

SPECIAL PASTRY

THE WONDERS
OF DURUM WHEAT

**LES MERVEILLES
DU BLÉ DUR**





“ Fin 2024, j’ai découvert les nombreuses valeurs et propriétés des farines de blé dur. Ces farines issues d’une filière 100 % Française sont trop peu connues en boulangerie, pâtisserie et j’ai créé des recettes innovantes aussi bien pour les pâtes à pains, les viennoiseries et les pâtes à gâteaux.

Mon savoir-faire est au service de cette céréale innovante.

Je propose d’ailleurs dans ma boulangerie une baguette « La Loyale », une baguette plus croustillante avec plus de protéines, plus de fibres, plus digeste et encore meilleure dont mes clients sont friands.

Après le succès de La Loyale, nous avons souhaité étudier le blé dur dans des produits sucrés pour inspirer davantage les professionnels artisans boulangers, pâtisseries ainsi que les industriels de la Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie.

J’ai le plaisir de partager mes recherches au fournil qui ont abouti notamment à de magnifiques cruffins lumineux au goût de beurre exhausté, à une savoureuse babka ou à des biscuits très croustillants.

Je suis honoré de vous présenter ces recettes dans ce livre, de vous partager mon expérience d’Ambassadeur du blé dur et de vous accompagner dans la maîtrise de cette céréale.

At the end of 2024, I discovered the many benefits and properties of durum wheat flour. These flours, sourced 100% French, are little known in bakery and pastry and I created innovative recipes for bread dough, Viennese pastries, and cake batters.

My expertise is at the service of this innovative grain.

In my bakery, I also offer a baguette called «La Loyale,» a crispier baguette with more protein, more fiber, easier to digest, and even better tasting, which my customers love.

Following the success of La Loyale, we wanted to explore durum wheat in sweet products to further inspire professional artisan bakers, pastry chefs, and industrial bakeries and pastries.

I am pleased to share my research at the bakery, which has resulted in magnificent, luminous cruffins with a rich buttery flavor, a delicious babka, and very crispy biscuits.

I am honored to present these recipes in this book, to share my experience as a durum wheat ambassador, and to guide you in mastering this grain.

Joël Defives

Compagnon Boulanger / "Compagnon" baker
Lauréat du titre de Meilleur Ouvrier de France Boulanger en 2004
Winner of the title "Meilleur Ouvrier de France" in 2004
Décoré de la médaille de l’Ordre du Mérite en 2018
Awarded the Order of Merit medal in 2018



SOMMAIRE SUMMARY

- 06** LES INTÉRÊTS DU BLÉ DUR
The benefits of durum wheat
- 08** NOTRE EXPERTISE : LE DURUM CENTER
Our expertise : the Durum Center
- 12** PANZANI SOLUTIONS, L'EXPERT BLÉ DUR
Panzani Solutions, the durum wheat expert

RECETTES PAR RECIPES BY

*Joël
Defives*
M.O.F. BOULANGER

- 14** BABKA À LA CACAHUÈTE
Peanut babka
- 16** CROUSTADE À LA CRÈME
DE SEMOULE LABEL ROUGE
Label Rouge semolina cream Croustade
- 18** CRUFFINS À LA FRAMBOISE
Raspberry cruffins
- 20** SABLÉS BRETONS FAÇON
TARTELETTES AUX FRUITS ROUGES
Breton shortbread tarts with red fruits
- 22** BISCUITS AU SÉSAME
Sesame biscuits

RECETTES PAR LE DURUM CENTER RECIPES BY THE DURUM CENTER

- 24** CUPCAKES AU CITRON
MERINGUÉ
Lemon meringue cupcakes
- 26** GÉNOISE À L'ORANGE
Orange sponge cake
- 28** BISCUITS AU BLÉ DUR
Durum wheat biscuits
- 30** FINANCIERS
Financiers
- 32** GAUFRES LIÉGEOISES
Liège waffles
- 34** GAUFRETTES À LA VERGEOISE
Brown sugar wafers
- 36** CROISSANTS
FRAMBOISE ET PISTACHE
Pistachio and raspberry croissants
- 38** DONUTS
Donuts
- 40** CINNAMON ROLLS
Cinnamon rolls
- 42** SAINT-HONORÉ CAKEPOPS
Saint-Honoré cakepops
- 44** MUFFINS YUZU ET PAVOT,
CŒUR COULANT FRAMBOISE
Yuzu and poppy seed muffins,
with a raspberry melted heart
- 46** MADELEINES
Madeleines
- 48** COOKIES CARAMEL
ET PRALINES ROSES
Caramel & pink pralines cookies
- 50** GAUFRES BRUXELLOISES
Brussels waffles
- 52** CORNETS DE GLACE
Ice cream cones
- 54** CAKE AU SPÉCULOOS
Spéculoos cake

LES INTÉRÊTS DU BLÉ DUR

THE BENEFITS OF DURUM WHEAT



LE BLÉ DUR PERMET D'ACCROÎTRE VOTRE COMPÉTITIVITÉ ET D'AMÉLIORER VOTRE IMPACT CARBONE.

DURUM WHEAT INCREASES YOUR COMPETITIVENESS AND IMPROVES YOUR CARBON IMPACT.



PREMIUMISATION
PREMIUMIZATION



Améliorer votre produit avec **une signature sensorielle spécifique, un effet exhausteur de goût et une couleur dorée lumineuse.**

Improve your product with **a specific sensory signature, a taste-enhancing effect and a bright golden color.**



CLEAN LABEL



Remplacer des additifs dans votre recette avec des performances constantes et similaires.

Replace additives in your recipe with consistent and similar performance.



SUSTAINABILITY



Du Blé dur 100% français.
Amélioration de l'impact carbone grâce à la substitution de matières d'origine animales.

100 % French durum wheat.
Improved carbon impact by substituting animal-based materials.



RÉDUCTION DES COÛTS
COST REDUCTION



Optimiser les coûts de formulation recette.
Optimize recipe formulation costs.

NOTRE EXPERTISE : LE DURUM CENTER

OUR EXPERTISE : THE DURUM CENTER

UN CENTRE DE RECHERCHE APPLICATIVE ET DE DÉVELOPPEMENT INTÉGRÉ

Le Durum Center œuvre pour la promotion et la valorisation du blé dur dans diverses applications agroalimentaires.

C'est ici que nos équipes imaginent de nouveaux produits formulés spécifiquement pour les process de nos clients et conçoivent **des solutions produits innovantes, aux avantages fonctionnels et nutritionnels forts.**

A CENTER FOR APPLICATIONS RESEARCH AND INTEGRATED DEVELOPMENT

The Durum Center works to promote and add value to durum wheat in various food applications.

This is where our teams imagine new products formulated specifically for our customers' processes and design innovative product **solutions with strong functional and nutritional benefits.**



De nombreuses recettes sont élaborées dans ce centre pour le secteur de la boulangerie, pâtisserie, biscuiterie... Savoureuses, créatives, responsables, elles sont le fruit d'un investissement sans faille et d'une volonté continue **de répondre aux besoins de nos clients comme aux tendances de consommation.**

Les ingrédients à base de blé dur proposés par Panzani Solutions sont **naturels, sains et durables, avec des caractéristiques organoleptiques novatrices.**

Ils facilitent le passage des produits sur ligne et peuvent permettre de réduire les coûts.

Many recipes are developed in this center for the Bakery, Pastry, Biscuit sector... Delicious, creative, responsible, they are the result of unwavering investment and a continuous commitment to **meeting the needs of our customers as well as consumption trends.**

The durum wheat ingredients offered by Panzani Solutions are **natural, healthy and sustainable, with innovative organoleptic characteristics.**

They make it easier to get on production lines and can help reduce cost.

NOTRE EXPERTISE : LE DURUM CENTER

OUR EXPERTISE : THE DURUM CENTER



Le Baking Show est un fournil climatisé disposant de nombreux équipements : banc de quatre pétrins, idéal pour la réalisation d'essais comparatifs, texturomètre, volumètre, différents types de fours, étuves pour différentes températures de fermentation, surgélateur...
 Tout le matériel nécessaire pour se rapprocher de conditions industrielles !
 Nous vous y accueillons en complète confidentialité pour réaliser des tests de boulangerie, viennoiserie ou pâtisserie.



The Baking Show is an air-conditioned bakery with numerous equipments: bench with four kneaders, ideal for carrying out comparative tests, texturometer, volumeter, different types of ovens, proofing chambers for different fermentation temperatures, deep freezer, etc.
 All the necessary equipment to get closer to industrial conditions !
 We welcome you there in complete confidentiality to carry out bakery or pastry tests.

**NOS ÉQUIPES SONT À VOTRE SERVICE
 POUR VOUS AIDER À TROUVER LE OU LES BONS INGRÉDIENTS
 EN FONCTION DE VOS BESOINS, VOS PROCESS ET DE LA QUALITÉ
 DE PRODUIT FINI SOUHAITÉ.**

OUR TEAMS ARE AT YOUR SERVICE TO HELP YOU FIND THE RIGHT INGREDIENT(S)
 ACCORDING TO YOUR NEEDS, YOUR PROCESSES AND THE DESIRED FINISHED
 PRODUCT QUALITY.

PANZANI SOLUTIONS, L'EXPERT BLÉ DUR

PANZANI SOLUTIONS, DURUM WHEAT EXPERT



LES GOÛTS ET LES COULEURS

LE GOÛT CARACTÉRISTIQUE DU BLÉ DUR, TOUT COMME SA COULEUR, SE RETROUVE DANS LES PRODUITS FINIS.

Sur une baguette, en plus de la note gustative typique, **l'ajout d'ingrédients issus du blé dur se retrouve dans la couleur de la mie**. Le blé dur est un fantastique levier pour **différencier et améliorer les recettes**. Il s'illustre par l'aspect global du pain, mais aussi par le gain de croustillance.

