



alsa Professionnel facilite les menus à la restauration collective avec les plans alimentaires de « Mon guide des desserts »

Pour aider les professionnels de la collective à programmer facilement les desserts dans leurs menus, alsa Professionnel leur concocte désormais des guides aussi clairs dans leur présentation que riches en idées et précis dans leurs indications. Grâce à ces plans alimentaires, ils pourront renouveler leurs propositions sucrées en étant certains de respecter la réglementation en vigueur et de donner satisfaction aux convives grâce aux desserts à préparer alsa Professionnel. Première édition : *Mon Guide des desserts* avril/mai/juin, avec son explosion de saveurs et de couleurs de printemps.

Toujours en recherche pour accompagner au mieux les professionnels de la restauration collective, alsa Professionnel leur propose depuis le 15 février « Mon Guide des desserts », un plan alimentaire trimestriel conçu pour leur permettre de composer facilement leurs menus avec les desserts à préparer alsa Professionnel, selon les recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN).

Tout en un coup d'œil, pour gagner du temps

La première édition de « Mon Guide des desserts » est constituée de trois pages, pour les mois d'avril, mai et juin. Sur chacune, quatre colonnes répertoriant des recettes en fonction de leur classification : fréquence de présentation conseillée par le GEMRCN de maximum 4 fois sur 20 repas consécutifs, ou 3 sur 20, à minimum 6 sur 20, ou libre, c'est-à-dire non soumis à ces critères. Des logos permettent de savoir si un dessert est végétarien et/ou conçu avec des produits issus de l'agriculture biologique, et des QR codes permettent d'accéder à des recettes.

Des idées de desserts pour tous les temps forts de l'année

Au total, ce sont 48 idées de desserts (16 par mois) à alterner en fonction des fréquences conseillées. 48 desserts qui s'inspirent de la saisonnalité des saveurs et des couleurs, mais

aussi des fêtes incontournables : notamment Pâques, fêtes des mères et des pères, pour cette première édition printanière.

« Mon guide des desserts » est disponible gratuitement en s'inscrivant à l'Académie Condifa sur www.condifa.fr, rubrique « outils ».

Pour y accéder directement : <https://bit.ly/GuideDessertsalsaPro>.

Pour recevoir la 2e édition de « Mon guide des desserts » juillet août septembre (saison été), il suffit de s'inscrire à la newsletter Condifa. Il sera envoyé par mail en mai, à télécharger gratuitement avec de nouvelles idées recettes.

En collaboration avec une diététicienne nutritionniste

Pour offrir un outil qualifié et complet aux professionnels de la restauration collective, alsa Professionnel a eu recours à une diététicienne nutritionniste membre du réseau CENA (Club Expert Alimentation et Nutrition), association de diététiciens indépendants, présentant des expertises dans le domaine de la restauration collective et dans la promotion de la santé.

alsa Professionnel s'est appuyé sur son expérience de 25 ans dans l'agroalimentaire (conciliant expertise nutrition et stylisme culinaire) et sur son expertise en matière de besoins et d'attentes des consommateurs, notamment dans la restauration collective (elle intervient également en Ehpad, auprès des personnels de cuisine et soignants). C'est elle qui a calculé les valeurs nutritionnelles des recettes, et qui les a classifiées en fonction des contraintes légales.



alsa Professionnel, est la marque française spécialiste des desserts à préparer dédiée à la restauration hors domicile. Spécifiquement adaptées aux contraintes d'une cuisine professionnelle, elle offre la garantie de réussir facilement et à un coût maîtrisé, une large gamme de desserts à servir tel quel ou à personnaliser. Et elle ne cesse d'évoluer avec des recettes clean label ou bio.

alsa Professionnel s'attache à créer des recettes gourmandes, des grands classiques appréciés de tous aux recettes signatures ou encore inscrites dans la tendance afin de donner aux chefs toutes les chances de valoriser et faire évoluer facilement leur offre de desserts.

alsa Professionnel est une marque du groupe Condifa spécialiste des produits et ingrédients de qualité, pour les boulangers, pâtisseries, glaciers et chefs. www.condifa.fr



RECETTE

Crème dessert à la vanille et aux éclats de cookies

Recette proposée dans « Mon Guide des desserts » printemps 2023, Avril – disponible gratuitement sur inscription sur www.condifa.fr

Recommandation GEMRCN : libre

Pour 96 portions

- 1,44 kg Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa Professionnel
- 8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
- 1,5 kg Cookies aux pépites de chocolat

Délayer la Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa Professionnel dans le lait froid à l'aide d'un fouet.

Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.

Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir une texture bien lisse.

Répartir dans des ramequins.

Réserver au frais minimum 1 heure.

Décorer avec des éclats de cookies.



RECETTE

Crêpes choco & poire façon samossas

Recette élaborée par la diététicienne nutritionniste – « Mon Guide des desserts » printemps 2023, Avril – disponible gratuitement sur inscription sur www.condifa.fr

Recommandation GEMRCN : 6/20 minimum

Pour 60 portions, soit 120 Samossas

- 960 g de Pâte à Crêpes & Pancakes alsa Professionnel
- 2,5 L de lait 1/2 écrémé
- 150 g de cacao en poudre non-sucré
- 1 boîte 5/1 de demi-poires au sirop (ou équivalent en poires fraîches) 100 g de copeaux de chocolat noir ou lait
- 1/4 de bouteille de Sauce Chocolat alsa Professionnel (facultatif)

Peler et épépiner les poires (ou égoutter soigneusement les poires ou sirop) et les tailler en petits dés réguliers. Ajouter les copeaux de chocolat, mélanger délicatement, et réserver au frais.

Mélanger la préparation pour Pâte à Crêpes & Pancakes alsa Professionnel avec le cacao en poudre puis délayer au fouet avec une partie du lait froid. Incorporer le reste du lait tout en remuant au fouet.

Cuire les crêpes cacaotées légèrement épaisses à la galettoire ou à la crêpière. Laisser tiédir. Couper chaque crêpe en deux.

Dans le coin en haut à gauche de chaque demi-crêpe, ajouter 1 cuillerée de mélange choco-poire. Plier en deux puis en triangles pour donner une forme de samossa.

Servir deux samossas par personne, avec un filet de sauce chocolat alsa Professionnel.

ASTUCE DE CHEFS. Les crêpes cacaotées peuvent bien sûr être simplement pliées en deux puis en deux, en triangles, sans former des samossas.