

# NOUVEAUTES/PRODUITS

## TIPIAK

### Collection de Saveurs 2009-2010



Le traiteur pâtissier lance sa collection de Saveurs 2009-2010 destinée à la RHD. Et propose 2 créations sucrées et 3 salées, haut de gamme. Les Carrédélices (framboise-pêche de vigne, orange-pistache...), Les Folies gourmandes, en photo (chocolat-yuzu, framboise-litchi, pistache-griottes...) pour la collection sucrée; Les Canapés Évasion (foie gras sur chutney de mangue et chocolat, poulet tikka et ananas-coriandre...), Les Gourmandises de légumes (pois gourmand à la menthe, carotte sur crème citron-cumin...), Les Papillotes fraîcheur (taboulé libanais, tartare de Saint-Jacques au citron vert...) pour la collection salée.

Contact : [www.tipiak.fr](http://www.tipiak.fr)

## ROLLAND

### Minibûches glacées Glace Sensation



Parmi les nouveautés Rolland à destination de la restauration commerciale, deux minibûches d'inspiration pâtissière, issues de son pôle innovation. Grâce à leur décor soigné aux allures festives et à leur présentation originale en forme pyramidale, elles peuvent être présentées telles quelles dans l'assiette. Pour la mise en œuvre, il suffit de les sortir du congélateur cinq minutes avant de les déguster. Deux parfums sont proposés, au sein de la gamme Glace Sensation : Minibûche vanille sorbet framboise, enrobage fruits rouges et Minibûche vanille cœur de biscuit, enrobage caramel. Conditionnées en carton de 12 x 120 ml.

Contact : 02 98 20 92 92

## VALRHONA

### Macaé, chocolat noir 62 % de cacao



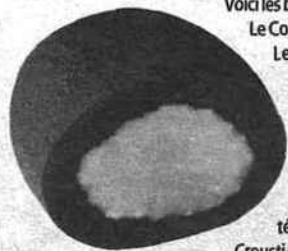
Le grand chocolatier de Tain-l'Hermitage a choisi un cacao provenant de cacaoyers Forasteros, issu d'une fermentation longue et d'un séchage doux, pour donner naissance à ce Grand Cru de terroir pur Brésil, Macaé. Ce chocolat noir se distingue par son fondant exceptionnel. Après des notes de fruits jaunes séchés, des arômes boisés, poivrés et grillés, Macaé dévoile un final teinté d'amertume et de thé noir. Il s'associe avec

des fruits, frais ou secs, la cannelle, le café, le gingembre... Pour des utilisations variées : ganaches, enrobage, moulage, mousses et crémeux, sauces, glaces et sorbets. Disponible en sac de fèves de 3 kg.

Contact : [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

## MONBANA

### Cocktail de saveurs



Voici les best-of Monbana : Le Cocktail de saveurs. Les cinq produits stars de Monbana se réunissent en une seule boîte pour les fêtes de fin d'année : l'Amande cacao-tée (en photo), le Crousti-Neige, le Pralinéa

(croustille de céréales enrobée de praliné et de chocolat au lait), le Nougat au parfum subtil de fleur d'orange, le Minicookie, parsemé de pépites de chocolat fondantes et sucré à la nougatine, avec un petit goût noisette. Emballage individuel dans un flowpack aux couleurs vives et attractives. Conditionnement : panachage de 5 produits par boîte de 200 pièces. DLUO : 12 mois.

Contact : 02 43 05 42 48

## BELLORR

### Caviar Pur Gold



Caviar d'esturgeon et or : pour la première fois au monde, Bellorr a su incorporer, dans un dosage subtil, des feuilles d'or pur 24 carats au caviar, grâce à un assemblage réalisé manuellement. Un mets produit en série très limitée, destiné aux tables de fin d'année. Issu de l'une des plus grandes esturgeonières françaises, le caviar Bellorr, de l'espèce *acipenser baeri*, résulte d'une succession de prélèvements d'œufs de chaque esturgeon femelle effectués afin de vérifier la fermeté, la couleur (entre le gris anthracite et le gris clair) et la grosseur de ses grains (2,7 millimètres). Sous le palais, on ressent des saveurs de beurre, de noisette et de noix fraîche. Prix HT : 1924 € le kilo.

Contact : [www.bellorr.com](http://www.bellorr.com)

## SICOLY

### Mélange groseilles rouges et blanches



La coopérative fruitière Sicoly-Sicodis propose aux professionnels de la restauration ainsi qu'aux boulangers-pâtisseries un mélange de groseilles blanches et rouges fraîchement récoltées puis surgelées selon la méthode IQF. La groseille rouge, dont la saveur acidulée se révèle rafraîchissante, s'équilibre avec le goût, plus doux, de la groseille blanche. Idéal pour la réalisation de salades de fruits, de compotées, de sirop, de coulis ou pour la confection de tartes ou d'entremets. Et pour une touche d'originalité en accompagnement de plats cuisinés, entre autres à base de gibier. Sachets de 2 x 2 kg ou en vrac. Conservation : 24 mois à -20 °C.