L'intégration de blé dur dans une recette a par ailleurs une action surprenante : elle renforce les saveurs des autres ingrédients présents. **C'est un exhausteur de goût**. Par exemple dans les matrices de croissant, biscuits ou brioche, elle permet de réduire la quantité de beurre sans en altérer la saveur, ni la texture. Celles-ci sont même améliorées.

TASTES AND COLORS

THE CHARACTERISTIC TASTE OF DURUM WHEAT, AS WELL AS ITS COLOR, CAN BE FOUND IN THE FINISHED PRODUCTS.

On a baguette, in addition to its typical taste note, **the addition of durum wheat ingredients can be seen in the color of the crumb**. Durum wheat is a fantastic lever for **differentiating and improving recipes**. It stands out in the overall appearance of the bread, but also in the increased crispiness.

Incorporating durum wheat into a recipe also has an amazing effect: it reinforces the flavors of the other ingredients present. **It is a flavor enhancer**. For example in croissant, biscuits or brioche, it allows you to reduce the quantity of butter without affecting the flavor or texture. Those are even improved.

Le blé dur impacte également les paramètres technologiques des pâtes, influençant **la performance du processus de panification**. Ainsi, sa farine améliore l'hydratation, ce qui conduit à **de meilleurs rendements et à une sensation de fraîcheur prolongée** pour les produits finis.

L'ajout de blé dur apporte aussi des avantages sur les paramètres **technologiques et de performance**, notamment en ce qui concerne la machinabilité des pâtes et la conservation des produits finis. Les caractéristiques organoleptiques du blé dur et son influence sur la structure des pâtes sont autant de leviers de différenciation et de correction de recettes à explorer.

Et ce avec des ingrédients 100 % naturels. Les farines, mélanges et améliorants à base de blé dur de Panzani Solutions sont donc **idéals pour de nombreuses applications**.

Durum wheat also impacts the technological parameters of the dough, influencing **the performance of the baking process**. Its flour improves hydration, leading to **better yields and a prolonged sensation of freshness for the finished products**.

The addition of durum wheat also brings benefits to **technological and performance** parameters, particularly regarding the machinability of dough and the preservation of finished products. The organoleptic characteristics of durum wheat and its influence on the structure of dough are levers for differentiation and recipe correction to explore.

And this with 100 % natural ingredients. Durum wheat-based flours, blends and improvers from Panzani Solutions are therefore **ideal for many applications**.

BABKA À LA CACAHUÈTE

PEANUT BABKA

INFORMATIONS

Pour environ 4 babkas de 450 g (cuit)
Temps de préparation : 40 minutes

For approximately four 450g babkas (cooked)
Preparation time: 40 minutes

INGREDIENTS

Pour la pâte à brioche :

- GEM 120 : 1 kg
- Levure : 50 g
- Sel : 20 g
- Œufs entiers : 300 g
- Lait entier : 300 g
- Sucre : 150 g
- Beurre : 400 g

Pour l'appareil à la cacahuète

- Beurre : 370 g
- Sucre roux : 270 g
- Beurre cacahuète : 250 g
- Brisures de cacahuète torréfiée : qsp
- Œuf pour dorure : qsp

For the brioche dough:

- GEM 120: 1 kg
- Yeast: 50 g
- Salt: 20 g
- Whole eggs: 300 g
- Whole milk: 300 g
- Sugar: 150 g
- Butter: 400 g

For the peanut filling:

- Butter: 370 g
- Brown sugar: 270 g
- Peanut butter: 250 g
- Roasted peanut pieces: as needed
- Egg for glaze: as needed

PREPARATION

1 Préparation de la pâte à brioche | Preparation of the brioche dough

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur sauf le beurre. Pétrir 3 minutes en 1^{re} vitesse et 10 minutes en 2^e vitesse.

Incorporer le beurre, continuer le pétrissage en 1^{re} vitesse 5 minutes puis 5 en 2^e. La pâte doit se décoller. Température de la pâte : 24/25 °C.

Laisser un pointage de 30 minutes et donner un rabat.

Stocker la pâte au réfrigérateur entre 3 et 5 °C.

Place all ingredients in the mixer bowl except the butter. Knead for 3 minutes on the first speed and 10 minutes on the second speed.

Incorporate the butter, continue kneading for 5 minutes on the first speed and 5 minutes on the second speed. The dough should come away from the sides of the bowl. Dough temperature should be 24/25 °C (75,2 / 77°F).

Let the dough rest for 30 minutes and give it one fold.

Store the dough in the refrigerator between 3 and 5 °C (34,4 and 41°F°).

2 Préparation de l'appareil à la cacahuète | Preparation of the peanut filling

Faire fondre le beurre. Ajouter le sucre roux et le beurre de cacahuète. Bien mélanger et réserver au frais.

Melt the butter. Add the brown sugar and peanut butter. Mix well and keep cool.

3 Réalisation de la Babka | Preparation of the Babka

Prendre 1.6 kg de brioche préalablement pétrie la veille. L'étaler au laminoir pour atteindre une forme 40 x 60 et 4 mm d'épaisseur.

Déposer sur une grille avec une feuille et faire un passage au grand froid.

Déposer 500 g d'appareil à cacahuète et étaler avec une palette.

Déposer des brisures de cacahuète torréfiées sur la surface de l'appareil. Rouler bien, serrer comme des pains aux raisins (un maximum d'enroulement). Stocker le boudin au grand froid pour faciliter la découpe.

Découper des cylindres de 450 g (une plaque 40 x 60 équivaut à 4 pièces). Découper ces cylindres dans le sens de la longueur pour obtenir deux brins. Réaliser une tresse à deux branches.

Déposer dans un moule à cake préalablement graissé. Mettre en chambre de pousse à 27 °C environ 2 h.

Dorer et déposer éventuellement des éclats de cacahuète. Cuire au four 35 minutes à 150 °C. À la sortie du four, napper de sirop et démouler.

Ressuer sur grille.

Take 1.6 kg of brioche dough prepared the day before. Roll out the dough to a size of 40 x 60 cm and 4 mm thickness. Place on a baking sheet and freeze briefly.

Spread 500 g of the peanut filling evenly over the dough using a palette knife.

Sprinkle roasted peanut pieces over the filling. Roll the dough tightly, like a cinnamon roll (with maximum rolling). Freeze the roll to make cutting easier.

Cut the roll into 450 g cylinders (a 40 x 60 cm sheet yields 4 pieces). Cut each cylinder lengthwise to obtain two strands. Braid the two strands together.

Place in a greased loaf pan. Proof at 27 °C (80,6°F) for about 2 hours.

Glaze with whole egg and optionally sprinkle with peanut pieces. Bake in a convection oven at 150 °C (302°F) for 35 minutes. After baking, drizzle with syrup and unmold. Cool on a wire rack.



CROUSTADE À LA CRÈME DE SEMOULE LABEL ROUGE

LABEL ROUGE SEMOLINA CREAM CROUSTADE

INFORMATIONS

Pour 2 croustades
Temps de préparation :
30 minutes

For 2 croustades
Preparation time: 30 minutes

INGREDIENTS

Pour la crème de semoule

- Lait : 400 g
- Crème liquide : 80 g
- Vanille : 1 gousse
- Sucre semoule : 80 g
- Œufs entiers : 65 g
- **Semoule extra fine Label Rouge : 65 g**
- Pâte feuilletée : 1 kg
- Pomme : 1

Pour le décor :

- Sucre roux
- Sucre glace
- Œuf pour dorure

For the semolina cream:

- Milk: 400 g
- Liquid cream: 80 g
- Vanilla: 1 pod
- Sugar: 80 g
- Whole eggs: 65 g
- **Extra fine semolina Label Rouge: 65 g**
- Puff pastry: 1 kg
- Apple: 1

For decoration:

- Brown sugar
- Icing sugar
- Egg for glazing

PREPARATION

1 Fabrication de la crème de semoule | Making the semolina cream

Faire bouillir le lait, la crème et la gousse de vanille fendue ainsi que la moitié du sucre. Mélanger le reste du sucre avec les œufs. Ajouter la semoule extra fine Label Rouge dans le lait bouillant et porter à ébullition puis cuire 3 minutes. Ajouter les œufs sucrés et mélanger. Réserver.

Boil the milk, cream, and split vanilla pod along with half of the sugar. Mix the remaining sugar with the eggs. Add the extra fine semolina Label Rouge to the boiling milk and bring to a boil, then cook for 3 minutes. Add the sweetened eggs and mix. Set aside.

2 Pâte feuilletée | Puff pastry

Abaisser à 2 mm d'épaisseur et détailler des disques de 26 cm. Réserver au frais.

Roll out to a thickness of 2 mm and cut out 26 cm discs. Set aside in the refrigerator.

3 Pomme | Apple

Éplucher et couper en deux la pomme. L'évider et la couper en fines tranches. Réserver.

Peel and halve the apple. Core and slice thinly. Set aside.

4 Montage de la croustade | Assembling the croustade

Dorer le tour d'un disque de pâte feuilletée. Déposer à la poche un disque de gâteau de semoule (300 g). Déposer la pomme tranchée sur le gâteau de semoule. Refermer avec un second disque de pâte feuilletée. Souder avec le bout des doigts.

Retourner la croustade et dorer à l'œuf. Réserver au frais au moins 2 h. Dorer de nouveau, piquer puis saupoudrer de sucre roux. Cuire 45 minutes à 170 °C.

Pour la finition, vous pouvez la laisser nature ou légèrement déposer du sucre glace sur le dessus.

Glaze the edge of a puff pastry disc with egg. Pipe a disc of semolina cake (300 g) onto the pastry. Place the sliced apple on top of the semolina cream. Cover with a second puff pastry disc. Seal with your fingertips. Turn the croustade over and glaze with egg.

Keep cool for at least 2 hours. Glaze again with egg, prick, and sprinkle with brown sugar. Bake for 45 minutes at 170 °C (338°F).

