




Gamme Feuilletage Cuit

		Ø ou Longueur mm	Largeur mm	Hauteur mm	Poids g	conditionnement recettes					
						carton	calage	vrac	Beurre 36%	Beurre 28%	MGV
Bouchée Ronde Médium Bord dentelé		77-79		48-52	40	300 x 400 x 285	X60			X	X
Bouchée Ronde Médium Bord Lisse		77-79		48-52	40	300 x 400 x 285	X60			X	
Bouchée Ronde Tradition Bord Dentelé		79-81		48-52	42	300 x 400 x 285	X60	X60	X		X
Bouchée Ronde Large Bord cannelé		88-90		48-52	49	300 x 400 x 285	X60		X		X
Bouchée Ronde Festive Bord lisse		64-66		45-47		300 x 400 x 285	X75		X	X	
Bouchée Carrée Bord Dentelé		75-82		48-52	46-50	300 x 400 x 285	X60		X		X
Bouchée Carrée bord Lisse		80-85		48-52 45-47	48-52 38-42	300 x 400 x 285	X60 X72		X	X	
Mini Bouchées		40-47		25-30	9-11	300 X 400 X150		X150			X
Vol au Vent		100-110		48-52	70 - 75	300 X 400 X150		X24			X
Roulé Feuilleté		100-110	Ø ext : 50-60	Ø int : 24-26	45-50	300 x 400 x 285	X75				X
Poisson		90 - 95	80 - 85	45-47	45-50	300 X 400 X150		X36			X
Coquille		100-110	80-90	30-35	45-50	300 X 400 X150		X36			X

recettes

Beurre 28%

Farine, Beurre Concentré, eau, sel, jaune d'œuf, sucre glace amylicé

Glucide : 52,9 g dont ε de sucres ; Lipides : 28,3 g dont 19,5 g d'Acides Gras Saturés ; Protides : 9,1 g ; Fibres 2,1 g ; Sel 1,5 g

Beurre 36%

Farine, Beurre Concentré, eau, sel, jaune d'œuf, sucre glace amylicé

Glucide : 46,8 g dont ε de sucres ; Lipides : 36 g dont 24,9 g d'Acide Gras Saturés ; Protides : 8,1 g ; Fibres 1,9 g ; Sel 1,34 g

MGV

Farine, Matière grasse végétale (huile et graisse végétale, eau, colorant : bêta-carotène naturel E160a iii), eau sel, jaune d'œuf, sucre glace amylicé

Glucide : 48,4 g dont ε de sucres ; Lipides : 35 g dont 17,3 g d'Acide Gras Saturés ; Protides : 8,4 g ; Fibres 1,9 g ; Sel 1,32 g

Des recettes au beurre frais ou avec des beurre AOC ou bien encore des Matières Grasses Composées sont réalisables sur demande

Gamme Fonds Pâte brisée & Pâte sucrée

		Ø haut ou Longueur mm	Ø bas ou Largeur mm	Hauteur mm	Poids g	conditionnement recettes					
						tourtière	carton	calage	vrac	Beurre	MGV
Fonds de pâte brisée - d 95		90-95	79-81	18-20	26-29	sans	300 X 400 X 150		60		X
Fonds de pâte brisée - Tartelettes d 75		78-80	49-51	17-19	15-17	sans	300 X 400 X 150		120		X
Fonds de pâte brisée dentelée - d 100		98-102	88-90	27	42-45	ALU ou PAPIER	300 X 400 X 150		45	X	X
Fonds de pâte brisée dentelée - d 100		98-102	88-90	27	42-45	ALU ou PAPIER	300 X 400 X 100	27			X
Fonds de pâte brisée dentelée - d 125		122-125	107-110	22	42-45		300 X 400 X 150		42		X
Cassolette		83-85	66-68	28-30	34-37	sans	300 X 400 X 150	24	60	XX	
Fonds tartelettes sucrées T 75		75	49-51	17-19	15-17	sans	300 X 400 X 100		72	X	X
Fonds sucré bord lisse bas - d 100		99-100	90-91	18-20	35-37	PAPIER	300 X 400 X 100	27		X	X
Fonds sucré bord lisse medium - d 100		99-100	90-91	20-22	39-40	PAPIER	300 X 400 X 100	27		X	X
Fonds de tartelettes carrées sucrées -T70			69-71	16-18	26-28	PAPIER	300 X 400 X 100		60	X	

