

# Gazette automne-hiver 2024 *By'vf*



**" Cuisinez • Pâtissez "**

**[www.vf-distribution.fr](http://www.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](http://www.vf-distribution.fr)



# pâtisserie

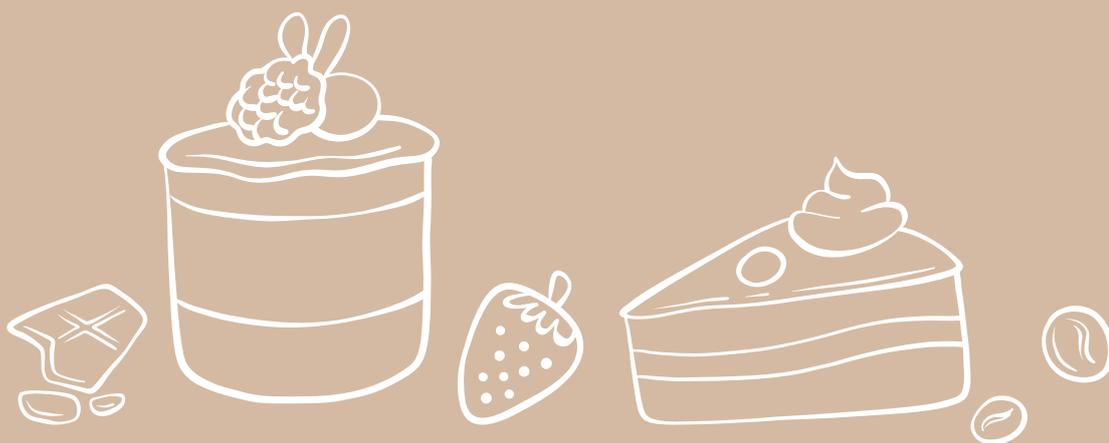


# Programme pâtisserie

 Recettes pâtisserie

 Barres énergétiques

 Sélection produits pâtisserie



RECETTE

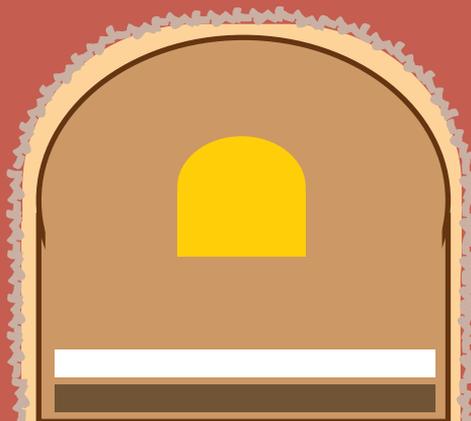
PÂTISSERIE



# Bûche Patras

Par Marc Hemery

*Une délicieuse bûche de Noël à base  
d'agrumes et de yaourt !*



Streusel fin



Ganache montée vanille



Biscuit aux amandes



Compotée aux agrumes



Crème au yaourt grec



Crèmeux chocolat blanc



Croustillant

## STREUSEL FIN



**22** - Sucre roux  
cassonade 20 kg  
**150 gr**



**13** - Sel fin sac  
25 kg  
**3 gr**



**150** - Baking  
Vigor IRCA 1 kg  
**3 gr**



**373** - Noisette  
poudre blanche  
Disgroup 1 kg  
**150 gr**



**1400** - Beurre  
feuilletage &  
croissant 82% 10 kg  
**150 gr**



**111** - Farine  
pâtissière T45  
Disgroup 25 kg  
**150 gr**

### Procédé de fabrication

Mélanger tous ces ingrédients à la feuille au batteur de façon à constituer une pâte. Passer cette pâte au robot avec une râpe à légumes. Etaler sur une plaque avec feuille puis cuire 20 min à 160°C. Laisser refroidir et tamiser.

