

APPUNTI DI

GUSTO 

[Numéro VIII]
[JUIN 2023]

Stories



*Douce
Passion*





CRÈMES CAMEL FIGUES ET MARASQUIN

Ingrédients pour 12 desserts

- 1 sachet Préparation pour Crème Caramel Demetra
- 580g Figues au "Maraschino" Demetra
- 1L de lait entier
- q.s. Or Aztèque Wiberg

Préparation

Porter le lait à ébullition, baisser le feu, ajouter le contenu du sachet et bien diluer à l'aide d'un fouet. Préparer les moules à entremets avec le sirop de figues au maraschino à la base, verser la crème et placer au réfrigérateur pendant au moins trois heures.

Servir chaque dessert avec une figue et garnir avec l'Or Aztèque.

PRÉPARATION POUR CRÈME CAMEL	Cod. 03702/D	Box 1250g
FIGUES AU «MARASCHINO»	Cod. 01789	Verre 580ml
OR AZTÈQUE, PRÉPARATION D'ÉPICES	Cod. W216963	Coffre-fort d'arômes 470ml - 250g

MILLES FEUILLES DE CROQUANT AU TIRAMISÙ ET FRAMBOISES

Ingrédients pour 15 desserts

- 540g Préparation pour Croquant aux Amandes Demetra
- n.1 poche Préparation pour Tiramisù Demetra
- 580g Framboises au Sirop
- 500g lait entier
- 500g crème fouettée fraîche

Préparation

Étaler une couche d'un demi-centimètre de préparation pour croquant sur une feuille de papier sulfurisé en utilisant des carrés de 8cm e cuire à 180 degrés pendant environ cinq minutes, jusqu'à ce que la couleur soit un joli marron clair.

Au mélangeur planétaire, fouetter le lait et la crème avec le contenu du sachet de préparation pour tiramisù jusqu'à obtenir une crème épaisse et structurée.

Laisser refroidir quelques heures au réfrigérateur, mettre la crème dans un sac à poche, monter le millesfeuilles en alternant croquant, crème au tiramisù et framboises au sirop. Garnir à volonté.

PRÉPARATION POUR CROQUANT AUX AMANDES	Cod. 03728	Box 2000g
PRÉPARATION POUR TIRAMISÙ	Cod. 03713/D	Box 1710g
FRAMBOISES AU SIROP	Cod. 01776	Verre 580ml



PAVLOVA AUX FRUITS DE LA PASSION, AMARETTO, PÊCHE ET MÛRE

Ingrédients pour 20 desserts

- n.1 sachet Préparation pour Parfait Base Neutre Demetra
- 80g Crème Amaretto Demetra
- 580g Mûres au sirop Demetra
- 400g Pêches jaunes coupées en deux au sirop Demetra
- 25g Acetoplus Fruit de La Passion
- 1L crème fraîche
- 200g fraises
- 150g blancs d'œufs
- 300g sucre
- 30g amidon de maïs

Préparation

Pour faire la pavlova, fouetter les blancs d'œufs avec le sucre petit à petit, lorsque la consistance est ferme et crémeuse, ajouter la sauce aux fruits de la passion et l'amidon de maïs.

Faire des petits monticules sur une assiette tapissée de papier four. Cuire au four statique à 130°C pendant 10 minutes, baisser la température à 100°C et poursuivre la cuisson encore 70 minutes.

Fouetter la crème avec le contenu du sachet de base neutre jusqu'à ce qu'elle atteigne la consistance et aromatiser avec la crème d'amaretto. Servir la meringue garnie de la mousse d'amaretto et compléter avec pêches au sirop, mûres et fraises.

PRÉPARATION POUR PARFAIT-BASE NEUTRE	Cod. 03783/D	Box 1000g
CRÈME AMARETTO	Cod. 03724	Boite Plastique 1000g
MÛRES AU SIROP	Cod. 01774	Verre 580ml
PECHES JAUNES COUPEES EN DEUX DANS LE SIROP	Cod. 01464	Boite 4/4 (820g)
ACETOPLUS FRUIT DE LA PASSION	Cod. W183267	Bouteille verre 500ml



PANNA COTTA À LA PISTACHE AVEC FRAISES ET CHOCOLAT CARAMÉLISÉ

Ingrédients pour 12 desserts

- 1 poche Préparation pour Panna Cotta Demetra
- 120g Crème Pistache Demetra
- 500ml lait entier
- 500ml crème fraîche
- 1kg fraises
- 200g chocolat blanc
- q.s. Sweet & Fruity Goût Fraise et Citron Vert

Préparation

Porter à ébullition le lait et la crème, baisser le feu, ajouter le sachet de préparation, la crème à la pistache et délayer bien à l'aide d'un fouet. Verser la panna cotta dans les moules désirés et placer au réfrigérateur pendant au moins trois heures.

