

LES BASES
MIXOLOGIE



ICONIQUE

DEPUIS 100 ANS

Un héritage et un savoir-faire 100 % français

Depuis plus d'un siècle, Louis François allie **excellence, passion, innovation** et **transmission**. Avec un savoir-faire 100 % français reconnu à l'international, nous développons des solutions responsables, adaptées aux besoins de nos clients et respectueuses de l'environnement. Notre R&D conçoit des solutions **plus naturelles, moins sucrées et moins grasses**. Nous accompagnons nos clients avec un **support technique personnalisé** et des **démonstrations** de chefs. Basés en Île-de-France, nous privilégions l'emploi local et des ingrédients français et européens, garants de qualité et de durabilité.



processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée par AFNOR Certification au titre de la catégorie d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION



SOMMAIRE

EDITO LOUIS FRANÇOIS	04	FONTAINEBLEAU REVISITÉ RECETTE	14
LA RÈGLE DES 3S SWEET - SOUR - STRONG	06	LES BASIQUES	16
LES TEXTURES	08	GIN BASIL SMASH RECETTE	20
COCKTAIL SIGNATURE RECETTE	10	SOBACHA HIGHBALL RECETTE	22
LES SUCRANTS	12	INDEX	24

CRÉDIT PHOTO : © AURÉLIA CORDIEZ

« La **mixologie** moderne est la rencontre entre **votre savoir-faire, notre exigence technique** et une même **passion** : celle de l'**innovation** au service du **goût**. »

La mixologie aujourd'hui : entre héritage et créativité

Chez Louis François, nous voyons la Mixologie comme un art d'équilibre : entre précision, émotion et innovation. C'est cet esprit que nous partageons avec tous ceux qui façonnent l'expérience cocktails, des bartenders passionnés aux équipes qui les accompagnent au quotidien.

Un art en mouvement

La mixologie n'a jamais été figée. De Jerry Thomas aux bars d'auteurs d'aujourd'hui, elle a évolué sans perdre son essence : l'équilibre, l'émotion et la maîtrise du geste. Ce n'est plus seulement "faire un cocktail", c'est raconter une histoire à travers la texture, le parfum et la présentation. Vous le savez : chaque création est une expérience multisensorielle.

Des classiques revisités à l'avant-garde du goût

Des "American Bars" à la nouvelle génération de bars à cocktails, la culture mixologie n'a cessé de se réinventer. Avec l'émergence de lieux emblématiques comme l'Experimental Cocktail Club à Paris, la scène mixologique franchit une nouvelle étape : la créativité s'allie à une recherche accrue de précision et un sourcing toujours plus pointu des ingrédients. Aujourd'hui, vous puisez autant dans la gastronomie, la parfumerie que la science pour repousser les limites du goût.

Les techniques qui redéfinissent le bar moderne

Clarification, infusion, carbonatation, fat washing, vieillissement en fût... Ces procédés, devenus incontournables, permettent de réinventer les textures, les arômes et la perception en bouche. La technique ne s'oppose plus à la créativité — elle la met en valeur. Et c'est là que l'innovation produit joue un rôle clé : vous offrir des solutions fiables et inspirantes, au service de votre créativité.

Une nouvelle philosophie : boire moins, mais mieux

Aujourd'hui, le cocktail s'inscrit dans une démarche de plaisir responsable. Les cartes se raccourcissent, les profils aromatiques se précisent, les ingrédients sont sourcés avec soin. Des établissements les plus prestigieux aux bars les plus conviviaux, la mixologie s'impose comme un langage universel du goût, du partage et de l'émotion.



L'équilibre parfait du **cocktail** : la règle des **3S**

Sweet – Sour – Strong :

trois piliers que tout barman maîtrise. Cet équilibre entre le sucré, l'acidité et la puissance de l'alcool fait toute la différence entre un bon cocktail et un grand cocktail.

Les produits techniques au service de la création :

- Sirops, sucres et liqueurs apportent rondeur et cohérence aromatique.
- Bitters et infusions soulignent les saveurs et la complexité du profil.
- Clarifiants garantissent une limpidité visuelle et une belle présentation.

• Agents texturants (blanc d'œuf, Ovofree mousse, gommes...) assurent mousse et tenue.

