



Baignes



COMMUNIQUÉ DE PRESSE, OCTOBRE 2024

BAIGNES : L'ALLIÉE DES PÂTISSIERS POUR LES CRÉATIONS FESTIVES *de fin d'année*

À l'approche des fêtes de fin d'année, Baignes met en lumière sa crème 35% MG, un produit essentiel pour les chefs pâtisseries, apprécié pour ses performances techniques. La cheffe pâtissière Aurélie Collomb-Clerc, reconnue pour ses créations mêlant tradition montagnarde et innovation, a élaboré pour l'occasion une recette festive sublimée par cette crème : la couronne de Noël.

Depuis 1977, Baignes, marque emblématique de Sodial Professionnel, 100% française, créée pour des professionnels par des professionnels, s'impose comme une référence de qualité et de savoir-faire dans l'univers de la crème. Depuis 2024, la marque renforce sa légitimité en affirmant sa mission d'accompagner tous les chefs qui réinventent le quotidien grâce à leur cuisine, de la boulangerie de quartier à la brasserie bistrannique en passant par la restauration collective. Baignes propose ainsi une gamme complète de crèmes qui répond à tous les usages des professionnels, de la liaison & cuisson au foisonnement, en passant par le multi-usages. Une gamme complète aux qualités techniques fiables qui permet aux chefs de laisser place à leur créativité. Véritable exhausteur de goût, révélant et exaltant les arômes les plus subtils des plats, la gamme des crèmes Baignes a le pouvoir de rééquilibrer les saveurs en atténuant l'acidité, l'amertume ou l'âcreté. Sa texture onctueuse apporte une douceur incomparable et une touche de gourmandise, transformant chaque plat ou dessert en une véritable invitation au délice.



Baignes



Des atouts techniques incomparables

La crème Baignes 35% de MG garantit une régularité et une fiabilité, indispensable dans le quotidien des professionnels. Son taux de foisonnement élevé permet d'obtenir des préparations fermes, tandis que sa texture lisse et homogène assure une expérience gustative agréable. De plus, l'excellente tenue de la crème entière Baignes en fait un choix parfait pour les crèmes fouettées et les ganaches.

Disponibles en formats pratiques de 1L et 10L, adapté aux besoins des artisans, la crème 35% spéciale foisonnement Baignes est l'ingrédient incontournable pour les chefs du quotidien qui souhaitent créer des recettes audacieuses. Idéal en pâtisserie, dessert, chantilly, entremets.



L'alliée parfaite pour des créations festives

Puisant son inspiration dans les richesses de la montagne, la cheffe Aurélie Collomb-Clerc, originaire de Manigod, a fait de la crème Baignes son partenaire idéal pour sublimer ses créations sucrées. « *J'aime utiliser la crème Baignes 35% car elle possède un joli rendu de foisonnement, son goût est gourmand sans avoir besoin de la parfumer. De plus, sa tenue dans le temps est vraiment satisfaisante.* » explique l'ambassadrice Baignes qui incarne une nouvelle génération de cheffes pâtissières. Passée par les cuisines du restaurant mégevan 3 étoiles Flocons de Sel, elle est connue pour ses créations ancrées dans la nature, mêlant une approche botanique et médicinale de la pâtisserie. Récompensée par le trophée de la meilleure pâtissière des Grandes Tables du Monde en 2022 et le trophée Passion Dessert en 2023, son parcours reflète une ascension fulgurante dans le monde de la pâtisserie.

Pour célébrer la fin d'année, elle a créé une couronne de Noël où la crème Baignes 35% révèle toute son excellence. « *Pour cette recette de fête j'ai choisi d'utiliser la crème Baignes 35% à l'état brut, juste foisonnée en choisissant seulement de l'agrémenter d'un peu de praliné de pignon de pin pour le côté festif. Une fois pochée sur notre entremet, elle rend cet aspect gourmand et réconfortant de ce dessert de Noël.* » ajoute la cheffe Aurélie Collomb-Clerc.

LA COURONNE DE NOËL

DE LA CHEFFE AURÉLIE
COLLOMB-CLERC



Pour la génoise au sapin

INGRÉDIENTS

- ◆ 5 Œufs
- ◆ 150 g (100g + 50g) de Sucre
- ◆ 100 g de Farine
- ◆ Fécule de maïs 50g
- ◆ Levure chimique 5g

Clarifier les œufs, monter d'une part les blancs avec les 100g de sucre et d'une autre part les jaunes avec les 50g de sucre. Mélanger les deux appareils et incorporer les poudres tamisées. Garnir un moule en forme de couronne beurré et sucré. Cuire 30 min à 180°

Pour le Praliné de pignon de pin

INGRÉDIENTS

- ◆ 250 g de Pignons de pin
- ◆ 125 g de Sucre

Torréfier les pignons de pin. Réaliser un caramel à sec avec le sucre. Mixer le tout pour obtenir un praliné.

Pour la Marmelade d'agrumes

INGRÉDIENTS

- ◆ 500g d'Oranges
- ◆ 500g de Citron jaune
- ◆ 500g de Citron vert
- ◆ 2 kg de Sucre
- ◆ 2 L d'eau

Blanchir 3 fois les agrumes, les couper en morceaux puis les cuire dans l'eau et le sucre à petite ébullition jusqu'à ce que la peau devienne tendre lorsque l'on plante la pointe d'un couteau. Égoutter et mixer.

Crème fouettée au pignon de pin

INGRÉDIENTS

- ◆ 500 g de Crème 35% Baignes
- ◆ 100g de Praliné de pignon de pin

Monter la crème au batteur et ajouter le praliné de pignon de pin avant de serrer la crème.



Focus gamme

4 GAMMES DE CRÈMES RÉPONDENT À TOUS LES USAGES SALÉS ET SUCRÉS DU QUOTIDIEN :

Les crèmes légères 12% et 18%, les crèmes entières 30% et 35%, les crèmes filières 30% Bio et Bleu-Blanc-Coeur et la crème anglaise prête à l'emploi. Toutes les crèmes sont réalisées à partir de lait français issu de la coopérative laitière Sodiaal et offrent des propriétés techniques qui répondent aux besoins des chefs dans de nombreuses préparations culinaires.

BAIGNES, UNE MARQUE D'UNE COOPÉRATIVE ENGAGÉE AUX VALEURS FORTES !

Partenaire de la créativité des professionnels, cette marque 100% française, au savoir-faire crémier historique, répond depuis 1977 à tous les usages du quotidien des chefs. Les crèmes Baignes encapsulent tout le savoir-faire et les valeurs du modèle solidaire qu'est la coopérative laitière française Sodiaal. Dans l'univers exigeant de la restauration professionnelle, la qualité des ingrédients est la pierre angulaire de toute création culinaire. C'est dans cet esprit que Sodiaal Professionnel propose une gamme complète de crèmes, toutes d'origine française, garantissant technicité et plaisir gustatif. Engagé au quotidien Sodiaal s'efforce de soutenir des filières agricoles responsables, favorisant ainsi une agriculture plus respectueuse de l'environnement et une alimentation plus saine. Avec Baignes, c'est une cuisine riche en saveurs et en valeurs que Sodiaal Professionnel souhaite apporter à tous les chefs de la restauration, attachés à l'idée que les bons ingrédients font les bons plats.

SIRH/+
LYON

Retrouvez-nous du 23 au 27 janvier 2025 sur le stand Sodiaal Professionnel. N°3C46 / Hall 3.

Baignes