



2025

LA GAZETTE

AUTOMNE - HIVER

By' vf

vf-distribution.fr

**CE PDF N'EST QU'UN APERÇU DES
DIFFÉRENTES GAMMES DE PRODUITS
PROPOSÉES.**

2 solutions pour obtenir le catalogue :

**Je suis déjà client : je demande le
catalogue à mon commercial.**

**Je ne suis pas encore client : je
complète le formulaire de contact.**



GAGNEZ DU TEMPS !

Commandez 24h/24 & 7j/7
sur l'application



Tous nos produits sont disponibles
sur notre application



et sur notre site web
www.vf-distribution.fr



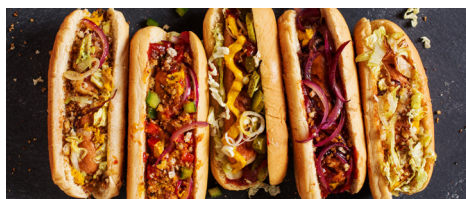
SOMMAIRE

PÂTISSERIE



p.5

SNACKING



p.55

RESTAURATION



p.82

BRUNCH



p.86

BOISSON



p.96

**EMBALLAGE
& MATÉRIEL**



p.98

HYGIÈNE



p.104



PÂTISSERIE

BÛCHE

L'ESSENCE DES ILES	4
FOLIE DOUCE	6
MARBRÉE DU VERGER	8
NUAGE EXOTIQUE	10
ÉMERAUDE DES NEIGES	12
ÉCLIPSE	14
POIRE CHOCOLAT	16

ENTREMETS GLACÉ

VELOUR EXOTIQUE	18
PRODUITS DE PÂTISSERIE - BÛCHES & ENTREMETS	20

CAKE & FLAN

L'ARDECHOIS	24
COCO	25
AUTRES CAKES	26
FLANS	28
PRODUITS DE PÂTISSERIE - CAKES & FLANS	30

GALETTE & PAIN

GALETTE DES ROIS ÉCUREUIL	32
GALETTE DES ROIS GASCOGNE	34
GALETTE DES ROIS FAÇON BROWNIE	35
COURONNE DES ROIS BRIOCHÉE	36
STOLLEN	37
PAIN FESTIF AUX NOISETTES & FRUITS SEMI-CONFITS	38
PRODUITS PÂTISSERIE - GAULETTES & PAINS	39

PRODUITS PÂTISSERIE

42

BÛCHE

L'ESSENCE DES ILES



« Le pochage sur le dessus et la création d'aspérités en surface donnent à cette bûche un aspect singulier et original. Le jeu de textures est important : un biscuit généreux, un croustillant au riz soufflé, des morceaux de fruits dans la compotée, le tout enveloppé dans une mousse chocolat soyeuse. Côté saveurs, j'ai choisi la cardamome, une épice qui se marie harmonieusement avec l'ananas, et l'ai associée au citron vert pour apporter une touche de fraîcheur, particulièrement agréable en fin de repas copieux. »

BISCUIT AMANDES TORRÉFIÉES

(1 plaque 60 x 40 x 1 cm)

1145	Blanc d'oeuf liquide pasteurisé Disgroup	540 g
12	Sucre	400 g
1267	Amandes poudre naturelle Disgroup	500 g
21	Sucre glace	150 g
111	Farine T45 Disgroup	100 g
60010374	Zeste de citron vert frais	1

Monter la meringue en ajoutant le sucre pour serrer les blancs, tamiser le sucre glace, la farine et la poudre d'amande. Ajouter les poudres délicatement à la maryse et le zeste. Étaler sur une plaque 60 x 40 cm. Cuisson 175° C durant 15 minutes.

CROUSTILLANT RIZ SOUFFLÉ 70 %

615	Crispaillette Disgroup	125 g
617	Riz soufflé	125 g
2009195	Couverture noire essence 70% Domori	158 g
3424	Beurre de cacao naturel en gouttes	12 g
5005021	Praliné amandes noisettes 50%	63 g
1861	Joypaste Noisette premium	75 g

Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao. Ajouter le praliné et la pâte de noisette puis la crispaillette et le riz soufflé délicatement. Mettre 135 g / biscuit.

COMPOTÉE ANANAS ÉPICÉE

650201	Purée d'Ananas 100 % Ravifruit	1550g
1883	Gousses de Vanille Disgroup	3
650303	Purée de Passion Le P'tit Benoît	500 g
2002313	Cardamome en poudre	10 g
12	Sucre	175 g
1556	Pectine NH Disgroup	50 g
650047	Cubes d'ananas égouttés	700 g
60010374	Zeste de citron vert frais	5

Faire chauffer la purée d'ananas avec la passion, la vanille et la cardamome. Ajouter la pectine et le sucre en agitant bien au fouet. Ajouter ensuite les cubes puis faire bouillir le tout environ 1 min. Hors du feu, ajouter les zestes. Verser 600 g dans chaque moule insert de bûche et réserver le reste pour le montage final. Bloquer au froid positif et bloquer ensuite au froid négatif.

MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS

891	Lait entier	700 g
30048046	Gélatine poudre 200 bloom Disgroup	18,7 g
	Eau	112 g
2009197	Couverture lait 37 % Essence Domori	600 g
2009195	Couverture noire 70 % Essence Domori	360 g
97 / 1271	Crème UHT 35 % M.G.	1400 g

Faire chauffer le lait à ébullition. Ajouter ensuite la masse gélatine fondue puis verser le tout sur les chocolats. Mixer avant de faire refroidir à 35 °C afin d'incorporer la crème mousseuse. Utiliser aussitôt. 800 g / gouttière.