## BISCUIT AUX AMANDES



**242** - Sucre  
cristal blanc  
pp 25 kg  
**55 gr**



**21** - Sucre  
glace amy-  
glace 10 kg  
**130 g**



**106** - Oeuf entier  
liquide frais  
Disgroup 5 kg  
**140 gr**



**767** - Blanc  
oeuf progress  
Disgroup 1 L  
**200 gr**



**1155** - Jaune oeuf  
pâtissier frais  
Disgroup 1 kg  
**160 gr**



**111** - Farine  
pâtissière T45  
Disgroup 25 kg  
**35 gr**



**741** - Vanille  
naturelle 200  
Disgroup 1L  
**4 gr**



**369** - Amande  
poudre grise  
Disgroup 5 kg  
**130 gr**

### Procédé de fabrication

Monter au batteur les jaunes d'œufs avec les œufs, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et l'extrait de vanille. Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre. Incorporer les 2 appareils ensemble délicatement puis étaler sur 2 feuilles de cuisson. Cuire 10-12 min à 190°C. Dès qu'elles sont froides, détailler 2 bandes de 49.5 cm x 15.5 cm et 2 bandes de 49.5 cm x 6.5 cm.

## CROUSTILLANT



**1692** - Beurre  
doux motte  
Campina 25 kg  
**110 gr**



**242** - Sucre  
cristal blanc  
pp 25 kg  
**150 gr**



**255** - Glucose  
sirop Disgroup  
7 kg  
**50 gr**



**929** - Lait  
entier BIB 10 L  
**50 gr**



**1556** - Pectine NH  
pour nappage 1 kg  
**2.5 gr**



**46** - Amandes  
effilées Disgroup  
7 mm 5 kg  
**150 gr**

### Procédé de fabrication

Mélanger à sec, le sucre avec la pectine. Puis mettre tous ces ingrédients sauf les amandes dans une casserole. Porter le tout à 110°C. Ajouter les amandes, mélanger et verser sur une toile de cuisson. Etaler régulièrement et cuire 8 min à 170°C. Détailler aussitôt 2 bandes de 6.5 cm x 49.5 cm.

## CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC



**929** - Lait entier  
BIB 10 L  
**150 gr**



**1155** - Jaune oeuf  
pâtissier frais  
Disgroup 1 kg  
**40 gr**



**490** - Gélatine  
poudre Sébalcé  
150 Bloom 1 kg  
**14 gr**  
(2g + 12g d'eau)



**2002230** -  
Crème UHT 35%  
Baignes 10 L  
**150 gr**



**626** - Couv blanc  
perle Disgroup  
28% 10 kg  
**225 gr**

### Procédé de fabrication

Chauffer la crème et le lait, battre les jaunes et cuire à 85°C comme une crème anglaise. Verser sur la couverture blanche. Mixer et ajouter la masse de gélatine. Couler en cadre sur les 2 bandes de croustillant. Faire prendre au froid.

## COMPOTÉE D'AGRUMES



**242** - Sucre  
cristal blanc  
pp 25 kg  
**160 gr**  
+ 100gr



**261** - Lebboline  
sucre inverti  
7 kg  
**85 gr**



**1556** - Pectine  
NH pour  
nappage 1 kg  
**10 gr**



**1129** - Oranges  
écorces cube  
Disgroup 5 kg  
**90 gr**



**650228** - Purée  
pamplemousse  
rose Boiron 1 kg  
**250 gr**



**60001246** -  
Purée orange  
sucrée 10% 1 kg  
**250 gr**

+ 100 gr d'eau

### Procédé de fabrication

Faire bouillir l'eau avec le sucre, le sucre inverti, les cubes d'orange, les pulpes de fruits. Mixer légèrement. Mélanger ensemble l'autre partie du sucre avec la pectine. Verser en mélangeant et faire bouillir 2 min. Mixer. Couler dans 2 gouttières à insert de bûches ou buchettes (500 g/insert). Surgeler.

## CRÉME AU YAOURT GREC



**242** - Sucre  
cristal blanc  
pp 25 kg  
**120 gr**



**1155** - Jaune oeuf  
pâtissier frais  
Disgroup 1 kg  
**140 gr**



**490** - Gélatine  
poudre Sébalcé  
150 Bloom 1 kg  
**84 gr**  
(12g + 72g d'eau)



**2002230** -  
Crème UHT 35%  
Baignes 10 L  
**330 gr**



**2286** - Yaourt  
grec Hotos 1 kg  
**330 gr**



**1884** - Gousse  
vanille Sebalcé  
14/16 cm 100g  
**1/2 pièce**

+ 40 gr d'eau

### Procédé de fabrication

Cuire l'eau et le sucre à 121°C et verser sur les jaunes d'œufs. Monter cette pâte à bombe. Avant son complet refroidissement, ajouter la gélatine liquéfiée. Gratter les gousses de vanille dans le yaourt avant de mélanger délicatement la pâte à bombe et la crème fouettée.