For the finishing touch, you can leave it plain or sprinkle with a light dusting of icing sugar.



La semoule extra fine Label Rouge est une semoule d'un jaune éclatant, idéale pour les pâtisseries.

Label Rouge extra fine semolina is a bright yellow semolina, ideal for pastries.



CRUFFINS À LA FRAMBOISE

RASPBERRY CRUFFINS

INFORMATIONS

Pour environ 28 cruffins
Temps de préparation :
35 minutes

For approximately 28 cruffins
Preparation time: 35 minutes

INGREDIENTS

Pour les cruffins :

- GEM 120 : 1 kg
- Eau : 480 g
- Sel : 20 g
- Levure : 50 g
- Sucre semoule : 130 g
- Miel : 40 g
- Beurre fin : 100 g
- Beurre de tourage AOP : 500 g
- Œuf entier pour la dorure : 50 g

Pour la confiture framboise pépins :

- Pulpe de framboise : 400 g
- Brisure de framboise : 400 g
- Sucre semoule : 350 g
- Pectine NH : 15 g

For the cruffins:

- GEM 120: 1 kg
- Water: 480 g
- Salt: 20 g
- Yeast: 50 g
- Sugar: 130 g
- Honey: 40 g
- Fine butter: 100 g
- AOP pastry butter: 500 g
- Whole egg for the gilding: 50 g

For the raspberry jam with seeds:

- Raspberry pulp: 400 g
- Broken raspberry: 400 g
- Sugar: 350 g
- Pectin NH: 15 g

PREPARATION

1 Préparation de la confiture | Jam preparation

Dans une casserole, tiédir la pulpe et les brisures de framboises. Dans un cul de poule, mélanger le sucre avec la pectine NH. Incorporer le mélange sucre-pectine dans le mélange tiède à la framboise. Porter à ébullition en fouettant sans arrêt. Débarrasser et réserver au frais.

In a saucepan, warm the pulp and broken raspberries. In a mixing bowl, combine the sugar with pectin NH.

Incorporate the sugar-pectin mixture into the warm raspberry mixture. Bring to a boil, whisking constantly. Transfer and keep cool.

2 Préparation du cruffin | Cruffin preparation

Au batteur muni d'un crochet, mettre tous les ingrédients sauf le beurre de tourage. Pétrir 8 min en 1ère vitesse puis 6 min en 2ème vitesse pour obtenir une pâte lisse et ferme, à 24 °C de température. Peser le pâton à 1,75 kg et le façonner en boule allongée. Pointage : 30 min.

Allonger en rectangle de façon à mettre sur une plaque 60 x 40 cm puis couvrir. Stocker au congélateur pour bloquer la pâte puis laisser revenir à 5 °C.

Enchâsser le beurre de tourage (500 g) dans la détrempe. Faire 1 tour double puis 1 tour simple. Réserver au frais pour bloquer la pâte environ 45 min.

Allonger au laminoir à 4 mm. Détailler en bande de 15 x 4 cm. Superposer 3 bandes avec un léger décalage puis rouler les trois parties l'une sur l'autre.

Souder. Fermer avec le doigt. Mettre dans un moule de 80 cm de diamètre sur 4 cm de haut. Apprêt : 2 h à 26 °C.

Dorer à l'œuf entier. Cuire au four ventilé à 170 °C pendant 17 min. Laisser refroidir.

Garnir de confiture à la framboise (vous pouvez garnir avec d'autres confitures ou des pâtes à tartiner).

Knead with the hook of your robot all the ingredients -except the pastry butter- 8 minutes on slow speed, then 6 minutes on medium speed. The dough should be firm and smooth. Dough temperature: 24 °C (75,2°F). Weigh the dough to 1.75 kg and shape into elongated balls. Rest for 30 minutes.

Roll out into a rectangle to fit a 60 x 40 cm baking sheet and cover. Freeze to firm the dough, then let it return to 5 °C (41°F).

Incorporate the pastry butter (500 g) in the dough. Perform one double folding and one simple folding. Keep cool to firm the dough for about 45 minutes.

Sheet the dough to 4 mm thickness. Cut into strips of 15 x 4 cm. Stack 3 strips with slight offset, then roll them together.

Seal and close with your finger. Place in molds of 80 mm diameter and 40 mm height. Proof for 2 hours at 26 °C (78,8°F).

Glaze with whole egg. Bake in a convection oven at 170 °C (338°F) for 17 minutes. Let it cool.

Fill with raspberry jam (you can also fill with other jams or spreads).



Joël Defives
M.O.F. BOULANGER

SABLÉS BRETONS FAÇON TARTELETTES AUX FRUITS ROUGES

BRETON SHORTBREAD TARTS WITH RED FRUITS

INFORMATIONS

Pour environ 40 sablés
Temps de préparation :
45 minutes

For approximately 40 shortbreads
Preparation time: 45 minutes

INGREDIENTS

Pour le gâteau breton

- Beurre : 400 g
- Sucre : 320 g
- Fleur de sel : 4 g
- Jaunes d'œufs : 100 g
- **GEM 120 : 420 g**
- Levure chimique : 4 g

Pour la crème mascarpone

- Crème fleurette : 250 g
- Sucre semoule : 150 g
- Mascarpone : 250 g
- Vanille : qsp

- Fraises et fruits rouges

For the Breton shortbread:

- Butter: 400 g
- Sugar: 320 g
- Fleur de sel: 4 g
- Egg yolks: 100 g
- **GEM 120: 420 g**
- Baking powder: 4 g

For the mascarpone cream:

- Whipping cream: 250 g
- Sugar: 150 g
- Mascarpone: 250 g
- Vanilla: as needed

- Strawberry and red fruits

PREPARATION

1 Préparation du sablé breton | Preparation of the breton shortbread

Au batteur muni d'une feuille, mélanger le beurre, le sucre, la fleur de sel pour obtenir une pâte homogène. Incorporer les jaunes d'œufs en premier. Puis incorporer la farine de blé dur GEM 120 et la levure chimique.

Détailler au laminoin à 6 mm d'épaisseur, réaliser des cercles de 8 cm de diamètre. Cuire en cercle pendant 15 minutes à 160 °C au four ventilé.

In a mixer with sheet, mix the butter, sugar, and "fleur de sel" until you obtain a homogeneous dough.

Incorporate the egg yolks first. Then add the durum wheat flour GEM 120 and baking powder.

Roll out the dough to a thickness of 6 mm and cut out 8 cm diameter circles. Bake in rings for 15 minutes at 160 °C (320°F) in a convection oven.

2 Préparation de la crème mascarpone Preparation of the mascarpone cream

Au batteur muni d'un fouet, monter la crème et le sucre à vitesse faible. Incorporer délicatement à la maryse le mascarpone à la crème fleurette. Réserver.

In a mixer with a whisk, whip the cream and sugar at low speed. Gently fold the mascarpone into the whipped cream using a spatula. Set aside.

3 Montage de la tartelette | Preparation of the tartlet

Déposer sur le sablé breton la crème au mascarpone à l'aide d'une poche. Couper les fraises et les déposer sur la crème (napper selon votre envie).

Décorer avec d'autres fruits rouges : framboises, myrtilles, groseilles...

Pipe the mascarpone cream onto the Breton shortbread using a piping bag. Cut the strawberries and place them on the cream (drizzle if desired). Decorate with other red fruits: raspberries, blueberries, currants...

Variante : vous pouvez aromatiser la crème au mascarpone avec de la pistache par exemple.

Variation: You can flavor the mascarpone cream with pistachio, for example.



Joël
Defives
M.O.F. BOULANGER

BISCUITS AU SÉSAME

SESAME BISCUITS

INFORMATIONS

Pour environ 110 biscuits
Temps de préparation :
1h20 (dont 1h de repos)

For approximately 110 biscuits
Preparation time: 1h20 (including
1h of resting time)

INGREDIENTS

Pour les biscuits :

- Sucre semoule : 250 g
- Beurre en motte : 300 g
- Œufs entiers : 118 g
- **GEM 120 : 500 g**
- Sel fin : 8 g
- Levure chimique : 6 g
- Graines de sésame torréfiées : 25 g

Pour le décor :

- Œuf entier pour la dorure : 50 g
- Graines de sésame blanc : 10 g

For the biscuits:

- Sugar: 250 g
- Butter: 300 g
- Whole eggs: 118 g
- **GEM 120: 500 g**
- Fine salt: 8 g
- Baking powder: 6 g
- Toasted sesame seeds: 25 g

For the decoration:

- Whole egg for egg glaze: 50 g
- White sesame seeds: 10 g

PREPARATION

1 Préparation des biscuits | Biscuits preparation

Sabler le sucre et le beurre au batteur et à la feuille.
Ajouter les œufs entiers. Ajouter la farine de blé dur GEM 120, le sel et la levure chimique.

Incorporer les graines de sésame torréfiées.

Laisser reposer minimum 1 h au frais.

Passer au laminoir à 4 mm et utiliser l'emporte-pièce unis de 5 cm pour la découpe. Déposer les disques de pâte sur plaque et feuille de cuisson.

Mix the sugar and butter using a mixer with sheet.
Add the whole eggs. Add the durum wheat flour GEM 120, salt, and baking powder.
Incorporate the toasted sesame seeds.

Let the dough rest in the refrigerator for at least 1 hour.

Sheet the dough to a thickness of 4 mm and use a 5 cm round cookie cutter to cut out the biscuits. Place the dough discs on a baking sheet lined with parchment paper.

2 Décoration | Decoration

Dorer à l'œuf entier et décorer avec des graines de sésame.
Cuire 15 min à 180 °C au four ventilé.

Glaze with the whole egg and decorate with sesame seeds.
Bake for 15 minutes at 180 °C (350°F) in a convection oven.



CUPCAKES AU CITRON MERINGUÉ

LEMON MERINGUE CUPCAKES

INFORMATIONS

Pour environ 500 g de pâte et 10 cupcakes.