GANACHE MONTÉE ESSENCE 37% DOMORI

97 / 1271	Crème UHT 35 % M.G. Disgroup	180 g
2002313	Cardamome en poudre	5 g
2009197	Couverture lait 37 % Essence Domori	100 g
30048046	Gélatine poudre 200 bloom Disgroup	2,3 g
	Eau	13,8 g
97 / 1271	Crème UHT 35 % M.G.	200 g

Faire chauffer la crème (1) avec la cardamome. À ébullition, verser sur le chocolat et la masse gélatine puis mixer. Ajouter ensuite la crème liquide (2) froide et remixer. Réserver au froid positif. Le lendemain, monter au fouet jusqu'à bonne texture. Utiliser aussitôt.

MONTAGE

Détailler le biscuit afin d'avoir 4 bandes de 49 x 7 cm. Étaler le croustillant riz soufflé (135 g / bande) et mettre au froid négatif. Verser 800 g de mousse/gouttière, ajouter l'insert ananas épicé puis déposer le biscuit. Lisser si besoin et mettre au froid négatif. Démouler quand les gouttières sont surgelées et découper chaque gouttière en 3 bûches. Pocher la ganache montée (environ 35 g) avec une douille Saint Honoré afin de créer une cavité. Lisser les bords à l'aide d'une palette puis remettre au froid négatif. Gratter la surface à l'aide d'une fourchette pour créer du relief. Pulvériser un appareil à flocage noir sur l'ensemble des bûches. Chauffer légèrement à l'aide d'un décapeur thermique pour « fondre » en surface. Détendre le reste de compotée et pocher environ 50 g / bûche. Passer un léger pinceau de glaçage miroir neutre froid Blitz. Décorer de feuilles d'érable en chocolat Dobra, puis déposer les embouts Dobra.

BÛCHE FOLIE DOUCE



BISCUIT CHOCOLAT

1145	Blanc d'oeuf liquide pasteurisé Disgroup	170 g
12	Sucre	35 g
1155	Jaune d'oeuf liquide pasteurisé Disgroup	70 g
106	Oeuf entier liquide pasteurisé Disgroup	200 g
12	Sucre	135 g
261	Lebboline	30 g
111	Farine pâtissière T45 Disgroup	40 g
330	Fécule de pomme de terre	40 g
605	Cacao en poudre 22/24 IRCA	40 g

Tamiser la farine avec la fécule et la poudre de cacao. Blanchir les oeufs et les jaunes avec le sucre et le sucre inverti. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les blancs avec l'appareil blanchi puis ajouter la farine tamisée. Étaler sur 2 toiles de cuisson avec des règles de 8 mm d'épaisseur et 300 mm de largeur. Cuire 8 minutes à 190°C. Retourner sur feuille de cuisson dès la sortie du four et laisser le Silpat.

CONFIT FRAMBOISE - CRANBERRY

20374596	Purée de framboise - cranberry Ravifruit	300 g
139	Framboises Mecker Le P'tit Benoît	180 g
12	Sucre	90 g
1556	Pectine NH	8 g

Chauffer la purée avec les framboises. Mélanger ensemble le sucre avec la pectine. À 50°C verser en pluie le sucre mélangé. Porter à ébullition et mixer avant de refroidir. Travailler puis mettre en poche. Couler dans des tubes de Rhodoïds de 2 cm de diamètre préalablement obturés. Surgeler.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT LAIT

97 / 1271	Crème UHT 35% M.G	650 g
2009197	Couverture chocolat lait Essence Domori	240 g

Chauffer la moitié de la crème. Verser sur la couverture. Mixer puis ajouter la crème froide. Mixer et réserver au réfrigérateur minimum 12 heures. Monter légèrement.

GANACHE MONTÉE VANILLE GRILLÉE

731	Gousses de vanille	8 g
97 / 1271	Crème UHT 35% M.G	500 g
2074943	Couverture chocolat blanc Sinfonia	150 g
7713 / 670171	Mascarpone	70 g
97 / 1271	Crème UHT 35% M.G	300 g

Cuire les gousses de vanille au four durant 30-35 minutes. Laisser refroidir puis mixer le plus fin possible. Infuser la vanille grillée dans la crème puis couvrir 15 minutes. Filtrer puis chauffer à 60°C en faisant le complément en crème pour atteindre 500 g. Verser sur la couverture blanche puis mixer. Ajouter le mascarpone détendu avec les 300 g de crème. Mixer puis réserver au froid minimum 12 heures. Monter légèrement au moment de la décoration.

MONTAGE

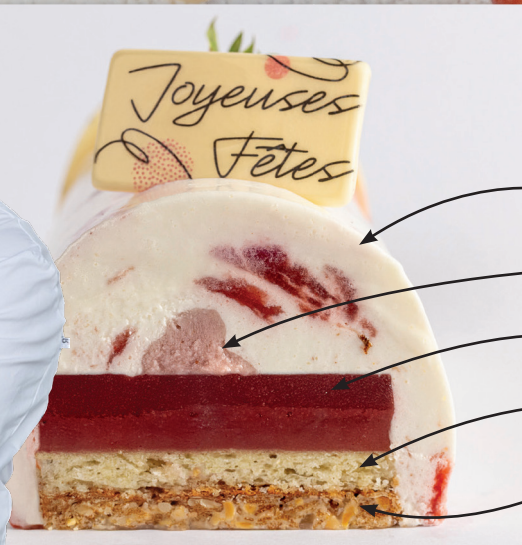
Ébarber le biscuit en retaillant à 50x30 cm. Lisser 400 g de ganache montée chocolat lait sur le biscuit (coté peau). Placer le tube de confit framboise cranberry à la base du biscuit/chantilly. Rouler en serrant sur toute la largeur du biscuit. Faire prendre au froid durant 2 heures.

Dresser la ganache montée vanille grillée en petites boules avec une douille ronde unie de 10 sur toute la surface de la bûche. Surgeler puis passer un voile de miroir neutre.



