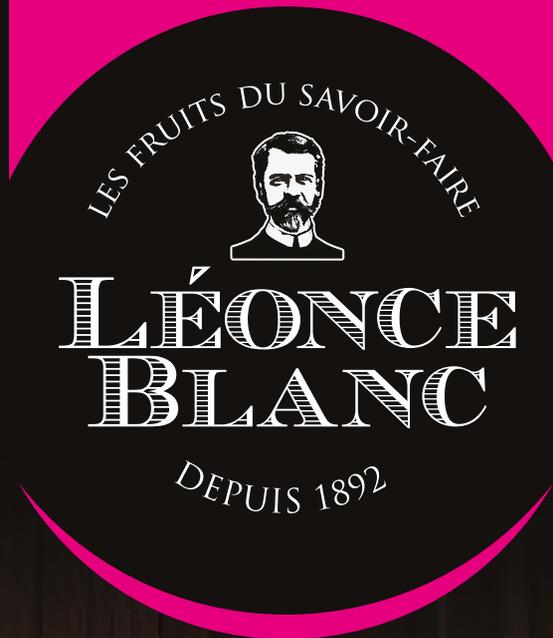


GAMME PROFESSIONNELLE



GUIDE RECETTES

PRÉPARATIONS LÉONCE BLANC

*Pour bavarois & mousses
aux Fruits*



WWW.GROUPE-VALADE.FR

Valade, Z.I. du Verdier, 19210 LUBERSAC • Tel. 05 55 73 53 80 • Fax : 05 55 73 65 00
• France : commercial@valade-sas.com • International : commercial.export@valade-sas.com

UN NOUVEL INGRÉDIENT DE GRANDE QUALITÉ

Les nouvelles préparations Léonce Blanc ont été pensées et développées pour mettre en œuvre encore plus facilement toutes les recettes de desserts et pâtisseries à base de mousse aux fruits, à partir d'ingrédients de qualité.



LES PRÉPARATIONS LÉONCE BLANC
SONT EN EFFET ÉLABORÉES

- Avec plus de 65% de fruits,
- Sans gélatine, ni OGM.

UNE MISE EN ŒUVRE DES MOUSSES FACILITÉE

LES PRÉPARATIONS LÉONCE BLANC SONT PRÊTES À L'EMPLOI

- Ouvrez la poche de préparation Léonce Blanc et versez dans un récipient,
- Préparez votre crème - 35% MG, non sucrée, à froid - en la fouettant dans un récipient à part (prévoir 2 doses de crème pour 1 dose de préparation Léonce Blanc),
- Incorporez au fur et à mesure votre crème (incorporez tout d'abord 1/3 de la crème au fouet, puis le reste de la crème à la Maryse) à la préparation Léonce Blanc. Réservez.

UNE CONSERVATION FACILITÉE

- Conditionnement 1 kg en poche refermable : permet un usage facile du produit et de fractionner les utilisations.
- Un format spécifique permettant un rangement facile, la poche une fois ouverte se place debout sur les clayettes du réfrigérateur par exemple.
- Durée de conservation produit fermé longue : 12 mois.
- Stockage facile avant ouverture, à température ambiante.
- Conservation après ouverture permettant de fractionner les usages et ainsi d'optimiser la consommation du produit : 48h au réfrigérateur (+2 /+6°C) après ouverture.

**RÉINVENTEZ
ET CRÉEZ FACILEMENT
LES RECETTES À BASE
DE MOUSSE AUX FRUITS!**

3 RECETTES ESSENTIELLES



Passion



Framboise



Poire

Cette nouvelle offre permet ainsi de **multiplier les usages**, à partir d'un seul produit.

Elle est idéale pour les **professionnels** de la **pâtisserie**, de la **restauration** ou encore de l'activité **traiteur**.

Découvrez dans ce guide recettes des **idées savoureuses** et **rapides** à mettre en œuvre, pour un résultat final valorisant et attractif auprès des clients et consommateurs.

ET POUR VOUS
PERMETTRE DE REPÉRER
RAPIDEMENT LES
APPLICATIONS ADAPTÉES
À VOS BESOINS,

vous pourrez noter pour
chaque application le
temps estimé de mise
en œuvre et le **nombre
estimé de portions**
réalisables avec 1 pack
1 kg de préparation
Léonce Blanc.



