

Feliz Navidad



*10 inspirations de Noël
A l'heure Espagnole*

Philibert
savours

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984

Edito

Je suis ravi de vous retrouver pour vous présenter notre dernier carnet de tendance.

A partir de ce troisième volet, nous démarrons un voyage exploratoire vers toutes les traditions boulangères du monde.

Nous faisons une première escale en Espagne, pays où les festivités de Noël sont plus nombreuses qu'en France (7 dates), mais surtout pays où la boulangerie et le travail au levain a une place toute particulière.

C'est un des premiers pays, après la France, à définir ce qu'est un levain et un pain au levain « Masa Madre ». Une ode à la tradition boulangère et à la naturalité.

Pour cette occasion, nous créons deux nouveaux produits : un mix pain complet inspiré du fameux Cebada et un prémix brioche aux saveurs méditerranéennes pour réaliser en un tour de main la fameuse Roscón de Reyes !

Avec ce prémix, vous pourrez également réaliser une fouace et une mouna.

Nous avons également eu plaisir à collaborer de nouveau avec Vincent Durant pour vous proposer une confiserie pleine de fraîcheur, idéale pour clôturer avec légèreté les repas de fêtes !

Place maintenant aux recettes !

Je vous souhaite de belles fêtes de fin d'année !

Pascal Philibert

Président Directeur Général de Philibert Savours

01.

Una nochebuana en España

Pain de Pagès Terre d'Arômes Pain de pagès	p.6
Pain «Cebada» Phil Mix Pain Cebada	p.8
Roscón de Reyes Phil Prémix brioche de fêtes	p.10
Churros y chocolate Toofruit orange et citron + Phil Miel	p.12
Turbinés catalans Toofruit orange / citron	p.14



02.

Un réveillon avec nos classiques

Pain Scandinave bio Phil Prémix Scandinave bio	p.18
Pain Bressan aux céréales Phil Prémix Le Bressan	p.20
Boule Campasine Terre d'Arômes Campasine	p.22
Panettone Phil Mix Panettone / Mix Macaronade	p.24
Le citron signé Vincent Durant Toofruit citron	p.26

Gamme Phil Prémix et mix p.5

Gamme Terre d'Arômes et Toofruit p.17

Contacts p.28



Sommaire

01. *Una nochebuana en España*



Phil mix et prémix

La gamme des préparations pour boulangerie et briocherie

FACILES À UTILISER, NOS PRÉMIXES / MIXES OFFRENT COMME PRINCIPAUX AVANTAGES, DIVERSITÉ ET RÉGULARITÉ DES PRODUITS (PAINS SPÉCIAUX, BRIOCHES, CROISSANTS, ETC.).

Les ingrédients, sous forme de préparation, s'utilisent prêts à l'emploi ou en mélange avec de la farine.

Ainsi, vous pouvez proposer des nouveaux produits plus souvent, gagner du temps de préparation et faciliter votre gestion des stocks de matières premières. Ces préparations vous permettent également d'éviter les erreurs dans la recette ou dans la pesée et d'offrir à vos clients des produits de qualité régulière.

Stockage : endroit sec, inférieur à 25°C **Dosage :** 15 à 100% du poids de la farine
Conditionnement : sachets de 1 Kg, sacs **Conservation :** 6 mois
de 10 Kg, 15 Kg et 25 Kg

Fabriqué en France.

Qualité régulière pour vos clients.

Equipe novice : plus d'erreur dans la recette ou dans la pesée.

Une gestion des stocks de matière première facilitée.

Peut être utilisé sur votre pâte commune ou mélangé à votre farine.

Matière première rigoureusement sélectionnée.

Diversité et régularité des produits.

Toutes nos références

Mixes

Nouveau

Mix Pain Cebada
N° 1302

Mix Panettone
N° 1365

Mix Macaronade
N° 1301

Mix Pain d'épices
N° 1368

Mix Pain d'épices Bio
N° 1375

Prémixes

Nouveau

Prémix Brioche de fêtes
N° 1351

Nouveau

Prémix Pan de Chelo
N° 1393

Nouveau

Prémix Le Bressan
N° 1392

Prémix Scandinave Bio
N° 1389

Prémix Maïs & graines Bio
N° 1390

Pain de Pagès

Terre d'Arômes Pain de Pagès

N° 1221

Autres applications

pains spéciaux, pains aux céréales, baguettes

Odeur

fruitée, toastée

Goût

malté, crémeux

L'histoire du Pain de Pagès

Pain de campagne espagnol par excellence (en catalan, pa de pagès) le pain de pagès est une variété de pain certifié IGP typique de la gastronomie catalane.