BÛCHE

MARBRÉE DU VERGER



Mousse yogurt concentré

Crèmeux fraise

Compotée fraise

Biscuit amande/citron

Croustillant amande

Pour 5 gouttières de bûche unie de 8 cm

BISCUIT AMANDE/CITRON VERT

1145	Blanc d'oeuf liquide DISGROUP	480 g
12	Sucre	250 g
261	Sucre inverti lebboline	50 g
7641	Farine T65 DISGROUP	100 g
2074507	Poudre à lever DISGROUP	3 g
21	Sucre glace	100 g
1267	Amandes poudre blanche fine DISGROUP	500 g
60010374	Zeste de citron vert	2 u
48	Amandes hachées DISGROUP	200 g

Monter les blancs d'oeufs avec le sucre jusqu'à obtenir une meringue au bec. Tamiser les poudres et les ajouter à la meringue en 2 fois délicatement à la maryse. Etaler sur une plaque avec un cadre 50 x 37 cm. Parsemer les amandes. Cuisson 15-20 min à 170°C. Après cuisson laisser refroidir sur grille en laissant le cadre.

COMPOTÉE FRAISE

650301	Purée de fraise	2490 g
12	Sucre	180 g
1436	Glucose atomisé	180 g
1556	Pectine NH	50 g
714	Pur jus de citron de Sicile	90 g

Faire chauffer la purée de fraise, la pectine, le sucre et le glucose atomisé jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter le jus de citron.

CROUSTILLANT AMANDE

52124	Couverture chocolat blanc 30 %	450 g
1901	Huile de pépins de raisin	45 g
615	Crispaillette	285 g
48	Amandes hachées torréfiées	225 g

Faire fondre la couverture avec l'huile. Ajouter ensuite la crispaillette et les amandes hachées torréfiées.

CRÉMEUX FRAISE

650301	Purée de fraise	920 g
12	Sucre	185 g
1556	Pectine NH	16.2 g
1145	Blanc d'oeuf liquide	270 g
2000210	Gélatine poudre 200 bloom	19.2 g
	Eau	115 g
51 / 29124	Beurre	215 g

Faire bouillir la purée avec la pectine et le sucre. Ajouter les blancs et monter à 85°C. Hors du feu, ajouter la masse de gélatine. A 45°C ajouter le beurre en cubes puis mixer. Réserver en poche pour le montage.

MOUSSE YAOURT CONCENTRÉ

12	Sucre	320 g
	Eau	100 g
1155	Jaune d'oeuf liquide	255 g
2000210	Gélatine poudre 200 bloom	39.7 g
	Eau	238 g
29113	Yaourt concentré	860 g
731	Gousse de vanille	3 u
97 / 1271	Crème 35% M.G	1290 g

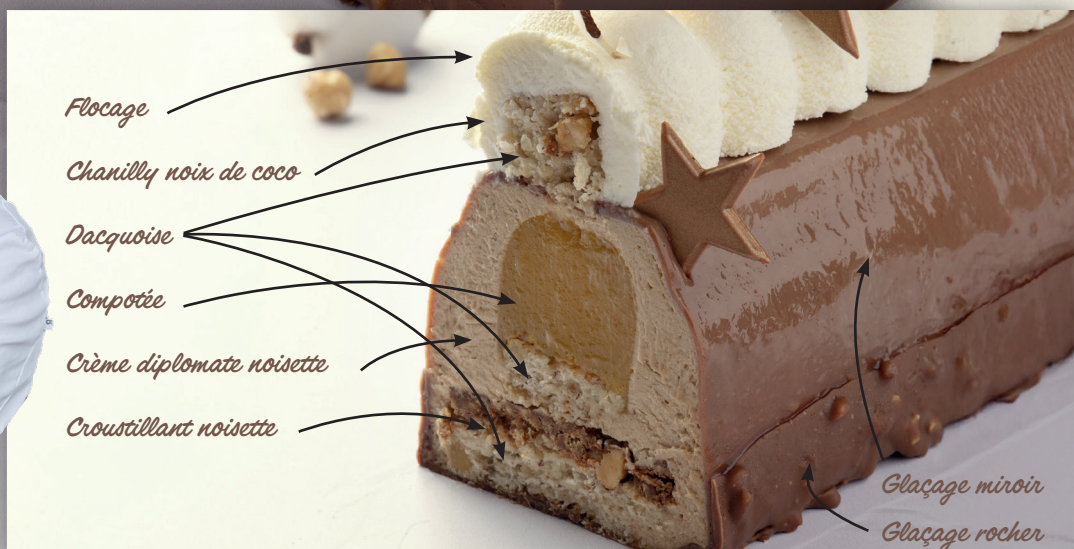
Cuire le sucre avec l'eau à 118°C puis verser sur les jaunes et monter au batteur. Faire fondre la masse de gélatine et l'incorporer à la pâte à bombe refroidie. Détendre le yaourt concentré en le chauffant légèrement au micro onde avec la vanille. Incorporer 1/3 de la crème montée avec le yaourt et les 2/3 restants avec la pâte à bombe. Finir en mélangeant délicatement les deux appareils.

MONTAGE

Après cuisson, le biscuit est placé sur une grille puis refroidi rapidement au surgélateur. Une fois bien froid, couler 2 kg de compotée sur le biscuit et faire prendre l'ensemble au froid. Réserver le reste de la compotée dans une poche à douille pour le montage final. Pendant ce temps, étaler le croustillant dans un cadre 50 x 37 cm sur une feuille de silicone. Enlever le cadre et déposer ensuite le montage biscuit/compotée surgelé sur le croustillant afin de bien les souder avant cristallisation. Une fois le montage bien pris, découper le cadre en 5 bandes de 7 cm de large. Pocher environ 330 g de crémeux sur chaque bande, puis placer le tout au surgélateur. Réserver le reste de crémeux en poche pour la décoration finale. Procéder ensuite au montage en gouttière : déposer de la compotée au fond du moule, puis ajouter une partie de la mousse pour créer un effet marbré. Il faudra compter environ 660 g de mousse par gouttière. Insérer ensuite le montage surgelé (croustillant, biscuit, compotée, crémeux), lisser si nécessaire, puis surgeler à nouveau afin de faire prendre l'ensemble. Enfin, démouler et glacer avec un glaçage miroir neutre.

