carnet technique

MARS 2019

SÉLECTIONNÉ PAR ACADÉMIE des Experts DGF

DGF

LA GAMME CHOCOLAT

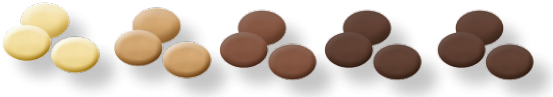
Le premier indice de qualité d'un chocolat est sa composition.
C'est pourquoi, nous faisons contrôler avec rigueur l'amont de la production ainsi que la sélection de l'assemblage des meilleures fèves de cacao. Le tout pour vous apporter la noblesse d'un chocolat de qualité. Notre métier est de mettre notre savoir-faire à votre service pour vous offrir des chocolats et produits à base de cacao de grande qualité.

CHOCOLAT DGF SERVICE

De bonne composition, il est idéal pour une utilisation en masse (ex : fabrication de tablettes, moulages, entremets).
Il pourra subir une utilisation prolongée en machinerie.

CHOCOLAT DGF ROYAL

Idéal pour exprimer son talent dans les moulages, enrobages et fabrication d'entremets.
Restitution parfaite des couleurs.
Conditionnement adapté à votre débit.
Dédié à la machinerie moderne
(ex : one shot, enrobeuse...)



CHOCOLAT DGF PREMIUM

Pour les consommateurs avertis et exigeants sur la qualité du chocolat.
Apporte une délicieuse saveur cacao aux pâtisseries.
Donne du caractère aux desserts.
Excellente fluidité.
Dédié à la machinerie moderne
(ex : one shot, enrobeuse grosse contenance, etc...).

002300

002251

CACAO POUDRE EXTRA ROUGE/EXTRA NOIR

Poudre de cacao maigre, pour aromatiser les biscuits, élaborer les glaçages.

002277

002276

002278

PÂTE À GLACER BRUNE / BLONDE / IVOIRE

Pour le glaçage des biscuits, cakes etc...
S'utilise simplement fondu à température d'utilisation 30 et 33°C.
C'est un mélange de chocolat et d'huile.

008222

PÂTE À SUCRE BLANCHE SPÉCIALE RECOUVREMENT

Sa texture souple permet une utilisation facile et rapide pour recouvrir les cakes design et wedding cakes.
Elle est facile à colorer avec des colorants hydrosolubles.

001955

LE SPRAY DE DÉMOULAGE

Cette bombe à graisse en format spray de 600 ml est facile d'utilisation. Elle permet une pulvérisation homogène sur les parois des moules afin d'assurer un démoulage rapide et donc un gain de temps.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

Les produits à base de Royaltine

002451

ROYALTINE

Brisures de crêpe dentelle, idéal pour les contrastes de textures craquant/fondant en pâtisserie et chocolaterie.

002455

PRALINÉ ROYALTINE

Mélange de praliné, couverture lactée et Royaltine. Rapide et facile d'utilisation. Prêt à l'emploi, il faut simplement réchauffer légèrement la préparation.

002008

LES CROUSTILLANTS ROYALTINE

Ils sont prêts à l'emploi avec une bonne stabilité du croustillant. Ils sont adaptés à la congélation et la surgélation. Ils se déclinent en 3 recettes pour ajouter une touche de modernité dans les créations (chocolat-noisette / chocolat blanc / fruits rouges).

002010

002009

LES PÂTES AROMATIQUES

011807

CRÈME DE CARAMEL D'ISIGNY

Un bon goût de caramel, une belle couleur en incorporation dans les mousses, les glaçages ou dans la garniture des petits fours.

002582

PRALINÉ À L'ANCIENNE

Produit de caractère avec une granulométrie forte. Souvent très foncé, il sert principalement dans les crèmes de Paris-Brest.

002584

PRALINÉ AMANDES-NOISETTES

Praliné lisse dédié à la confiserie et à la pâtisserie.

005806

PURE PÂTE DE NOISETTE

Pas de coloration, le produit est brut et principalement dédié à l'amateur de produits de qualité sans additif.
Dilution 80 g pour 1 litre de crème pâtissière.

005872

PÂTE DE PISTACHE COLORÉE, AROMATISÉE SUCRÉE

Aromatisation des mousses et des crèmes pâtissières.
Cette pâte de pistache est colorée pour donner une belle couleur à vos préparations. Dilution 80 g pour 1 litre de crème pâtissière.

