INGRÉDIENTS

Pour 25 verrines :

- 1 brique Cheesecake
- 160g de myrtilles
- Un paquet de sablés bretons
- Coulis de myrtille

PRÉPARATION

- 1 Foisner l'appareil à cheesecake 4 minutes à puissance max.
- 2 Émietter vos biscuits façon crumble.
- 3 Monter la verrine : base myrtille en fruits et coulis, puis appareil à cheesecake, et biscuits émiettés.



Inspiration Pâtisserie

Cheesecake finger à l'orange

INGRÉDIENTS

Pour 25 verrines :

- 1 brique Cheesecake
- 200g de beurre
- 200g de biscuits au choix
- 1 orange

PRÉPARATION

- 1 Mélanger les biscuits émiettés et le beurre fondu.
- 2 Foisner l'appareil avec de l'orange et des zestes d'orange.
- 3 Faire le montage : biscuit puis appareil, et réserver au froid 4h.

PROTOCOLE

APPAREIL À CHEESECAKE



PROTOCOLE FOISONNEMENT

Foisner, mouler, réserver et c'est prêt !

Pour 10 à 12 parts de 100g environ :

Au préalable, concasser 150g de biscuits (sablés du type petit beurre), puis incorporer 150g de beurre fondu et mélanger. Verser le tout dans un cercle de 22cm de diamètre et de 4,5cm de hauteur et réserver au froid.

- 1 Ouvrir la brique dans toute sa longueur et verser le contenu dans le bol du batteur. Pour faciliter le démoulage et limiter les pertes matière, utiliser une maryse large pour extraire la préparation en totalité.  
Astuce : passer chaque face de la brique quelques secondes sous l'eau chaude.
- 2 Fouetter à vitesse maximum pendant 2 minutes. Fouetter pendant 4 minutes permet d'obtenir une texture plus aérée.
- 3 Recouvrir les biscuits de la préparation immédiatement et lisser l'appareil foisné.
- 4 Faire prendre au réfrigérateur au minimum 2 heures.



PROTOCOLE FONTE

- 1 Chauffer la préparation à feu moyen dans une casserole jusqu'aux premières fumées (environ 70°C) en remuant avec une spatule. La préparation doit être complètement liquide.  
**OU** verser la préparation dans un contenant et couvrir, puis 4 minutes au four micro-ondes.
- 2 Couler immédiatement dans le contenant de votre choix (verrine, tartelette...).
- 3 Laisser prendre au froid 4h minimum.



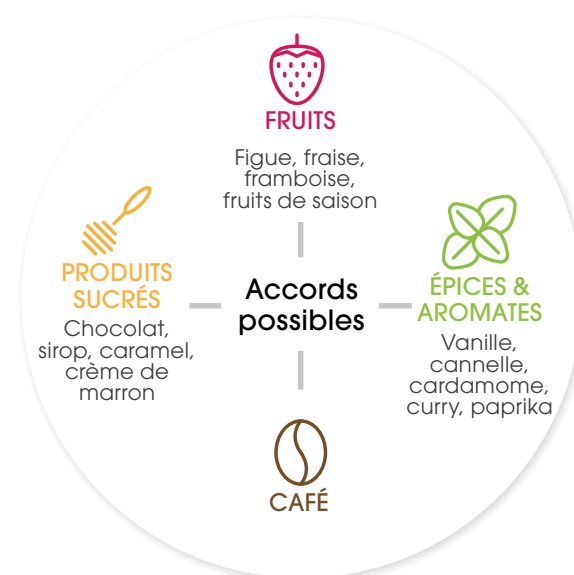
## TIRAMISÙ AL MASCARPONE



BRIQUE 1L UHT

- ◆ 65% de mascarpone, le taux le plus haut vs la concurrence
- ◆ Une texture légère et crémeuse comme la recette originale
- ◆ Facile à mettre en œuvre, 6 minutes au batteur
- ◆ Facilement personnalisable
- ◆ Coût portion maîtrisé

-DAL 1882-  
**Galbani**  
Professionale



**Inspirations desserts :**  
des idées simples & rapides pour décliner une multitude de recettes...



*Inspiration Classique*  
**TIRAMISU** (à l'assiette)

**INGRÉDIENTS**

Pour 21 portions :

- ◆ 2 briques de Tiramisu
- ◆ ½ tasse de café
- ◆ 4 plaques de génoise
- ◆ 400g de pépites de chocolat noir

**PRÉPARATION**

- 1 Verser la préparation dans un batteur et foisonner 4 minutes à vitesse max.
- 2 Recouvrir la génoise préalablement imbibée de café avec la préparation foisonnée.
- 3 Réserver le bac au frais puis décorer avec les pépites de chocolat juste avant de découper les parts.



