ALSA PROFESSIONNEL – LES DESSERTS POUR RÉGALER VOS CONVIVES

Depuis 1897, alsa Professionnel est LA marque française spécialiste des desserts à préparer dédiée à la restauration professionnelle Hors Foyer. alsa Professionnel, c'est la certitude de réussir facilement et rapidement, à un coût maîtrisé, une large gamme de desserts que je peux personnaliser suivant mes inspirations.

PRODUITS ASSOCIÉS

Crème Brûlée / Crème Renversée

Sans colorants artificiels.
Texture fondante.

100 portions.

Etui de 1,25 kg
DLUO : 15 mois

Mise en oeuvre

Crème Brûlée :
Dosage : 1 sachet de 1250g pour 5 litres de lait 1/2 écrémé + 5 litres de crème liquide.
1) Porter le lait et la crème à ébullition.
2) Hors du feu, verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.
3) Répartir dans des ramequins et faire prendre au frais. Au moment de servir, saupoudrer de la cassonade et la faire caraméliser.

Crème Renversée :
Dosage : 1 sachet de 1250g pour 10 litres de lait 1/2 écrémé
1) Porter le lait à ébullition.
2) Hors du feu, verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.
3) Répartir dans des ramequins. Servir après complet refroidissement. Les ramequins peuvent être préalablement caramélisés ou le nappage peut être versé après l'étape de refroidissement.

Avantages

Se décline en deux délicieux desserts.
Se personnalise avec des inclusions ou la sauce dessert caramel liquide alsa Professionnel.
Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation des crèmes au frais : 48 h.

Panna Cotta

Sans colorants ajoutés.
Texture fondante.
48 portions.

Etui de 520 g (2 sachets de 260 g)
DLUO : 24 mois

Mise en oeuvre

Dosage : 1 sachet de 260g pour 1L de lait 1/2 écrémé et 1L de crème liquide.

1) Porter le lait à ébullition.
2) Verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution et maintenir sur le feu pendant 30 secondes. Hors du feu, ajouter la crème et mélanger.
3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

Avantages

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation de la panna cotta au frais : 48 h.
Se personnalise avec les sauces dessert alsa Professionnel : fraises, framboises, mangue-abricot.

Mousse au Chocolat
Douceur

Sans colorants ajoutés.
Sans arômes ajoutés.
Texture fondante.
100 portions.

Etui de 960 g (2 sachets de 480 g)
DLUO : 12 mois

Mise en oeuvre

Dosage : 1 sachet de 480g pour 1L de lait 1/2 écrémé froid.
1) Verser le lait froid (0 à 3°C) dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa.
2) Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
3) Dresser à la poche dans des coupes. Réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir.
Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement.

Avantages

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Rendement élevé pour un coût portion très économique.
A servir tel quel ou ajouter sa touche personnelle.

Crème Brûlée à la
Vanille Bourbon

A l'arôme naturel de vanille Bourbon.
Sans colorants artificiels.
Texture fondante.
48 portions

Etui de 540 g (2 sachets de 270 g)
DLUO : 12 mois

Mise en oeuvre

Dosage : 1 sachet de 270g pour 1L de crème liquide et 1L de lait 1/2 écrémé.
1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer le premier mélange et laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer.
3) Répartir dans des ramequins et faire prendre au frais. Au moment de servir, saupoudrer de la cassonade et la faire caraméliser.

Avantages

Aspect authentique avec ses grains de vanille.
Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation des crèmes au frais : 48 h.

Crème Brûlée /
Renversée Bio

A l'arôme naturel de vanille.
Texture fondante.
96 portions.

Etui de 960 g (2 sachets de 480 g)

DLUO : 15 mois

Mise en oeuvre

Crème Brûlée :

Dosage : 1 sachet de 480 g pour 2 litres de lait 1/2 écrémé bio + 2 litres de crème liquide bio
1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant.
3) Répartir dans des ramequins et faire prendre au frais. Au moment de servir, saupoudrer de la cassonade bio et la faire caraméliser.

Crème Renversée :

Dosage : 1 sachet de 480 g pour 4 litres de lait 1/2 écrémé bio
1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant.
3) Répartir dans des ramequins. Servir après complet refroidissement.
Les ramequins peuvent être préalablement caramélisés ou le nappage peut être versé après l'étape de refroidissement

Avantages

Se décline en deux délicieux desserts bio.
Se personnalise avec des inclusions ou la sauce caramel bio alsa Professionnel.
Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation des crèmes au frais : 48 h.

Panna Cotta Bio

A l'arôme naturel de vanille.
Texture fondante.
48 portions.

Etui de 480 g (2 sachets de 240 g)
DLUO : 15 mois

Mise en oeuvre

Dosage : 1 sachet de 240 g pour 1 litre de lait bio 1/2 écrémé + 1 litre de crème liquide bio

1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant. Laisser cuire 1 minute.
3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.
Pour une panna cotta plus légère et économique, remplacer la moitié de la crème bio par du lait bio.

Avantages

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation de la panna cotta au frais : 48 h.
Se personnalise avec les sauces dessert alsa Professionnel : fraises, framboises, mangue-abricot.