Son élaboration doit être artisanale, dans un four à sole réfractaire. Il se caractérise par sa forme ronde, une croûte plus épaisse et une teneur en matières grasses inférieure à celle du pain ordinaire.

**Inspiration du Pan de Pagès,
le fameux Pain de campagne Catalan
Mise en œuvre en direct, dosage 4 à 6%.**

INGRÉDIENTS*

Farine T55 ou T65 : 9,5 Kg

Sel : 0,18 Kg

Terre d'Arômes Pain de Pagès : 0,5 Kg

Eau : 6,8 à 7,2 L

Levure : 0,08 Kg

Température de base : 66°C

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 min
- **Autolyse** : 30 min
- **Première vitesse** : 7 min
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 6/7 min
Spirale : 3/4 min

Température de pâte : 25/26°C

Pointage : 60 min

Division : 550 g boulé

Détente : 15 min

Façonnage : Re-bouler et mettre sur toile farinée ou en bannetons farinés.

Apprêt : 1h/1h15 à 25°C à 75 % d'humidité.

Cuisson : Fariner les pains, lamer, mettre la buée et enfourner 28/32 min à 240°C, faire sécher en fin de cuisson.



Suggestion de recette pour vous et vos clients: Pan de pagès, beurre, jambon bellota
Crédit photo : Agence Cru

* Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés. N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.



Pain de pagès
Crédit photo : Agence Cru

Pain «Cebada»

Phil Mix Pain Cebada

N° 1302

Autres applications
pains spéciaux, pains aux céréales, baguettes

Odeur
boisée, noisette

Goût
noisette, malté

L'histoire du Pain Cebada

Pour changer du traditionnel pain de seigle de Noël, nous nous sommes inspirés du délicieux pain Cebada espagnol. Réalisé à base de farine de blé T 150 CRC, de farine d'orge et de farine de germe de maïs, notre mix est à la fois gourmand et bon pour la santé.

L'orge et le germe de maïs sont riches en fibres, apportent un léger goût de noisette et donnent une texture moelleuse au pain.

Inspiration Pan Cebada, le délicieux pain complet Catalan Dosage 100%

INGRÉDIENTS*

Phil Mix Pain Cebada : 10 Kg
Levure : 0,15 Kg

Sel : 0,18 Kg
Eau : 8 L

Température de base : 64°C

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 min
- Deuxième vitesse : Oblique : 13/15 min
Spirale : 6/7 min

Température de pâte : 25/26°C

Pointage : 30 min

Division : 550 g boulé

Détente : 15 min

Façonnage : Re-bouler et mettre en bannetons farinés clef dessous.

Apprêt : 1h/1h15 à 25°C à 75 % d'humidité.

Cuisson : Retourner les bannetons sur le tapis d'enfournement, mettre la buée et enfourner 28/32 min à 240°C, faire sécher en fin de cuisson.



Suggestion de recette pour vous et vos clients: Pain Cebada et rillettes de crabe
Crédit photo : Agence Cru

* Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés. N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.



Pain Cebada
Crédit photo : Agence Cru

Roscón de Reyes

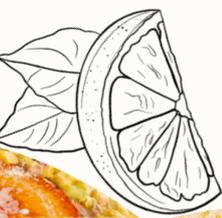
Phil Prémix brioche de fêtes

N° 1351

Autres applications
brioche, mounas, fouaces

Odeur
acidulée de citron et d'orange

Goût
base lactée de levain et acidulée d'agrumes



L'astuce du boulanger

Notre prémix brioche de fêtes est une excellente base pour réaliser une belle brioche aux saveurs de la Méditerranée, une mouna sans alcool avec ou sans anis, une Roscón au rhum et fleur d'oranger ou encore une fouace aveyronnaise au rhum et à la vanille. Sur une base aromatique acidulée et lactée, notre prémix contient également les oeufs et le lait.

