



—
**APPAREILS
ET PRÉPARATIONS
POUR DESSERTS**

*Preparations
for desserts*
—

Préparations aux Fruits pour mousses et bavarois

*Fruit preparations
for mousses and bavarois*





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.

The new Léonce Blanc preparations have been developed to make easier the applications of fruit desserts and pastries using fruit mousse, based on ingredients of quality.

Le process de fabrication des nouvelles préparations Léonce Blanc est inspiré de notre savoir-faire en termes d'élaboration de purées de fruits de grande qualité.

The production process of the new Léonce Blanc preparations is based on our long term know-how in terms of high quality purées elaboration.

**3 recettes disponibles :
framboise, poire, passion.**

3 recipes available: raspberry, pear, passion fruit.



+ 65% DE FRUITS / FRUIT +65%

Sans gélatine w/o gelatine

Sans allergènes w/o allergen

Sans OGM GMO free



LES PRÉPARATIONS LÉONCE BLANC SONT PRÊTES À L'EMPLOI

1. Ouvrez la poche de préparation Léonce Blanc et versez dans un récipient.
2. 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).
3. 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.

Votre mousse est prête pour toutes les idées desserts et pâtisseries.

THE LÉONCE BLANC PREPARATIONS ARE READY TO USE

1. Open the pouch Léonce Blanc and pour in a dish.
2. Prepare the cream – 35% Fat, not sugared, uncooked – in whisking it alone in the dish (2 shares of cream for 1 share of Léonce Blanc preparation).
3. Mix gradually the cream (mix first a third with the whisk, then the rest with the Rubber spatula) to the Léonce Blanc preparation. Keep apart.

Your mousse is ready for all the ideas of desserts and pastries applications.



Avec 1kg de préparation Léonce Blanc et 2kg de crème, vous pourrez réaliser 3kg de mousse, une fois fouettée, soient environ 5,3 litres, et ainsi 67 portions (environ) de verrines (80ml) ou 53 portions (environ) de pâtisserie, de type bavaois (100ml).

Une fois mises en œuvre, les préparations Léonce Blanc se conservent particulièrement bien à la congélation, permettant de préparer à l'avance une quantité

importante de mousse et produit fini, décongelant en seulement 2 heures, avec un aspect visuel qualitatif (bonne homogénéité) à la décongélation.

With 1kg of Léonce Blanc preparation and 2kg of cream, you can have 3kg of mousse, once whisked, i.e. 5.3 liters, meaning around 67 verrines (80ml) or 53 pastries portions (100ml) such as bavaois.

Once prepared, the Léonce Blanc preparations can be easily kept frozen, enabling to prepare an important quantity of product in advance, thawing in only 2 hours, with a qualitative visual aspect (well homogeneous) once thawed.



Préparations aux Fruits pour mousses et bavares

Fruit preparations for mousses and bavarois

	GENCOD <i>Gencod</i>	CODE INTERNE <i>Internal code</i>
Framboise / Raspberry	3760174986315	NE354601
Fruit de la passion / Passion fruit	3760174986377	NE354701
Poire / Pear	3760174986353	NE354801

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION • PACKAGING & PALLET BUILD

Carton de 4 poches ambient 1kg

*Case of 4 shelf-stable
pouches 1kg*

Palette Europe 80*120

- 168 cartons / palette
- 24 cartons /couche
- 7 couches / palette.

Europ pallet 80*120

- Pallet of 168 cases
- 24 cases/ layer
- 7 layers/ pallet.

Palette Export 100*120

- 210 cartons / palette
- 30 cartons/couche
- 7 couches / palette.

Export pallet 100*120

- Pallet of 210 cases
- 30 cases/ layer
- 7 layers/ pallet.



Visuel(s) non contractuel(s). Suggestion de présentation. Suggested illustration(s). Serving tip. © Fotolia / Shutterstock



Une marque du Groupe Valade
A Valade Group Brand

www.leonceblanc-pro.com



SAS au capital de 3 000 000 € - SIRET : 677 120 263 00012 - R.C. Brive 71 B 26
Z.I. du Verdier, 19210 LUBERSAC • Tél. : 05 5 5 73 53 80 • Fax : 05 55 73 65 00

France : commercial@valade-sas.com • Export : commercial.export@valade-sas.com

www.groupe-valade.fr