



1



2

avril...



3



4



5



2

6



7



8

1 Bases efficaces

Jean Ducourtieux déploie une gamme de produits prêts-à-garnir développés en petits conditionnements pour la restauration commerciale. Le principe qui les fédère: 5 minutes de décongélation pour disposer d'une base qui permettra de réaliser un dessert personnalisé, simple ou plus élaboré. L'offre comprend déjà un éclair de 14,5 g et un chou pâtissier de 15 g, pur beurre (pour des applications en salé comme en sucré) ainsi qu'une génoise de Champagnac aux œufs, conditionnée en feuilles de 100 g (19 cm par 29 cm).

2 Garniture créative

Gelpass vient d'étoffer sa gamme Nature Créative. Elle se compose désormais de 10 produits élaborés surgelés, proposant des recettes cuisinées en France. Parmi les nouveautés, le Parmentier de pommes de terre et sa compotée de fruits secs aux épices tajine, sera un accompagnement idéal d'une volaille. Ce produit sucré salé de 90 g, positionné en milieu de gamme, mêle la rondeur de la pomme de terre et la suavité de la compotée (pruneaux, abricots, raisins), le tout relevé par les épices orientales.

3 Aides culinaires pratiques

CAP Solutions Culinaires a opéré une refonte de sa gamme de produits, aujourd'hui déclinée sur les assaisonnements comme les sauces salées et sucrées en portions surgelées IQF. Des préparations disponibles en portions allant de 5 à 25 g, pour des applications variées. Sauces crème aux fines herbes, quatre fromages, napolitaine ou assaisonnement asiatique, beurre Maître d'Hôtel, sont quelques exemples parmi les nouveaux développements mis en avant.

4 Tartes gourmandes

Boncolac enrichit sa gamme de tartes à partager pour la restauration traditionnelle et la VAE. Le fabricant signe une tarte très colorée de 860 g pour un diamètre de 27 cm (8 à 10 parts) associant des fruits rouges à la pistache. Une garniture frangipane vient lier l'ensemble sur une pâte sablée. Autre nouveauté, une tarte à pâte sablée, présentant une garniture à la noix de coco, sous une fine couche de râpures de coco. D'un format de 27 cm, elle est prédécoupée en 10 parts calibrées de 75 g. Ces tartes offrent deux modes de restitution possibles, au four ou en décongélation lente au froid positif.

5 Apéro alsacien

Chez Burgard, le mini bretzel s'invite à l'apéro via un nouvel assortiment de produits garnis. Le plateau accueille 6 ou 12 petites bouchées de pâte et de forme bretzel garnies, déclinées dans 6 variations de recettes: saumon fumé, mousse de canard aux cèpes, comté-noix et jambon-cornichon. C'est la miniaturisation de ces bretzels tout en gardant le moelleux des grands bretzels classiques qui fait toute l'originalité de ce plateau.

6 Pizza du Dauphiné

La PME Sole Mio propose une nouvelle recette de pizza à connotation régionale en l'associant aux traditionnelles ravioles du Dauphiné. Cette pizza de 430 g cuite au feu de bois, accueille une garniture élaborée à base crème et de ravioles. Ces dernières, élaborées à partir d'une pâte de farine de blé tendre, sont garnies d'une farce à base d'emmental, de fromage frais et de persil. Cette recette proposera au passage une nouvelle alternative sur le créneau des pizzas végétariennes.

7 Ode au citron

Traiteur de Paris ajoute à sa carte le Lingot au citron, un dessert frais, aux goûts affirmés. Avec ses quatre couches, ce dessert aux goûts affirmés, capitalise sur l'acidité du citron en jouant sur une déclinaison harmonieuse de textures: crème légère, biscuit génoise nature imbibé, crémeux, amandine citron et amandes hachées. Sa forme rectangulaire permettra de proposer un dessert de 65 g au centre de l'assiette ou de le répartir en plusieurs petites bouchées. Conditionnement en étui de 16 pièces.

8 Poêlée à l'ancienne

Greenyard Frozen France signe une poêlée surgelée de légumes anciens à la moutarde. L'originalité de cette poêlée vient du mélange de légumes cuits (à savoir panais, choux romanesco, potirons, topinambours, jeunes carottes) et de l'enrobage d'une sauce moutarde à l'ancienne. Ce produit surgelé est 100 % portionnable. Facile et rapide d'utilisation, la poêlée est prête à consommer en 10 minutes à la poêle. Idéale pour des repas traditionnels revisités, elle permettra de redécouvrir des saveurs du passé.