Une épiphanie en Espagne Une brioche moelleuse aux notes fruitées et méditerranéennes

INGRÉDIENTS*

Farine de force (gruau) : 8 kg
Phil Prémix brioche de fêtes: 2 Kg
Sucre : 2 kg
Eau de fleur d'oranger : 0,2 Kg
Rhum : 0,2 Kg

Beurre : 2 kg
Levure : 0,5 kg
Sel : 0,05 Kg
Eau : 5 L

Température de base : 52°C

Pétrissage : Batteur

- **Première vitesse** : 5 min
- **Deuxième vitesse** : 7 min sans le beurre + 6 min avec le beurre.

Température de pâte : 25/26°C

Pointage : 90 min

Division : 500 g boulé

Détente : 20 min

Façonnage : Mettre en forme de couronne.

Apprêt : 1h/1h15 à 25°C à 75 % d'humidité.

Cuisson : Dorer et enfourner 20 min à 150°C (four ventilé).
A la sortie du four, passer au sirop et décorer d'oranges et de citrons confits.

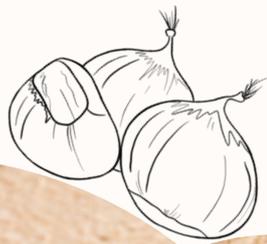


Roscón de Reyes
Crédit photo : Agence Cru

* Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés. N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.



Roscón de reyes
Crédit photo : Agence Cru



Churros y chocolate

Phil Miel bio

N° 1538

Autres applications

boulangerie, pâtisserie, biscuiterie, viennoiserie

Odeur

boisée, sucrée, notes de châtaigne

Goût

boisé, corsé

Du miel bio déshydraté, quelle application ?

Les avantages de notre miel déshydraté sont :

- Pas de caramélisation du pain ou de la pâte à la cuisson.
- Pas d'apport sucré ! Vous ne changez pas vos recettes ou vos dosages.
- Notre miel est bio, il vient des fleurs de châtaignier qui lui confèrent ce petit goût boisé corsé !

1. Réalisation de 16 Churros au miel

INGRÉDIENTS*

Eau : 250 g
 Phil Miel bio : 22,5 g
 Farine : 202,5 g
 Beurre : 60 g

Sucre : 3 g
 Sel : 3 g
 Oeufs : 100 g

- Réaliser cette recette comme une pâte à choux.
- Dresser des cordons avec une grosse douille étoile.
- Placer au congélateur.
- Couper des churros de 11 cm.
- Passer en friteuse à 185°C jusqu'à coloration.
- Paner dans le sucre.

2. Chocolat chaud fruité

INGRÉDIENTS*

Lait entier : 100 g
 Toofruit (parfum au choix) : 3 g
 (citron : 1,5 g)

Chocolat en poudre : 20 g

- Bouillir le lait et verser sur le mélange de chocolat en poudre et Toofruit.
- Mixer avec un mixeur plongeant.

3. Pâte à tartiner catalane

INGRÉDIENTS*

Praliné amandes 60/40 : 500 g
 Toofruit orange : 7,5 g
 Toofruit citron : 7,5 g

Chocolat au lait : 110 g
 Huile d'amandes : 40 g
 Cannelle : 3,75 g

- Réaliser ou utiliser un praliné amandes 60/40.
- Fondre la couverture, ajouter l'huile et verser le praliné.
- Mettre cette préparation dans un robot coupe ou un grinder et verser le mélange de Toofruit et cannelle.
- Laisser tourner jusqu'à obtention d'une bonne texture.
- Réchauffer l'ensemble à 45°C puis tempérer pour amorcer une cristallisation à 25/26°C.
- Garnir en pots.



Suggestion de recette pour vous et vos clients: Chocolat chaud et roscón
Crédit photo : Agence Cru

* Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés. N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.



Churros et pâte à tartiner catalane
Crédit photo : Agence Cru

Turbinés catalans

Toofruit Orange

N° 1504

Autres applications

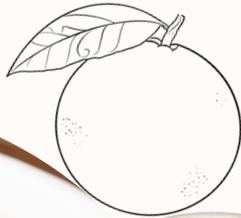
chocolat, glace, biscuiterie, confiserie

Odeur

orange mûre

Goût

orange mûre par le soleil et récoltée à maturité



L'astuce de notre pâtissier

Pour obtenir un aspect fini poudré, utiliser notre poudre de fruit Toofruit (parfum au choix) comme enrobage. La poudre, esthétique, vient également réhausser les notes de fruits et donner ce petit goût acidulé du bonbon.

