

Le printemps est à la fête chez alsa Professionnel !

Ce guide des desserts a été conçu pour vous accompagner dans l'élaboration de vos menus. Vous y trouverez toutes les suggestions de produits et recettes selon les temps forts de l'année.



Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr

Composez votre menu avec les desserts de votre choix selon les recommandations nutrition du GEMRCN*. L'ensemble des recettes proposées sont réalisées avec les desserts à préparer alsa Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.

MAXI 4/20	MAXI 3/20	MINI 6/20 	LIBRE
 <p>Tiramisu</p> <p><i>Recette</i></p>  <p>Panna Cotta Chocolat Blanc et Framboise</p> <p><i>Recette</i></p>  <p>Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn</p> <p><i>Recette</i></p>  <p>Panna Cotta au Caramel</p>	 <p>Fondant au Chocolat</p>  <p>Pot de Crème façon Cheesecake</p> <p>PÂQUES</p>  <p>Mousse au Chocolat Gourmande Bio</p>  <p>Crème Brûlée Bio à la Pistache</p>	 <p>Crème Dessert au Chocolat et à la Banane</p>  <p>Entremets Flan parfum Vanille</p>  <p>Crème Renversée Bio au Caramel</p>  <p>Entremets Flan au Chocolat Bio</p>	 <p>Crème Dessert à la Vanille et aux éclats de Cookies</p>  <p>Flan Pâtissier</p>  <p>Pot de Crème à la Noix de Coco</p> <p>PÂQUES</p>  <p>Duo Mousses Speculoos et Chocolat Douceur</p>

La classification des desserts a été réalisée par une diététicienne nutritionniste

Maxi 4/20 : Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides.
Maxi 3/20 : Desserts contenant plus de 15 % de lipides.
Min 6/20 : Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion.
Libre : Desserts non soumis à des critères nutritionnels, c'est à dire que leur fréquence de service est libre.

Composez votre menu avec les desserts de votre choix selon les recommandations nutrition du GEMRCN*. L'ensemble des recettes proposées sont réalisées avec les desserts à préparer alsa Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.

MAXI 4/20	MAXI 3/20	MINI 6/20	LIBRE
 <p>Tiramisu</p> <p><i>Recette</i></p>  <p>Panna Cotta Chocolat Blanc et Framboise</p>  <p>Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn</p>  <p>Panna Cotta au Caramel</p>	<p>ANTILLES</p>  <p>Pot de Crème au Chocolat Bio Coco</p>  <p>Tiramisu au Café</p> <p>JOURNÉE MONDIALE PÂTISSERIE</p>  <p>Tartelette tout Chocolat Bio et Pralin</p>  <p>Fondant au Chocolat</p>	<p>Source de calcium</p>  <p>Gâteau de Semoule</p>  <p>Entremets Flan à la Vanille Bio</p>  <p>Entremets Flan au Café</p>  <p>Crème Dessert au Caramel et au Speculoos</p>	<p>Recette</p>  <p>Mousse Citron façon Cheesecake</p> <p>ANTILLES</p> <p><i>Recette</i></p>  <p>Panna Cotta et Fève Tonka</p> <p>ANTILLES</p>  <p>Pot de Crème Mangue - Abricot</p>  <p>Clafoutis Bio aux Cerises</p>

La classification des desserts a été réalisée par une diététicienne nutritionniste

Maxi 4/20 : Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides.
Maxi 3/20 : Desserts contenant plus de 15 % de lipides.
Min 6/20 : Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion.
Libre : Desserts non soumis à des critères nutritionnels, c'est à dire que leur fréquence de service est libre.

Composez votre menu avec les desserts de votre choix selon les recommandations nutrition du GEMRCN*. L'ensemble des recettes proposées sont réalisées avec les desserts à préparer alsa Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.

MAXI 4/20	MAXI 3/20	MINI 6/20	LIBRE
 <p>Recette Crème Dessert au Caramel et au Pop-corn</p> 	 <p>Recette Pot de Crème au Caramel Bio Brisures de Bretzel</p> 	 <p>Recette Entremets Flan parfum Pistache</p> 	 <p>Recette Pot de Crème façon Fraisier, Croquants d'Amandes et Gariguettes de Provence</p> 
FÊTE DES MÈRES			
 <p>Recette Panna Cotta au Caramel</p> 	 <p>Recette Verrine Chocolat Framboise</p> 	 <p>Recette Duo de Crèmes Dessert Vanille et Chocolat</p> 	 <p>Recette Crème Brûlée Bio</p> 
FÊTE DES PÈRES			
 <p>Recette Tiramisu</p> 	 <p>Recette Panna Cotta Bio Sauce aux Fraises</p> 	 <p>Recette Crème dessert à la Vanille Bourbon</p> 	 <p>Recette Verrine Speculoos Melon</p> 
ÉTÉ			
 <p>Recette Panna Cotta Chocolat Blanc et Framboise</p> 	 <p>Recette Pot de Crème façon Cheesecake</p> 	 <p>Recette Crêpes Choco Poire façon Samosas</p> 	 <p>Recette Mousse à la fraise</p> 

La classification des desserts a été réalisée par une diététicienne nutritionniste

Maxi 4/20 : Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides.
Maxi 3/20 : Desserts contenant plus de 15 % de lipides.
Min 6/20 : Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion.
Libre : Desserts non soumis à des critères nutritionnels, c'est à dire que leur fréquence de service est libre.

Dessert végétarien 

Dessert biologique 