

MODE D'EMPLOI

Fonds de tarte & pâtes feuilletées



LES PÂTES FEUILLETÉES

TRÈS TECHNIQUE, LA RECETTE DE LA PÂTE FEUILLETÉE NÉCESSITE DE NOMBREUSES ÉTAPES ET DU TEMPS.

RAPIDES À METTRE EN ŒUVRE, NOS PÂTES FEUILLETÉES SURGELÉES FACILITENT VOTRE QUOTIDIEN ET VOUS PERMETTENT DE RÉALISER DES RECETTES PERSONNALISÉES.

+ Bien choisir, c'est savoir bien comparer.

BIEN COMPARER



LE FORMAT

Plusieurs formats
57 x 37 cm
52 x 32 cm
Ø 29 cm

Les plaques se prêteront à toutes les utilisations ;

les disques à des préparations type galettes, tourtes...



LA COMPOSITION

Pur beurre ou matières grasses végétales

Les plaques pur beurre ont des qualités gustatives supérieures et une jolie dorure à la cuisson.

Les plaques à base de matières grasses végétales ont quant à elles un excellent rapport qualité/prix et peuvent convenir à une cible vegan.



L'ÉPAISSEUR

Privilégiez les plaques plus épaisses si vous cherchez une pâte qui développe bien (ex. : friands, viandes en croûte, pithiviers, galettes, millefeuille, allumettes au fromage).

Pour toutes autres utilisations (fonds de tartes, tarte fine, quiche, talmouse), une plaque plus fine sera suffisante.

Plaque piquée

Nos plaques sont vendues non piquées afin de s'adapter au plus grand nombre.

On ne pique les plaques que lorsque l'on veut diminuer la pousse du feuilletage à la cuisson. En général, on va la cuire dans ce cas entre deux plaques de pâtisserie.

PLAQUE DE PÂTE FEUILLETÉE

**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1983

500 g

Réf. : 02542

52 x 32 cm, format gastronorme, 2,5 mm d'épaisseur,
les plaques sont séparées par une feuille intercalaire

Carton de 16 plaques

714 g

Réf. : 02276

57 x 37 cm, épaisseur 2,8 mm, pur beurre,
les plaques sont séparées par une feuille intercalaire

Carton de 14 plaques



ZOOM

**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1983

Choisir la gamme Banquet d'Or, c'est faire
le choix de 40 ans d'un savoir-faire de
qualité.

- **La régularité** : un beau développement,
sans rétractation, pas de retrait.
Et avec de beaux feuilletés, gage
d'une belle croustillance.
- **La facilité** : rapide à remettre en œuvre
et s'adaptant à toutes vos préparations.
- **La qualité** : une gamme garantie sans
conservateur et sans arôme artificiel.

Les produits Banquet d'Or sont fiables,
polyvalents, faciles à travailler
et infiniment gourmands.

PLAQUE DE PÂTE FEUILLETÉE

625 g

Réf. : 00286

57 x 37 cm, épaisseur 2,5 mm

Carton de 16 plaques

714 g

Réf. : 00288

57 x 37 cm, épaisseur 2,8 mm, pur beurre

Carton de 14 plaques

910 g

Réf. : 00287

57 x 37 cm, épaisseur 3,5 mm

Carton de 12 plaques



DISQUE DE PÂTE FEUILLETÉE PUR BEURRE

235 g

Réf. : 02273

Ø 29 cm, disque de pâte feuilletée beurre
non piqué cru

Carton de 30 disques



IDÉE RECETTE

CROUSTILLANT DE CARPACCIO
DE SAINT-JACQUES,
VINAIGRETTE DE TRUFFES,
ÉMULSION D'ARTICHAUT.



LES FONDS BRISÉS CRUS

BRISÉ, SUCRÉ, EN FORMAT
MINI OU STANDARD,
LES FONDS DE TARTE
SURGELÉS SERONT VOS
ALLIÉS AU QUOTIDIEN.

+ Bien
choisir,
c'est savoir
bien comparer.

POURQUOI ACHETER DES FONDS CRUS SURGELÉS ?



- Vous aurez un produit régulier, toujours de qualité identique.
- Les fonds que nous proposons sont **sans arôme, sans colorant et fabriqués à base de farine origine France.**
- Les produits sont prêts instantanément : pas de préparation, pas de gestion de stock, pas de perte.
- Ultra-pratiques à utiliser :
 - Présentés dans un moule aluminium percé.
 - Pas de décongélation préalable.
 - À cuire à blanc sans lestage ou à cuire garnis en fonction des recettes.

PUR BEURRE

- Belle coloration de la pâte à la cuisson.
- Pâte croustillante et légère.
- Bon goût de beurre.
- Idéal dans la réalisation de pâtisserie traditionnelle.

MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE

- Propriétés techniques proches du beurre.
- Plus économique qu'une pâte pur beurre.
- Adaptée aux cibles vegan.



BIEN CHOISIR

La pâte brisée est une pâte lisse et craquante.

Idéale pour la réalisation de :

- quiches,
- tartes salées,
- certaines préparations sucrées comme des flans par exemple.

LES FONDS DE TARTE

Fond tarte brisé pur beurre bord haut

e 320 g

Réf. : 19643

Ø 27 cm bord de 3,5 cm de haut, pâte à base de farine de blé (origine France), farine de riz, beurre, eau et sel, sans colorant, sans arôme, élaboré France

Carton de 8 pièces

Fond tarte brisé pur beurre

e 300 g

Réf. : 19690

Ø 26 cm pâte à base de farine de blé (origine France), farine de riz, beurre, eau et sel, sans colorant, sans arôme, élaboré France

Carton de 16 pièces

Fond tarte brisé

e 320 g

Réf. : 15489

Ø 27 cm pâte brisée avec matières grasses végétales, élaboré Bretagne

Carton de 8 pièces



Astuce

Utilisez le fond de tarte brisé pur beurre bord haut réf. 19643 pour réaliser des tartes ultragourmandes.

En vente à emporter, vous proposerez de belles parts bien épaisses à la pièce.



LES FONDS DE TARTELETTE

Fond tartelette brisé pur beurre



65 g

Réf. : 19275

Ø 12,4 cm pâte à base de farine de blé (origine France), farine de riz, beurre, eau et sel, sans colorant, sans arôme, élaboré France

Carton de 64 pièces

Fond tartelette brisé

e 41 g

Réf. : 19835

Ø 10 cm pâte brisée avec matières grasses végétales, élaboré Bretagne

Carton de 100 pièces

Fond de mini-tartelette pur beurre

e 9 g

Réf. : 17745

Ø 3 cm à cuire sur plateau spécial cuisson, pur beurre, à garnir pour vos cocktails salés comme sucrés, élaboré Bretagne

Carton de 125 pièces



LES FONDS SUCRÉS CRUS



LES FONDS DE TARTE

Fond de tarte sucré pur beurre



300 g

Réf. : 19577

Ø 26 cm, pâte sucrée pur beurre, crue, dans moule alu perforé, élaboré France

Carton de 16 pièces

Fond tarte sucré

e 302 g

Réf. : 12388

Ø 26 cm, dans moule alu percé, pâte sucrée avec matières grasses végétales, élaboré Bretagne

Carton de 6 pièces



Un fond qui apporte de l'originalité à votre offre.

+ Produit

- Présenté dans un moule aluminium percé.
- Pas de décongélation préalable.
- À cuire à blanc sans lestage ou à cuire garni en fonction des recettes.

Fond cookie pur beurre

220 g

Réf. : 10038

Ø 22 cm, cru, dans moule alu percé, pâte à base de farine de blé, beurre, pâte de noisette, œuf (ponte au sol), sucre et pépites de chocolat, sans colorant, sans arôme, élaboré Nouvelle-Aquitaine

Carton de 16 pièces



LES FONDS DE TARTELETTE

Fond tartelette sucré pur beurre



30 g

Réf. : 19686

Ø 8,2 cm

Carton de 126 pièces

dans moule alu percé, pâte à base de farine de blé (origine France), beurre, œuf (ponte au sol origine France) et sucre, sans colorant, sans arôme, élaboré France



LES TARTELETTES

Fond tartelette sucré pur beurre



41 g

Réf. : 19687

Ø 10 cm

Carton de 90 pièces

dans moule alu percé, pâte à base de farine de blé (origine France), beurre, œuf (ponte au sol origine France) et sucre, sans colorant, sans arôme, élaboré France



Un format moderne et tendance.
Préhension facilitée, idéale pour
des tartelettes nomades.



Fond tartelette stick pur beurre



32 g

135 x 45 mm, dans moule alu percé,
pâte sucrée à base de farine de blé
(origine France), beurre, œuf (ponte au sol
origine France) et sucre, sans colorant,
sans arôme, élaboré France