Réalisation de bonbons turbinés de Noël

1. Couverture noire catalane

INGRÉDIENTS

Chocolat noir 64% : 3000 g

Toofruit Orange : 210 g

Toofruit Citron : 55 g

Cannelle : 20 g

Beurre de cacao : 140 g

- Dans un grinder, placer la couverture fondue.
- Ajouter ensuite le beurre de cacao fondu, puis les poudres de fruits Toofruit progressivement.
- Laisser tourner jusqu'à obtention d'une bonne granulométrie.
- Débarrasser et mettre au point.

2. Turbinage

Base de départ : 1 kg d'amandes entières émondées et torréfiées

- Procéder au turbinage jusqu'à épuisement de la couverture.
- Opter pour une finition brillante ou poudrée.





Turbinés de Noël
Crédit photo : Agence CRU

02.

Un réveillon avec nos classiques



Terre d'Arômes

La gamme Terre d'Arômes

AVEC SES 22 LEVAINS TORRÉFIÉS EN FRANCE, LA GAMME TERRE D'ARÔMES EST UNE VÉRITABLE PALETTE D'AROMATIQUES CONCENTRÉS ET INTENSES.

Grâce aux différentes variétés de céréales sélectionnées et à leur richesse gustative, tout type de pains, viennoiseries, pâtisseries et même plats cuisinés peuvent être personnalisés selon vos envies.

Le levain torréfié permet également une meilleure conservation du pain, améliore la texture, l'aspect et la couleur même avec un faible dosage (1 à 8 %). Seigle, blé, germe, épeautre, sarrasin, durum...
Toute une déclinaison de levains à votre service.

Stockage : endroit sec, inférieur à 25°C
Conditionnement : sachets de 1 Kg et sacs de 25 Kg
Dosage : 1 à 8 % du poids de la farine
Conservation : 12 mois

Toutes nos références

Pagès (pain de)
N° 1221

Blé Intégral
N° 1148

Germe
N° 1112

Germe Toasté
N° 1143

Seigle Bio
N° 1118

Seigle Grand Arôme
N° 1122

Blé Grand Arôme
N° 1103

Quinoa Clair SG* Bio
N° 1127

Blé 2118
N° 1181

Blé Dur (Durum)
N° 1107

Peut être utilisé dans tout type de pâtes (pain, pizza, pâtisserie...).

Longue fermentation (5 à 12 jours).

Matière première rigoureusement sélectionnée.

Issu de notre levain « mère », recette unique de 1984.

Apporte **saveurs et couleurs** à votre pain.

Un **profil aromatique unique** pour chaque levain.

Toofruit

La gamme Toofruit

L'OBJECTIF DE LA GAMME TOOFRUIT EST DE CONSERVER L'AUTHENTICITÉ DU FRUIT TOUT EN CONTOURNANT LA CONTRAINTE DE L'EAU QUI SE TROUVE EN TROP GRANDE QUANTITÉ DANS LE FRUIT BRUT OU LA PURÉE DE FRUIT.

Le fruit est donc déshydraté sous la forme d'une poudre qui permet de préserver toute la pureté et la puissance du goût du fruit naturel.

Cette poudre 100 % fruit est ainsi composée d'un nombre d'ingrédients limité, tous sélectionnés pour leur goût et qualité.

Stockage : endroit sec, inférieur à 25°C
Conditionnement : sachets de 500 g
Dosage : Selon application
Conservation : 18 mois

Toutes nos références



Abricot
N° 1549



Cassis
N° 1550



Citron
N° 1503



Fraise
N° 1547



Framboise
N° 1548



Orange
N° 1504



Fruit de la passion
N° 1505

Pain scandinave bio

Prémix Pain Scandinave bio

N° 1389

Autres applications
pains spéciaux, pains aux céréales, baguettes

Odeur
toastée, céréale, maltée

Goût
arôme intense de céréales torréfiées, café

Le Scandinave signé Philibert Savours

Signature Nordique de la gamme, le prémix Scandinave Bio «Pépite de la boulangerie 2021» contient un délicieux mélange de graines de lin, de tournesol, de sarrasin et de millet, ainsi que de levain de blé torréfié. Tout l'art de vivre nordique alliant gourmandise et nutrition à portée de pétrin !