Possibilité d'ajouter en option un coating sur la surface intérieure du fonds

Recettes

Pâte brisée salée beurre

Farine, Beurre 82%, Eau, Sel, Fibre de blé, Sucre glace amylicé, jaune d'œuf, cystéine
val nutr pour 100 g : Glucides : 51,2 g dont 0,5 g de sucre ; Lipides : 29 g dont 20 g d'acides gras saturés ;
Protides : 8,8 g ; Fibres : 2,2 g ; Sel : 1,2 g ; 501,6 kcal / 2097 KJ

Pâte brisée beurre spéciale cassolette

Farine ; Beurre 82% ; Eau ; Sel ; Sucre glace amylicé ; jaune d'œuf
val nutr pour 100 g : Glucides : 55,4 g dont 0,6 g de sucre ; Lipides : 24,5 g dont 16,7 g d'acides gras saturés ;
Protides : 9,6 g ; Fibres : 2,2 g ; Sel : 1,4 g ; 480 kcal / 2006 KJ

Pâte brisée salée MGV

Farine ; Margarine (Huile et graisses végétales raffinées (palme, colza), émulsifiants : lécithines E322, mono et di-glycérides d'acides gras E471, sel, sucre, acidifiant : acide citrique E330, Arômes naturels, colorant : bêta-carotène naturel E160a(iii)) ; Eau ; Sel ; Fibre de blé ; Sucre glace amylicé ; jaune d'œuf ; cystéine
val nutr pour 100 g : Glucides : 51,6 g dont 0,5 g de sucre ; Lipides : 28,6 g dont 13,6 g d'acides gras saturés ;
Protides : 8,9 g ; Fibres : 2,6 g ; Sel : 1,2 g ; 499 kcal / 2086 KJ

Pâte sucrée beurre

Farine ; Beurre 82% ; Sucre semoule ; Sucre glace amylicé ; Eau ; Jaune d'œuf ; Sucre inverti ; Sel ; Cystéine
val nutr pour 100 g : Glucides : 68,2 g dont 24,6 g de sucre ; Lipides : 17 g dont 11,3 g d'acides gras saturés ;
Protides : 7,9 g ; Fibres : 1,8 g ; Sel : 0,1 g ; 457 kcal / 1911 KJ

Pâte sucrée MGV

Farine ; Margarine (Huile et graisses végétales raffinées (palme, colza), émulsifiants : lécithines E322, mono et di-glycérides d'acides gras E471, sel, sucre, acidifiant : acide citrique E330, Arômes naturels, colorant : bêta-carotène naturel E160a(iii)) ; Sucre semoule ; Sucre glace amylicé ; Eau ; sucre roux ; Jaune d'œuf ; Sucre inverti ; Sel ; Cystéine
val nutr pour 100 g : Glucides : 64,6 g dont 21,2 g de sucre ; Lipides : 19,6 g dont 8,7 g d'acides gras saturés ;
Protides : 7,9 g ; Fibres : 1,7 g ; Sel : 0,12 g ; 466 kcal / 1949 KJ