BÛCHE

NUAGE EXOTIQUE



Pour 1 gouttière de bûche de 50 cm x 7 cm - fond plat

DACQUOISE NOISETTE / CITRON

1145	Blanc d'oeuf liquide pasteurisé Disgroup	480 g	Monter les blancs d'oeufs avec le sucre. Tamiser ensemble la
12	Sucre	250 g	poudre d'amande, la poudre de noisette et la farine. Incorporer
654	Poudre d'amande Disgroup	100 g	délicatement les poudres aux blancs montés puis les écorces
5005024	Noisette en poudre torréfiée IRCA	100 g	de citrons hachées finement. Étaler sur une feuille de cuisson
111	Farine T45 Disgroup	200 g	et parsemer de noisettes concassées. Saupoudrer de sucre
20374	Ecorce de citron confit*	100 g	glace. Cuire 20 min à 160°C.
5000806	Noisettes entières grillées Disgroup	100 g	*(Autres références produit pour écorces de citron confit 641718020
21	Sucre glace	30 g	/ 382)

COMPOTÉE PABANA / GINGEMBRE

5329	Purée de pabana Ravifruit	450 g	Chauffer la purée de fruit avec le glucose et le gingembre
255	Sirop de glucose DISGROUP	55 g	haché. Délayer la pectine dans le sucre. Verser en pluie dans la
12	Sucre	45 g	purée chaude. Faire une bonne ébullition et mixer. Redonner
641798020	Gingembre confit (ou ref. 392)	25 g	une ébullition. Verser dans un moule insert à bûche. Placer
1556	Pectine NH	8 g	une bande de biscuit de 3 x 50 cm.

CROUSTILLANT NOISETTE

2074936	Couverture chocolat lait 38% IRCA	45 g	Fondre la couverture puis ajouter la pâte de noisette. Verser la
513	Pâte de noisette stabilisée IRCA	30 g	brisure et le crumble. Étaler sur une bande de biscuit de 6 x 50
615	Crispaillette DISGROUP	25 g	cm. Faire prendre au froid.
804781	Crumble cuit	50 g	

CRÈME DIPLOMATE NOISETTE

891	Lait entier	220 g	Faire bouillir le lait avec la crème. Blanchir les jaunes avec le
97 / 1271	Crème 35% M.G	50 g	sucre puis la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Ajouter
1155	Jaune d'oeuf liquide Disgroup	50 g	le praliné et la pâte de noisette. Refroidir. Réhydrater la gélatine
12	Sucre	40 g	avec l'eau et verser dans la crème patissière noisette. Ajouter
525	Poudre à crème à chaud Disgroup	25 g	délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.
30048046	Gélatine poudre 200 bloom Disgroup	3 g	
	Eau	18 g	
5005022	Praliné noisette IRCA	80 g	
513	Pâte de noisette stabilisée IRCA	80 g	
97 / 1271	Crème UHT 35% M.G	270 g	

CHANTILLY NOIX DE COCO

605308	Purée noix de coco sucrée 10%	125 g	Chauffer la purée de fruit. Verser sur la couverture. Lisser cette
2074943	Couverture Sinfonia blanche 40/42 IRCA	35 g	ganache. Ajouter la gélatine réhydratée avec l'eau puis le Malibu.
30048046	Gélatine poudre 200 bloom	4 g	Mettre la crème froide avant de réserver jusqu'au lendemain.
	Eau	24 g	Foisonner légèrement. Dresser sur feuille des boules de ganaches
991 + 281322	Alcool Malibu	30 g	montées sur une bande de biscuit 2 cm x 50 cm. Surgeler et
97 / 1271	Crème 35% M.G	225 g	floquer avec du velour blanc et remixer. Réserver au froid positif. Le
			lendemain, monter au fouet jusqu'à bonne texture. Utiliser aussitôt.

MIROIR LAIT/NOISETTE

	Eau	150 g	Cuire à 103°C l'eau, le sucre et le glucose. Verser sur le lait concentré
12	Sucre	300 g	avant de mixer avec les couvertures et la pâte de noisette. Ajouter
255	Sirop de glucose DISGROUP	300 g	la gélatine réhydratée. Mixer puis réserver au réfrigérateur.
1138	Lait concentré sucré	200 g	
30048046	Gélatine poudre 200 bloom	20 g	
	Eau	120 g	
2074936	Couverture Sinfonia lait 38% IRCA	150 g	
6230	Couverture Sinfonia noire gianduja IRCA	150 g	
513	Pâte de noisette stabilisée IRCA	50 g	

GLAÇAGE ROCHER GOURMAND

2074936	Couverture Sinfonia lait 38% IRCA	500 g
1901	Huile de pépins de raisin	150 g
2367	Prali-décors grains noisettes 40%	150 g