Mise en œuvre avec un dosage à 30 % du poids de farine (20% du poids de pâte)

INGRÉDIENTS*

Farine T65 bio : 3,5 Kg

Prémix Scandinave Bio : 1,5 Kg

Levure : 0,075 Kg

Sel : 0,065 Kg

Eau : 2,9 L

Température de base : 60°C

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 min
- Deuxième vitesse : Spirale : 7/8 min

Température de pâte : 24/26°C

Pointage : Décuver en bacs et laisser 30 à 45 min de pointage.

Division : Diviser des pâtons de 350 g.

Détente : 10 à 20 min

Façonnage : En bâtards ou en moules. Mouiller et rouler dans un mélange de graines bio. Pré-lamer en saucisson.

Apprêt : Bloquer à 4°C de 12 à 24 h puis réchauffer à 25°C pendant 1h30.

Cuisson : Mettre la buée et enfourner 24/26 min à 240°C/250°C. Attention à la prise de couleur en fin de cuisson, dans ce cas ouvrir le four.



Suggestion de recette pour vous et vos clients: pain scandinave bio, saumon fumé, fromage frais, poivre et arleth
crédit photo : Agence Cru

* Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés. N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.



Pain Scandinave bio
Crédit photo : Agence Cru

Pain Bressan aux céréales

Phil Prémix Le Bressan

N° 1392

Autres applications
pains spéciaux, pains aux céréales, baguettes

Odeur
miel, poivré, toasté

Goût
miel, châtaigne

L'astuce du boulanger

Ce prémix offre toute une déclinaison de recettes idéales pour des accords mets et pains pour les fêtes : pains aux céréales, brioches, pains de mie-toasts aux cranberries ou aux figues accompagneront à merveille un foie gras, un fromage de chèvre ou encore un fromage persillé.

Inspiré de nos terres bressanes, le pain Bressan est réalisé avec un dosage à 7% du poids de pâte

INGRÉDIENTS*

Pâte blanche : 5 Kg

Prémix Le Bressan : 0,35 Kg

Eau : 0,3 L

INCLUSIONS :

Marquants fruits / fruits secs :
10% du poids de pâte

Mélange 5 graines bio : 12% du
poids de pâte + eau de trempage
: 6 % du poids de pâte

Température de l'eau : 24/25°C

Pétrissage :

- Première vitesse : 2 min / 1 min / 2 min
- Deuxième vitesse : Spirale : 2 à 3 min / 1 min / 2 à 3 min

Température de pâte : 24/26°C

Pointage : Découvrir en bacs et laisser 45/60 min de pointage.

Division : Diviser des pâtons de 330 g.

Détente : 10 à 20 min.

Façonnage : En bâtards et/ou baguettes.

Apprêt : 1h15 environ à 25°C.

Cuisson : Mettre la buée et enfourner 20/26 min à 240°C/250°C. Attention à la prise de couleur en fin de cuisson, dans ce cas ouvrir le four.



Suggestion de recette pour vous et vos clients: Pain Bressan, magret de canard, confit d'oignon

Crédit photo : Agence Cru

* Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés. N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.



Pain Bressan aux céréales
Crédit photo : Agence Cru

Boule Campasine

Terre d'Arômes Campasine

N° 1217

Autres applications

pains spéciaux, pains aux céréales, baguettes

Odeur

café grillé, chocolat amer

Goût

miel, châtaigne, chocolat, beurre noisette

L'astuce du boulanger

En fin de pétrissage, n'hésitez pas à ajouter à votre pâte des céréales torréfiées, des noisettes toastées, des fruits secs, etc.

Création d'une belle boule de campagne signature grâce à Campasine, le produit signature de la maison !