## GANACHE MONTÉE VANILLE



**2002230 -**  
Crème UHT 35%  
Baignes 10 L

**200 gr**  
+ **325 gr**



**490 -** Gélatine  
poudre Sébalcé  
150 Bloom 1 kg

**28 gr**  
(4g + 24g d'eau)



**741 -** Vanille  
naturelle 200  
Disgroup 1L

**90 gr**



**626 -** Couv blanc  
perle Disgroup  
28% 10 kg

**150 gr**

### Procédé de fabrication

Chauffer les 200 g de crème et verser sur la couverture blanche. Mixer. Ajouter tous les autres ingrédients puis mixer à nouveau légèrement. Réserver au réfrigérateur minimum 12 heures. Monter sans trop serrer cette ganache puis dresser aussitôt.

## MONTAGE DES BÛCHES

Déposer le biscuit (49.5 x 15.5 cm) dans le fond de chaque gouttière. Couler les 2/3 de crème au yaourt grec avant d'insérer les bandes de compotée aux agrumes. Lisser avec le reste de crème. Positionner sur chaque, le montage croustillant/crémieux chocolat blanc (croustillant à l'extérieur). Placer les bandes de biscuit puis surgeler. Démouler et masquer de ganache montée avant de rouler chaque bûche dans le streusel. Saupoudrer de Biancaneve puis décorer.



**2003649 -**  
Gouttière bûche  
ronde inox 50x8 cm



**1908287 -**  
Biancaneve plus  
sucre IRCA 10 kg



# snacking



# Programme snacking



Pasta box



Burger



Sandwich chaud



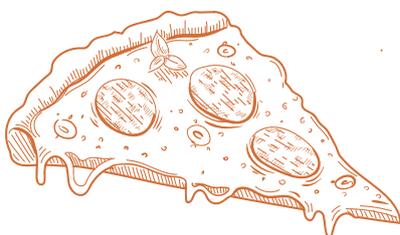
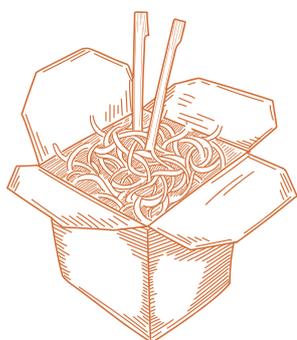
Pizza façon sandwich



Poke bowl



Sélection produits snacking



# PASTA BOX

**COÛT PORTION : 2.75 € HT**

\*Coût portion communiqué à titre indicatif,  
basé sur les tarifs de vente septembre 2024

## Carciofi



Visuel non contractuel



**60300048** -  
Fusilli fraîche  
pré-cuite 2.5 kg  
**250 gr**



**2002065** -  
Artichaut sauté  
Greci 4/4  
**40 gr**



**2269** - Sauce  
pesto poche  
1 kg  
**20 gr**



**229** - Parmigiano  
reggiano  
râpé 500g  
**20 gr**



**1378** - Coppa  
tranche 500g  
**40 gr**



**99064** - Pot  
à pâte carton  
blanc 480 ml/50  
**1 pot**

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Décongeler les fusilli.
2. Plonger les pâtes dans une eau frémissante salée pendant 30 secondes. Egoutter.
3. Mélanger le pesto avec 1 cuil. à soupe d'eau chaude. Le mélanger aux pâtes et ajouter les artichauts. Réserver.
4. Verser le tout dans une box.
5. Parsemer de parmesan et ajouter les tranches de coppa enroulées pour un joli dressage.

