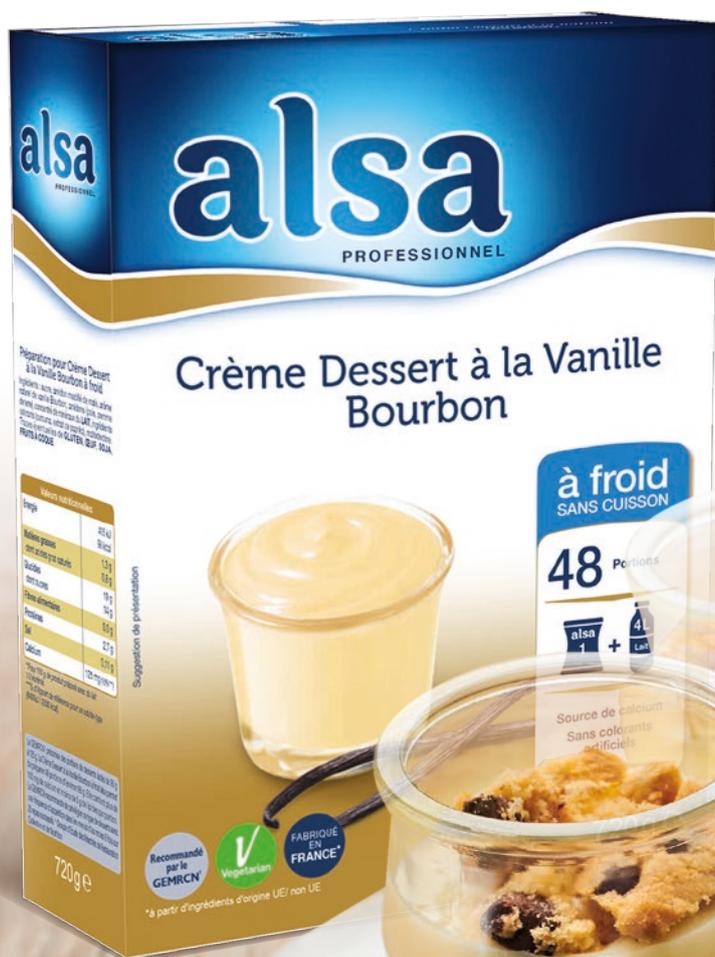


alsa

PROFESSIONNEL

Recettes sans cuisson !



Découvrez
nos nouvelles
Préparations
pour desserts
à froid





LA MARQUE ALSA PROFESSIONNEL

Depuis 1897, alsa Professionnel est
LA marque française spécialiste des desserts à préparer
 dédiée à la restauration professionnelle Hors Foyer.

Nos promesses

RÉGALER SES CONVIVES

- Des recettes inspirées de la **gastronomie française**.
- Des desserts **gourmands**, adaptés aux attentes et goûts des convives (*offre large parmi les desserts préférés des français, végétarienne, locale, ...*).

PRÉPARER FACILEMENT

- Ajout **d'un à trois** ingrédients maximum **sans pesées**.
- Des modes d'emploi **simples et rapides**.
- Un accompagnement via des **recettes** dédiées et des astuces de **personnalisation**.

RÉUSSIR

- Des produits/recettes **adaptés aux contraintes** d'une cuisine professionnelle.
- Des produits **conformes aux usages/ législations** qui s'appliquent en restauration (*ex: GEMRCN, EGalim, menus végétariens, temps de refroidissement, ...*).

Nos engagements

Offrir des produits **clean label**, en phase avec **les attentes nutritionnelles** du métier, des chefs et des convives

9 références
sont biologiques



77% de nos produits
sont végétariens



96% de nos produits sont conformes à
la recommandation du GEMRCN¹



NOS OBJECTIFS D'ICI 2023

Améliorer les valeurs nutritionnelles de nos produits
100% de nos produits sans matières grasses hydrogénées

Réduire notre empreinte environnementale

Matières premières en grande partie **en provenance de l'UE**



Réduction de 25% des déchets générés par nos usines



Suppression de l'huile de palme de **80%** de nos produits



Préparations fabriquées en **France**



NOS OBJECTIFS

Neutralité environnementale pour nos usines d'ici 2022
 Tous nos emballages **100% recyclables** d'ici 2025