Cuire le chocolat blanc à 140°C dans un four statique pendant environ 20 minutes. Nettoyer et couper les fraises et assaisonner avec la sauce fraise-citron vert.

Servir la panna cotta avec les fraises et le chocolat caramélisé.

PRÉPARATION POUR PANNA COTTA	Cod. 03701/D	Box 1000g
CRÈME PISTACHE	Cod. 03782	Boite Plastique 1Kg
SWEET & FRUITY GOÛT FRAISE ET CITRON VERT	Cod. W266158	Flacon 500ml





NOUGAT PARFAIT, CERISES NOIRES ET CRUMBLE AU CAFÉ

Ingrédients pour 14 desserts

- 1 poche Préparation pour Parfait Base Neutre Demetra
- 150g Crème Nougatine
- n.14 Cerises noires au Sirop
- 1l crème fraîche
- 100g beurre
- 100g farine
- 80g sucre
- 100g poudre d'amande
- q.s. Cardamome Moulue
- q.s. café lyophilisé

Préparation

Pour réaliser le crumble au café, mélanger rapidement la farine 00, la farine d'amande, le café lyophilisé, le sucre et le beurre froid. Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes. Fouetter la crème avec le contenu du sachet de préparation pour parfait base neutre jusqu'à la consistance désirée et aromatiser avec la crème de nougatine. Placer le parfait de nougatine dans les moules désirés et placer au congélateur pendant au moins 3 heures. Servir le parfait avec les cerises noires au sirop parfumé à la cardamome et garnir du crumble au café.

PRÉPARATION POUR PARFAIT-BASE NEUTRE	Cod. 03783/D	Box 1000g
CRÈME NOUGATINE	Cod. 03726	Boite Plastique 1000g
AMARENA AU SIROP	Cod. 01458	Boite 4/4 (900g)
CARDAMOME MOULUE	Cod. W257619	Coffre-fort d'arômes 470ml - 250g

GATEAU AU CHOCOLAT AVEC SAUCE SABAYON

Ingrédients pour 12 desserts

- 1 sachet Préparation pour Gâteau Au Chocolat
- 240g Topping Au Sabayon Demetra
- 40g Huile D'Arachide Wiberg
- 225ml lait
- 100g beurre
- 100g chocolat fondant
- q.s. Or Aztèque Wiberg
- q.s. Huile en Spray Wiberg

Préparation

Mélanger le contenu du sachet avec le lait, le beurre ramolli et l'huile d'arachide jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ne fouettez pas trop. Huiler les moules, verser la préparation et cuire au four préchauffé à 160°C pendant environ 25 minutes, selon la taille.

Faire fondre le chocolat fondant, étaler-le, parfumer-le avec de l'or aztèque et créer la décoration avec la forme désirée.

Servir le gâteau avec la gaufrette au chocolat et garnir avec le topping au sabayon.

PRÉPARATION POUR GATEAU AU CHOCOLAT	Cod. 03712/D	Box 1710g
TOPPING AU SABAYON	03757/K	Flacon 900g
HUILE D'ARACHIDE	Cod. W152402	Bouteille verre 500ml
OR AZTÈQUE, PRÉPARATION D'ÉPICES	Cod. W216963	Coffre-fort d'arômes 470ml - 250g
HUILE EN SPRAY - GOÛT NEUTRE	Cod. W108959	Spray 500ml



NOTRE LIGNE DE DESSERT GARANTIT UNE QUALITÉ ARTISANALE ET UNE HAUTE RENDEMENT

LES 3 PILIERS DU SUCCÈS



Avec les Desserts Demetra, vous économisez sur le temps de préparation, sur le coût pour portion et garantissez l'optimisation des matières premières.

La qualité de vos desserts sera élevée car vous aurez toujours des produits frais préparés de manière simple et rapide.

L'image de votre local sera renforcée par un excellent dessert "comme fait à la maison" présenté de manière distinctive.