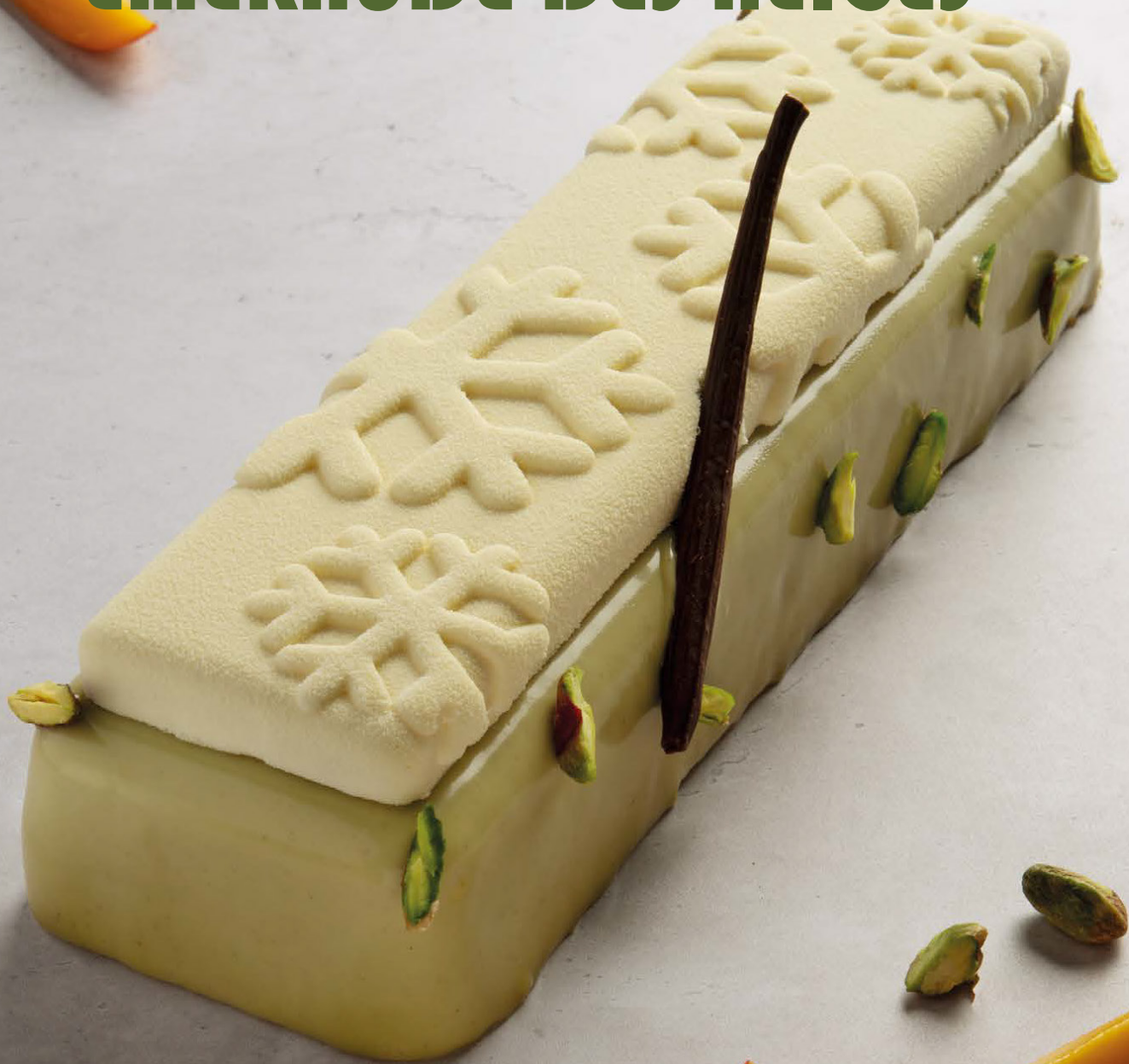
Fondre la couverture et ajouter l'huile puis le praligrain. Réserver puis utiliser à 28°C.

MONTAGE

Verser les 2/3 de la crème diplomate noisette dans la gouttière. Positionner l'insert Pabana. Recouvrir avec le reste de crème diplomate. Appliquer la bande de biscuit/croustillant en prenant soin de bien lisser autour. Surgeler. Démouler et glacer avec le miroir à 28/30°C. Glacer la base de chaque bûche avec le glaçage gourmand. Positionner la bande de ganache noix de coco.

BÛCHE

ÉMERAUDE DES NEIGES



BISCUIT MADELEINE VANILLE (pour 1 cadre 40 sur 30 cm)

98/99/100	Œufs	150 g	Monter 10 min les oeufs avec le sucre cassonade, le miel et la Joypaste vanille. Ajouter à la maryse la farine, la poudre à lever et le sel fin préalablement mélangés, finir par incorporer le beurre fondu à 50 °C. Cuire 12 min sur plaque avec tapis SILPAT à 170 °C et laisser refroidir.
246 / 22	Sucre cassonade	100 g	
542 / 1007	Miel	50 g	
2347	Joypaste vanille	3 g	
183	Farine T 55	150 g	
150	Levure Vigor Baking	6 g	
13	Sel fin	3 g	
51 / 29124	Beurre	130 g	

CROUSTILLANT PISTACHE

1853	Pralin Delicrisp blanc	375 g	Fondre le Pralin Delicrisp Blanc à 35 °C. Ajouter à la Maryse la Joypaste Pistache et la fleur de sel. Étaler sur le biscuit madeleine (420 g) et passer en froid positif pour figer le croustillant.
2346	Joypaste Pistache 100 %	45 g	
2004437	Fleur de sel	1 g	

COMPOTÉE DE MANGUE PASSION VANILLE

20374849	Compotée Mangue Passion RAVIFRUIT	1 kg	Décongeler la Compotée Mangue-Passion Ravifruit. Prélever 250 g de compotée, puis ajouter 3 g de pâte de vanille. Verser la masse gélatine fondue dedans, rassembler les 2 masses puis couler et étaler sur le croustillant. Laisser durcir au froid négatif, puis détailler en rectangle de 22 cm sur 5,5 cm.
30048046	Gélatine poudre 200 BLOOM	15 g	
	Eau froide	90 g	
6766	Pâte de vanille	3 g	

MOUSSE PISTACHE (pour 4 Bûches moule bas thermoformé)

97 / 1271	Crème U.H.T 35 % M.G.	325 g	Porter 125 g de crème à ébullition, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre. Réaliser une crème anglaise cuite à 82 °C et ajouter la gélatine préalablement gonflée avec l'eau. Bien mélanger et verser sur la mascarpone préalablement mélanger avec la Joypaste Pistache. Refroidir à 30 °C puis ajouter 200 g de crème fouettée mousseuse. Couler immédiatement (240 g / moule) dans des moules préalablement chemisés d'une feuille guitare à dimension. Tapoter et monter les bords à la palette. Introduire l'insert (biscuit, croustillant et compotée mangue) puis lisser l'excédent. Surgeler.
1155	Jaunes d'œufs	45 g	
12	Sucre cristal	20 g	
30048046	Gélatine Poudre 200 BLOOM	4 g	
	Eau	24 g	
670171 / 7713	Mascarpone	375 g	
2346	Joypaste Pistache 100 %	130 g	