005803

PURE PÂTE PÂTE DE PISTACHE 100%

Pas de coloration, le produit est brut et de couleur marron/beige principalement dédié à l'amateur de produits de qualité sans additif. Dilution 80 g pour 1 litre de crème pâtissière.

005804

CRÈME DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

Véritable pâte de nougat, texture souple et couleur beige.
Incorporation facile dans les crèmes et mousses.
Dilution 80 g au litre de crème pâtissière.

LES GLAÇAGES

Les nappages vous garantissent le plus brillant et la meilleure des protections pour vos garnitures à base de fruits.

008215

GLAÇAGE NEUTRE À FROID DGF ROYAL

Glaçage prêt à l'emploi, neutre et translucide. Il garantit un excellent résultat tout en étant d'une mise en œuvre très facile. Pour application au pistolet : diluer le glaçage à 4% d'eau. Il est possible de le colorer à convenance et d'ajouter des poudres scintillantes pour lui donner plus de profondeur. Il est alors nécessaire de remplir le pot du pistolet avec un glaçage à 45°C.

306191

GLAÇAGE SCINTILLANT

Ce glaçage scintillant "argent" n'a pas besoin d'être dilué. Il suffit juste de le chauffer à 45-50°C pour glacer les pâtisseries. Il est aussi utilisable au pistolet. Il est facile de le personnaliser avec des colorants hydrosolubles.

306193

GLAÇAGE CARAMEL

Pas besoin d'ajouter d'eau à ce glaçage, il suffit juste de le chauffer à 45-50 °C pour glacer les pâtisseries. Utilisable également au pistolet.

002369

002370

GLAÇAGE NOIR ET EXTRA NOIR PRÊT À L'EMPLOI

Prêt à l'emploi.
Utilisable sans dilution.
Simple réchauffage avant emploi.
Chauffer au micro-onde ou au bain marie à 60/65°C.
Résiste à la congélation.

002373

002379

GLAÇAGE CACAO ET GLAÇAGE BLANC

Glaçage à diluer à 20% d'eau environ.
Chauffer au micro-onde puis mixer sans bulle d'air.
Résiste à la congélation.

LES NAPPAGES

008217

NAPPAGE CRESCENDO DGF ROYAL

Nappage transparent goût neutre, à diluer jusqu'à 60%.
Ce produit est très économique.

008240

NAPPAGE ABRICOT DGF ROYAL/DGF SERVICE

Nappage à diluer, produit très concentré. Gélification rapide et ferme, bel aspect brillant. Bonne tenue sur les fruits difficiles à napper. Mélanger le produit avec 20% d'eau. Chauffer à 95°C.

008247

NAPPAGE BLOND

Nappage à diluer à 20% d'eau environ, très facile à mettre en œuvre. Il reste souple pendant l'utilisation et garde une bonne tenue : les pâtisseries restent donc bien brillantes en vitrines.

LES FRUITS EN PÂTES

005885

PÂTE D'AMANDE 65%

Dédiée principalement à l'incorporation dans des biscuits et des crèmes.

005877

PÂTE D'AMANDE 33%

Conçue pour le façonnage des éléments de décors. Elle est assez sucrée et ne colle pas.

005881

PÂTE D'AMANDE 23%

Déclinée en plusieurs couleurs elle ne sert qu'à l'élaboration des décors.

LES ADJUVANTS

ACIDE CITRIQUE

Releveur de goût, conservateur et correcteur de PH.
Acidifiant, antioxydant. Il permet d'obtenir de la souplesse dans les sucres cuits.

DEXTROSE

Sucre simple en poudre, de saveur peu sucrée. Il baisse le point de congélation des glaces et crèmes glacées et permet d'éviter la cristallisation.

008250

GÉLATINE POUDRE

S'utilise hydratée à 6 fois son poids en eau froide.
Idéale pour la régularité des produits et la production.

GÉLATINE FEUILLE

À hydrater dans un volume d'eau froide (+4°C) idéale pour les petites quantités.

008553

008314

GLUCOSE ATOMISÉ

Sirop de glucose en poudre de saveur peu sucrée.
On l'utilise pour les glaces car il agit comme anti-cristallisant.
Il est complémentaire du stabilisateur.

PECTINE NH

Gélifiant donnant un gel thermo réversible et une bonne tenue sur les fruits. Utiliser pour les produits de fourrage, les nappages de pâtisserie avec pulpe de fruits.