**COÛT PORTION : 2.43 € HT**

\*Coût portion communiqué à titre indicatif,  
basé sur les tarifs de vente septembre 2024

**PASTA  
BOX**

## Funghi VG



Visuel non contractuel



**300053** -  
Conchiglie fraîche  
pré-cuite 2.5 kg

**250 gr**



**300168** - Poelée  
champignons  
cuisinés IQF 1kg

**80 gr**



**104** - Crème  
fluide UHT 30%  
Disgroup 1L

**100 ml**



**229** - Parmi-  
giano reggiano  
râpé 500g

**20 gr**



**99064** - Pot  
à pâte carton  
blanc 480 ml/50

**1 pot**

+ ciboulette ou basilic  
frais (facultatif)

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Décongeler les conchiglie.
2. Plonger les pâtes dans une eau frémissante salée pendant 30 secondes. Egoutter.
3. Faire suer la poêlée de champignons dans un faitout sans la décongeler pendant 3 min en remuant de temps en temps. Ajouter la crème et la moitié du parmesan, mélanger.
4. Mélanger les pâtes et la sauce délicatement.
5. Verser dans la box.
6. Parsemer du reste de parmesan.
7. Ajouter au choix quelques herbes fraîches.



GRANVILLE / CAEN LA MER / CHERBOURG / PLOUMAGOAR / AIZENAY



Entrepôt Granville



Entrepôt Iles



Entrepôt Montebello



Entrepôt Ploumagoar



Entrepôt AIZENAY



**ETS DESTREBECQ-DULAC**  
21, rue Marie Fougeray  
**GRANVILLE (50)**

**DISGROUP CAEN-LA-MER**  
901, boulevard Charles Cros  
**IFS (14)**

**ETS MONTEBELLO**  
137, rue des Artisans  
**TOURLAVILLE (50)**

**DISGROUP BRETAGNE NORD**  
Zone de Runiou  
**PLOUMAGOAR (22)**

**APPROFOURNIL**  
Zone de Blussières Nord 2  
**AIZENAY (85)**

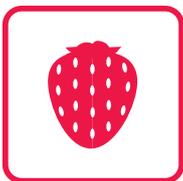
# L'OFFRE DISGROUP

RETROUVEZ EN MAGASIN  
NOS GAMMES DE PRODUITS

Catalogue imprimé sur  
du papier certifié PEFC



Gamme Bio



Fruits Frais



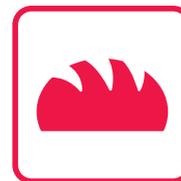
Restauration



Chocolat



Vêtements de travail



Boulangerie



Snacking



Surgelés



Emballages - Décorations



Ustensiles



Produits d'hygiène



Pizzeria



Batterie de cuisine



Viennoiserie



Confiseries - Boissons



Pâtisserie



Épicerie



Glaces

« Cuisinez - Pâtissez »

« La puissance d'un groupe, la souplesse d'une PME  
pour vous accompagner au quotidien. »



N°Vert 0 800 00 48 01  
APPEL GRATUIT DEPLUS UN POSTE FME

Horaires de nos magasins  
8h00 - 12h00 / 14h00 - 18h00

Imprimé sur papier PEFC



Sous réserve d'erreurs d'impression et sauf erreurs typographiques. Données et informations non contractuelles - Photos non contractuelles, des différences pouvant exister entre la photographie et l'article mis en vente. Ce document comporte des suggestions de présentation. Sous réserve de modifications apportées par le fournisseur. Disgroup se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques produits et accessoires présentés dans ce catalogue. Malgré tout le soin apporté dans l'élaboration de cette publication, Disgroup et ses partenaires/ fournisseurs ne sauraient être tenus pour responsables de toute erreur ou omission constatée. Ne pas jeter sur la voie publique. Crédits photos : ©Disgroup - ainsi que ses fournisseurs, avec leur aimable autorisation © Guillaume Jouet 2015 - Tout droits réservés.



DISGROUP

www.vf-distribution.fr



# Gazette automne-hiver 2024 *By'vf*

**" Cuisinez • Pâtissez "**

**BÛCHE DE NOËL  
BARRE ÉNERGÉTIQUE  
PÂTES  
BURGER  
SANDWICH  
PIZZA  
POKE BOWL**



**[www.vf-distribution.fr](http://www.vf-distribution.fr)**