GLAÇAGE PISTACHE (75 g de glaçage par bûche)

	Eau	100 g	Réaliser un sirop à 110 °C avec l'eau, le sucre et le sirop de glucose. En parallèle, chauffer la crème avec la poudre de lait à 80 °C. Mélanger les 2 masses et, une fois à 60 °C, ajouter la gélatine avec l'eau froide. Bien mixer et ajouter le Nappage Blitz et la Joypaste Pistache. Mixer à nouveau, ajouter l'huile de pépins de raisin, mixer puis réserver une nuit à 4 °C. Utiliser à 30 °C pour glacer la base du moule thermoformé.
12	Sucre cristal	100 g	
255	Glucose	150 g	
97 / 1271	Crème UHT 35 % M.G.	200 g	
893	Poudre de lait 0 %	75 g	
30048046	Gélatine poudre 200 bloom	11 g	
	Eau froide	3 g	
9349	Nappage Blitz Ice New	100 g	
2346	Joypaste Pistache 100 %	60 g	
1901	Huile de pépins de raisin	-	

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC

VANILLE (pour 8 dessus flocons)

97 / 1271	Crème 35 % M.G.	300 g	Porter à ébullition la crème avec la Joypaste Vanille. Verser sur le Chocolat blanc Domori. Ajouter préalablement. Mélanger la gélatine poudre 200 BLOOM avec l'eau froide. Ajouter et bien mixer la crème froide. Laisser reposer la nuit à 4 °C. Foissonner légèrement puis mouler souple dans les moules silicone flocons (90 g), surgeler avant de démouler, congeler.
2347	Joypaste Vanille	20 g	
2009198	Chocolat blanc ESSENCE DOMORI	125 g	
30048046	Gélatine poudre 200 BLOOM	4 g	
	Eau froide	24 g	
97 / 1271	Crème 35 % M.G.	300 g	

FLOCCAGE VELOURS BLANC (15 g par bûche) pour 13 bûches

637 / 3424	Beurre de cacao	100 g	Fondre ensemble le beurre de cacao avec le chocolat Blanc ESSENCE DOMORI. Mixer avec le colorant. Utiliser en pulvérisation à 35 °C sur le dessus (moule flocons). Sur une semelle blanche de 25 cm, déposer la base glacée pistache puis ajouter le dessus velours flocon. Apporter la touche finale avec la gousse de vanille en chocolat Dobra. (77310)
2009198	Chocolat Blanc ESSENCE DOMORI	100 g	
281157	Colorant Blanc Liposoluble	7,5 g	

BÛCHE ÉCLIPSE



BROWNIE

1903655	Préparation Irca Brownie	1 000 g	Au batteur, à la feuille, mélanger la préparation IRCA BROWNIE avec les oeufs, cornez, ajouter le sel et le beurre ramolli et mélangez à vitesse moyenne. Étaler sur plaque avec un silpat dans un cadre. Préchauffer le four ventilé à 180 °C.
13	Sel fin	4 g	Cuire à 180 °C pendant 20 min.
106	Œufs entiers	400 g	
51 / 29124	Beurre	930 g	

GANACHE CHOCOLAT MIEL

929	Lait entier	300 g	Dans une casserole, chauffer le lait entier, la crème et le miel.
97 / 1271	Crème liquide 35 % M.G.	600 g	Verser sur les chocolats en plusieurs fois et mixer. Couler dans le cadre, sur le brownie.
1007 / 542	Miel de fleurs*	300 g	Laisser prendre au réfrigérateur pendant 2 h.
2009195	Couverture Noir Essence 70 % Domori	530 g	
2009197	Couverture Lait 37 % Essence Domori	200 g	
3414	Masse gélatine	32 g	

CRÉMEUX CARAMEL TONKA

97 / 1271	Crème liquide 35 % M.G.	500 g	Dans une casserole, chauffer la crème liquide, le lait et la gousse de vanille. Infuser les fèves tonka hachées pendant 30 min.
929	Lait entier	500 g	Chinoiser et réajuster le poids de lait et de crème si besoin.
18	Sucre semoule	120 g	Blanchir les jaunes avec le sucre semoule et cuire à 85 °C avec le lait et la crème. Verser sur le chocolat et mixer au mixeur plongeant. Ajouter le crémeux sur le dessus de la ganache et laisser prendre au surgélateur pendant 12 h. Détailler des rectangles de 22 cm sur 5 cm.
731	Gousse de vanille	2	
1155	Jaunes d'œufs	120 g	
378	Fèves de tonka	12	
2074934	Couverture Lactée caramel 32 % Reno Concerto	240 g	

GROUSTILLANT PRALINÉ

504	Pralin Delicrisp	800 g	Fondre les chocolats ensemble et mélanger au Pralin Delicrisp légèrement fondu. Ajouter la fleur de sel et les noisettes torréfiées et hachées. Étaler sur le silpat et laisser prendre 1 h au congélateur.
2009197	Couverture Lait Essence 37 % Domori	120 g	Détailler des rectangles de 22 cm sur 5 cm.
6230	Gianduia Noir Sinfonia 33 %	60 g	
2004437	Fleur de sel	2 g	
5000806	Noisettes entières torréfiées Irca	120 g	