Contact : [www.sicoly.fr](http://www.sicoly.fr)

**YOPLAIT RESTAURATION**

**Appareil à desserts**

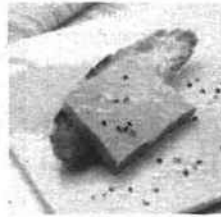
Nouvel élan à la gamme de desserts Yoplait Restauration avec deux desserts frais et qualitatifs, via l'appareil à crème aux œufs/crème caramel et le riz au lait prêt à l'emploi. Élaborées avec des restaurateurs, ces préparations originales mettent en avant leur grande praticité : bouteille d'1 l avec bouchon refermable pour l'appareil à crème aux œufs et une poche d'1 kg de riz au lait prêt à l'emploi pour un résultat professionnel. Ces desserts peuvent être dégustés seuls ou personnalisés pour des desserts originaux et à forte rentabilité. Les poches de riz au lait et les bouteilles d'appareil à crème aux œufs/crème caramel sont présentés par 6 UC/colis.



Contact : [www.yoplait.fr](http://www.yoplait.fr)

**ROUGIÉ**

**Foie gras de canard entier cuisson douce**



Une saveur « fait maison » et une DLUO de six mois pour cette innovation surgelée, certifiée « Origine France », destinée aux restaurateurs et signée Rougié. Ce foie gras de canard entier cuisson douce (longue et à basse température) génère une texture et un fondant proches d'une préparation maison, et adopte un « format crise » de 500 g. Il est présenté en terrine carrée moins haut. Ce format rend réalisable des tranches de 30 grammes et sa surgélation. Pour bénéficier de ses qualités organoleptiques et garantir la facilité de tranchage, Rougié préconise la décongélation complète du produit.

Contact : [www.foie-gras-rougie.com](http://www.foie-gras-rougie.com)

**FRANCE KEBAB**

**Roller Chips**

Le maître kebabiste a dévoilé lors du récent salon VAE Expo sa dernière nouveauté : Roller Chips, alias « la patate qui twist ». Il s'agit d'un concept avec une machine permettant de découper une pomme de terre Laura en spirale, laquelle est ensuite enfilée sur un bâton, frite et saupoudrée de diverses saveurs (19 au choix). Les Roller Chips s'adaptent à tous les instants de consommation, sur place ou à emporter, et peuvent être proposées en toutes occasions. Également sur une carte, du fait du faible encombrement de la machine mise à la disposition des professionnels, gratuitement, par France Kebab. Lancement des Roller Chips : mars 2010.



Contact : [www.france-kebab.com](http://www.france-kebab.com)

**DAVIGEL**

**Soufflé au fromage en chausson**



« Le 1<sup>er</sup> feuilleté encouragé par le GEMRCN! », annonce Davigel. Il s'agit d'un chausson au goût de fromage frais qui dévoile une texture soufflée et aérienne. Ce feuilleté est pré-doré à l'œuf et offre une belle levée à la cuisson. Avec 11 % de matières grasses,

chaque pièce apporte autant de calcium que dans une portion de fromage (224 mg). Cette entrée au fromage de la gamme Nutri Plaisir cible les collectivités scolaires.

Contact : 0810 88 10 88

**WEISS**

**Couverture lait caramel**



La nouvelle Couverture lait caramel Weiss est élaborée à partir d'ingrédients 100 % naturels (cacao, lait entier, sucre, vanille naturelle en gousse), sans colorants, ni arômes. Elle présente une douce couleur châtain et une texture souple. Au nez s'expriment des arômes

subtils de caramel et de vanille. En bouche, on retrouve le goût naturel des caramels blonds et intenses d'antan, soutenu par un chocolat lacté sur une finale vanillée. À utiliser dans la réalisation de mousses, crèmes, ganaches, pâtisseries, appareils et glaces d'exception. Conditionnement en seau de 5 kg.

Contact : 0477 49 41 49

**CUISINE SOLUTIONS**

**Gâteau soufflé chocolat**



Encore une nouveauté Cuisine Solutions pour les fêtes de fin d'année. Ce gâteau soufflé est réalisé avec un chocolat noir 70 %, parsemé d'éclats de fèves de cacao qui apportent une pointe croustillante à la texture légère. De quoi surprendre les convives en fin de repas ! Facilité de mise en œuvre en 18 mn au four après sortie du congélateur.

Contact : 02 32 25 06 06