*Inspiration Verrine*  
**VERRINE TIRAMISU FRAISES**

**INGRÉDIENTS**

Pour 15 verrines :

- ◆ 1 brique de Tiramisu
- ◆ 750g de coulis de fraise
- ◆ 800g de fraises
- ◆ 1 paquet de galettes pur beurre

**PRÉPARATION**

- 1 Verser le coulis et les fraises dans les verrines.
- 2 Verser la brique de tiramisu dans le siphon, utiliser 2 cartouches de gaz. Secouer et couler dans les verres.
- 3 Finir avec un peu de brisure de gâteau et quelques fruits pour décorer.



*Inspiration Tarte*  
**TARTELETTES TIRAMISU MANDARINES**

**INGRÉDIENTS**

Pour 11 tarteleTTes :

- ◆ 1 brique Tiramisu
- ◆ 5 mandarines

**PRÉPARATION**

- 1 Recouvrir chaque fond de tarte avec la préparation.
- 2 Lever les suprêmes de mandarines.
- 3 Déposer les suprêmes sur les tartes et servir.



## PROTOCOLE

## TIRAMISÙ AL MASCARPONE



**PROTOCOLE FOISONNEMENT**  
Foisonner, dresser, réserver **et c'est prêt !**

Pour 10 à 12 portions desserts :

**Bien conserver le produit au frais à 4°C avant utilisation.**

- 1 Pour faciliter le démoulage et limiter les pertes matière, utiliser une maryse large pour extraire la préparation en totalité.  
Découper la brique sur toute la largeur pour versement en une seule fois.  
Astuce : passer chaque face de la brique quelques secondes sous l'eau chaude.
- 2 **Prête à foisonner :**  
Foisonner à vitesse maximum pendant 6 minutes pour obtenir une texture ferme du tiramisu traditionnel ou foisonner 3 minutes pour une texture plus légère. Laissez libre cours à votre imagination : vous pouvez y incorporer du coulis - purée de fruits, chocolat, alcool...
- 3 Recouvrir les biscuits préalablement préparés de la préparation foisonnée.  
Réaliser le nombre de superpositions souhaitées.  
Astuce : pour les gros volumes, vous pouvez réaliser votre Tiramisu en bac gastronome, pour un service à la part sur assiette.  
**Important : une prise au froid de 12h est nécessaire pour une belle découpe.**



4 Réserver au frais à 4°C pendant 4h minimum.

5 Personnaliser votre préparation avec du cacao en poudre par exemple.

**PROTOCOLE BRUT**

- 1 Idéalement, placer la brique 12h à 4°C avant mise en œuvre, ainsi une préparation fraîche sera plus appréciée lors de la consommation.
- 2 Pour faciliter le démoulage et limiter les pertes matière, utiliser une maryse large pour extraire la préparation en totalité.
- 3 Verser l'appareil dans une poche à douille.
- 4 Garnir vos choux, beignets, macarons.

**SIPHON**

- 1 Ouvrir la brique sur le bec supérieur prédéfini et verser la préparation directement dans le siphon.  
Astuce : passer au préalable chaque face de la brique quelques secondes sous l'eau tiède pour faciliter son écoulement.
- 2 Verser la préparation dans le siphon, percuter 2 cartouches et laisser reposer le siphon environ 1h au froid.
- 3 Secouer puis dresser.