INGRÉDIENTS*

Farine T55 ou T65 : 4,6 Kg

Terre d'Arômes Campasine : 0,4 Kg

Levure : 0,04 Kg

Sel : 0,09 Kg

Eau : 3,5 L

Semoule de blé vêtue : 50%

Farine : 50%

Fleurage Campasine : 100%

Température de base : 64°C

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 min
- **Autolyse :** 30 min
- **Deuxième vitesse :**

Oblique : ajout levure, puis 6 min + ajout sel, puis 6 min.

Spirale : ajout levure, puis 3 min + ajout sel puis 3 min.

Température de pâte : 25/26°C, découvrir avec le fleurage Campasine®.

Pointage : 1h30 à température ambiante.

Division : 330 g

Façonnage : Former avec le fleurage Campasine® (juste roulé).

Apprêt : 1h/1h30 à 25°C

Cuisson : Retourner les pains sans lamer.

Enfourner 20/22 min à 240°C.



Suggestion de recette pour vous et vos clients: Boule Campasine et fromages
Crédit photo : Agence Cru

* Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés. N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.



Boule signature Campasine
Crédit photo : Agence Cru

Panettone



Phil Mix Panettone

N° 1365

Autres applications
Colombes de pâques

Odeur
vanille, notes typiques de citron orange

Goût
sucré, vanille, citron et orange

Le Mix Panettone signé Philibert Savours

Notre mix panettone prêt à l'emploi, permet de gagner du temps de fabrication : le jour même ou la veille (en temps normal : 3 jours de process).

Grâce à notre recette composée d'ingrédients bien sourcés et justement dosés, notre mix permet de limiter les erreurs de dosage.

Réalisation en un tour de main d'un véritable Panettone Milanais. Dosage 100%

INGRÉDIENTS*

Phil Mix Panettone : 10 Kg

Beurre : 2 Kg

Levure : 0,6 Kg

Eau : 4,8 à 5 L

**Mélange de fruits ou pépites de
chocolat : 4,6 Kg**

MACARONADE :

Mix macaronade : 2 Kg

Eau : 0,5 Kg

*Bien fouetter afin d'éviter
les grumeaux*

Température de base : Batteur = 70 / 72 °C et Spirale = 76 / 78 °C

Pétrissage :

• Première vitesse :

BATTEUR : 5 min avec le beurre et toute l'eau dès le départ.

SPIRALE : 5 min sans le beurre et avec 4,2 L d'eau (garder 0,6 à 0,8 L pour bassinage).

• Deuxième vitesse :

BATTEUR : 22 à 24 min (jusqu'à décolllement) et finir avec les fruits ou chocolat pendant 1 min en 1ère vitesse.

SPIRALE : 15 min (jusqu'à décolllement), ajouter le beurre et pétrir pendant 5 à 6 min, puis bassiner pendant 3 min en 2ème et finir avec les fruits ou le chocolat pendant 1 à 2 min en 1ère vitesse.

Température de pâte : 26 / 28°C

Pointage : 45 à 60 min

Division : 100 g // 500 g // 750 g boulé

Détente : 10 à 15 min

Mise en place : Bouler une deuxième fois et mettre dans les moules.

Apprêt : 1 h 30 environ à 28 °C ou 16 h à 4 °C puis 1 h 30 à 2 h à 28 °C

Enfournement : Etaler la macaronade à la poche, décorer d'amandes entières et éfilées, puis saupoudrer généreusement de sucre glace.

Cuisson : 150 °C au four ventilé 18 min (100 g), 35 min (500 g) et 45 min (750 g) suivant les tailles des panettones (pour les gros panettones les faire rissoler à l'envers suspendu par une broche).



Panettone

Crédit photo : Agence Cru

* Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés. N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.



Panettone
Crédit photo : Agence Cru

Le Citron signé Vincent Durant

Toofruit citron

N° 1503

Autres applications

monde du chocolat, biscuiterie

Odeur

acidulée et vivifiante

Goût

acidulé à l'équilibre parfait, puissance aromatique du citron

Les avantages du Toofruit selon Vincent Durant

«La poudre de fruit Toofruit est un excellent ingrédient qui permet de diminuer le temps de réduction et de parfumer facilement les bases de ganache.»

Le citron, soleil d'hiver.

La saviez-vous ? Un citron sur deux consommés en Europe vient d'Espagne !