MOUSSE CHOCOLAT NOIR

2009195	Couverture Noire Essence 70 % Domori	540 g	Montez la crème au batteur, puis réserver au réfrigérateur. Fondre le chocolat à 35 °C. Dans une casserole avec le sucre et l'eau, monter à 118 °C puis verser sur les jaunes et œufs mousseux dans la cuve du batteur avec le fouet. Ajouter le chocolat fondu à la maryse sur les œufs puis la crème. Garnir de moitié le moule à bûche, ajouter l'insert chocolat brownie puis le croustillant praliné.
97 / 1271	Crème liquide 35 % M.G.	660 g	Laisser prendre 12 h au congélateur.
	Eau	128 g	
18	Sucre semoule	12 g	
1155	Jaunes d'œufs	200 g	
106	Œufs entiers	100 g	

DÉCOR & FINITIONS

FLOCCAGE NOIR

2009195	Couverture noir Essence 70 %	200 g	Dans une casserole, fondre le beurre de cacao et verser sur le chocolat. Mixer au mixeur plongeant. Pulvériser la bûche avec le spray noir, réalisé avec le pistolet de pulvérisation SGI.
637 / 3424	Beurre de cacao	200 g	

DÉCOR CARAMEL TOFFEE

2347	Joypaste Vanille	20 g	Fondre légèrement le Toffee d'or et ajouter la Joypaste Vanille.
2000384	Toffee d'or	200 g	Mélanger la maryse. Décorer le dessus de la bûche floquée avec le décor caramel Toffee. Apporter la touche finale avec les étoiles Galaxy en chocolat Dobla.



BÛCHE POIRE CHOCOLAT

Pour un moule à bûche U de 54 cm de long et 8,5 cm de large (= 3 bûches de 17 cm)

LES VERGERS
boIRON

STREUSEL CHOCOLAT

51 / 29124	Beurre pommade	125 g
1946	Cassonade	125 g
1267	Poudre d'amande	125 g
2004437	Fleur de sel	2 g
111	Farine	95 g
605	Cacao poudre	20 g

Mélanger le beurre mou avec la cassonade, ajouter petit à petit les autres ingrédients puis passer au tamis épais pour faire des miettes gros calibre et cuire à 160°C environ 10/12 minutes.

GROUSTILLANT CHOCOLAT

	Streusel chocolat	410 g
2009195	Chocolat noir 70 %	75 g
5005022	Praliné noisette	75 g
2074944	Feuilletine	40 g
2004437	Fleur de sel	2 g

Faire fondre le chocolat puis mélanger tous les ingrédients au batteur à la feuille, étaler à 3 mm puis détailler une bande de 52 cm par 5,5 cm pour la base de l'insert.

BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE 1 plaque de 40 x 60 cm

1145	Blancs d'oeufs	235 g
12	Sucre(1)	130 g
1155	Jaunes d'oeufs	165 g
12	Sucre(2)	130 g
605	Cacao poudre	75 g

Monter les blancs avec le sucre (1), mélanger les 3 autres ingrédients au fouet puis mélanger les deux masses délicatement.

Placer 700 g par plaque 40x60 cm, cuisson 180°C 8-10 minutes.

Quand le biscuit est froid, détailler deux bandes de 52 cm par 5,5 cm.

CRÉMEUX CHOCOLAT

891	Lait
97 / 1271	Crème 35 %
1155	Jaunes d'oeufs
12	Sucre
2009195	Chocolat noir 70%

Faire chauffer le lait et la crème, y ajouter les jaunes mélangés avec le sucre et porter à 83°C pour réaliser une crème anglaise.

Hors du feu, verser directement la crème anglaise sur le chocolat, mixer le tout et couler toute la masse dans un silpat à rebords de 40 x 60 cm. Laisser cristalliser au frais puis placer au congélateur.

Détailler une bande de 52 cm par 5,5 cm puis placer cette bande entre les deux bandes de biscuit sans farine au chocolat.

INSERT POIRE

650302	Purée de poire Le P'tit Benoit	530 g
650307	Purée de citron jaune Le P'tit Benoit	10 g
12	Sucre	10 g
1556	Pectine NH	10 g
536	Cubes de poire	100 g

Chauffer la purée de poire à 40°C puis y verser le mélange sucre et pectine NH puis porter à ébullition.
Hors du feu, ajouter la purée de citron et les cubes de poires fraîches puis verser le tout dans un moule insert U de 52,5 cm de long et 5,5 cm de large puis placer le tout au congélateur pour pouvoir le démouler.

MOUSSE POIRE

650302	Purée de poire Le P'tit Benoit	665 g
12	Sucre	55 g
5600	Crème montée	465 g
3414	Gélatine	8 feuilles

Faire chauffer la purée de poire avec le sucre puis ajouter la gélatine réhydratée. Faire descendre le mélange à 26°C puis ajouter délicatement la crème montée. Verser la mousse dans un moule à bûche U de 54 cm de long et 8,5 cm de large puis y venir placer l'insert poire chocolat et lisser à hauteur.

SPRAY CHOCOLAT

2009195	Chocolat noir 70 %	150 g
1901	Huile de pépins de raisin	100 g
637 / 3424	Beurre de cacao	50 g

Faire fondre au bain marie les 3 éléments puis à l'aide d'un pistolet, floquer des petites mouchetures sur la bûche.

NAPPAGE MIROIR

	Eau	200 g
650307	Purée de citron jaune Le P'tit Benoit	20 g
255	Sirop de glucose	80 g
12	Sucre	200 g
12	Sucre (pour pectine)	20 g
1556	Pectine NH	4 g

Faire chauffer l'eau, la purée de citron, le glucose et le sucre puis ajouter le mélange sucre/pectine et porter à ébullition.
À l'aide d'un pistolet, napper la bûche pour la rendre brillante.

CHANTILLY CHOCOLAT

97 / 1271	Crème 35 %	170 g
255	Sirop de glucose	15 g
3600	Trimoline	15 g
2009195	Chocolat noir 70 %	135 g
97 / 1271	Crème froide 35 %	500 g

Porter à ébullition la crème, le sirop de glucose et la trimoline puis verser sur le chocolat. Mixer en versant la crème froide puis réserver au frais minimum 12 h avant utilisation.