SOMMAIRE

P3 **La marque alsa Professionnel**

P4 **Panna Cotta à froid**

Les recettes de Panna Cotta à froid

- Panna Cotta au caramel
- Panna Cotta à la framboise

P6 **Crème Dessert au Chocolat à froid**

Les recettes de Crème Dessert au Chocolat à froid

- Crème dessert au chocolat et à la banane
- Crème dessert au chocolat liégeois

P8 **Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid**

Les recettes de Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid

- Duo de crèmes dessert : vanille et chocolat
- Crème dessert à la vanille et aux éclats de cookies

P10 **Crème Dessert au Caramel Beurre Salé à froid**

Les recettes de Crème Dessert au Caramel Beurre Salé à froid

- Crème dessert au caramel et au pop-corn
- Crème dessert au caramel et au Speculoos

P12 **Autres desserts à froid : la gamme des mousses alsa Professionnel**

Panna Cotta **à froid**



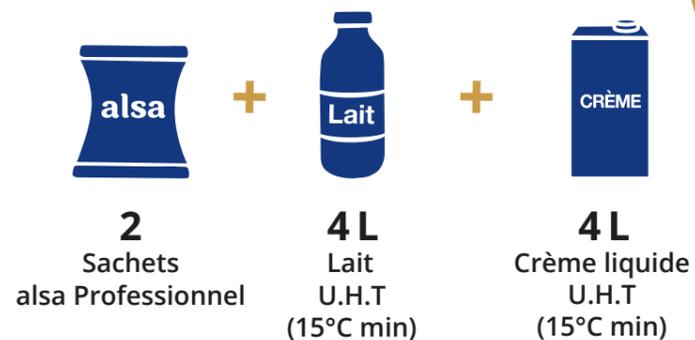
800 g = 96 portions de 92 g

Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, *alsa Professionnel* a mis au point **de nouvelles recettes sans cuisson** pour offrir toujours plus de praticité, de gain de temps et de clean label aux chefs cuisiniers.

Parmi elles, la traditionnelle **Panna Cotta à froid alsa Professionnel** : une texture dense et onctueuse à la note vanille Bourbon subtilement dosée. Elle est facile et rapide à préparer, avec **peu de matériel** et **seulement 2 ingrédients** : du lait et de la crème.

Un dessert **clean label sans colorants, sans additifs et sans conservateurs**. Sa recette se compose de seulement 3 ingrédients : du sucre, de la gélatine de bœuf et de l'arôme naturel de vanille Bourbon. Un indispensable en cuisine pour pallier au manque de personnel et une recette personnalisable à l'infini, à l'assiette ou en verrine, pour renouveler régulièrement l'offre dessert !

FACILE À PRÉPARER



POUR 96 PORTIONS

LES + PRODUITS



Gain de temps



Conformes au GEMRCN



À l'arôme naturel de vanille Bourbon



Panna Cotta au caramel

0,48€
coût/portion

INGRÉDIENTS (96 pers.)

- 800 g Panna Cotta à froid alsa Professionnel
- 4 L Lait 1/2 écrémé U.H.T (15°C min)
- 4 L Crème liquide U.H.T (15°C min)
- 1 kg Sauce Dessert saveur Caramel au Sel de Guérande alsa Professionnel
- 800 g Éclats de caramel

MODE OPÉRATOIRE

- Répartir la **Sauce Dessert saveur Caramel au Sel de Guérande alsa Professionnel** dans des verrines.
- Délayer la préparation **Panna Cotta à froid alsa Professionnel** dans le lait ambiant (15°C min) à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation.
- Ajouter la crème à température ambiante (15°C min) et mélanger au fouet. Homogénéiser au mixeur plongeant pendant minimum 1 minute.
- Répartir l'appareil dans les verrines, sur le caramel.
- Réserver 90 minutes en cellule de refroidissement ou 3 heures au réfrigérateur.
- Décorer avec les éclats de caramel.



0,38€
coût/portion

Panna Cotta à la framboise

INGRÉDIENTS (96 pers.)