LES AVANTAGES DES DESSERTS DEMETRA

- Haute qualité
- Rapidité de préparation
- Coût pour portion inférieur
- Personnalisation des plats
- Comme fait maison
- Fraîcheur
- Artisanal
- Facilité de préparation

LES 3 ÉTAPES DE LA PRÉPARATION

Exemple de préparation simple et rapide d'un dessert Demetra (Crème Catalane).
Ingrédients : 1 sachet + 500ml de lait + 500ml de crème = N. 12 portions de 100g



Verser le lait et la crème dans un récipient sec à fond concave ou dans un mélangeur planétaire. Utiliser du lait et de la crème très froids (+4°C du réfrigérateur).

Ajouter petit à petit le contenu du sachet, mélanger au fouet, jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse et homogène.

Verser le mélange dans des tasses et réfrigérer (+4°C) pendant au moins 3 heures avant de consommer. Caraméliser la surface avec de la cassonade avant de servir.

Crème Catalane
Temps de préparation
10 minutes.

LES DESSERT DEMETRA

PRÉPARATION POUR GÉNOISE

PRÉPARATION POUR GÉNOISE CODE: 03710/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 4x460g

PRÉPARATION POUR GATEAU AU CHOCOLAT CODE: 03712/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 3x570g

PRÉPARATION POUR GÂTEAU AU CITRON ET AMANDES CODE: 03720/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 3x550g

PRÉPARATION POUR CHEESECAKE CODE: 03709/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 2x380g

PRÉPARATION POUR FONDANT AU CHOCOLAT CODE: 03708/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 3x550g

PRÉPARATION POUR CROQUANT AUX AMANDES CODE: 03728 | PAQUET: Poche | POIDS NET: 2000g



DESSERT À LA CUILLÈRE

PRÉPARATION POUR BONET CODE: 03707/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 5x330g

PRÉPARATION POUR CRÈME CATALANE CODE: 03704/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 5x200g

PRÉPARATION POUR CRÈME PATISSIÈRE CODE: 03705/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 5x310g

PRÉPARATION POUR CRÈME CARAMEL CODE: 03702/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 10x125g

PRÉPARATION POUR MOUSSE AU CHOCOLAT CODE: 03706/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 4x440g

PRÉPARATION POUR PANNA COTTA CODE: 03701/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 10x100g

PRÉPARATION POUR TIRAMISÚ CODE: 03713/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 6 x 285g



PRÉPARATION POUR PARFAIT

PRÉPARATION POUR PARFAIT-BASE NEUTRE CODE: 03783/D | PAQUET: Box | POIDS NET: 1000g



CRÈMES

CRÈME AUX AGRUMES CODE: 03788 | PAQUET: Boite Plastique 1Kg | POIDS NET: 1000g

CRÈME AMARETTO CODE: 03724 | PAQUET: Boite Plastique 1Kg | POIDS NET: 1000g

CRÈME AUX FRUITS DES BOIS CODE: 03785 | PAQUET: Boite Plastique 1Kg | POIDS NET: 1000g

CRÈME GIANDUJA CODE: 03725 | PAQUET: Boite Plastique 1Kg | POIDS NET: 1000g

CRÈME NOISETTE CODE: 03781 | PAQUET: Boite Plastique 1Kg | POIDS NET: 1000g

CRÈME PISTACHE CODE: 03782 | PAQUET: Boite Plastique 1Kg | POIDS NET: 1000g

CRÈME NOUGATINE CODE: 03726 | PAQUET: Boite Plastique 1Kg | POIDS NET: 1000g



TOPPING

TOPPING AUX FRUITS DES BOIS CODE: 03754/K | PAQUET: Flacon | POIDS NET: 1000g

TOPPING AU CAFE CODE: 03750/K | PAQUET: Flacon | POIDS NET: 1000g

TOPPING AU CARAMEL CODE: 03751/K | PAQUET: Flacon | POIDS NET: 1000g

TOPPING AU CHOCOLAT CODE: 03752/K | PAQUET: Flacon | POIDS NET: 1000g

TOPPING A LA PISTACHE CODE: 03759/K | PAQUET: Flacon | POIDS NET: 1000g

TOPPING A LA FRAISE CODE: 03753/K | PAQUET: Flacon | POIDS NET: 1000g

TOPPING AU SABAYON CODE: 03757/K | PAQUET: Flacon | POIDS NET: 1000g



demetrafood.it



Bureaux et Usine
Via Roma, 751 - 23018 Talamona (SO) - Italie
info@demetrafood.it - T +39 0342 674011 - F +39 0342 674030

Unité Logistique
Via Industria, 13/A - 23017 Morbegno (SO) - Italie

WIBERG
OFFICIAL DEALER
ITALY FRANCE SPAIN