Temps
de mise
en œuvre



Nombre
de
portions

L'ATELIER
Pâtisserie



CHEESECAKE POIRE SPECULOOS



5-20 minutes



170 portions environ

FOND CROUSTILLANT

INGRÉDIENTS

- 250g de poudre de spéculoos
- 60g de beurre fondu

PRÉPARATION

- 1/** Faire fondre le beurre au micro-ondes (60°C)
- 2/** Mélanger avec la poudre de spéculoos
- 3/** Sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé, déposer les moules individuels choisis et dresser dans le fond des moules la préparation.
 - 15g par cercle de 80mm de diamètre
 - 18g par moule triangulaire de 10x12x12 cm (20mm d'épaisseur)
- 4/** Bien aplatir la préparation et réserver au frais.



MOUSSE CHEESECAKE

INGRÉDIENTS

- 1 kg de préparation Léonce Blanc poire
- 500g de mascarpone
- 2 litres de crème fleurette à 35% de Matière grasse
 - Stocker la crème 12 heures minimum à 4°C
 - Dans le bol bien froid du batteur, fouetter les 2 litres de crème, bien souple.

**PRÉPARATION**

- 1/** Mélanger dans un grand cul de poule le mascarpone à l'aide d'un fouet et ajouter la préparation Léonce Blanc. Bien mélanger.
- 2/** Ajouter $\frac{1}{4}$ de la crème fouettée, mélanger au fouet puis incorporer le reste de la crème fouettée délicatement à la Maryse.
- 3/** Dresser dans les moules à l'aide d'une poche.
 - 35g par cercle de 80mm (pour 100 portions)
 - 50g par moule triangulaire (pour 70 portion)
- 4/** Lisser le dessus à la spatule et surgeler (minimum 6 heures)

Pour la décoration : Saupoudrer de poudre de spéculoos.

ENTREMET FRAMBOISE & MERINGUE COMME UN VACHERIN, AMBIANT



Plus de 20 minutes



40 portions environ



INGRÉDIENTS

- 1 kg de préparation Léonce Blanc framboise
- 2 litres de crème fleurette à 35% de matière grasse.
- Fonds de meringue au diamètre de votre moule
- Décors en meringue (votre recette sera la meilleure)
- Chantilly aromatisée à votre goût.

USTENSILES

- Moule silicone de 75mm de diamètre, 45mm de profondeur, environ 110ml pour 70g de préparation par portion.



PRÉPARATION

- 1/ Stocker la crème 12 heures à 4°C.
- 2/ Dans un bol de batteur bien froid, à l'aide du fouet, monter la crème en la gardant un peu souple.
- 3/ Dans un grand cul de poule, verser la préparation Léonce Blanc framboise.
- 4/ Ajouter $\frac{1}{4}$ de la crème fouettée et bien mélanger au fouet.
- 5/ Incorporer délicatement le reste de la crème fouettée à l'aide d'une Maryse.
- 6/ A l'aide d'une poche à pâtisserie, remplir les moules. L'équipe Léonce Blanc a utilisé des moules en silicone de 110 ml pour environ 70g de mousse par pièce.
- 7/ Lisser le dessus à l'aide d'une spatule.
- 8/ Surgeler de suite.

Dressage

Sur le support de présentation, déposer le fond de meringue et fixer le dôme de mousse avec un point de Chantilly.

Laisser décongeler au frais et décorer avant distribution, avec des meringues de toutes formes et Chantilly de votre parfum préféré.



LES AUTRES SUGGESTIONS DE *L'atelier Pâtisserie*



GALETS PASSION
AVEC INSERT CRÈME DE MARRONS
LÉONCE BLANC
(moules galets)



Plus de 20 minutes



85 portions environ

PETIT ENTREMET ROULÉ FRAMBOISE
& FOURRAGE FRAMBOISE
LÉONCE BLANC



Plus de 20 minutes



100 portions environ



LE BUFFET DES
Desserts



MOUSSE FRAMBOISE COMME UN MILLEFEUILLE MINUTE

 5-20 minutes

 60 portions environ

INGRÉDIENTS

- 1 kg de préparation Léonce Blanc framboise
- 2 litres de crème fleurette à 35% de matière grasse
- Arlettes réalisées avec vos parures de feuilletage (2 par assiette)
- Framboises IQF Léonce blanc
- Sucre glace pour décoration
- Pipette de coulis de framboise



PRÉPARATION

- 1/ Étaler les parures de feuilletage sans trop les travailler.
- 2/ Saupoudrer l'abaisse de sucre glace avant de la rouler, bien serré.
- 3/ Réserver une heure au frais.
- 4/ Couper le rouleau de feuilletage en tranches fines et les étaler de suite finement et en longueur en saupoudrant de sucre glace.
- 5/ Pour former les Arlettes, les déposer sur une plaque de cuisson couverte de papier cuisson ou d'un tapis en silicone.
- 6/ Couvrir d'une 2ème feuille, puis d'une 2ème plaque, pour que les Arlettes restent bien plates. Cuire (en fonction de votre matériel) environ 20mn à 180°C.
- 7/ Refroidir sur grille et stocker en boîte hermétique.