- 800 g Panna Cotta à froid alsa Professionnel
- 4 L Lait 1/2 écrémé U.H.T (15°C min)
- 4 L Crème liquide U.H.T (15°C min)
- 500 g Framboises
- 1 kg Sauce Dessert Framboise alsa Professionnel

MODE OPÉRATOIRE

- Délayer la préparation **Panna Cotta à froid alsa Professionnel** dans le lait ambiant (15°C min) à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation.
- Ajouter la crème à température ambiante (15°C min) et mélanger au fouet. Homogénéiser au mixeur plongeant pendant minimum 1 minute.
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver 90 minutes en cellule de refroidissement ou 3 heures au réfrigérateur.
- Napper les ramequins avec la **Sauce Dessert Framboise alsa Professionnel** et décorer avec des framboises.

Suggestion : on pourra démouler les Panna Cotta si besoin et les mettre sur assiettes avec un nappage de **Sauce Dessert Framboise alsa Professionnel**.



*à partir d'ingrédients d'origine UE/non UE.

1) Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition. Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN : fréquence d'apparition dans les menus non limitée.

Crème Dessert au Chocolat **à froid**



960 g = 48 portions de 103 g

Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, alsa Professionnel a mis au point de **nouvelles recettes sans cuisson** pour offrir toujours plus de praticité, de gain de temps aux chefs cuisiniers.

Parmi elles, la classique **Crème Dessert au Chocolat à froid alsa Professionnel** : une texture onctueuse et un dessert lacté intense en chocolat. Elle est facile et rapide à préparer, avec **peu de matériel** et **seulement un ingrédient** : du lait.

Une façon gourmande d'obtenir les apports en calcium dont nous avons besoin chaque jour.

Elle est **clean label** : **sans conservateurs** et **sans colorants ajoutés**. Un indispensable en cuisine pour pallier le manque de personnel et réduire ses déchets !

Crème dessert au chocolat et à la banane

INGRÉDIENTS (96 pers.)

- 1,92 kg Crème Dessert au Chocolat à froid alsa Professionnel
- 8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
- 5 kg Bananes

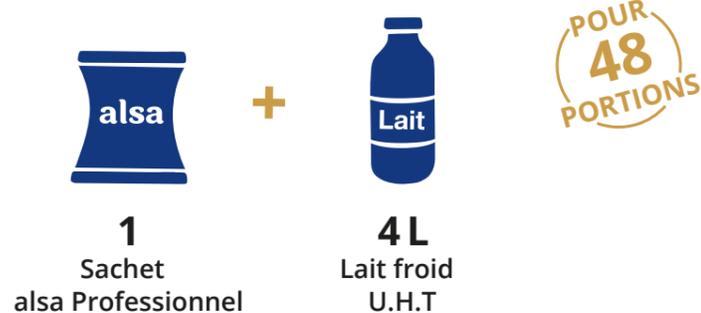
MODE OPÉRATOIRE

- Délayer la préparation **Crème Dessert au Chocolat à froid alsa Professionnel** dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
- Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet afin d'obtenir une texture bien lisse.
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais 1 heure minimum.
- Éplucher et couper les bananes en rondelles.
- Décorer la crème dessert avec les rondelles de bananes.



0,42€
coût/portion

FACILE À PRÉPARER



LES + PRODUITS



Gain de temps



Contient du vrai chocolat



Source de calcium



Convient aux végétariens



FABRIQUÉ EN FRANCE*



0,31€
coût/portion

Crème dessert au chocolat liégeois

INGRÉDIENTS (96 pers.)

- 1,92 kg Crème Dessert au Chocolat à froid alsa Professionnel
- 8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
- 2 L Crème liquide U.H.T
- 100 g Sucre glace
- 300 g Copeaux de chocolat

MODE OPÉRATOIRE

- Délayer la préparation **Crème Dessert au Chocolat à froid alsa Professionnel** dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
- Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir une texture bien lisse.
- Répartir dans des ramequins.
- Monter la crème liquide froide en chantilly avec le sucre glace et la répartir à l'aide d'une poche à douille sur la crème dessert.
- Réserver au frais minimum 1 heure.
- Décorer avec les copeaux de chocolat.

*à partir d'ingrédients d'origine UE/non UE.

1) Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition. Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN : fréquence d'apparition dans les menus d'au moins 6 fois sur 20 repas successifs.

Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid



720 g = 48 portions de 98 g

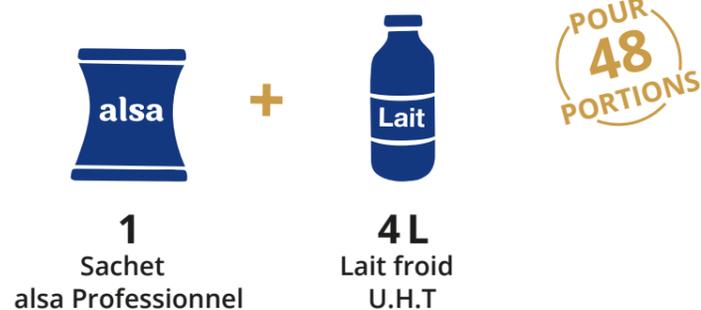
Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, alsa Professionnel a mis au point de **nouvelles recettes sans cuisson** pour offrir toujours plus de praticité, de gain de temps aux chefs cuisiniers.

Parmi elles, la classique **Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa Professionnel** : une texture onctueuse à la saveur incomparable apportée par l'arôme naturel de vanille Bourbon. Elle est facile et rapide à préparer, avec **peu de matériel** et **seulement un ingrédient** : du lait.

Une façon gourmande d'obtenir les apports en calcium dont nous avons besoin chaque jour.

Elle est **clean label** : sans conservateurs et sans colorants artificiels. Un indispensable en cuisine pour pallier le manque de personnel et réduire ses déchets !

FACILE À PRÉPARER



LES + PRODUITS



Gain de temps



À l'arôme naturel de vanille Bourbon



Source de calcium



Convient aux végétariens



FABRIQUÉ EN FRANCE*

*à partir d'ingrédients d'origine UE/non UE.

1) Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition. Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN : fréquence d'apparition dans les menus d'au moins 6 fois sur 20 repas successifs.

Duo de crèmes dessert : vanille et chocolat

0,29€
coût/portion

INGRÉDIENTS (96 pers.)

- 720 g Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa Professionnel
- 960 g Crème Dessert au Chocolat à froid alsa Professionnel
- 8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
- 310 g Copeaux de chocolat

MODE OPÉRATOIRE

- Délayer la préparation **Crème Dessert au Chocolat alsa Professionnel** dans la moitié du lait froid à l'aide d'un fouet.
- Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir une texture bien lisse.
- Renouveler la même préparation avec la **Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa Professionnel** avec le lait restant.
- Répartir dans des ramequins la crème dessert chocolat, puis la crème dessert vanille bourbon par dessus.
- Réserver au frais minimum 1 heure.
- Décorer avec les copeaux de chocolat.



0,51€
coût/portion

Crème dessert à la vanille et aux éclats de cookies

INGRÉDIENTS (96 pers.)

- 1,44 kg Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa Professionnel
- 8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
- 1,5 kg Cookies aux pépites de chocolat

MODE OPÉRATOIRE

- Délayer la **Crème Dessert à la Vanille Bourbon à froid alsa Professionnel** dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
- Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir une texture bien lisse.
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais minimum 1 heure.
- Décorer avec des éclats de cookies.



Crème Dessert au Caramel Beurre Salé à froid



800 g = 48 portions de 100 g

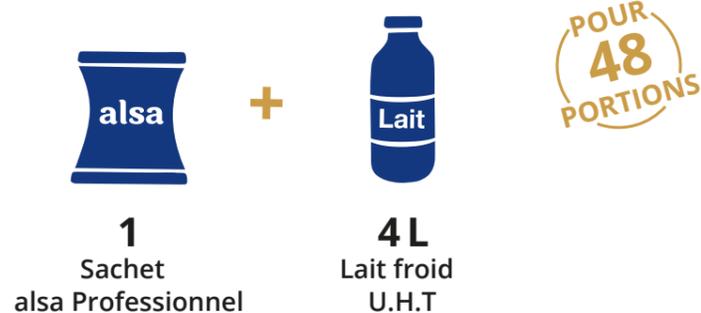
Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, alsa Professionnel a mis au point de **nouvelles recettes sans cuisson** pour offrir toujours plus de praticité, de gain de temps aux chefs cuisiniers.