-DAL 1882-  
**Galbani**  
Professionale

Coût portion maîtrisé !  
**1L=10 portions desserts**

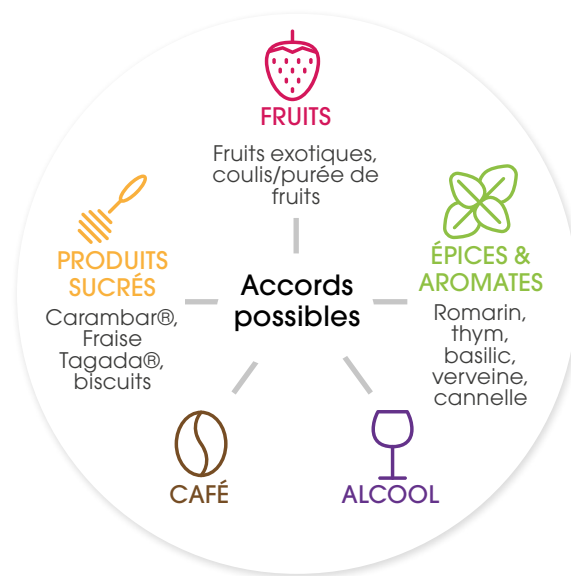


# PANNA COTTA



BRIQUE 1L UHT

- ◆ 46% de crème entière, justement vanillée
- ◆ Une texture onctueuse et fondante, comme en Italie
- ◆ Facile à mettre en œuvre : 3 h de prise au froid
- ◆ Facilement personnalisable
- ◆ Coût portion maîtrisé



## Inspirations desserts : des idées simples & rapides pour décliner une multitude de recettes...



### Inspiration Verrine TRIO DE PANNA COTTA

#### INGRÉDIENTS

Pour 25 verrines :

- ◆ 1 brique de Panna Cotta
- ◆ 3 coulis au choix

#### PRÉPARATION

- 1 Faire chauffer l'appareil dans une casserole jusqu'à la fonte complète.
- 2 Couler l'appareil dans les verrines puis réserver au froid 4h.
- 3 Verser 1 coulis au choix en topping avant de servir.



### Inspiration Mousse PANNA COTTA FAÇON ESPUMA

#### INGRÉDIENTS

Pour 15 assiettes :

- ◆ 1 brique de Panna Cotta
- ◆ 7 oreillons d'abricot par assiette
- ◆ 300g d'amandes effilées

#### PRÉPARATION

- 1 Faire rôtir les oreillons d'abricot dans le miel puis les disposer dans une assiette creuse.
- 2 Foisonner la brique froide en vitesse max pendant 4min.
- 3 Pocher la préparation foisonnée sur les abricots et décorer avec des amandes effilées.



### Inspiration Biscuit MOUSSE DE PANNA COTTA SUR BISCUIT

#### INGRÉDIENTS

Pour 15 assiettes :

- ◆ 1 brique de Panna Cotta
- ◆ 100g de jus d'orange
- ◆ 4 oranges
- ◆ 300g de sablé breton
- ◆ 150g de beurre

#### PRÉPARATION

- 1 Détendre l'appareil au batteur pour le liquéfier avec le jus d'orange puis mettre la préparation au siphon avec 2 cartouches de gaz.
- 2 Mouler dans des cercles le sablé écrasé avec le beurre fondu puis réserver au froid.
- 3 Déposer les segments d'orange sur le sablé et presser le siphon.



## PROTOCOLE

# PANNA COTTA



## PROTOCOLE FONTE

Verser, chauffer, dresser, réserver **et c'est prêt !**

Pour 10 à 12 portions desserts :

**Bien conserver le produit au frais à 4°C avant utilisation.**

- 1 Pour faciliter le démoulage et limiter les pertes matière, utiliser une maryse large pour extraire la préparation en totalité. Découper la brique sur toute la largeur pour versement en une seule fois dans une casserole. Astuce : passer chaque face de la brique quelques secondes sous l'eau chaude.
- 2 Chauffer la préparation à feu moyen jusqu'aux premières fumées (environ 70°C) en remuant régulièrement avec une spatule. La panna cotta doit être complètement liquide. **OU** 8 minutes au four micro-ondes en couvrant votre contenant d'un film alimentaire. Pour les gros volumes verser vos briques en bac gastronome fermé et chauffer au four vapeur jusqu'à 70°C à cœur.
- 3 Verser immédiatement la préparation dans le contenant de votre choix.



- 4 Réserver au frais à 4°C pendant 4 heures minimum. Refroidir selon les normes HACCP

- 5 Servir la panna cotta dans son contenant, avec l'accompagnement de votre choix (coulis, purée de fruits...). Envoyer.



## FOISONNEMENT

- 1 Pour faciliter le démoulage et limiter les pertes matière, utiliser une maryse large pour extraire la préparation en totalité.
- 2 Découper la brique sur toute la largeur pour versement en une seule fois.
- 3 Fouetter à vitesse max pendant 4 minutes.
- 4 Mouler l'appareil à votre convenance ou en accompagnement.



## SIPHON

- 1 Ouvrir la brique sur le bec supérieur prédéfini et verser la préparation directement dans le siphon. Astuce : passer au préalable chaque face de la brique quelques secondes sous l'eau tiède pour faciliter son écoulement.
- 2 Verser la préparation dans le siphon, percuter 2 cartouches et laisser reposer le siphon environ 1 h au froid.
- 3 Secouer puis dresser.