ARLETTES



PRÉPARATION

- 1/ Dans un grand cul de poule, verser la préparation Léonce Blanc.
- 2/ Ajouter environ $\frac{1}{4}$ de crème fouettée (ou 1 kg de fromage blanc) et bien mélanger au fouet.
- 3/ Incorporer le reste de la crème / du fromage blanc et bien mélanger, également au fouet.
- 4/ Débarrasser la préparation en poche à douille, prête à l'emploi.
- 5/ Réserver 1 heure au frais à 4°C.

CRÈME FRAMBOISE

ALTERNATIVE PROPOSÉE PAR LE CHEF LÉONCE BLANC

Remplacer la crème fleurette à 35% M.G. par du fromage blanc entier, 5kg.

Dressage

Sur l'assiette de service, dresser au centre 6 gros points de préparation. Intercaler les framboises IQF juste décongelées. Couvrir de la 1^{ère} Arlette. Recommencer l'opération sur l'Arlette : 6 gros points de préparation intercalés de framboises.

Saupoudrer la 2^{ème} Arlette de sucre glace avant de couvrir le dessert. Déposer la 2^{ème} Arlette sur le dessus. Décorer l'assiette de coulis de framboise si vous le souhaitez. Servir de suite.

PETITS FOURS PASSION EN DÔME, À CONSOMMER GLACÉS OU FRAIS

 5-20 minutes

 420 portions environ

INGRÉDIENTS

- 1 kg de préparation Léonce Blanc passion
- Plaque de biscuit au choix
- Glaçage neutre
- Noix de coco râpée
- 2 litres de crème fleurette à 35% de matière grasse



USTENSILES

Moules ½ sphères de 10 ml
(7g de mousse par moule)

PRÉPARATION

- 1/ Stocker la crème 12 heures à 4°C.
- 2/ Dans un bol de batteur bien froid, à l'aide du fouet.
- 3/ Monter la crème, en la gardant un peu souple.
- 4/ Dans un grand cul de poule, verser la préparation pour entremet.
- 5/ Ajouter ¼ de la crème fouettée et bien mélanger au fouet.
- 6/ Incorporer délicatement le reste de la crème fouettée à l'aide d'une Maryse.
- 7/ A l'aide d'une poche à douille, remplir vos moules à petits fours. L'équipe Léonce Blanc a utilisé des moules ½ sphères en silicone de 10ml, pour environ 7g de mousse par pièce.
- 8/ Lisser le dessus à l'aide d'une petite spatule.
- 9/ Surgeler de suite.

10/ Découper le biscuit à l'emporte-pièce au diamètre des moules.

11/ Mettre le nappage neutre à consistance et température souhaitée, suivant votre recette.

12/ Piquer une 1/2 sphère surgelée à l'aide d'un cure-dent, tremper dans le nappage neutre.

13/ Egoutter puis tremper dans la noix de coco râpée.

14/ Déposer sur le support en biscuit.

15/ Pour une production en plus grande quantité, vous pouvez également glacer, sur plaque, au pistolet, la totalité des petits fours dressés sur les disques de biscuit, et les saupoudrer de noix de coco râpée.

16/ Dresser sur les supports de présentation et réserver au congélateur.

Idée Buffet Frais

Ces petits fours peuvent également être consommés non congelés, comme de petits fours frais.

LA SUGGESTION DU CHEF LÉONCE BLANC

Enrober les petits fours de miel, pour une touche sucrée-acidulée.



LES AUTRES SUGGESTIONS DU

Buffet des desserts

ENTREMET PASSION & ENROBÉ CHOCOLAT LAIT

(Petit moule esquimaux & lait pas glacé)

 5 - 20 minutes

 120 portions environ

VERRINE POIRE Caramel AU BEURRE SALÉ & NOIX CARAMELISÉES

 5-20 minutes

 100 portions environ

INGRÉDIENTS

- 1 kg de préparation Léonce Blanc poire
- Cerneaux de noix
- Sucre (pour caraméliser les noix)
- Sauce caramel au beurre salé (votre recette sera la meilleure)
- 2 litres de crème fleurette à 35% de matière grasse (ou, recommandation du chef, du fromage blanc entier 5kg).