1. Flocage

INGRÉDIENTS*

Chocolat blanc : 200 g
Beurre de cacao : 200 g

Colorant jaune naturel : 5 g

2. Ganache citron

INGRÉDIENTS*

Jus de citron : 180 g
Toofruit citron : 18 g
Lécithine de tournesol : 2 g
Sirop de glucose DE 60 : 94 g

Miel : 30 g
Beurre : 74 g
Chocolat blanc 33% : 308 g
Chocolat au lait 40% : 168 g

- Pulvériser les moules à bonbons avec le flocage jaune naturel.
- Mouler ensuite avec un chocolat blanc.
- Chauffer le jus, le Toofruit citron, la lécithine, le glucose, le miel et le beurre à 35°C.
- Verser sur les couvertures fondues à 40°C, mixer.
- Refroidir avant de couler dans les coques chocolat.
- Après cristallisation, obturer.

Une recette signée Vincent Durant, MOF Chocolatier Confiseur
Crédit photo : Agence Cru

* Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés. N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.

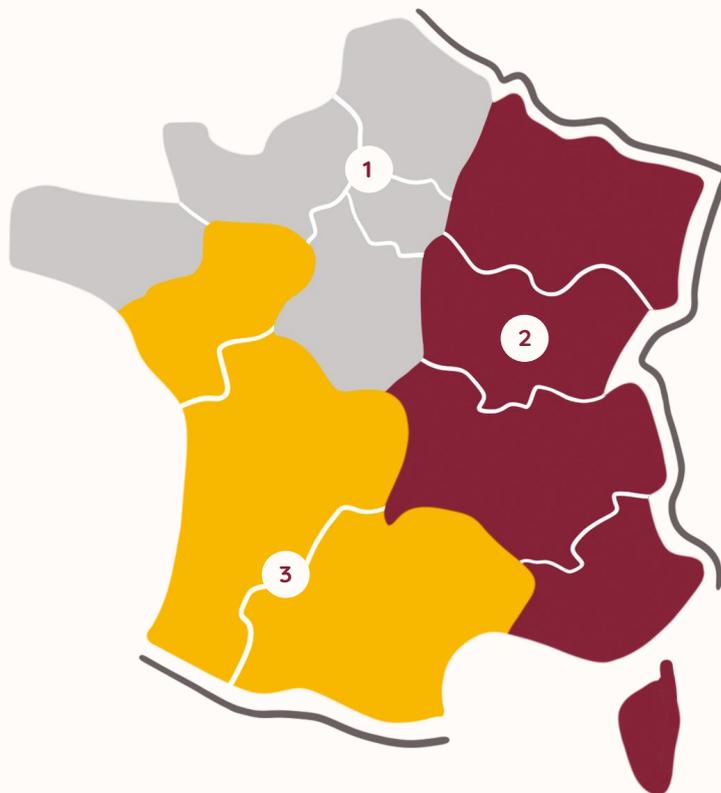


Le citron de Vincent Durant
Crédit photo : Agence Cru

Contacts Commerciaux en France

À quel commercial
dois-je m'adresser ?

Sélectionnez le commercial
correspondant à votre
zone géographique.



1 **Ludovic Fromont**

Manager Commercial France et Europe

l.fromont@philibertsavours.com

07 85 68 73 72 - 03 85 23 12 10

2 **Laurent Raffin**

Attaché Commercial Est / Sud-Est

l.raffin@philibertsavours.com

06 07 09 20 13

3 **Jean-Christophe Thomas**

Attaché Commercial Sud / Sud-Ouest

jc.thomas@philibertsavours.com

06 43 56 37 28

Pierre-Emmanuel Brotelande

Responsable Grands Comptes

pe.brotelande@philibertsavours.com

03 85 23 12 06 - 06 08 24 41 74

Europe et international



Pierre-Emmanuel Brotelande

France et Europe du Nord

pe.brotelande@philibertsavours.com

03 85 23 12 06 - 06 08 24 41 74

Jean-Marc Trevarin

Assistant Commercial Export

jm.trevarin@philibertsavours.com

03 85 23 42 06

Adresse postale : Philibert Savours,
ZA La Fontaine 01290 CROTTET
Téléphone : 03 85 23 80 70
Fax : 03 85 31 57 54

www.philibertsavours.com

Suivez-nous sur



Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984