Coût portion maîtrisé !  
1L=10 à 12 portions desserts







CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE BOURBON

Coût portion maîtrisé !  
500g = 16 à 20 portions desserts



**AUTHENTICITÉ**

- Une texture aérée
- L'Origine de la vanille Bourbon

**PERFORMANCE**

- Embout professionnel pour des décors maîtrisés
- Maîtrise du coût portion : 20 coupelles/bombe
- De la tenue
- Un décor esthétique

**CRÉATIVITÉ**

- Sur tous les types de supports



BOUTEILLE AÉROSOL 500G

**INSPIRATIONS DESSERTS :**

des idées simples & rapides pour décliner une multitude de recettes...



*Inspiration Coupe glacée*

**Glace aux marrons**

**INGRÉDIENTS**

Pour 16 à 20 coupes de glace :

- 1 aérosol Crème Fouettée
- 2L de glace au marron
- 30g de coulis de chocolat

**PRÉPARATION**

- 1 Disposer deux boules de glaces dans une coupelle.
- 2 Décorer avec du coulis chocolat.
- 3 Finaliser avec une volute de crème fouettée (20 à 30g).



*Inspiration Cocooning*

**Chocolat viennois**

**INGRÉDIENTS**

Pour 16 à 20 verres :

- 1 aérosol Crème Fouettée
- 300g de chocolat noir
- 1L de lait

**PRÉPARATION**

- 1 Faire chauffer du lait dans une casserole puis intégrer les pistoles de chocolat jusqu'à l'obtention d'une boisson homogène.
- 2 Verser dans un verre haut.
- 3 Décorer avec une volute de crème fouettée (20 à 30g).



*Inspiration Gourmande*

**Gaufre chantilly et coulis de caramel**

**INGRÉDIENTS**

Pour 16 à 20 gaufres :

- 1 aérosol Crème Fouettée
- 16 gaufres

**PRÉPARATION**

- 1 Réaliser un appareil à gaufre puis les cuire.
- 2 Décorer avec une volute de crème fouettée (20 à 30g).



CRÈME ANGLAISE

Coût portion maîtrisé !  
1L = 20 portions desserts



BRIQUE 1L UHT

AUTHENTICITÉ

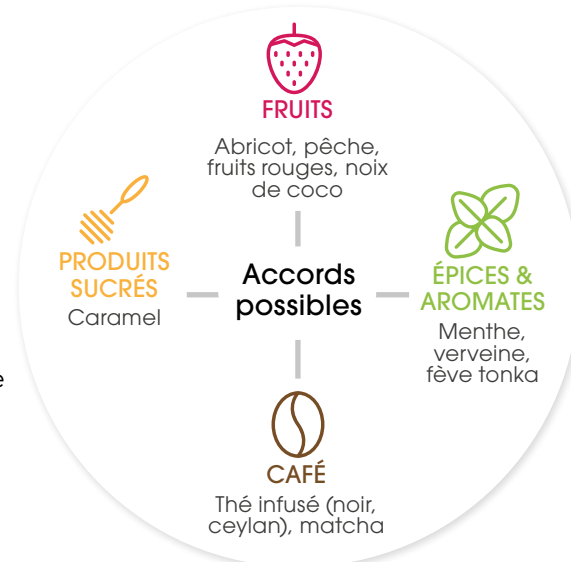
- Une agréable onctuosité en bouche
- Une recette unique avec des jaunes d'œufs de poules élevées en plein air
- Une recette avec un lait 100% français
- Des grains de vanille pour des desserts de caractère
- L'Origine de la vanille Bourbon

PERFORMANCE

- Un nappant performant grâce à son onctuosité
- Une solution prête à l'emploi, simple et économique avec sa bouteille refermable d'un litre
- Facile à prendre en main

CRÉATIVITÉ

- Les nouveaux usages de la crème anglaise, par-delà le dessert
- Personnalisation : infusion, etc.



Appareil à crème brûlée à la vanille Bourbon  
1L - 30150

3 428200 30150 0



Appareil à crème brûlée à la vanille Bourbon avec grains  
1L - 37582

3 428200 37582 2



Appareil à crème brûlée à la pistache  
1L - 37324

3 428200 37324 8



Appareil à crème brûlée au caramel au beurre salé  
1L - 38343

3 428200 38343 8



Appareil à tarte au citron de Sicile  
1L - 38852

3 428200 38852 5

INSPIRATIONS DESSERTS :

des idées simples & rapides pour décliner une multitude de recettes...