DÉCORS

Décors chocolat en forme de poire
Embouts de bûches en chocolat au lait
Quartiers de poire fraîche
Grué de cacao



MONTAGE

Croustillant chocolat fleur de sel, 1er biscuit sans farine au chocolat, crèmeux chocolat, 2e biscuit sans farine au chocolat, insert poire, mousse poire et chantilly chocolat. Après avoir nappé la bûche avec le nappage miroir, déposer du grué de cacao sur les bords de la bûche. Venir placer les embouts et pocher la chantilly chocolat. Décorer avec des petites poires en chocolat et des quartiers de poires fraîches.

Pour des bûches individuelles :

Détailler les bandes de croustillant, de biscuit chocolat sans farine et de crèmeux chocolat à 53 cm de long sur 2,5 cm de large pour les inserts. Couler l'insert poire dans un silpat à rebords, 1700 g pour un moule de 60x40 cm puis détailler également une bande de 53 cm de long sur 2,5 cm de large. Utiliser des moules U bûchettes de 54 cm de long par 4 cm de large (= 6 bûchettes de 8,5 cm de long). Prévoir 500 g de mousse poire pour un moule.

ENTREMETS GLACÉ

VELOURS EXOTIQUE



Pour 4 entremets de Ø18 cm x h.6 cm

DACQUOISE AMANDE

1145	Blanc d'oeuf liquide DISGROUP
12	Sucre
1267	Poudre d'amande blanche extra fine
21	Sucre glace
111	Farine pâtissière T45 DISGROUP

250 g	Monter les blancs d'oeufs avec le sucre et tamiser ensemble la
200 g	poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger
250 g	délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur
100 g	une feuille de cuisson. Cuire à 170°C-180°C pendant 15 min.
50 g	

CARAMEL

255	Sirop de glucose DISGROUP
12	Sucre
97 / 1271	Crème 35% MG DISGROUP
13	Sel
51 / 29124	Beurre Solarec

300 g	Fondre le glucose puis verser en pluie le sucre jusqu'à
600 g	caramélisation. Décuire avec le beurre, le sel puis la crème
450 g	chaude.
3 g	
150 g	

CRÈME GLACÉE VANILLE

891	Lait entier
12	Sucre
731561	Joybase Infinity Cream 100 IRCA
3653	Joyplus prosoft IRCA
97 / 1271	Crème 35% MG DISGROUP
2347	Joypaste vanille IRCA

1500 g	Mélanger ensemble toutes les poudres. Chauffer le lait à 40°C
300 g	puis dissoudre le mélange en poudre. Pasteuriser à 85°C et
170 g	refroidir rapidement en rajoutant la crème vers 40°C. Aromatiser
75 g	puis laisser maturer 12 heures avant de turbiner.
235 g	
80 g	

SORBET DE MANGUE

650304	Purée de mangue Le P'tit Benoît
	Eau
12	Sucre
2619	Joybase premium fruit 100 IRCA

760 g	Mélanger le sucre et le Joybase ensemble puis mixer dans la
527 g	purée et l'eau. Laisser reposer 1/4 d'heure avant de turbiner.
348 g	
130 g	

GLAÇAGE GOURMAND CHOCOLAT

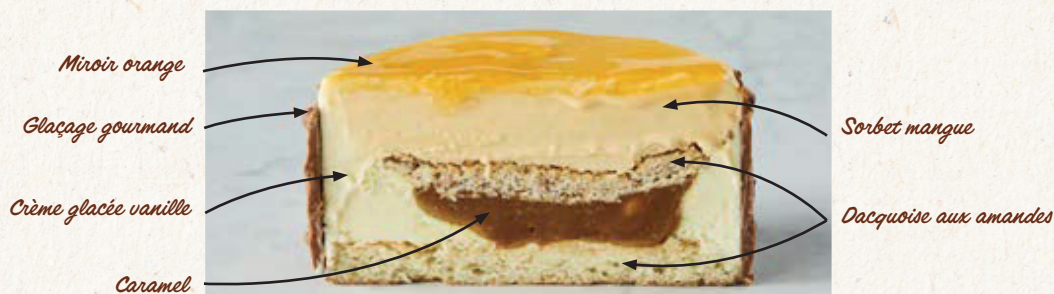
2074936	Couverture Sinfonia lait 38% IRCA
1901	Huile de pépins de raisin
2367	Prali Décors Grains noisettes 40%

1000 g	Fondre la couverture chocolat au lait puis mélanger avec l'huile
300 g	et les noisettes caramélisées. Utiliser à 28°C.
300 g	

GLAÇAGE MANGUE/PASSION

650304	Purée de mangue Le P'tit Benoît
650303	Purée de passion Le P'tit Benoît
	Eau
255	Glucose
12	Sucre
1556	Pectine NH
785	Stabilisant à sorbet

297 g	Chauffer l'eau, le glucose et les purées puis ajouter le mélange
216 g	sucre/pectine/stabilisant et faire bouillir. Filmer et laisser
80 g	refroidir 24h à 4°C. Utiliser à environ 40°C.
130 g	
187 g	
9 g	
5 g	



MONTAGE

Dans les cercles de 6 cm de haut, déposer un disque de dacquoise. Chemiser le fond et le cercle de crème glacée vanille. Laisser durcir puis couler 140 g de caramel par cercle. Placer un second disque de taille inférieur. Laisser durcir et lisser à hauteur du cercle avec le sorbet abricot. Après un passage au surgélateur, glacer le tour et le dessous avec le glaçage gourmand. Lisser le dessus avec un miroir orange. Décorer.

LA GAZETTE *By' vf* AUTOMNE - HIVER 2025

PÂTISSERIE
SNACKING
RESTAURATION
BRUNCH
BOISSON
EMBALLAGE
& MATÉRIEL
HYGIÈNE



vf-distribution.fr



Histoires De Glaces®
ARTISAN GLACIER