• Gazéification apporte fraîcheur et vivacité.

LF **Notre approche**

Chez Louis François, nous partageons la **passion du bar**.

Nos solutions techniques sont conçues pour vous accompagner dans votre **créativité**, tout en garantissant la **constance** et la **performance** de chaque préparation.



LES TEXTURES

AGAR AGAR



PROPRIÉTÉS

Donne un gel ferme et cassant, thermoréversible à 90-95°C. Il permet de réaliser des gelées ou de faux caviars, mais aussi de clarifier des boissons par congélation.

DOSAGE

0,5 à 40 g / kg de masse



GÉLATINE BOVINE EN POUDRE, 200°BLOOM



PROPRIÉTÉS

Donne un gel souple, élastique, qui fond en bouche (à 37°C). Permet de réaliser des gelées ou de clarifier des boissons par congélation.

DOSAGE

10 à 20g/kg de masse



GÉLATINE PORCINE EN POUDRE, 200°BLOOM



PROPRIÉTÉS

Donne un gel souple, élastique, qui fond en bouche (à 37°C). Permet de réaliser des gelées ou de clarifier des boissons par congélation.

DOSAGE

10 à 20g/kg de masse



GÉLATINE DE POISSON POUDRE, 200°BLOOM



PROPRIÉTÉS

Donne un gel souple, élastique, qui fond en bouche (à 37°C). Permet de réaliser des gelées ou de clarifier des boissons par congélation.

DOSAGE

10 à 20g/kg de masse



GOMME DE XANTHANE



PROPRIÉTÉS

Épaississant transparent, stabilise les éléments en suspension et les émulsions même alcoolisées.

DOSAGE

0.3 à 1.5 g/kg



SUCROESTER



PROPRIÉTÉS

Emulsifiant, stabilise les mousses et écumes grasses ou contenant de l'alcool. Pour plus de stabilité, elle peut être associée à un peu de xanthane.

DOSAGE

0,2 à 1 %



LÉCITHINE DE SOJA/TOURNESOL LIQUIDE



PROPRIÉTÉS

Antioxydant, permet de réaliser des écumes dans les préparations sans gras ni alcool.

DOSAGE

1 à 3 g/kg



LÉCITHINE DE SOJA/TOURNESOL POUDRE



PROPRIÉTÉS

Antioxydant, permet de réaliser des écumes dans les préparations sans gras ni alcool.

DOSAGE

1 à 3 g/kg





LE CONSEIL LOUIS FRANÇOIS

Notre solution OvoFree Mousse est parfaite pour remplacer les blancs d'œufs dans la réalisation d'une mousse onctueuse végétale.



Cocktail Signature

ÉTAPE 1/4 | INFUSION SIROP D'AGAVE VANILLE

Ingrédients

1000g	Sirop d'agave (LF)
3	Gousse de vanille
1000g	Masse totale

Processus

Couper en deux dans la longueur les gousses de vanille.

Chauffer le sirop d'agave et les gousses de vanille. Laisser infuser 1 semaine.

ÉTAPE 2/4 | SOLUTION ACIDE

Ingrédients

16g	25%	Acide citrique (LF)
10g	25%	Acide malique (LF)
20g	50%	Eau
46g	100%	Masse totale

Processus

Ajouter l'acide citrique et l'acide malique dans l'eau.

Faire fondre au micro-onde pour obtenir une solution homogène.

ÉTAPE 3/4 | MELANGE AU SHAKER

Ingrédients

5cl	Rhum épicé
6cl	Jus d'ananas
2cl	Solution acide citrique/ malique (LF)
1cl	Sirop d'agave infusé vanille
0,5g	Lait de coco en poudre (LF)
1g	OvoFree Mousse (LF)

Processus

Ajouter dans le shaker le rhum épicé, le jus d'ananas, la solution acide, le sirop d'agave infusé à la vanille, le lait de coco en poudre et l'OvoFree Mousse.

ÉTAPE 4/4 | MONTAGE

Ingrédients

QS	QS	Noix de coco râpée (LF)
QS	QS	Sirop d'agave (LF)
QS	QS	

Processus

Rim de noix de coco râpée : plonger les bords du verre dans le sirop d'agave puis dans la coco râpée.