Parmi elles, la classique **Crème Dessert au Caramel Beurre Salé à froid alsa Professionnel** : une texture onctueuse et un parfum caramel à la note salée justement dosée. Elle est facile et rapide à préparer, avec **peu de matériel** et **seulement un ingrédient** : du lait.

Une façon gourmande d'obtenir les apports en calcium dont nous avons besoin chaque jour.

Elle est **clean label** : sans conservateurs et sans colorants artificiels. Un indispensable en cuisine pour pallier le manque de personnel et réduire ses déchets !

FACILE À PRÉPARER



LES + PRODUITS



Gain de temps



Avec du caramel au beurre salé



Source de calcium



Convient aux végétariens



FABRIQUÉ EN FRANCE*

*à partir d'ingrédients d'origine UE/non UE.

1) Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition. Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN : fréquence d'apparition dans les menus d'au moins 6 fois sur 20 repas successifs.

Crème dessert au caramel et au pop-corn

0,45€
coût/portion

INGRÉDIENTS (96 pers.)

- 1,6 kg Crème Dessert au Caramel Beurre Salé à froid alsa Professionnel
- 8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
- 1,5 kg Carambar
- 1 kg Pop-corn salé

MODE OPÉRATOIRE

- Faire fondre les carambars et répartir dans des ramequins.
- Délayer la préparation **Crème Dessert au Caramel Beurre Salé à froid alsa Professionnel** dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
- Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir une texture bien lisse.
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais minimum 1 heure.
- Décorer avec le pop-corn au moment de servir.



0,29€
coût/portion

Crème dessert au caramel et au speculoos

INGRÉDIENTS (96 pers.)

- 1,6 kg Crème Dessert au Caramel Beurre Salé à froid alsa Professionnel
- 8 L Lait 1/2 écrémé U.H.T
- 1 kg Speculoos

MODE OPÉRATOIRE

- Délayer la préparation **Crème Dessert au Caramel Beurre Salé à froid alsa Professionnel** dans le lait froid à l'aide d'un fouet.
- Laisser le produit épaissir pendant 10 minutes.
- Mélanger la crème obtenue à l'aide d'un fouet, afin d'obtenir une texture bien lisse.
- Répartir dans des ramequins.
- Réserver au frais minimum 1 heure.
- Broyer les Speculoos et répartir sur la crème dessert.

Pour plus de préparations pour desserts à froid, découvrez toutes nos mousses, faciles et rapides à préparer !



NOUVEAU

Notre nouvelle innovation gourmande
la Mousse Speculoos

LES + PRODUITS



Goût 100% issu du biscuit speculoos



Conformes au GEMRCN



Convient aux végétariens



Mousses au chocolat



Mousse au Chocolat Gourmande Bio
Boîte 600 g
50 portions



Mousse au Chocolat Douceur
Boîte 960 g
100 portions



Mousse au Chocolat Noire
Boîte 1,3 kg
100 portions



Mousse au Chocolat Blanc
Boîte 1 kg
112 portions



Mousse Chocolat Noisette
Boîte 1,2 kg
124 portions

Mousses aux fruits



Mousse à la Framboise
Boîte 860 g
100 portions



Mousse Fraîse
Boîte 860 g
108 portions



Mousse saveur Citron
Boîte 800 g
100 portions



Mousse à la Mangue
Boîte 760 g
100 portions



Mousse Noix de Coco
Boîte 900 g
106 portions



Mousse Décor
Boîte 800 g
112 portions

Mousses gourmandes



Mousse parfum Caramel
Boîte 1 kg
100 portions



Mousse Café
Boîte 1 kg
106 portions



Mousse Cappuccino
Boîte 820 g
112 portions



Mousse saveur Nougat
Boîte 900 g
112 portions



Mousse saveur Crème Brûlée
Boîte 1 kg
112 portions



Mousse Praliné
Boîte 1 kg
100 portions

1) Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition.
Dessert conforme à la recommandation nutrition du GEMRCN : fréquence d'apparition dans les menus non limitée.

*à partir d'ingrédients d'origine UE/non UE

alsa Professionnel est une marque de l'entreprise