Temps de préparation : environ 35 min.

For approximately 500 g of dough and 10 cupcakes weighing 50 g.
Preparation time: approximately 35 minutes.

INGREDIENTS

Pour les cupcakes

- Œufs : 125 g
- Sucre en poudre : 100 g
- Sucre vanillé : 5 g
- Arôme de citron : 15 g
- **GEM 120 : 60 g**
- Farine de blé tendre : 60 g
- Levure chimique : 10 g
- Beurre doux fondu : 85 g

Pour la meringue

- Blanc d'œuf : 100 g
- Sucre blanc : 200 g
- Eau : 20 g

For the cupcakes

- Eggs: 125 g
- Sugar: 100 g
- Vanilla sugar: 5 g
- Lemon flavoring: 15 g
- **GEM 120: 60 g**
- Soft wheat flour: 60 g
- Baking powder: 10 g
- Unsalted butter melted: 85 g

For the meringue

- Egg white: 100 g
- White sugar: 200 g
- Water: 20 g

PREPARATION

1 Préparation des cupcakes | Cupcake preparation

Dans un bol d'un batteur muni d'un fouet, mélanger à vitesse moyenne les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et le citron pour les faire blanchir. Ajouter progressivement les farines tamisées et la levure. Ajouter ensuite le beurre fondu jusqu'à obtenir une texture homogène.

Huiler les moules à cupcakes et les remplir à 2/3 du volume (50 g) pour permettre la levée.

Cuire dans un four chaud à 180 °C pendant 15 min. Démouler à froid.

In a mixer bowl fitted with a whisk, mix the eggs with the sugar, vanilla sugar and lemon aroma at medium speed until pale.

Gradually add the sifted flours and baking powder. Then add the melted butter until smooth.

Oil the cupcake tins and fill them 2/3 full (50 g) to allow for rising.

Bake in a preheated oven at 180 °C (350°F) for 15 minutes. Remove from the mold when cold.

2 Préparation de la meringue | Meringue preparation

Monter les blancs en neige au fouet.

Dans une casserole cuire le sucre avec l'eau sans remuer jusqu'à 121 °C. Verser le sucre cuit en filet sur les blancs montés à vitesse moyenne.

Pocher sur les cupcakes froids. Les caraméliser avec un chalumeau de cuisine ou en les passant sous le grill du four 2 minutes en surveillant.

Whisk the egg whites until stiff peaks form.

In a saucepan, cook the sugar and water without stirring until 121 °C (251°F).

When the mixture reaches the right temperature, pour it over the whipped egg whites and gently mix at medium speed.

Pipe onto the cooled cupcakes.

Caramelize them with a kitchen blowtorch or by putting them under the oven grill for 2 minutes, keeping an eye on them.



SUSTAINABLE
Sustainable
RÉDUCTION DE COÛT
Cost reduction

Réduction du beurre et du sucre
soit une réduction de coût de 9%
et d'impact carbone de 6%.*

Reduction of butter and sugar,
representing a cost reduction of 9%
and a carbon impact reduction of 6%.*

*Calculs réalisés en avril 2025 / Calculations made in April 2025

GÉNOISE À L'ORANGE

ORANGE SPONGE CAKE

INFORMATIONS

Pour environ 1.8 kg de pâte (1 génoise).

Temps de préparation : environ 40 min.

For about 1.8 kg of dough (1 sponge cake).

Preparation time: about 40 minutes.

INGREDIENTS

Pour la génoise

- Œufs frais : 540 g
- Sucre en poudre : 500 g
- Eau : 120 g
- **GEM 250 : 180 g**
- **Durum Gel : 55 g**
- Farine de blé tendre : 180 g
- Amidon de maïs : 55 g
- Propionate de calcium : 5 g
- Poudre à lever : 25 g

Crème à l'orange

- Crème : 500 ml
- Mascarpone : 500 g
- Jus d'orange : 100 g
- Sucre glace : 120 g

For the sponge cake

- Fresh eggs: 540 g
- Sugar: 500 g
- Water: 120 g
- **GEM 250: 180 g**
- **Durum Gel: 55 g**
- Soft wheat flour: 180 g
- Corn starch: 55 g
- Calcium propionate: 5 g
- Baking powder: 25 g

Orange cream

- Cream: 500 ml
- Mascarpone: 500 g
- Orange juice: 100 g
- Icing sugar: 120 g

PREPARATION

1 Préparation de la génoise | Preparation of the sponge cake

Battre dans un bol muni d'un fouet, les œufs avec le sucre pendant 5 min à vitesse rapide.

Ajouter l'eau, les poudres et mélanger à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Déposer toute la pâte dans un cadre graissé de 60 x 40 cm.

Cuire dans un four ventilé à 170 °C 12-15 min.

In a mixer bowl fitted with a whisk, mix the eggs and sugar for 5 minutes at high speed.

Add the water and powders and mix by hand until smooth.

Place the entire dough in a greased 60 x 40 cm baking pan.

Bake in a fan oven at 170 °C (338°F) for 12-15 minutes.

2 Crème à l'orange | Orange cream

Monter la crème et le mascarpone. Ajouter le sucre et le jus d'orange et mélanger jusqu'à la consistance voulue.

Pocher à l'intérieur de la génoise.

Whip the cream and mascarpone. Add the sugar and orange juice and mix until the desired consistency is reached.

Pipe the mixture into the sponge cake.



SUSTAINABLE
Sustainable
RÉDUCTION DE COÛT
Cost reduction

Amélioration de la texture dans le temps.
Réduction des œufs soit une réduction de coût de 10% et de l'impact carbone de 3%.*

Improvement of texture over time.
Reduction of eggs representing a cost reduction of 10% and a carbon impact reduction of 3%.*

*Calculs réalisés en avril 2025 / Calculations made in April 2025

BISCUITS AU BLÉ DUR

DURUM WHEAT BISCUITS

INFORMATIONS

Pour environ 500 g de pâte et 40 biscuits.

Temps de préparation : environ 1 h 10 (dont 30 min de repos).

For approximately 500 g of dough and 40 biscuits.

Preparation time: approximately 1 hour 10 minutes (including 30 min of resting time).

INGREDIENTS

- Beurre : 80 g
- Œufs : 25 g
- Eau : 12 g
- **GEM 250 : 122 g**
- Farine de blé tendre : 123 g
- Sucre glace : 115 g
- Levure chimique : 2 g
- Sel : 1 g

- Butter: 80 g
- Eggs: 25 g
- Water: 12 g
- **GEM 250: 122 g**
- Soft wheat flour: 123 g
- Icing sugar: 115 g
- Baking powder: 2 g
- Salt: 1 g

PREPARATION

Dans le bol d'un batteur muni d'un fouet, verser les liquides (dont le beurre pommade) puis les poudres et battre 4 min à vitesse lente puis 5 min à vitesse rapide.

Diviser la pâte en deux et laminer avec les tiges filetées en guide. Emporte-piècer selon la forme.

Laisser reposer la pâte 30 min à 4 °C.

Dorer la surface des biscuits avant cuisson avec une dorure composée de 33 % d'eau et 67 % d'œufs.

Cuire 18 min à 170 °C en tournant les plaques à mi-cuisson.

In the bowl of a mixer with a whisk, pour the liquids (including softened butter) then the powders and beat for 4 minutes on low speed, then 5 minutes on high speed.

Divide the dough in half and roll it out using the threaded rods as a guide. Cut out the desired shape using a cookie cutter.

Let the dough rest for 30 minutes at 4 °C (39°F).

Glaze the biscuits before baking with a glaze made of 33 % water and 67 % egg.

Bake for 18 minutes at 170 °C (338°F), rotating the baking sheets halfway through baking.



SUSTAINABLE
Sustainable
RÉDUCTION DE COÛT
Cost reduction

Amélioration de la texture dans le temps.
Réduction du beurre **soit une réduction de coût de 14% et de l'impact carbone de 5%.***

Improvement of texture over time.
Reduction of butter **representing a cost reduction of 14% and a carbon impact reduction of 5%.***

*Calculs réalisés en avril 2025 / Calculations made in April 2025

FINANCIERS

FINANCIERS

INFORMATIONS

Pour environ 1 kg de pâte et 14 financiers.

Temps de préparation : environ 45 min.

For approximately 1 kg of dough and 14 financiers.

Preparation time: approximately 45 minutes.

INGREDIENTS

- Beurre noisette : 56 g (85 g de beurre)
 - **GEM 250 : 150 g**
 - Durum Gel : 45 g
 - Sucre glace : 290 g
 - Sel : 6 g
 - Poudre d'amande : 105 g
 - Blanc d'œufs : 280 g
 - Glycérol : 10 g
 - Huile de colza : 30 g
 - Eau : 25 g
-
- Brown butter: 56 g (85 g butter)
 - **GEM 250: 150 g**
 - Durum Gel: 45 g
 - Icing sugar: 290 g
 - Salt: 6 g
 - Almond flour: 105 g
 - Egg whites: 280 g
 - Glycerol: 10 g
 - Rapeseed oil: 30 g
 - Water: 25 g

PREPARATION

1 Réalisation du beurre noisette | Making the Noisette butter

Faire fondre le beurre à la casserole et le laisser colorer pour obtenir du beurre noisette (ratio : 100 g de beurre équivaut à 65 g de beurre noisette).

Filterer le beurre noisette à travers un papier absorbant pour retirer les particules solides.

Melt the butter in a saucepan and let it brown to obtain brown butter (ratio: 100 g of butter is equivalent to 65 g of brown butter).

Strain it through a paper towel to remove any solid particles.

2 Réalisation de financiers | Making the financiers

Préchauffer le four à 180 °C.

Peser et tamiser les farines, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Les mélanger.

