



Gazette printemps-été 2025 By' vf



PÂTISSERIE / GLACES / SNACKING

www.vf-distribution.fr



Disgroup By'VF fournisseur partenaire des artisans professionnels des métiers de bouche depuis plus de 30 ans.

Matériels et produits de service : Pour boulanger – pâtissier – chocolatier – glacier – restaurateur – traiteur...



Commandez en ligne



www.vf-distribution.fr



Nos partenaires :



Complice de votre réussite !

Histoires De Glaces®
ARTISAN GLACIER

SOMMAIRE

1 - Recette pâtisserie p.4

2 - Produits pâtisserie p.16

3 - Recette snacking p.37

4 - Produits restauration/snacking p.44

5 - Matériels p.58



L'ENTREMETS

LE DÉLICE DU SULTAN

Recette pour 4 entremets de Ø 20 cm



PROCÉDÉS DE FABRICATION

Croustillant pistache



615 - Delicrisp
Disgroup 2.5 kg
155 g



1908790 - Couv reno blanc
pistache Sinfonia 5 kg
335 g



2003270 - Pistache décortiquée
hachée 2-4 mm x 1 kg
155 g

Faire fondre la couverture Sinfonia pistache, ajouter les pistaches refroidies et la crispaillette.

Diviser la recette en 4 (160 g/cercle) et étaler le croustillant dans un cercle de Ø 22 cm.

Faire cristalliser au réfrigérateur.

Biscuit au miel (1 plaque épaisseur env. 1 cm)



12 - Sucre cristal fin
20 kg
20 g



183 - Farine jaune
T55 Disgroup 25 kg
100 g



767 - Blanc oeuf pro-
gress Disgroup 1 L
480 g



21 - Sucre glace
amyglace 10 kg
100 g



654 - Amande poudre
blanche extra fine
Disgroup 5 kg
500 g



150 - Baking
Vigor IRCA 1 kg
3 g



1007 - Miel
toutes fleurs 5 kg
300 g

Monter les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à la texture mousseuse, ajouter ensuite le miel et fouetter pour obtenir une meringue avec le bec. Tamiser les poudres et les ajouter à la meringue en 2 fois délicatement à la maryse. Étaler sur une plaque avec un cadre 57 x 37 cm. Cuisson 15-20 min à 170°C. Après cuisson laisser refroidir sur grille.

Comptée framboise, hibiscus, cranberry



12 - Sucre cristal fin
20 kg
165 g



20374596 - Purée fram-
cranb/hibis 10% 1 kg
700 g



7583 - Dextrose
monohydrate 7 kg
50 g



1556 - Pectine NH
pour nappage 1 kg
18 g



5774 - Citron jus
100% Rauch 1L
19 g

Faire chauffer la purée de fruit à 45°C. Mélanger le sucre, le dextrose et la pectine puis l'ajouter à la purée. Faire bouillir l'ensemble 1 min. Diviser la comptée en faisant 4 insert de ø 18 cm (190 g) et couler le restant dans un cadre de 8 cm de côté pour découper des cubes par la suite. Laisser prendre la comptée au réfrigérateur avant de surgeler.

Mousse pistache, fleur d'oranger



929 - Lait
entier bib 10 L
470 g



1908790 - Couv reno blanc
pistache Sinfonia 5 kg
940 g



490 - Gélatine
poudre Sébalcé 150
bloom 1 kg
23 g



730 - Fleur d'oranger
Disgroup 1 L
30 g



2318 - Crème UHT 35%
Disgroup bib 10 L
940 g

ou



898 - Crème UHT excel-
lence 35% Elle & Vire 1 L

+ 138 g d'eau

Faire hydrater la gélatine dans l'eau. Faire fondre le sinfonia pistache, en parallèle, faire chauffer le lait à environ 70°C et ajouter la masse gélatine pour la faire fondre. Ajouter l'arôme de fleur d'oranger et verser le tout en 3 fois sur le chocolat afin de créer une émulsion. Mixer et incorporer la crème fouettée mousseuse quand le mélange est à 27-29°C. Utiliser la mousse aussitôt. Environ 630 g de mousse/entremets de ø 20 cm.

MONTAGE DES ENTREMETS

Mettre une bande de pvc dans chaque cercle et les filmer pour faire un montage à l'envers. Déposer les 2/3 de la mousse. Ajouter les inserts congelés, mettre le restant de mousse avant de déposer les biscuits. Mettre au surgélateur. Une fois les entremets bien froids, démouler et glacer à l'aide de miroir neutre. Déposer l'entremets sur les croustillants pistache.