Gamme des Mini-fonds cocktail

	Longueur ou Ø haut	Largeur ou Ø bas	Hauteur	Poids	conditionnement		recettes							
					mm	mm	mm	g	calage	vrac	PB MGV low	PB beurre low	Pâte brisée MGV	Pâte brisée beurre
Mini tarte ronde bord lisse Ø 50 mm		46 - 48	26 - 28	12 - 14	3,6 - 4,0	8 X 24	X 400 X 1200	X	X			X	X	X
coque apéritive		39 - 41	23 - 25	18 - 21	3,8 - 4,2	4 X 48	X 400 X 1200	X	X					
Fleurine		39 - 41	24 - 26	19 - 21	3,8 - 4,2	4 X 48	X 400 X 1200	X	X					X
Mini-Tarte carrée 39 mm		38 - 40	34 - 36	13 - 15	5,0 - 5,5	8 X 24 34 X 24	X 300 X 1000	X	X					
Mini-Tarte carrée 35 mm		33 - 35	32 - 33	12 - 14	3,8 - 4,2	8 X 24 34 X 24	X 400 X 1000	X	X					X
Mini-coquille		49 - 51	44 - 46	6 - 8	3,5 - 4,2	8 X 24 34 X 24	X 400 X 1200	X	X					X
Mini-moule		65 - 70	30-35	11-13	3 - 3,5		X 400	X	X					X
Cuillères chinoises		69 - 71	34 - 36	12 - 14	3,5 - 3,9	X 128	X 400	X	X					X
Mini Tarte Ronde bord dentelé		48 - 52	26 - 28	17 - 19	6 - 8		X 300			X	X	X	X	

Couleurs							
	verte	jaune	rouge	grise	cacao	orange	violet

recettes

PB MGV low : Pâte brisée MGV low fat

Farine de blé; huile de colza en l'état, émulsifiant : mono et di-glycérides d'acides gras ; eau ; sel ; fibre de blé ; sucre inverti ;
texturant : alginate de sodium ; correcteur d'acidité : lactate de calcium

PB beurre low : Pâte brisée beurre low fat

Farine de blé ; beurre ; eau ; sel ; fibre de blé ; sucre inverti ; texturant : alginate de sodium ; correcteur d'acidité : lactate de calcium

Pâte brisée MGV (Matière Grasse d'origine Végétale - RSPO)

Farine de blé ; graisse végétale en l'état , Huile végétale en l'état , eau , émulsifiants : mono et di-glycérides d'acides gras ,
acidifiant : acide citrique , arôme ; eau ; sel ; fibre de blé ; jaune d'œuf ; sucre amylicé ; cystéine < 2 mg / 100 g

Pâte brisée beurre

Farine de blé ; beurre ; eau ; sel ; fibre de blé ; jaune d'œuf ; sucre amylicé ; cystéine < 2 mg / 100 g

Pâte sucrée MGV (Matière Grasse d'origine Végétale - RSPO)

Farine de blé ; Margarine Végétale (graisse végétale en l'état, eau, huile végétale en l'état, sel, émulsifiant : mono et di-glycéride d'acides
gras, correcteur d'acidité : acide citrique , arôme) ; sucre ; sucre inverti ; sucre roux ; eau ; jaune d'œuf ; sel.

Pâte sucrée beurre

Farine de blé ; beurre ; sucre ; sucre inverti ; sucre roux ; eau ; jaune d'œuf ; sel.

Pâte sucrée beurre low fat

Farine de blé ; sucre ; beurre concentré ; sucre inverti ; eau ; texturant : alginate de sodium ; correcteur d'acidité : lactate de calcium

Variantes couleurs

La couleur jaune est assurée par l'incorporation de curcuma

la couleur rouge est assurée par l'incorporation de rouge de betterave et de curcuma

la couleur verte est assurée soit par l'incorporation de poudre d'épinard, soit par l'incorporation de spiruline et de carthame

la couleur orange est assurée par l'incorporation de rocou ou de paprika

la couleur noire est assurée par l'incorporation de noir végétal

le marron est assurée par l'incorporation de poudre de cacao

D'autres couleurs sont envisageables en fonction des souhaits

Formulations taylor made

très souvent, nous formulons des adaptations épicées et colorées en fonction des besoins spécifiques de nos clients