Incorporer les poudres aux blancs d'œufs et mélanger dans un batteur muni d'un fouet à vitesse moyenne. Ajouter ensuite le beurre noisette, le reste des ingrédients et mélanger à vitesse lente jusqu'à homogénéisation.

Déposer 70 g de pâte avec une poche à douille dans des empreintes à financiers.

Cuire 10-12 min en abaissant à 160 °C dès l'enfournement. Démouler à chaud et laisser refroidir sur une grille.

Preheat the oven to 180 °C (350°F).

Weigh and sift the flours, icing sugar, salt, and almond flour. Mix them together.

Add the powders into the egg whites and mix in a mixer fitted with a whisk at medium speed. Then add the noisette butter and the remaining ingredients and mix at low speed until smooth.

Put 70 g of the batter into the financier molds using a piping bag.

Bake for 10-12 minutes, reducing the temperature to 160 °C (320°F) immediately after putting in the oven. Remove from the mold while still warm and let it cool on a wire rack.



SUSTAINABLE
Sustainable
RÉDUCTION DE COÛT
Cost reduction

Réduction de la poudre d'amande
soit une réduction de coût de 23%
et de l'impact carbone de 13%.*

Reduction of almond powder
representing a cost reduction of 23%
and a carbon impact reduction of 13%.*

*Calculs réalisés en avril 2025 / Calculations made in April 2025

GAUFRES LIÉGEOISES

LIÈGE WAFFLES

INFORMATIONS

Pour environ 1 kg de pâte et 12 gaufres liégeoises.
Temps de préparation : environ 2 h avec les temps de repos.

For approximately 1 kg of batter and 12 Liège waffles.
Preparation time: approximately 2 hours with the resting time.

INGREDIENTS

- Farine de blé tendre : 225 g
- **Durum Pro Gaufres* : 225 g**
- Œufs : 130 g
- Lait ½ écrémé : 180 g
- Sucre vanillé : 12 g
- Sel : 3 g
- Levure fraîche : 17 g
- Sucre perlé : 100 g
- Beurre : 165 g

- Soft wheat flour: 225 g
- **Durum Pro Waffles*: 225 g**
- Eggs : 130 g
- Semi-skimmed milk: 180 g
- Vanilla sugar: 12 g
- Salt: 3 g
- Fresh yeast: 17 g
- Pearl sugar: 100 g
- Butter: 165 g

PREPARATION

Ajouter tous les ingrédients dans le pétrin sauf le sucre perlé et le beurre en commençant par les liquides puis les poudres. Mélanger 5 min à vitesse lente pour avoir une pâte élastique et homogène.

Ajouter le beurre en petits morceaux et pétrir 12 min à vitesse moyenne.

Laisser pointer la pâte à 30 °C jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Dégazer ensuite la pâte puis ajouter le sucre perlé.

Réaliser des pâtons de 80 g et les cuire dans l'appareil à gaufres.

Add all ingredients except the pearl sugar and butter to the mixer, starting with the liquid ingredients and then the powders. Mix for 5 minutes at low speed to obtain an elastic and smooth dough.

Add the butter cut into small pieces and knead for 12 minutes at medium speed.

Let the dough rest at 30 °C (86°F) until it has doubled in volume. Then punch down the dough and add the pearl sugar.

Shape into 80 g balls and bake them in the waffle iron.



SUSTAINABLE
Sustainable
RÉDUCTION DE CÔÛT
Cost reduction

Réduction du beurre
**soit une réduction de coût de 17%
et de l'impact carbone de 13%.****

Reduction of butter
representing a cost reduction of 17%
and a carbon impact reduction of 13%.**

**Calculs réalisés en avril 2025 / Calculations made in April 2025

*Durum Pro Gaufre : GEM 120 et enzymes – GEM 120 and enzymes

GAUFRETTES À LA VERGEOISE

BROWN SUGAR WAFERS

INFORMATIONS

Pour environ 500 g de pâte et 16 gaufrettes vergeoise de 30 g.

Temps de préparation : environ 1 h 45 min (incluant 1 h de temps de repos)

For approximately 500 g of dough and 16 brown sugar wafers (30 g each).

Preparation time: approximately 1 hour 45 minutes (including 1 h of resting time).

INGREDIENTS

Pour la vergeoise

- Vergeoise blonde : 114 g
- Beurre : 71 g

Pour les gaufrettes

- GEM 120 : 140 g
- Farine de blé tendre : 140 g
- Vergeoise blonde : 24 g
- Sel : 1 g
- Beurre : 55 g
- Œufs : 70 g
- Lait ½ écrémé : 60 g
- Levure fraîche : 12 g

For the brown sugar

- Vergeoise sugar: 114 g
- Butter: 71 g

For the wafers

- GEM 120: 140 g
- Soft wheat flour: 140 g
- Vergeoise sugar: 24 g
- Salt: 1 g
- Butter: 55 g
- Eggs: 70 g
- Semi-skimmed milk: 60 g
- Fresh Yeast: 12 g

PREPARATION

1 Réalisation de la vergeoise | Making the brown sugar

Dans un batteur, à l'aide d'une feuille, mélanger la vergeoise blonde et le beurre à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et homogène.

In a mixer, using a paddle attachment, mix the brown sugar and butter at medium speed until smooth and creamy.

2 Réalisation des gaufrettes | Making the wafers

Au batteur muni d'un crochet, mélanger les farines, la levure fraîche, la vergeoise blonde, le sel, le beurre et les œufs jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter ensuite le lait à vitesse moyenne.

Laisser pointer la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume (1 h environ). Diviser la pâte en pâtons de 30 g et les cuire dans l'appareil à gaufrettes jusqu'à une coloration dorée (1 min 30 environ).

Fourrer ensuite les gaufrettes avec la vergeoise préparée en amont.

Using a mixer with a hook, mix the flours, fresh yeast, brown sugar, salt, butter, and eggs until smooth. Then add the milk at medium speed.

Let the dough rest until it doubles in volume (about 1 hour).

Divide the dough into 30 g balls and bake them in the wafer batter until golden brown (about 1 minute 30 minutes).

Then fill the wafers with the brown sugar prepared earlier.



SUSTAINABLE
Sustainable
RÉDUCTION DE COÛT
Cost reduction

Réduction du beurre
soit une réduction de coût de 9,5%
et de l'impact carbone de 3%.*

Reduction of butter
representing a cost reduction of 9,5%
and a carbon impact reduction of 3%.*

*Calculs réalisés en avril 2025 / Calculations made in April 2025

CROISSANTS FRAMBOISE ET PISTACHE

PISTACHIO AND RASPBERRY CROISSANTS

INFORMATIONS

Pour 1.5 kg de farine et 18 croissants.
Temps de préparation : environ 1 h 45 min et 2 h de temps de repos.

Makes 1.5 kg of flour and 18 croissants.
Preparation time: approximately 1 hour 45 minutes and 2 hours of resting time.

INGREDIENTS

- Farine BPMF : 735 g
- Farine de Gruau : 375 g
- **GEM 120 : 375 g**
- **Top Croissants* : 15 g**
- Sel : 30 g
- Sucre : 180 g
- Levure fraîche : 75 g
- Eau : 750 g (partir à 50 % et ajuster)
- Colorant rouge : 15 g
- Pâte de pistache (200 g de pistaches et 14 g d'huile)
- Crème de pistache (35 g sucre glace, 50 cl crème, 15 g de colorant vert et 17 g de pâte de pistache)

- BPMF Flour: 735 g
- Gruau Flour: 375 g
- **GEM 120: 375 g**
- **Top Croissants*: 15 g**
- Salt: 30 g
- Sugar: 180 g
- Fresh Yeast: 75 g
- Water: 750 g (start at 50 % and adjust)
- Red Food Coloring: 15 g
- Pistachio paste (200 g pistachios and 14 g oil)
- Pistachio cream (35 g icing sugar, 50 cl cream, 15 g green food coloring, and 17 g pistachio paste)

PREPARATION

1 Pétrissage 4 + 6 | Kneading 4 + 6

Température de la pâte : 18-20 °C.
Pointage de 20 min à 4 °C.
Incorporation du beurre : 320 g/kg de détrempe (21 % de beurre).
Dès la fin du pétrissage, prélever 100 g de pâte et la colorer en rouge au batteur.
Tourage : faire un tour double et un tour simple avec 20 min de repos à +4 °C entre les tours.
Avant l'allongement final, poser une fine couche de pâte colorée sur la détrempe et continuer le process.
Détaillage : croissants de 85 g : L. 11 cm, lg. 18 cm, H. 0.8 cm.
Apprêt : 2 h à 27 °C.
Dorer à l'œuf.
Cuire au four ventilé 17 min à 170 °C.

Dough temperature: 18-20 °C (64-68°F).
Prove for 20 minutes at 4 °C (39°F).
Butter incorporation: 320 g/kg of dough (21 % butter).
As soon as kneading is complete, take 100 g of dough and color it red with the mixer.
Rolling: Double-roll and single-roll, resting for 20 minutes at 4 °C (39°F) between rolls.
Before the final rise, place a thin layer of colored dough on top of the dough and continue the process.
Cut: 85g croissants: L. 11 cm, W. 18 cm, H. 0.8 cm.
Proof: 2 hours at 27 °C (80°F).
Brush with egg.
Bake for 17 minutes at 170 °C (338°F).

2 Pâte de pistache | Pistachio Paste

Porter les pistaches à ébullition dans de l'eau pendant deux minutes. Égoutter et sécher à l'aide d'un torchon. Mixer les pistaches dans un robot. Une fois que la texture devient pâteuse, ajoutez l'huile et mélanger de nouveau. Répétez plusieurs fois pour obtenir une pâte lisse.

Bring the pistachios to a boil in water for two minutes. Drain and dry them using a towel. Blend the pistachios in a food processor. Once the texture becomes pasty, add the oil and blend again. Repeat several times to obtain a smooth paste.