008285

008600

POUDRE À LEVER/BAKING POWDER

Poudre levante équilibrée qui permet la levée des pâtes sous l'action conjuguée de l'humidité et de la chaleur.

XANTHANE

Stabilisateur et épaississant en poudre, obtenu par bio fermentation. Se met en œuvre à froid.
Stable à la congélation.

008317

L'ISOMALT

C'est un édulcorant. On l'utilise principalement en confiserie.
Il ne colore pas et ne se transforme pas en caramel.
Il est moins sucré que le saccharose et est beaucoup plus stable.

008310

LE GLUCOSE

Le sirop de glucose est obtenu par hydrolyse acide de l'amidon de maïs. On l'utilise en confiserie, il améliore la souplesse et la texture des préparations. Il apporte de la souplesse au sucre cuit et évite sa cristallisation.

LE SUCRE INVERTI

Il apporte du moelleux aux cakes et aux madeleines, on peut le remplacer par du miel dans ces préparations. Il est utilisé en confiserie, pour les glaces et sorbets.

008178

FONDANT PÂTISSIER

Un glaçage adapté à la réalisation de vos éclairs, religieuses, mille-feuilles et autres classiques de la pâtisserie.

GEL MOUSSE

Préparation en poudre pour réaliser rapidement des mousses.

LES 3 ÉTAPES DU GEL MOUSSE

❶ Ajouter 125 g d'eau tiède sur 100 g de mix gel mousse.
❷ Mélanger puis laisser reposer 5 minutes.
❸ Incorporer 125 g de crème montée non sucrée.

008465

008264

008111 008484 008485

Cette gamme à utiliser a chaud ou à froid, vous permet de réaliser des crèmes pâtissières savoureuses, des mousses ou autres préparations.

PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

RECETTE :
80 g de crème pâtissière à chaud DGF Royal
250 g d'œuf entiers
1 litre de lait
200 g de sucre semoule

❶ Mélanger les œufs et le sucre semoule, ajouter la préparation à crème pâtissière.
❷ Faire bouillir le lait et verser petit à petit sur la première préparation.
❸ Faire bouillir ensuite pendant 1 bonne minute.
❹ Débarrasser dans un récipient puis filmer au contact.
❺ Aromatiser la crème pâtissière à froid comme à chaud.

PRÉPARATION POUR GARNITURE PÂTISSIÈRE À FROID

La garniture à froid est gustativement inférieure à la préparation à chaud mais celle-ci possède des relevés bactériologiques plus intéressants.

RECETTE :
400 g de garniture à crème pâtissière à froid
1 litre d'eau froide

❶ Fouetter au batteur pendant 3 minutes à vitesse moyenne puis utiliser.
❷ Incorporer ensuite les arômes.

PRÉPARATION POUR GÉNOISE

Préparation en poudre qui permet d'obtenir une mie fine et aérée.

RECETTE :
1 kg de préparation en poudre pour génoise
700 g d'œuf entiers
100 g d'eau froide

❶ Verser tous les ingrédients dans la cuve, et laisser tourner quelques secondes en petite vitesse.
❷ Corner puis battre encore 5 à 10 minutes en vitesse rapide.
❸ Garnir les moules à mi-hauteur et cuire à 180°C.

LES PRÉPARATIONS EN POUDRE

PRÉPARATION POUR SORBETS PROMIX S

Mix pour sorbet

008279

PRÉPARATION POUR CRÈME GLACÉE PROMIX G

Mix pour crème glacée

008278

RECETTE :
1000 g de lait entier ou de purée
300 g de crème liquide
400 g de Promix G
QS arôme (pistache, vanille, noisette, praliné)

❶ Dans une casserole, peser la crème et le lait.
❷ À 45°C, ajouter la Promix G puis monter à 85°C.
❸ Laisser maturer 4 heures au froid positif avant de turbiner.

ANTICRISTALLISANT SPÉCIAL SORBET

25 à 30 g d'anti cristallisant par litre de sorbet avant de turbiner. Celui-ci donnera une bonne conservation au sorbet, il restera souple et onctueux.

008275

LES BEURRES

006330

BEURRE DE TOURAGE

Ce beurre est spécialement conçu pour le feuilletage et la viennoiserie,
il a un point de fusion plus élevé ce qui le rend plus maniable.