Verser le cocktail dans le verre.

Ajouter une rondelle de citron déshydraté pour la décoration.





LES SUCRANTS

SÜVY

Le goût du sucre sans le sucre



PROPRIÉTÉS

Alternative au sucre à faible indice glycémique et pauvre en calories (IG inférieur à 2). Remplacement en 1 pour 1 du sucre.

DOSAGE

QS



SUCRE MUSCOVADO LIGHT & DARK



PROPRIÉTÉS

Sucre de canne non raffiné, forte intensité aromatique, origine Île Maurice.

DOSAGE

QS



SUCRE DE FLEUR DE COCO



PROPRIÉTÉS

Sucre de fleur de coco issu de l'agriculture biologique, apporte des notes caramélisées et une couleur brune.

DOSAGE

QS



SIROP D'ÉRABLE AMBRÉ



PROPRIÉTÉS

Apporte une saveur d'érable typique et une couleur ambrée.

DOSAGE

QS



SIROP D'AGAVE



PROPRIÉTÉS

Sirop utilisé comme substitut du sucre pour son faible indice glycémique. Certifié BIO. Pouvoir sucrant de 130, contre 100 pour le saccharose.

DOSAGE

QS



SUCRE PÉTILLANT



PROPRIÉTÉS

Donne une sensation de pétillant intéressante pour une utilisation en topping ou en rim.

DOSAGE

QS

Fontainebleau revisité

ÉTAPE 1/4 | VODKA INFUSÉE À LA FRAISE

Ingrédients

2g	2%	Eclats de fraise (LF)
100g	98%	Vodka
102g	100%	Masse totale

Processus

Réduire les éclats de fraise en poudre.

Faites infuser la poudre de fraise dans la vodka à froid pendant toute la nuit.

Filtrez le lendemain.

ÉTAPE 2/4 | SOLUTION ACIDE

Ingrédients

10g	25%	Acide citrique (LF)
10g	25%	Acide malique (LF)
20g	50%	Eau
40g	100%	Masse totale

Processus

Ajouter l'acide citrique et l'acide malique à l'eau.

Chauffer au micro-ondes pour obtenir une solution homogène.

ÉTAPE 3/4 | MÉLANGE REMUÉ

Ingrédients

4cl	30%	Vodka infusée à la fraise
10g	25%	Sirop d'agave (LF)
10g	25%	Solution d'acide citrique/malique (LF)
6cl	44%	Soda au gingembre

Processus

Dans un verre, ajoutez la vodka infusée à la fraise, le sirop d'agave, le soda de gingembre et la solution d'acide citrique/malique.

Mélangez délicatement.

ÉTAPE 4/4 | ASSEMBLAGE

Ingrédients

QS	QS	Eclats de Fraise (LF)
QS	QS	Tranche de citron déshydratée
QS	QS	Menthe fraîche

Processus

Trempez le bord du verre dans du sirop d'agave, puis dans des fraises écrasées.

Versez le cocktail dans le verre.

Garnissez d'une tranche de citron déshydratée et de menthe fraîche.



LE CONSEIL LOUIS FRANÇOIS

Le mélange d'acides citrique et malique est parfait pour des cocktails fruités bien équilibrés.





LES BASIQUES

LAIT ÉCRÉMÉ 0% MG EN POUDRE



PROPRIÉTÉS

Apporte un goût lacté, peut être utilisé pour la clarification.

DOSAGE

94g de poudre dans 940mL d'eau pour reconstituer 1L de lait écrémé



LAIT ENTIER 26% MG EN POUDRE



PROPRIÉTÉS

Apporte un goût lacté. Peut être utilisé pour la clarification.

DOSAGE

140g de poudre dans 890mL d'eau pour reconstituer 1L de lait entier



BLANC D'ŒUF DE POULE SEC PASTEURISÉ



PROPRIÉTÉS

Blanc d'œuf en poudre pasteurisé, permet de faire mousser les cocktails. Fonctionne très bien au shaker.

DOSAGE

12,5g de blanc dans 87,5g d'eau donne 100g de blanc d'œuf.



BLANCS GALLIA STANDARD OU PLEIN AIR



PROPRIÉTÉS

Blanc d'œuf en poudre stabilisé, permet de faire mousser les cocktails et de stabiliser la mousse obtenue. Existe aussi en version Plein air.