3 Crème de pistache | Pistachio Cream

Battre la crème, le sucre glace et le colorant avec un fouet en augmentant la vitesse au fur et à mesure. Incorporer progressivement la pâte de pistache.
Réserver au frais 2 h. Pocher la crème selon vos envies.

Beat the cream, icing sugar, and food coloring with a whisk, gradually increasing the speed. Gradually incorporate the pistachio paste.
Chill for 2 hours. Poach the cream as desired.

*Top Croissants : GEM 120, gluten, acide ascorbique, enzymes – GEM 120, gluten, ascorbic acid, enzymes



PREMIUMISATION
Premiumization
SUSTAINABLE
Sustainable
RÉDUCTION DE COÛT
Cost reduction

Réduction du beurre et du sucre
**soit une réduction de coût de 13%
et de l'impact carbone de 7%.****

Reduction of butter and sugar
**representing a cost reduction of 13%
and a carbon impact reduction of 7%.****

**Calculs réalisés en avril 2025 / Calculations made in April 2025

DONUTS

DONUTS

INFORMATIONS

Pour environ 1.8 kg de pâte et 15 donuts.

Temps de préparation : environ 1 h 15 min.

For approximately 1.8 kg of dough and 15 donuts.

Preparation time: approximately 1 hour 15 minutes.

INGREDIENTS

- Farine de gruau : 500 g
- **GEM 120 : 500 g**
- Beurre : 150 g
- Lait ½ écrémé : 40 g
- Sucre en poudre : 200 g
- Levure boulangère : 30 g
- Sel : 10 g
- Eau : 370 g

- Gruau flour: 500 g
- **GEM 120: 500 g**
- Butter: 150 g
- Semi-skimmed milk: 40 g
- Sugar: 200 g
- Baker's yeast: 30 g
- Salt: 10 g
- Water: 370 g

PREPARATION

Au batteur muni d'un crochet, pétrir tous les ingrédients 4 min à vitesse lente puis 8 min à vitesse rapide.

Pointer à l'étuve : 35 °C pendant 2 heures environ (le volume doit doubler).
Abaïsser à 2 cm.

Emporte-piècer à 9 cm et 4 cm pour l'intérieur.

Apprêt : 30 min à 32 °C.

Faire chauffer 1L d'huile dans une friteuse à 180 °C. Cuire un à un les donuts 45 secondes par face. Égoutter sur du papier absorbant.

In a mixer fitted with a dough hook, knead all ingredients for 4 minutes at low speed, then 8 minutes at high speed.

Proof the dough at 35 °C (95°F) for 2 hours (the volume should double).

Roll out to 2 cm.

Cut out the dough to 9 cm and 4 cm for the inside.

Proofing: 30 minutes at 32 °C (90°F).

Heat 1 liter of oil in a deep fryer to 180 °C (350°F). Cook the donuts one by one for 45 seconds per side. Drain on paper towels.

Laisser libre cours à votre créativité :

Vous pouvez varier les formes : donuts pleins, tressés, façon éclair...

Vous pouvez les décorer et les aromatiser selon votre inspiration : simplement saupoudrés de sucre, nappés de glaçages de toutes les couleurs et les fourrer à la crème, à la confiture, avec des pâtes à tartiner, etc. !

Let your creativity run wild:

You can vary the shapes: full donuts, braided, éclair-style...

You can decorate and flavor them according to your inspiration: simply sprinkle with sugar, cover with any color of icing, and fill them with cream, jam, spreads, etc.!

FINGER DONUT AU CAPPUCCINO / CAPPUCCINO FINGER DONUT



Pour varier, nous vous proposons un donut façon cappuccino avec ses crèmes vanille et café :

Réaliser la recette d'un donut standard et le former en forme de doigts et non en cercle.

Crème (à réaliser 2 fois) : battre 30 cl de crème liquide à 30 % de MG avec 20 cl de mascarpone et 70 g de sucre glace.

Pour la crème au cappuccino, ajouter un espresso en filet une fois la crème montée, pour la crème vanille, ajouter 10 g d'arôme vanille. Réserver au frais 2 h.

Pocher l'intérieur des donuts en alternant le pochage des crèmes.

For a change, we offer you a cappuccino donut with its vanilla and coffee creams:

Follow the recipe for a standard donut and shape it into a finger shape, not a circle.

Creams (to be made twice): beat 30cl of liquid cream with 30% fat content, 20cl of mascarpone, and 70g of icing sugar.

For the cappuccino cream, add a drizzle of espresso once the cream is whipped, for the vanilla cream, add 10g of vanilla flavoring. Refrigerate for 2 hours.

Pipe the inside of the donuts, alternating between the creams.



PREMIUMISATION
Premiumization
CLEAN LABEL
Clean Label

CINNAMON ROLLS

CINNAMON ROLLS

INFORMATIONS

Pour environ 1.5 kg de farine, 300 g de crème de pavot et 20 cinnamon rolls.
Temps de préparation : environ 40 min.

For approximately 1.5 kg of dough, 300 g of poppy seed cream and 20 cinnamon rolls.
Preparation time: approximately 40 minutes.

INGREDIENTS

Pour la crème de pavot

- Graines de pavot : 115 g
- Sucre : 50 g
- Purée de noix de cajou : 15 g
- Lait végétal : 65 g
- Œufs : 50 g

Pour le cinnamon roll

- Farine de blé tendre : 750 g
- **GEM 250 : 750 g**
- Beurre : 185 g
- Lait ½ écrémé : 570 ml
- Œufs : 295 g
- Sucre en poudre : 245 g
- Levure : 35 g
- Sel : 15 g

Pour le mélange cannelle

- Cannelle en poudre : 40 g
- Beurre pommade : 185 g
- Sucre cassonade : 200 g

For the poppy seed cream

- Poppy seeds: 115 g
- Sugar: 50 g
- Cashew butter: 15 g
- Vegan milk: 65 g
- Eggs: 50 g

For the cinnamon roll

- Soft wheat flour: 750 g
- **GEM 250: 750 g**
- Butter: 185 g
- Semi-skimmed milk: 570 ml
- Eggs: 295 g
- Sugar: 245 g
- Yeast: 35 g
- Salt: 15 g

For the cinnamon mix

- Cinnamon powder: 40 g
- Soft butter: 185 g
- Brown sugar: 200 g

PREPARATION

1 Préparation de la crème de pavot | Preparation of the poppy seed cream

Verser les graines de pavot et le sucre dans un blender. Réduire en poudre. Laisser reposer quelques instants.
Ajouter la purée de noix de cajou et le lait végétal chaud. Mixer jusqu'à obtenir une crème.
Ajouter les œufs et mixer de nouveau, la consistance doit être ferme.

Place the poppy seeds and sugar in a blender. Blend until powdered. Let stand for a few moments.

Add the cashew butter and hot vegan milk. Mix until creamy.

Add the eggs and mix again; the consistency should be firm.

2 Préparation du cinnamon roll | Preparation of the cinnamon roll

Au batteur muni d'un crochet, pétrir tous les ingrédients sauf le beurre 4 min à vitesse lente puis 12 min à vitesse rapide. Ajouter le beurre puis pétrir de nouveau 4 min à vitesse lente puis 3 min à vitesse rapide.
Température de la pâte : 25-26 °C.

Laisser pointer 20 min.

Abaisser la pâte en deux rectangles. Sur une partie, répartir une première couche de beurre pommade, une deuxième couche de crème de pavot, saupoudrer de cassonade et cannelle. Couvrir avec la deuxième couche de pâte.

Couper des lanières de 1 cm de large, torsader puis les déposer dans un cercle de 12 cm

Apprêt : 60 min à 25 °C.

Cuire dans un four ventilé à 160 °C pendant 16 min.

Si vous le souhaitez, une fois les cinnamon rolls bien refroidis, vous pouvez décorer avec un glaçage déposé en filets.

In a mixer fitted with a dough hook, knead all ingredients except the butter for 4 minutes at low speed, then 12 minutes at high speed. Add the butter and knead again for 4 minutes at low speed, then 3 minutes at high speed.

Dough temperature: 25-26 °C (77-80°F).

Rest for 20 minutes.

Roll the dough into two rectangles. On one side, spread a first layer of softened butter, a second layer of poppy seed cream, and sprinkle with brown sugar and cinnamon. Cover with the second layer of dough.

Cut into 1 cm-wide strips, twist, and place them in a 12 cm circle.

Proof: 60 minutes at 25 °C (77°F).

Bake in a convection oven at 160 °C (320°F) for 16 minutes.

If desired, once the cinnamon rolls have cooled completely, you can decorate with icing glaze.



SAINT-HONORÉ CAKEPOPS

SAINT-HONORÉ CAKEPOPS

INFORMATIONS

Pour environ 700 g de pâte et 40 choux.

Temps de préparation : environ 1 h 20 min.

For approximately 700 g of dough and 40 choux buns.

Preparation time: approximately 1 hour 20 minutes.

INGREDIENTS

Pour le craquelin

- Beurre : 50 g
- **GEM 250 : 25 g**
- Farine de blé tendre : 25 g
- Sucre : 50 g

Pour les choux

- Eau : 190 g
- Beurre : 80 g
- Sel : 5 g
- Farine de blé tendre : 50 g
- **GEM 120 : 50 g**
- Œufs : 145 g

Caramel :

- 400 g de sucre et 40 g d'eau

Chantilly :

- 35 g de sucre glace et 50 cl de crème liquide

For the craquelin

- Butter: 50 g
- **GEM 250: 25 g**
- Soft wheat flour: 25 g
- Sugar: 50 g

For the choux buns

- Water: 190 g
- Butter: 80 g
- Salt: 5 g
- Soft wheat flour: 50 g
- **GEM 120: 50 g**
- Eggs: 145 g

Caramel

- 400 g sugar and 40 g water

Whipped cream

- 35 g icing sugar and 50 cl liquid cream

PREPARATION

1 Préparation du craquelin | Craquelin preparation

Mélanger tous les ingrédients au batteur à l'aide d'une feuille jusqu'à former une pâte. Abaisser à 2 mm puis emporte-piècer du même diamètre d'un chou.