Carton de 70 pièces

Nature

Réf. : 19684

Cacao

Réf. : 19685



IDÉE RECETTE

TARTELETTE FRAMBOISE
CRÈME FOUETTÉE
CITRON VERT



LES FONDS CUIITS

Des produits service prêts à l'emploi à personnaliser



Fond sable pur beurre

28 g

Réf. : 18047

Ø 8 cm, cuit, pur beurre, prêt à garnir, élaboré région Centre-Val de Loire

Carton de 90 pièces



Fond meringue à garnir

14 g

Réf. : 18048

Ø 8 cm, prêt à garnir, élaboré région Centre-Val de Loire

Carton de 36 pièces



Feuille de génoise nature

350 g

Réf. : 17504

58 x 38 x 0,7 cm d'épaisseur, prêt à l'emploi, élaboré France

Carton de 12 pièces



Fonds de tarte & pâtes feuilletées



Référence	Désignation	Poids net (g)	Format (cm)	Épaisseur (mm)	Pur beurre	PCB	Décongélation	Cuisson à blanc	Cuisson garni
LES PÂTES FEUILLETÉES									
00286	Plaque	625	57 x 37	2,5		16 plaques	7 minutes à température ambiante.	Déposer une feuille de papier cuisson sur le feuilletage cru puis positionner une plaque dessus pour maîtriser le développement. Cuire à 200 °C pendant 17 à 25 minutes en fonction du résultat souhaité.	Sur une plaque, sur une feuille de papier cuisson, de 15 à 30 minutes à 230 °C +/- 10.
00287	Plaque	910	57 x 37	3,5		12 plaques			
02542	Plaque	500	57 x 32	2,5		16 plaques			
00288	Plaque	714	57 x 37	2,8	✓	14 plaques			
02276	Plaque	714	57 x 37	2,8	✓	14 plaques			
02273	Disque	235	Ø 29		✓	30 disques			

Référence	Désignation	Poids net (g)	Format (cm)	Pur beurre	PCB	Cuisson à blanc	Cuisson garni
FONDS CRUS							
LES FONDS DE PÂTE BRISÉE							
19643	Fond tarte bord haut	320	Ø 27	✓	8 pièces	Lester, piquer puis cuire 18-20 min à 175 °C.	40-50 min à 175 °C.
19690	Fond tarte	300	Ø 26	✓	16 pièces		
15489	Fond tarte	320	Ø 27		8 pièces	Lester et cuire 10 min à 175 °C.	
19275	Fond tartelette	65	Ø 12,4	✓	64 pièces	Cuire 18-20 min à 175 °C.	30 min à 175 °C.
19835	Fond tartelette	41	Ø 10		100 pièces	Lester et cuire 10 min à 175 °C.	25 min à 170 °C.
17745	Fond mini-tartelette	9	Ø 3	✓	125 pièces		

LES FONDS DE PÂTE SUCRÉE							
19577	Fond tarte sucré	300	Ø 26	✓	16 pièces	15-20 min à 180 °C.	30-40 min à 170 °C.
12388	Fond tarte sucré	300	Ø 26		6 pièces		
10038	Fond cookie	220	Ø 23	✓	16 pièces	12 minutes à 170 °C.	
19686	Fond tartelette sucré	30	Ø 8,2	✓	126 pièces	15 min à 170 °C.	25 min à 170 °C.
19687	Fond tartelette sucré	41	Ø 10	✓	90 pièces		
19684	Fond stick nature	32	13,5 x 4,5	✓	70 pièces		
19685	Fond stick cacao	32	13,5 x 4,5	✓	70 pièces		

Référence	Désignation	Poids net (g)	Format (cm)	Pur beurre	PCB	Décongélation	Conservation
FONDS CUITS							
18047	Fond sablé	28	Ø 8 cm	✓	90 pièces	Retirer l'emballage 1 à 2 h à + 4 °C.	6 jours à + 4 °C.
18048	Fond meringue	14	Ø 8 cm	✓	36 pièces		4 jours à + 4 °C.
17504	Feuille de génoise nature	41	Ø 10 cm		12 pièces	Retirer l'emballage 4 h à + 4 °C.	4 jours à + 4 °C dans l'emballage.

SIRF

14, rue Bonséjour
85120 La Châtaigneraie

Tél. : **02 51 53 58 10**
Fax : 02 51 52 79 64

Société Industrielle Raison Frères
SAS au capital de 300 000 € - SIREN 546 850 231

Tous les produits de ce support sont surgelés.

NOTA : Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DS ARMORIQUE

PA de La Gaultière
rue de La Gaultière
35220 Châteaubourg

Tél. : **02 23 37 18 50**
Fax : 02 23 37 60 38

DISVAL

47, rue du Clos Renard/BP 21
45110 Châteauneuf-sur-Loire

Tél. : **02 38 46 83 80**
Fax : 02 38 58 60 75

SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET DS RHÔNE-ALPES SAS
SAS au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

DS RHÔNE-ALPES

405, rue André Turcat
42160 Andrézieux-Bouthéon

Tél. : **04 77 34 07 75**
Fax : 04 77 47 58 19

FRESCA

ZAC Val Vert - Croix Blanche
6, rue de la Butte au Berger
91220 Le Plessis-Pâté

Tél. : **01 64 54 54 00**
Fax : 01 60 10 07 98

FRESCA SAS au capital de 830 000 €
SIREN 582 056 503

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX



www.ds-restauration.com



LE TRI
+ FACILE