DOSAGE

2 à 5 % de la quantité de blancs liquides

ACIDE ASCORBIQUE



PROPRIÉTÉS

Antioxydant, aide à préserver la couleur et le goût des jus.

DOSAGE

0,2 à 0,5 g / kg de masse



ACIDE TARTRIQUE



PROPRIÉTÉS

Diminue le pH, donne une saveur acide.

DOSAGE

Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu



ACIDE CITRIQUE



PROPRIÉTÉS

Diminue le pH, donne une saveur acide.

DOSAGE

Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu



ACIDE MALIQUE



PROPRIÉTÉS

Diminue le pH, donne une saveur acidulée.

DOSAGE

réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre l'acidité voulue.



LES SPÉCIALITÉS

OVOFREE MOUSSE



PROPRIÉTÉS

Mélange de protéines et de fibres végétales pour substituer partiellement ou totalement les blancs d'œufs liquides.

DOSAGE

10 à 30g/kg de masse





PALETTE DES SENS

ECLATS DE FRAMBOISE



PROPRIÉTÉS

Eclats de framboises déshydratées, apportent couleur et goût. Origine France.

APPLICATIONS

Parfaits en rim, garnish ou même en infusion.



ECLATS DE FRAISE



PROPRIÉTÉS

Eclats de fraises déshydratées, apportent couleur et goût.

APPLICATIONS

Parfaits en rim, garnish ou même en infusion.



BASILIC CISELÉ



PROPRIÉTÉS

Basilic déshydraté et ciselé, apporte de la couleur et un goût de basilic puissant. Origine France.

APPLICATIONS

Peut être utilisé en infusion.



MENTHE CISELÉE



PROPRIÉTÉS

Menthe verte déshydratée et ciselée, apporte de la couleur et un goût de menthe puissant. Origine France.

APPLICATIONS

Peut être utilisée en infusion.



SOBACHA



PROPRIÉTÉS

Notes intenses de sarrasin grillé, arômes toastés, saveur stable à chaud comme à froid.

APPLICATIONS

Infusion et boisson chaude, boissons froides et cocktails.



DOSAGE

QS

NOIX DE COCO RÂPÉE (FINE, MEDIUM)



PROPRIÉTÉS

Apporte un visuel, une texture et un goût de noix de coco, granulométrie fine ou moyenne.

APPLICATIONS

Parfaites en rims ou en garnish.



DOSAGE

QS

PÂTE DE NOIX DE COCO



PROPRIÉTÉS

Apporte de la matière grasse et un goût de noix de coco.

APPLICATIONS

Idéale pour les piña coladas.



DOSAGE

QS, 10 à 20% de la recette en fonction du goût

LAIT DE COCO EN POUDRE



PROPRIÉTÉS

Facilement soluble, apporte un goût de noix de coco.

DOSAGE

QS





LE CONSEIL LOUIS FRANÇOIS

La lécithine de tournesol Louis François permet l'obtention d'une mousse légère et aérienne.



Gin Basil Smash

ÉTAPE 1/4 | INFUSION GIN BASILIC

Ingrédients

3g	3%	Basilic ciselé (LF)
100g	97%	Gin
103g	100%	Masse totale

Processus

Laisser infuser à froid le basilic avec le gin toute une nuit.

Filtrer le lendemain.

ÉTAPE 2/4 | SOLUTION ACIDE

Ingrédients

10g	25%	Acide citrique (LF)
10g	25%	Acide malique (LF)
20g	50%	Eau
40g	100%	Masse totale

Processus

Ajouter l'acide citrique et l'acide malique dans l'eau.

Faire fondre au micro-onde pour obtenir une solution homogène.

ÉTAPE 3/4 | MELANGE AU SHAKER

Ingrédients

1cl	55%	Gin infusé
0,5g	18%	Sirop d'agave (LF)
1g	27%	Solution acide citrique/malique (LF)

Processus

Ajouter dans le shaker la gin infusé, le sirop d'agave et la solution d'acide citrique/malique.