Mix all the ingredients in a mixer using a paddle attachment until a dough forms. Roll out to a thickness of 2 mm and cut into the desired shapes in the same diameter as a chou bun.

2 Préparation des choux | Choux buns preparation

Porter à ébullition l'eau, le beurre et le sel. Hors du feu, ajouter le mélange de farines et mélanger activement à la spatule.

Une fois les farines incorporées, remettre la casserole sur le feu et mélanger avec la spatule pour dessécher la pâte. Attendre qu'elle forme une boule et qu'il y ait une fine pellicule au fond de la casserole.

Ajouter les œufs petit à petit jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante (environ 2 min 30).

Pocher des choux de 15 g chacun.

Ajouter le craquelin sur les choux.

Cuire 21 min à 160 °C dans un four ventilé avec ventilation ouverte de l'oura à partir de la 12^e min de cuisson.

Bring the water, butter, and salt to a boil. Remove from heat, add the flour mixture and mix well with a spatula.

Once the flours are incorporated, return the pan to the heat and mix with a spatula to dry out the dough. Wait until the dough forms a ball and there is a thin film on the bottom of the pan.

Gradually add the eggs until the dough is smooth and glossy (about 2 minutes 30).

Pipe 15 g puffs.

Add the craquelin on top of the puffs.

Bake for 21 minutes at 160 °C (320°F) in a fan-assisted oven with the fan open after 12 minutes.

3 Préparation du caramel | Caramel preparation

Cuire le sucre et l'eau jusqu'à coloration voulue. Tremper les choux et les déposer sur une feuille de silicone.

Cook the sugar and water until the desired color. Dip the choux buns and place them on a silicone mat.

4 Préparation du chantilly | Whipped cream preparation

Battre la crème et le sucre glace au batteur en augmentant la vitesse au fur et à mesure. Garnir l'intérieur des choux.

Beat the cream and icing sugar with a whisk, gradually increasing the speed. Fill the inside of the choux buns.



PREMIUMISATION
Premiumization

Meilleure couleur.
Better color.

MUFFINS YUZU ET PAVOT, CŒUR COULANT FRAMBOISE

YUZU AND POPPY SEED MUFFINS, WITH A RASPBERRY MELTED HEART

INFORMATIONS

Pour environ 1 kg de farine et 6 muffins de 150 g.
Temps de préparation : environ 1 h 20.

For approximately 1 kg of flour - 6 muffins of 150 g each.
Preparation time: approximately 1 hour 20 minutes.

INGREDIENTS

Pour les muffins :

- Durum Pro Muffins* : 500 g
- Farine de blé tendre : 500 g
- Sucre en poudre : 440 g
- Poudre à lever : 30 g
- Arôme vanille : 20 g
- Sel : 6 g
- Beurre doux : 310 g
- Lait 1/2 écrémé : 555 g
- Œufs : 280 g
- Yuzu : 25 g
- Pavot : 60 g

Cœur coulant framboise

- Framboises : 500 g
- Sucre : 200 g
- Eau : 20 cl

For the muffins:

- Durum Pro Muffins*: 500 g
- Soft wheat flour: 500 g
- Sugar: 440 g
- Baking powder: 30 g
- Vanilla flavoring: 20 g
- Salt: 6 g
- Unsalted butter: 310 g
- Semi-skimmed milk: 555 g
- Eggs: 280 g
- Yuzu: 25 g
- Poppy seed: 60 g

Raspberry melted heart

- Raspberries: 500 g
- Sugar: 200 g
- Water: 20 cl

PREPARATION

1 Préparation des muffins | Muffins preparation

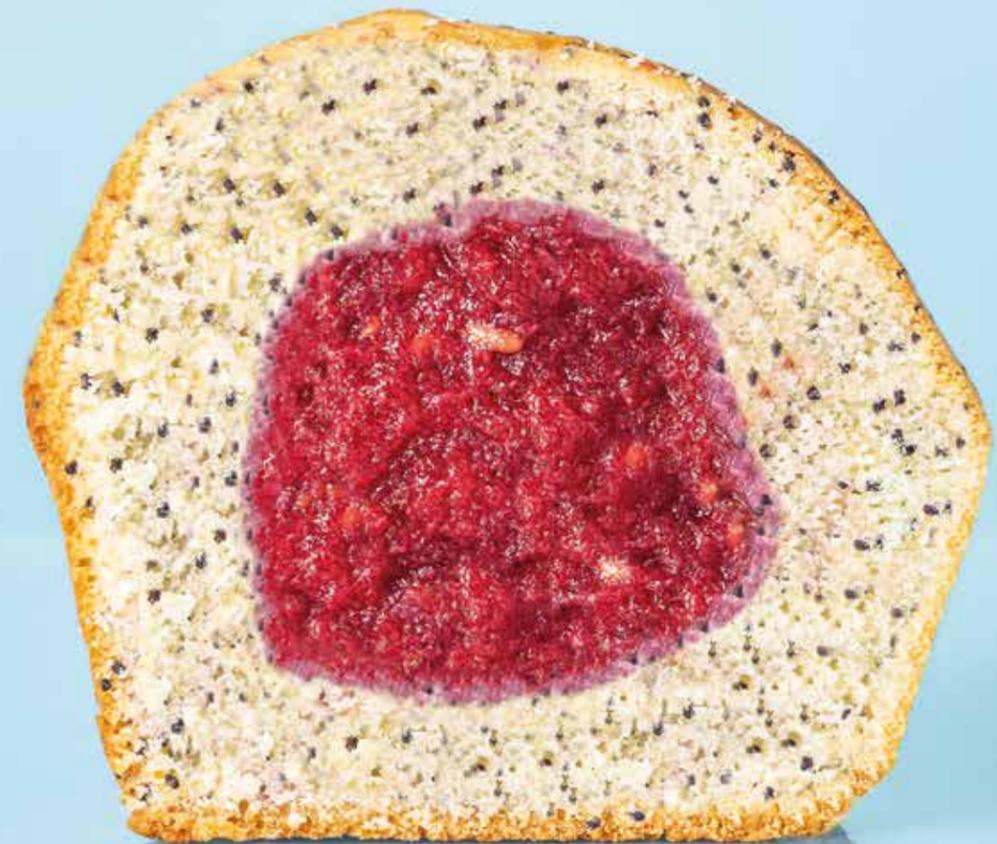
Mélanger les ingrédients secs d'un côté et les ingrédients liquides de l'autre. Réunir ensuite les deux ensembles.
Ne pas trop mélanger : s'il reste un peu de grumeaux de farine, cela est favorable au moelleux du muffin.
Ajouter le yuzu et les graines de pavots et homogénéiser.
Mix the dry ingredients on one side and the wet ingredients on the other. Then combine the two.
Do not overmix: a few flour lumps will help the muffins stay moist.
Add the yuzu and the poppy seeds and blend.

2 Préparation du coulis de framboise | Raspberry melted heart preparation

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter le sirop aux framboises dans un mixeur et mixer. Passer le coulis au tamis. Mettre le coulis dans un moule à glaçons et le congeler pour figer les cœurs coulants.
Boil the water and sugar. Add the syrup to the raspberries and put in a blender to blend. Strain the coulis through a sieve. Pour the coulis into an ice cube tray and freeze to set the melted hearts.

Répartir la pâte à muffins dans des caissettes en papier et les remplir de 75 g de pâte puis ajouter le cœur coulant au milieu pour ensuite les recouvrir de 75 g de pâte. Laisser reposer 30 min à température ambiante.
Cuire dans un four ventilé chaud à 200 °C pendant 15 min.
Démouler à froid.

Divide the muffin batter into paper muffin cases and fill with 75 g of batter, then add the runny center to the center and top with 75 g of batter. Let stand for 30 minutes at room temperature.
Bake in a preheated oven at 200 °C (392°F) for 15 minutes.
Remove from the mold when cold.



PREMIUMISATION
Premiumization

Suspension des inclusions avec Durum Gel : suppression de gomme.
Suspension of inclusions with Durum Gel: gum substitution.

*Durum Pro Muffins : GEM 120 et enzymes – GEM 120 and enzymes

MADELEINES

MADELEINES

INFORMATIONS

Pour environ 1 kg de pâte et 40 madeleines.

Temps de préparation : environ 45 min.

For approximately 1 kg of batter and 40 madeleines.

Preparation time: approximately 45 minutes.

INGREDIENTS

- Œufs : 175 g
- Huile de colza : 240 g
- Eau : 75 g
- Farine de blé tendre : 170 g
- **Durum Pro Madeleine*** : 155 g
- Glycérol : 8 g
- Sucre : 130 g
- Fibres : 20 g
- Amidon : 10 g
- Sel : 8 g
- Levure chimique : 10 g

- Eggs: 175 g
- Rapeseed oil: 240 g
- Water: 75 g
- Soft wheat flour: 170 g
- **Durum Pro Madeleine***: 155 g
- Glycerol: 8 g
- Sugar: 130 g
- Fiber: 20 g
- Starch: 10 g
- Salt: 8 g
- Baking powder: 10 g

PREPARATION

Verser les liquides puis les poudres dans un batteur muni d'une feuille et mélanger 2 min à vitesse lente puis 3 min à vitesse moyenne.

Déposer 25 g de pâte avec une poche à douille dans des moules à madeleine.

Cuire 1 min à 165 °C puis 11 min à 155 °C.

Pour the liquids and then the powders into a mixer with a paddle attachment and mix for 2 minutes at low speed, then 3 minutes at medium speed.

Put 25 g of dough into madeleine molds using a piping bag.

Bake for 1 minute at 165 °C (329°F) then 11 minutes at 155 °C (311°F).

Les madeleines peuvent être dégustées nature, nappées de chocolat et décorées de fleurs. Elles peuvent aussi être fourrées ou parfumées.