Inspiration Classique

Ile flottante aux épices

INGRÉDIENTS

- Pour 20 assiettes :
- 1 bouteille de Crème anglaise
  - 1L de blanc d'œuf
  - 100g de sucre glace
  - 20 tuiles
  - Cannelle en poudre

PRÉPARATION

- 1 Monter les blancs en neige avec le sucre puis mouler dans dans un bol graissé et chauffer au micro-ondes 10 secondes.
- 2 Mélanger la cannelle avec la crème anglaise.
- 3 Dresser dans une assiette creuse : les blancs au centre, la crème anglaise autour puis finir avec une tuile.



Inspiration Petits Gâteaux

Muffin thé vert crème anglaise au thé

INGRÉDIENTS

- Pour 20 assiettes :
- 1 bouteille de Crème anglaise
  - 50g de poudre de thé matcha
  - 20 muffins au thé matcha

PRÉPARATION

- 1 Dans une casserole, faire infuser le thé matcha dans la crème anglaise.
- 2 Filtrer la crème anglaise infusée.
- 3 Laisser refroidir et dresser à côté du muffin dans l'assiette.



Inspiration Gourmande

Brownies, espuma de crème anglaise

INGRÉDIENTS

- Pour 20 assiettes :
- 1 bouteille de Crème anglaise
  - 1 siphon et 2 cartouches
  - 1/2 plaque de brownies

PRÉPARATION

- 1 Verser la brique dans un siphon avec 2 cartouches.
- 2 Déposer la crème anglaise siphonnée dans l'assiette avec le brownie.



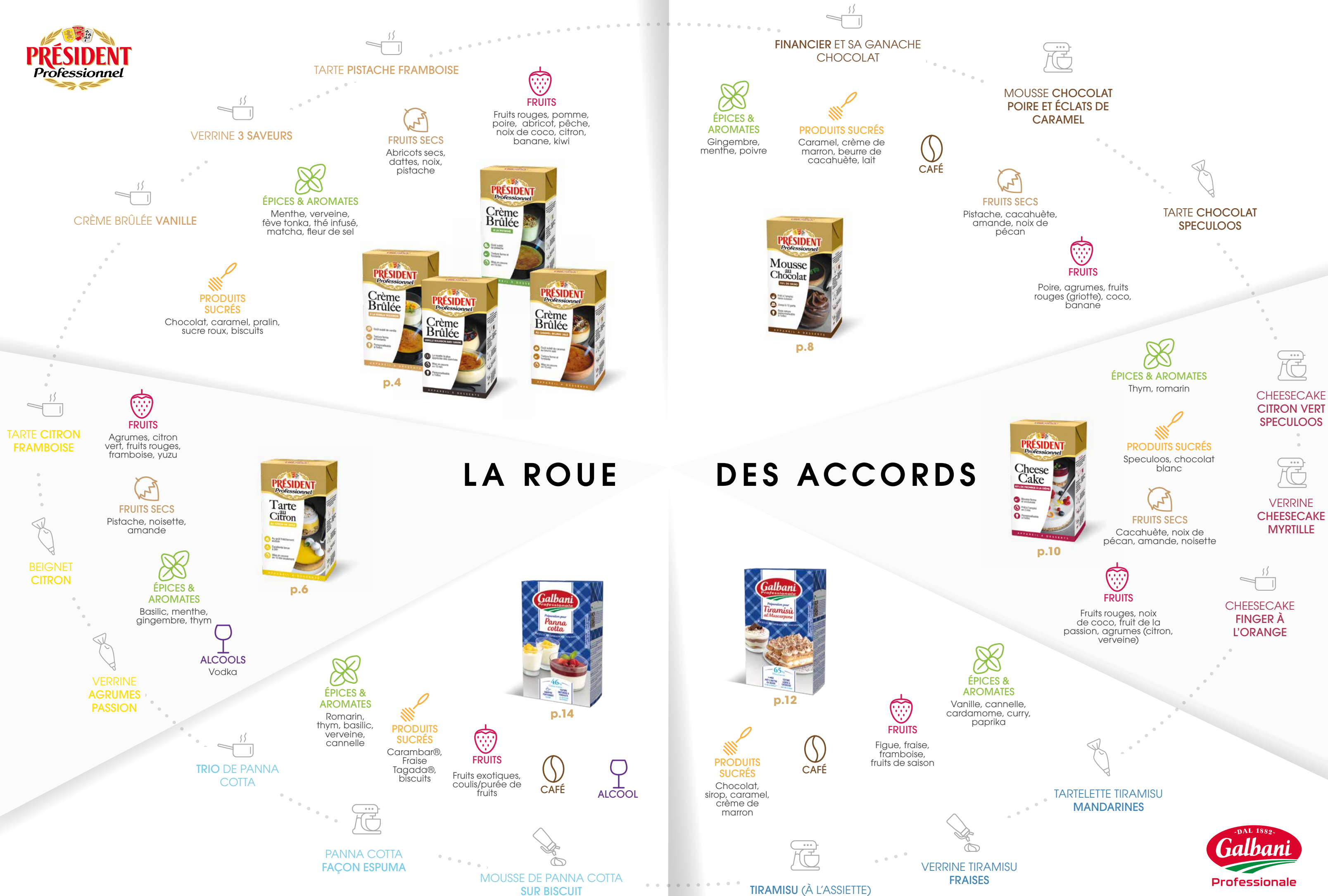
Préparation pour Tiramisu au mascarpone  
1L - 38127