USTENSILES

- Petite verrine en porcelaine avec couvercle (pour café gourmand) de 100ml pour 80g de préparation (pour environ 75 portions)
- Ou petite verrine verre de 90ml pour 60g de préparation (pour environ 100 portions)
- Ou verrine individuelle de 250ml, pour un dessert individuel, pour 180g de préparation (pour environ 32 portions).



PRÉPARATION

NOIX CARAMELISÉES

- 1/ Caraméliser les noix suivant votre recette habituelle.
- 2/ Bien les séparer sur un tapis en silicone avant refroidissement.
- 3/ Réserver dans une boîte hermétique.

PRÉPARATION

APPAREIL POIRE & FROMAGE BLANC

- 1/ Dans un grand cul de poule, verser la préparation Léonce Blanc.
- 2/ Ajouter ¼ de la crème / du fromage blanc et bien mélanger au fouet.
- 3/ Incorporer le reste de la crème / du fromage blanc et bien mélanger.
- 4/ Dresser en poche et réserver au frais une heure au minimum.
- 5/ A l'aide d'une poche à douille, remplir les verrines.
- 6/ Réserver au frais, à couvert.

Pour la décoration

Au moment de servir, décorer ou napper de sauce caramel au beurre salé et de noix caramélisées.

Si la sauce caramel est figée, vous pouvez l'assouplir en la passant quelques secondes au micro-onde.

LA SUGGESTION DU CHEF LÉONCE BLANC

La cocotte individuelle fond mousse à la poire, sauce caramel et noix caramélisées.



ET POUR RENOUVELER LES USAGES
& CRÉER DE NOUVELLES RECETTES :

Utilisez le fromage blanc à la place de la crème !
Pour des recettes encore plus légères et veloutées.

COUPE FRAMBOISES AVEC DU FROMAGE BLANC

INGRÉDIENTS

- 1 kg de préparation Léonce Blanc framboise
- 5 kg de fromage blanc
- 1 kg de framboise IQF

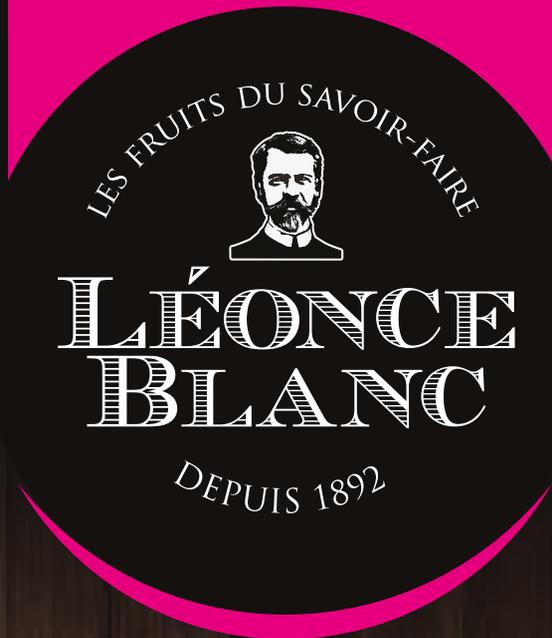


PRÉPARATION

- 1/ Mélanger au fouet (main ou batteur) la préparation Léonce Blanc et une partie du fromage blanc.
- 2/ Ajouter le reste du fromage blanc et bien mélanger.
- 3/ Ajouter les framboises IQF encore congelées.
- 4/ Mélanger rapidement.
- 5/ Dresser à l'aide d'une poche jetable sans douille ouverte à 1,5cm.
- 6/ Réserver au frais à 4°C, pendant une heure au minimum.



GAMME PROFESSIONNELLE



GUIDE RECETTES

PRÉPARATIONS LÉONCE BLANC

*Pour bavarois & mousses
aux Fruits*



Léonce Blanc est une marque du **Groupe Valade**, spécialiste des fruits depuis 1892.

Léonce Blanc is a **Valade Group** brand, fruit specialist since 1892.

WWW.GROUPE-VALADE.FR

Valade, Z.I. du Verdier, 19210 LUBERSAC • Tel. 05 55 73 53 80 • Fax : 05 55 73 65 00
• France : commercial@valade-sas.com • International : commercial.export@valade-sas.com