The madeleines can be eaten plain, topped with chocolate, and decorated with flowers. They can also be filled or flavored.

*Durum Pro Madeleine : GEM 120 et enzymes – GEM 120 and enzymes



PREMIUMISATION
Premiumization

Amélioration du moelleux dans le temps, de la texture et réduction du sucre.

Improvement of softness over time, texture and reduction of sugar.

COOKIES CARAMEL ET PRALINES ROSES

CARAMEL AND PINK PRALINES COOKIES

INFORMATIONS

Pour environ 500 g de pâte et 15 cookies.

Temps de préparation : environ 20 min et 1 h de temps de repos.

For approximately 500 g of dough and 15 cookies.

Preparation time: approximately 20 min and 1 h of resting time.

INGREDIENTS

- Beurre pomade : 110 g
- Œufs : 75 g
- **Durum Gel 160 : 15 g**
- Farine de blé tendre : 195 g
- Sel : 5 g
- Poudre d'amande : 25 g
- Sucre blanc : 90 g
- Sucre roux : 35 g
- Pépites de pralines roses ou de caramel : 135 g

- Soft butter: 110 g
- Eggs: 75 g
- **Durum Gel 160: 15 g**
- Soft wheat flour: 195 g
- Salt: 5 g
- Almond flour: 25 g
- White sugar: 90 g
- Brown sugar: 35 g
- Pink pralines or caramel chips: 135 g

PREPARATION

Dans un batteur muni d'une feuille, verser les liquides puis les poudres et battre 1 min à vitesse minimum puis 4 min à vitesse moyenne.

Déposer les cookies façonnés en palet sur une plaque allant au four.

Laisser reposer la pâte au frais 1 h.

Cuire 15 min à 140 °C.

In a stand mixer fitted with a blade, combine the liquids and then the powders and beat for 1 minute at minimum speed, then 4 minutes at medium speed.

Place the cookies, shaped into discs, on a baking sheet.

Keep the dough cool for 1 hour.

Bake for 15 minutes at 140 °C (285°F).



PREMIUMISATION
Premiumization

Amélioration du goût et de la texture « chewy ».

Improvement of taste and «chewy» texture.

GAUFRES BRUXELLOISES

BRUSSELS WAFFLES

INFORMATIONS

Pour environ 500 g de pâte et 10 gaufres.

Temps de préparation : environ 45 min et 1 h de temps de repos.

For approximately 500 g of dough and 10 waffles.

Preparation time: approximately 45 min and 1 hour of resting time.

INGREDIENTS

- Œufs : 100 g
- Huile de colza : 50 g
- **GEM 120 : 155 g**
- Sucre : 125 g
- Fibres alimentaires (oligo-fructose) : 12 g
- Glycérol : 5 g
- Sel : 5 g
- Poudre à lever : 3 g
- Eau : 45 g
- Arôme de vanille en poudre : 3 g

- Eggs: 100 g
- Rapeseed oil: 50 g
- **GEM 120: 155 g**
- Sugar: 125 g
- Dietary fiber (oligofructose): 12 g
- Glycérol: 5 g
- Salt: 5 g
- Baking agent: 3 g
- Water: 45 g
- Vanilla powder flavoring: 3 g

PREPARATION

Dans le bol d'un batteur muni d'un fouet, verser les liquides et homogénéiser pendant 30 secondes à vitesse moyenne puis ajouter les poudres tamisées. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Laisser reposer la pâte 1 h au réfrigérateur.

Mettre la pâte dans une poche à douille.

Graisser l'appareil à gaufres puis déposer une petite quantité de pâte dans le gaufrier (la pâte va se liquéfier avec la chaleur). Ne pas ouvrir l'appareil pendant la cuisson au risque de casser la gaufre en deux.

Cuire pendant 3 min.

In the bowl of a mixer fitted with a whisk, combine the liquid ingredients and blend for 30 seconds at medium speed, then add the sifted powders.

Mix at medium speed until a smooth dough forms.

Let the dough rest for 1 hour in the refrigerator.

Place the batter in a piping bag.

Grease the waffle iron and then place a small amount of batter into the waffle iron (the batter will liquefy with the heat). Do not open the waffle iron during cooking, as this may cause the waffle to break in half.

Bake for 3 minutes.



PREMIUMISATION
Premiumization

Amélioration
du moelleux.
Improvement
of softness.

CORNETS DE GLACE

ICE CREAM CONES

INFORMATIONS

Pour environ 500 g de pâte et 20 cornets de glace.

Temps de préparation : environ 1 h 30.

For approximately 500 g of dough and 20 ice cream cones.

Preparation time: approximately 1 hour 30 minutes

INGREDIENTS

- Œufs : 60 g
- Sucre en poudre : 75 g
- Arôme vanille : 2 g
- Beurre fondu : 65 g
- Eau : 145 g
- **Gem 120 : 30 g**
- Farine de blé tendre : 125 g

- Eggs: 60 g
- Sugar: 75 g
- Vanilla flavoring: 2 g
- Melt butter: 65 g
- Water: 145 g
- **Gem 120: 30 g**
- Soft wheat flour: 125 g

PREPARATION

Dans le bol d'un batteur muni d'un fouet, mélanger les œufs, le sucre, l'arôme vanille et le beurre fondu à vitesse moyenne.

Ajouter l'eau chaude et mélanger de nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Ajouter progressivement les farines jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Laisser reposer la pâte au frais pendant 1 h (ou 15 min au surgélateur suivi de 15 min au frais).

Déposer une louche de pâte sur l'appareil à cornets et laisser cuire 3 min.

Dès la sortie de l'appareil, modeler à chaud pour former un cône.

In the bowl of a mixer with a whisk, combine the eggs, sugar, vanilla flavoring, and melted butter at medium speed.

Then add the hot water and mix again until the mixture is smooth.

Gradually add the flours and mix until smooth.

Keep the dough cool for 1 hour (or 15 minutes in the freezer followed by 15 minutes in the refrigerator).

Place a ladleful of dough on the cone maker and cook for 3 minutes.

As soon as it comes out of the maker, shape it while it's still hot to form a cone.



PREMIUMISATION
Premiumization

Amélioration du croustillant dans le temps, du goût et de la couleur.

Improvement of crispness over time, taste and color.

CAKE AU SPÉCULOOS

SPÉCULOOS CAKE

INFORMATIONS

Pour environ 1.5 kg de pâte et 5 cakes de 300 g.
Temps de préparation : environ 1 h 10.

For approximately 1.5 kg of dough and 5 cakes weighing 300 g.
Preparation time: approximately 1 hour 10 minutes.

INGREDIENTS

Pour le cake

- Œufs : 300 g
- Huile : 240 g
- Eau : 98 g
- Durum Pro Cake* : 240 g
- Farine de blé tendre : 240 g
- Levure chimique : 12 g
- Sucre en poudre : 365 g
- Sel : 1,5 g

Pour la pâte à spéculoos

- Spéculoos : 180 g
- Lait : 15 cl
- Sucre glace : 20 g

Pour le glaçage en chocolat

- Chocolat : 50 g
- Beurre pomme : 20 g
- Crème liquide : 15 g
- Sucre vanillé : 6 g

For the cake

- Eggs: 300 g
- Oil: 240 g
- Water: 98 g
- Durum Pro Cake*: 240 g
- Soft wheat flour: 240 g
- Baking powder: 12 g
- Sugar: 365 g
- Salt: 1.5 g

For the speculoos paste

- Speculoos: 180 g
- Milk: 15 cl
- Icing sugar: 20 g

For the chocolate icing

- Chocolate: 50 g
- Softened butter: 20 g
- Single cream: 15 g
- Vanilla sugar: 6 g

PREPARATION

1 Cake | Cake

Dans le bol d'un batteur muni d'un fouet, verser les liquides puis les poudres. Battre 1 min à vitesse moyenne puis 7 min à vitesse rapide. Répartir la pâte dans les moules à cake. Cuire dans un four à sole préchauffé à 180 °C pendant 35 à 40 min. Ouvrir l'oura 10 min après l'enfournement.

In the bowl of a mixer fitted with a whisk, combine the liquids and then the powders. Beat for 1 minute at medium speed, then 7 minutes at high speed. Divide the batter into the cake pans. Bake in a deck oven preheated to 180 °C (350°F) for 35 to 40 minutes. Open the oven 10 minutes after baking.

2 Pâte à spéculoos | Speculoos cream

Mixer plusieurs minutes tous les ingrédients dans un blender jusqu'à obtenir la consistance désirée. Pocher l'intérieur du cake avec la pâte quand il est froid.

Blend all the ingredients in a blender for several minutes until the desired consistency is reached. Pipe the mixture onto the inside of the cake while it is cold.

3 Glaçage | Icing

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant. Ajouter la crème et le sucre vanillé au mélange hors du feu en mélangeant avec un fouet. Placer de nouveau sur le feu jusqu'à ce que la crème devienne épaisse afin d'obtenir la consistance souhaitée. Glacer le cake à froid.

Melt the chocolate and butter in a bain-marie until the mixture is smooth and glossy. Add the cream and vanilla sugar to the mixture, whisking off the heat. Return to the heat until the cream thickens to the desired consistency. Frost the cake while it is cold.



PREMIUMISATION

Premiumization

CLEAN LABEL

Clean Label

SUSTAINABLE

Sustainable

RÉDUCTION DE COÛT

Cost reduction

Suppression de colorants.

No food colorings.

* Durum Pro Cake : GEM 120 et enzymes – GEM 120 and enzymes

INVENTING TOMORROW'S
PRODUCTS WITH YOU

INVENTER AVEC VOUS LES PRODUITS DE DEMAIN



SPECIAL PASTRY

Panzani Solutions
6 - 14 Av. Louis Roche
92230 Gennevilliers
01 41 32 33 80
www.panzani-solutions.com