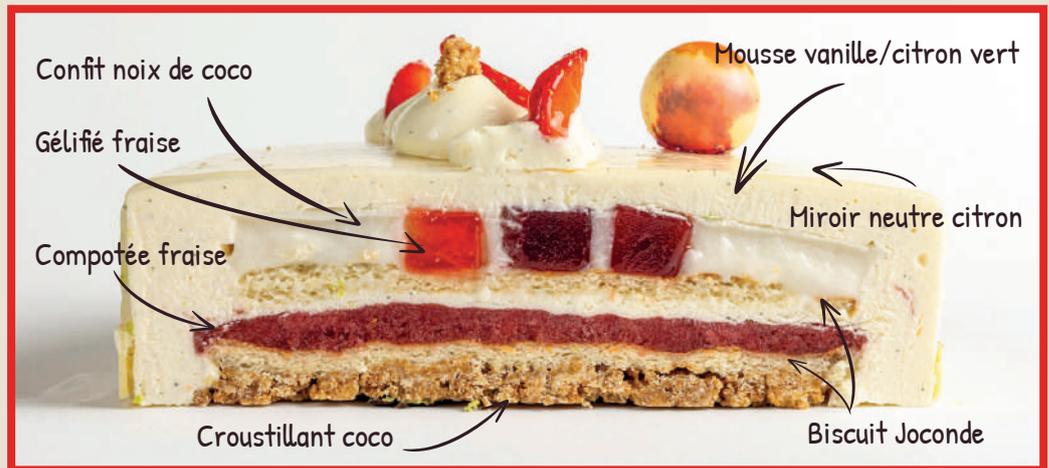


2540 - Miroir
neutre IRCA 3 kg

MÉLODIE



Recette pour 2 entremets ovales de 19 x 12 x H 4,5 et 2 entremets ovales de 23 x 16 x H 4,5 cm



PROCÉDÉS DE FABRICATION

Biscuit joconde



767 - Blanc oeuf progress Disgroup 1 L
190 g



106 - Oeuf entier liquide frais Disgroup 5 kg
100 g



111 - Farine pâtissière T45 Disgroup 25 kg
80 g



21 - Sucre glace amyglace 10 kg
100 g



12 - Sucre cristal fin 20 kg
70 g



654 - Amande poudre blanche extra fine Disgroup 5 kg
100 g

Monter les blancs d'oeufs et les serrer avec le sucre. En parallèle, monter les jaunes d'oeufs avec les oeufs, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Mélanger les 2 appareils et étaler sur une feuille. Cuire 8 min à 200°C.

Croustillant coco



Au batteur avec la feuille, travailler le sucre, le beurre en petit cube, la farine, la noix de coco, la poudre d'amande et le zeste jusqu'à l'obtention de petites granules. Étaler le tout sur une toile de cuisson et cuire 15 min à 160°C. Lorsque le Streusel est froid, mélanger avec la couverture et le beurre de cacao fondus. étaler dans un cercle de taille inférieure aux entremets. (80 g pour les petits cercles et 115 g pour les grands cercles).

Gélifié fraise



Chauffer la purée avec le sucre et le glucose. Lorsque ce mélange atteint 40 à 60°C, verser le mélange pectine /20 g de sucre. Cuire le tout à 106°C ou 70 Brix. Verser l'acide puis couler aussitôt dans un cadre 15 x 15 cm. Quand la pate de fruit est froide et prise, découper des cubes de 10 x 10 mm. Réserver pour le montage.

Confit noix de coco



Chauffer la purée avec le sucre inverti et dès qu'il atteint 40/60°C verser la pectine diluée dans le sucre. Porter le tout à ébullition. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée. Couler dans des cercles de taille inférieure. Placer les cubes de gélifié fraise puis un disque de biscuit joconde. Surgeler.

Compotée fraise



Chauffer la purée de fruit avec les fraises et dès que ça atteint 40 à 60°C, ajouter la pectine diluée dans le sucre. Porter à ébullition sans trop mixer. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée. Laisser refroidir la compotée.

Mousse citron vert / vanille



929 - Lait entier bib 10 L
450 g



242 - Sucre cristal blanc pp 25 kg
120 g



2318 - Crème UHT 35% Disgroup bib 10 L
600 g



1884 - Gousse vanille Sébalcé 14/16 cm 100 g
1 g



1155 - Jaune oeuf pâtissier frais Disgroup 1 kg
120 g



30048046 - Gélatine bovine poudre Sébalcé 200 Bloom 1 kg
20 g + 120 g d'eau



60010374 - Zeste citron vert Ravifruit 500 g
1



715634 - Lime vert jus 100 % Rauch 1 L
30 g

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter le zeste de citron vert. Cuire le tout à 85°C. Ajouter la masse de gélatine puis refroidir. Verser le jus de citron puis la crème fouettée.

MONTAGE DES ENTREMETS

Placer un disque de biscuit sur le croustillant et étaler de la compotée de fraise. Surgeler. Dans le fond des cercles ovales, placer ce montage. Couler de la mousse citron vert/vanille à mi-hauteur. Positionner le montage de l'insert (biscuit/confit coco/cubes de gélifié) au centre. Recouvrir et lisser à hauteur du cercle avec la mousse citron vert/vanille. Surgeler. Glacer avec du miroir, et décorer.



2540 - Miroir neutre IRCA 3 kg



L'ENTREMETS

PASSION - AIMANT

**Vous avez découvert
10% du catalogue,
pour le consulter dans
son intégralité
consultez votre espace
client pro.**

recette pour 10 entremets de 9,4 x h.4,5 cm