- Beurre de tourage AOP Charentes-Poitou 82%.
- Beurre de tourage 82%
- Beurre de tourage coloré 82%
- Beurre de tourage 84%

006322

BEURRE D'INCORPORATION

Ce beurre est souple et a une texture crémeuse. Il est facile d'incorporation et permet d'apporter de l'onctuosité aux recettes. Il est recommandé pour la réalisation de crèmes, de pâtes et de pâtes levées (brioches, babas, etc.)

- Beurre d'incorporation doux 82%.
- Beurre d'incorporation coloré 82%.
- Beurre d'incorporation extra-fin 82%.

LES CRÈMES

009110 006255 006250 006260

LES CRÈMES STÉRILISÉES UHT

Ces crèmes avec des pourcentages différents de matière grasse sont soit adaptées à la pâtisserie soit à la cuisine. Elles sont faciles d'utilisation grâce à leur texture fluide.

- Crème 35% spéciale foisonnement Crème pâtissière
- Crème 30% spéciale sauce Crème cuisine
- Crème 20% spéciale liaison et cuisson Crème cuisine

INDEX

ACIDE CITRIQUE. 8

ANTICRISTALLISANT SPÉCIAL SORBET. 12

BEURRE D'INCORPORATION 14

BEURRE DE TOURAGE 13

CACAO POUDRE EXTRA ROUGE/EXTRA NOIR 3

CHOCOLAT DGF PREMIUM. 2

CHOCOLAT DGF ROYAL. 2

CHOCOLAT DGF SERVICE. 2

CRÈME DE CARAMEL D'ISIGNY. 5

CRÈME DE NOUGAT DE MONTÉLIMAR. 5

CROUSTILLANTS ROYALTINE. 4

DEXTROSE 8

FONDANT PÂTISSIER. 9

GEL MOUSSE 10

GÉLATINE FEUILLE 8

GÉLATINE POUDRE 8

GLAÇAGE CACAO ET GLAÇAGE BLANC 6

GLAÇAGE CARAMEL 6

GLAÇAGE NEUTRE À FROID DGF ROYAL 6

GLAÇAGE NOIR ET EXTRA NOIR PRÊT À L'EMPLOI. . . . 6

GLAÇAGE SCINTILLANT 6

GLUCOSE ATOMISÉ 8

L'ISOMALT. 9

LE GLUCOSE. 9

LE SPRAY DE DÉMOULAGE 3

LE SUCRE INVERTI 9

LES CRÈMES STÉRILISÉES UHT 14

LES CROUSTILLANTS ROYALTINE. 4

NAPPAGE ABRICOT DGF ROYAL/DGF SERVICE. 7

NAPPAGE BLOND 7

NAPPAGE CRESCENDO DGF ROYAL. 7

PÂTE À GLACER BRUNE / BLONDE / IVOIRE 3

PÂTE À SUCRE BLANCHE SPÉCIALE RECOUVREMENT. . . . 3

PÂTE D'AMANDE 23% 7

PÂTE D'AMANDE 33% 7

PÂTE D'AMANDE 65% 7

PÂTE DE PISTACHE COLORÉE, AROMATISÉE SUCRÉE. 5

PECTINE NH. 8

POUDRE À LEVER/BAKING POWDER 8

PRALINÉ À L'ANCIENNE 5

PRALINÉ AMANDES-NOISETTES 5

PRALINÉ ROYALTINE. 4

PRÉPARATION POUR CRÈME GLACÉE PROMIX G. 12

PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD 11

PRÉPARATION POUR GARNITURE PÂTISSIÈRE À FROID . . 11

PRÉPARATION POUR GÉNOISE 11

PRÉPARATION POUR SORBETS PROMIX S 12

PURE PÂTE DE NOISETTE. 5

PURE PÂTE PÂTE DE PISTACHE 100% 5

ROYALTINE 4

XANTHANE 8

NOTES

DGF

7, rue Henri Navier - ZAC des Cettons 2 - 78570 CHANTELOUP-LES-VIGNES
Tél : 01 39 22 22 39 - Fax : 01 70 74 61 93

Retrouvez tous nos produits et idées recettes sur www.dgf.fr

2018-04-DGF-052 - Création GROUPE DGF FOUR A IDEES - Studio Altiphoto - Photos non contractuelles. Sauf erreur d'impression - Ne pas jeter sur la voie publique.