3 428200 38127 4



Préparation pour Panna Cotta  
1L - 37501

3 428200 37501 3



**LA ROUE**

**DES ACCORDS**

VERRINE 3 SAVEURS

TARTE PISTACHE FRAMBOISE

FINANCIER ET SA GANACHE CHOCOLAT

MOUSSE CHOCOLAT POIRE ET ÉCLATS DE CAMEL

CRÈME BRÛLÉE VANILLE

ÉPICES & AROMATES  
Menthe, verveine, fève tonka, thé infusé, matcha, fleur de sel

ÉPICES & AROMATES  
Gingembre, menthe, poivre

PRODUITS SUCRÉS  
Caramel, crème de marron, beurre de cacahuète, lait

CAFÉ

FRUITS SECS  
Pistache, cacahuète, amande, noix de pécan

TARTE CHOCOLAT SPECULOOS

PRODUITS SUCRÉS  
Chocolat, caramel, pralin, sucre roux, biscuits



p.4



p.8

FRUITS  
Poire, agrumes, fruits rouges (griotte), coco, banane

TARTE CITRON FRAMBOISE

FRUITS  
Agrumes, citron vert, fruits rouges, framboise, yuzu

ÉPICES & AROMATES  
Thym, romarin

CHEESECAKE CITRON VERT SPECULOOS



p.6

FRUITS SECS  
Pistache, noisette, amande

PRODUITS SUCRÉS  
Speculoos, chocolat blanc

VERRINE CHEESECAKE MYRTILLE

BEIGNET CITRON

ÉPICES & AROMATES  
Basilic, menthe, gingembre, thym

FRUITS SECS  
Cacahuète, noix de pécan, amande, noisette



p.10

VERRINE AGRUMES PASSION

ALCOOLS  
Vodka

**LA ROUE**

**DES ACCORDS**

TRIO DE PANNA COTTA

ÉPICES & AROMATES  
Romarin, thym, basilic, verveine, cannelle

PRODUITS SUCRÉS  
Carambar®, Fraise Tagada®, biscuits

FRUITS  
Fruits exotiques, coulis/purée de fruits

CAFÉ

ALCOOL



p.14

PANNA COTTA FAÇON ESPUMA

MOUSSE DE PANNA COTTA SUR BISCUIT



p.12

PRODUITS SUCRÉS  
Chocolat, sirop, caramel, crème de marron

CAFÉ

FRUITS  
Figue, fraise, framboise, fruits de saison

ÉPICES & AROMATES  
Vanille, cannelle, cardamome, curry, paprika

TARTELETTE TIRAMISU MANDARINES

VERRINE TIRAMISU FRAISES

TIRAMISU (À L'ASSIETTE)

FRUITS  
Fruits rouges, noix de coco, fruit de la passion, agrumes (citron, verveine)

CHEESECAKE FINGER À L'ORANGE

A series of horizontal lines for writing notes, spanning most of the page width.





[www.lactalisfoodservice.fr](http://www.lactalisfoodservice.fr)



[www.president-professionnel.fr](http://www.president-professionnel.fr)



Professionale

[www.galbani-professionale.fr](http://www.galbani-professionale.fr)

**LACTALIS FOOD SERVICE**  
Les Placis 35230 Bourgbarré Cedex  
Tél : 02 99 26 64 79 | Fax : 02 99 26 64 70