Shaker l'ensemble avec des glaçons

ÉTAPE 4/4 | NUAGE MOLECULAIRE

Ingrédients

3g	1%	Lécithine tournesol poudre (LF)
200g	66%	Eau
100g	33%	Jus de citron clarifié
303g	100%	Masse totale

Processus

Verser le liquide dans un récipient large. Ajouter la lécithine de tournesol. Mixer à la surface avec le mixeur plongeant (pas en profondeur). Attendre quelques secondes : une mousse va se former à la surface. Prélever délicatement la mousse avec une cuillère et la déposer sur le cocktail.

SOBACHA HIGHBALL

ÉTAPE 1/4 | INFUSION SOBACHA

Ingrédients

50g	4,8%	Sobacha (LF)
1000g	95,2%	Eau
1050g	100%	Masse totale

Processus

Infuser le Sobacha dans 1L d'eau pendant 6h.

ÉTAPE 2/4 | SOLUTION ACIDE

Ingrédients

5g	1%	Acide citrique (LF)
1g	0,2%	Acide malique (LF)
500g	98,8%	Eau
506g	100%	Masse totale

Processus

Dissoudre les acides à froid dans 500ml d'eau.

ÉTAPE 3/4 | SIROP DE SÜVY

Ingrédients

500g	50%	Süvy (LF)
500g	50%	Eau
1000g	100%	Masse totale

Processus

Dissoudre 500g de Süvy dans 500ml d'eau tiède.

ÉTAPE 4/4 | ASSEMBLAGE

Ingrédients

40ml	29,6%	Scotch Whisky
80ml	59,3%	Infusion Sobacha
5ml	3,7%	Solution acide
10ml	7,4%	Sirop de Süvy
QS	QS	Eau pétillante
1		Zeste d'orange non traités
135ml	100%	Masse totale

Processus

Dans un verre highball rempli de glace cube :
Versez le scotch Whisky et l'infusion Sobacha.
Versez la solution acide et le sirop de Süvy.
Allonger à l'eau pétillante.
Mélanger à la cuillère et exprimer un zeste d'orange non traités.



LE CONSEIL LOUIS FRANÇOIS

Le sobacha apporte des notes grillées et noisetées qui s'harmonisent très bien avec les arômes du whisky et des agrumes.

Le sirop de Süvy permet, lui, d'apporter une saveur sucrée et de la rondeur au cocktail en limitant l'apport en calories et l'impact du cocktail sur la glycémie.

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
LES TEXTURES				
131A	AGAR AGAR POUDRE 20 KG	1 X 20	0,5 à 4% de la masse totale	8
130A	AGAR AGAR 1 KG	6 X 1	0,5 à 4% de la masse totale	8
10038	AGAR AGAR POUDRE 150 G	40 x 150 g	0,5 à 4% de la masse totale	8
735H	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	8
732A	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 1 KG	12 X 1	1 à 2% de la masse totale	8
10132	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 150 G	40 x 150 g	1 à 2% de la masse totale	8
10163	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	8
10178	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 1 KG	6 X 1	1 à 2% de la masse totale	8
10215	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 150 G	40 x 150 g	1 à 2% de la masse totale	8
732P	GELATINE POISSON 200 BLOOM 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	8
10023	GELATINE POISSON 200 BLOOM 1 KG	12 X 1	1 à 2% de la masse totale	8
10025	GELATINE DE POISSON 200 BLOOM BOÎTE 150 G	40 x 150 g	1 à 3% de la masse totale	8
1825F	GOMME XANTHANE 25 KG	1 X 25	0,2 à 0,5% de la masse totale	9
1821A	GOMME XANTHANE 1 KG	6 X 1	0,2 à 0,5% de la masse totale	9
10024	GOMME XANTHANE 80 MESH 150 G	40 x 150 g	0,2 à 0,5% de la masse totale	9
1247K	LECITHINE SOJA POUDRE 20 KG	1 X 20	0,1 à 0,3% de masse totale en boulangerie et biscuiterie ; 0,7% en cuisine	9
1245A	LECITHINE SOJA POUDRE 1 KG	9 X 1	0,1 à 0,3% de masse totale en boulangerie et biscuiterie ; 0,7% en cuisine	9
10040	LECITHINE DE SOJA POUDRE 100 G	40 x 100 g	0,1 à 0,3% de masse totale en boulangerie et biscuiterie ; 0,7% en cuisine	9
1243G	LECITHINE SOJA FLUIDE 25 KG	1 X 25	0,3 à 0,5% de masse totale	9
1241A	LECITHINE SOJA FLUIDE 1 KG	12 X 1	0,3 à 0,5% de masse totale	9
10111	LECITHINE TOURNESOL POUDRE 20 KG	1 X 20	0,1 à 0,3% de masse totale en boulangerie et biscuiterie ; 0,7% en cuisine	9

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
10112	LECITHINE TOURNESOL POUDRE 1 KG	9 X 1	0,1 à 0,3% de masse totale en boulangerie et biscuiterie ; 0,7% en cuisine	9
10116	LECITHINE TOURNESOL POUDRE 100 G	40 x 100 g	0,1 à 0,3% de masse totale en boulangerie et biscuiterie ; 0,7% en cuisine	9
10063	LECITHINE TOURNESOL FLUIDE 25 KG	1 X 25	0,3 à 0,5% de masse totale	9
10062	LECITHINE TOURNESOL FLUIDE 1 KG	6 X 1	0,3 à 0,5% de masse totale	9
10053	SUCROESTER 150 G	40 x 150 g	0,2 à 1% de la masse totale	9
10061	SUCROESTER 1 KG	6 X 1	0,2 à 1% de la masse totale	9
10060	SUCROESTER 20 KG	1 X 20	0,2 à 1% de la masse totale	9
LES SUCRANTS				
10188	SUCRE MUSCOVADO LIGHT 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	12
10219	SUCRE MUSCOVADO LIGHT 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	12
10210	SUCRE MUSCOVADO DARK 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	12
10218	SUCRE MUSCOVADO DARK 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	12
10211	SUCRE DE FLEUR DE COCO 5 KG	4 X 5	Quantité Souhaitée	13
10220	SUCRE DE FLEUR DE COCO 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	13
10283	SIROP D'ERABLE AMBRE 1 L	8 X 1	Quantité Souhaitée	13
10261	SIROP D'ERABLE AMBRE 4 L	4 X 4	Quantité Souhaitée	13
1245A	SIROP D'ERABLE AMBRE 22,7 L	1 X 22,7	Quantité Souhaitée	13
10276	SIROP D'AGAVE 5 KG	4 X 5	Quantité Souhaitée	13
10377	SÜVY 10 KG	1 X 10	Quantité Souhaitée	12
10376	SÜVY 5 KG	1 X 5	0,3 à 0,5% de masse totale	12
10384	SÜVY 1 KG	6 X 1	Quantité Souhaitée	13
10097	SUCRE PETILLANT 1 KG	9 X 1 KG	Quantité Souhaitée	13
LES BASIQUES				
250B	BLANC GALLIA CARTON 10 KG	12 X 1	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	16

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
251B	BLANC GALLIA 1 KG	9 X 1	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	16
10045	BLANC GALLIA 100G	40 x 100 g	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	16
10232	BLANC PLEIN AIR GALLIA 10 KG	1 X 10	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	16
10231	BLANC PLEIN AIR GALLIA 1 KG	1 X 25	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	16
1221F	LAIT ECREME POUDRE 25KG	1 X 25	Selon application	16
1220A	LAIT ECREME POUDRE 1KG	6 X 1	Selon application	16
1226F	LAIT ENTIER 26%MG 25 KG	1 X 25	Selon application	16
10200	LAIT ENTIER 26%MG 1 KG	12 X 1	Selon application	16
101P	ACIDE ASCORBIQUE 25 KG	1 X 25	0,02 à 0,05% de la masse totale	17
100A	ACIDE ASCORBIQUE 1 KG	12 X 1	0,02 à 0,05% de la masse totale	17
10184	ACIDE ASCORBIQUE 150 G	40 x 150 g	0,02 à 0,05% de la masse totale	17
107F	ACIDE CITRIQUE POUDRE 25 KG	1 X 25	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	17
106A	ACIDE CITRIQUE POUDRE 1 KG	12 X 1	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	17
10107	ACIDE CITRIQUE 150 G	40 X 150 g	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	17
111F	ACIDE TARTRIQUE 25 KG	1 X 25	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	17
110A	ACIDE TARTRIQUE 1 KG	6 X 1	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	17
10105	ACIDE TARTRIQUE 150 G	40 X 150 g	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	17
10209	ACIDE MALIQUE 25 KG	1 X 25	Selon application	17
10228	ACIDE MALIQUE 1 KG	6 X 1	Selon application	17
10297	ACIDE MALIQUE 150 G	40 x 150 g	Selon application	17

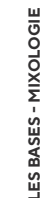
FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
LES SPÉCIALITÉS				
10329	OVOFREE MOUSSE 15 KG	1 X 15	1 à 3% de la masse totale	17
10330	OVOFREE MOUSSE 1KG	9 X 1	1 à 3% de la masse totale	17
10331	OVOFREE MOUSSE 100 G	40 X 100 g	1 à 3% de la masse totale	17
LA PALETTE DES SENS				
10356	ECLAT DE FRAMBOISE 400 G	6 X 400 G	Quantité Souhaitée	18
10354	ECLAT DE FRAISE MARA DES BOIS 400 G	6 X 400 G	Quantité Souhaitée	18
10357	BASILIC CISELE 100 G	6 X 100 G	Quantité Souhaitée	18
10358	MENTHE CISELEE 100 G	6 X 100 G	Quantité Souhaitée	18
10430	SOBACHA 1 KG	6 X 1	Quantité Souhaitée	19
1447C	NOIX DE COCO RÂPEE MEDIUM 11,34 KG	1 X 11,34	Quantité Souhaitée	19
1411C	NOIX DE COCO RÂPEE FINE 11,34 KG	1 X 11,34	Quantité Souhaitée	19
1402C	NOIX DE COCO RÂPEE FINE 2 KG	1 X 11,34	Quantité Souhaitée	19
1606C	PÂTE DE NOIX DE COCO 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	19
1960J	PÂTE DE NOIX DE COCO 1,5 KG	6 X 1,5	Quantité Souhaitée	19
1220K	LAIT DE COCO EN POUDRE 15 KG	1 X 15	Quantité Souhaitée	19
10096	LAIT DE COCO EN POUDRE 1 KG	9 X 1	Quantité Souhaitée	19



LES BASES - MIXOLOGIE

LOUIS FRANÇOIS

PAGE



LOUIS FRANÇOIS

PAGE



Les ateliers culinaires & technologiques



UNE EXPERTISE ET UN SAVOIR-FAIRE 100 % FRANÇAIS

Depuis plus d'un siècle la Maison Louis François (fondée en 1908 à Paris) transmet avec passion ses découvertes, ses innovations, ses connaissances et son expertise.

Son site de production et son laboratoire situés en Île-de-France lui permettent de proposer et de commercialiser dans le monde entier une large gamme de produits destinés aux artisans et aux industriels des filières de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glace et bien sûr, à tous les chefs qui préparent, imaginent, explorent et revisitent la gastronomie.



DES FORMATIONS ADAPTÉES

Avec son Centre de Formation la Maison Louis François met à disposition un pôle d'innovation, une équipe d'ingénieurs, de techniciens et de chefs à votre écoute et à votre service pour appréhender les textures et découvrir l'excellence des ingrédients alimentaires de sa fabrication.

Son pôle d'innovation vous accompagne pour maîtriser les différentes textures, atteindre de nouveaux marchés et répondre aux tendances actuelles (vegan, moins de sucre, moins de gras, sans lactose, amélioration du Nutriscore...).



FORMULE 1 JOURNÉE

Chez Louis François
(Marne-La-Vallée).

OU

FORMULE « SUR-MESURE » À LA DEMANDE

Chez Louis François
ou au sein de votre
entreprise.

Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

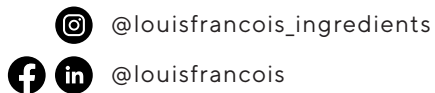
La certification qualité a été délivrée par AFNOR Certification
au titre de la catégorie d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION



www.louisfrancois.com

58 rue de Lamirault
77090 Collégien
FRANCE

tél. +33 (0)1 64 62 74 20
clients@louisfrancois.com



ICONIQUE

DEPUIS 100 ANS

Un héritage
et un savoir-faire
100% français

