



CRÈMES PROFESSIONNELLES





LA CRÈME

alliée de tous les chefs

La crème est un **incontournable des cuisines et des laboratoires en restauration et en boulangeries-pâtisseries** pour tous les moments gourmands. Les crèmes UHT liquides ont chacune de **formidables propriétés techniques** qui jouent un **rôle fondamental dans de nombreuses préparations culinaires**.

Exhausteur de goût, la crème **révèle, exalte**, voire **fixe les arômes** les plus subtils. Elle **rééquilibre les saveurs** d'un plat en réduisant l'acidité, l'amertume ou l'âcreté.

Sa texture onctueuse apporte de la **douceur** et de la **gourmandise**. **En cuisson**, elle promet des **saucés lisses** et **nappantes**.

Foisonnée, elle offre une **texture aérée** et du **volume** à une préparation.

“ *Autant de qualités pour ravir les professionnels et les papilles des clients !* ”



Baignes

partenaire du quotidien

UN SAVOIR-FAIRE CRÉMIER HISTORIQUE

Créée en 1977, Baignes possède un **solide savoir-faire crémier reconnu**.
Fabriquée en France, notre **gamme de crèmes** assure **qualité** et **régularité** toute l'année
pour répondre à toutes les attentes techniques de tous les professionnels.



NOUVELLE GAMME CO-TRAVILLÉE AVEC DES CHEFS

Nos crèmes ont été testées
et validées par de nombreux
professionnels afin d'en assurer
la qualité et la fonctionnalité
sur l'ensemble des usages salés
et sucrés réalisés
par les professionnels.



PARTENAIRE DES PROFESSIONNELS

Nous accompagnons
tous les professionnels
qui ré-enchantent le quotidien
grâce à leur cuisine, de la boulangerie
de quartier à la brasserie
bistronomique en passant
par la restauration collective.



IDÉES FOISSONNANTES

Baignes promet la créativité
pour tous les professionnels
en les inspirant grâce à des recettes
authentiques revisitées
et au plus proche des tendances
de consommation.

*“ Pour les professionnels
qui donnent un coup de fouet
au quotidien ! ”*



Des inspirations
sur notre site
sodiaalprofessionnel.com

*“ Chez Baignes,
nous croyons
à un quotidien
plus joyeux
grâce à la cuisine ! ”*



BAIGNES, UNE MARQUE
DE COOPÉRATIVE
LAITIÈRE FRANÇAISE

SODIAAL



*Une coopérative implantée
partout en France*

+ de 9 000 exploitations

+ de 16 000 éleveurs

72 départements

61 laiteries et fromageries en France

*Une coopérative
engagée*

- ♦ **Modèle solidaire** avec près de **60 ans**
d'expertise dans la collecte du lait en France
- ♦ Démarche **qualité exigeante**
- ♦ **Soutien et maintien** de la filière laitière
française
- ♦ **Valorisation** des filières
laitières de qualité
- ♦ **Transmission du savoir-faire laitier** via
l'installation de jeunes agriculteurs

- ♦ **Engagement** dans la transition environnementale :
réduction de **30%** des gaz à effet de serre*

*Objectif de réduction entre 2019 à 2030 : rapport intégré Sodiaal 2022 sur
<https://sodiaal.coop/notre-demarche/>



UNE GAMME COMPLÈTE pour tous les usages

La diversité des crèmes Baignes vous accompagne dans **tous vos usages salés et sucrés, chauds ou froids**. En plus de leurs **qualités techniques** qui permettront de simplifier votre quotidien, le **goût délicat** de nos crèmes sublimerà vos recettes de l'entrée au dessert et du snacking à l'assiette.



B CRÈMES ENTIÈRES Multi-usages

Adaptées à la liaison, cuisson et au foisonnement



Offre filières



CRÈMES LÉGÈRES Liaison & Cuisson



CRÈMES ENTIÈRES Foisonnement



CRÈME PRÊTE-À-L'EMPLOI Crème Anglaise



Existe aussi en Outre 10L

OFFRE essentielle



CRÈME LÉGÈRE SPÉCIALE LIAISON ET CUISSON

12% MG (1L)

Conserver au froid
pour un résultat optimal

assaisonnements
crudités ou
salades

tartes
salées

veloutés

sauces
nappantes
chaudes ou
froides

Atouts

- ↳ Texture onctueuse
- ↳ Très bonne prise en appareils
- ↳ Bonne tenue à la chauffe, à l'acide ou à l'alcool
- ↳ Aucun relargage d'eau à la chauffe
- ↳ Bon goût de crème
- ↳ Qualité produit régulière toute l'année

Ingrédients

Crème légère (lait), amidon modifié,
stabilisants : E440, E407

B

OFFRE essentielle



CRÈME ENTIÈRE MULTI-USAGES

30% MG (1L)

Pour un foisonnement idéal,
mettre la crème à 4°C au moins 24h
avant utilisation

ganaches

panna
cotta

sauces

gratins

Atouts

- ↳ Très bon taux de foisonnement
- ↳ Texture onctueuse
- ↳ Excellente stabilité à chaud et à froid
- ↳ Bon goût de crème
- ↳ Qualité produit régulière toute l'année

Ingrédients

Crème (lait), stabilisant : E407

B

CRÈME LÉGÈRE SPÉCIALE LIAISON ET CUISSON

18% MG (1L)

Conserver au froid
pour un résultat optimal

assaisonnements
crudités ou
salades

tartes
salées

veloutés

sauces
nappantes
chaudes ou
froides

Atouts

- ↳ Bon rendement en sauce
- ↳ Belle texture lisse et nappante
- ↳ Bonne stabilité à la chauffe
- ↳ Bon goût de crème
- ↳ Qualité produit régulière toute l'année

Ingrédients

Crème légère (lait), amidon modifié,
stabilisants : E440, E407



CRÈME ENTIÈRE SPÉCIALE FOISSONNEMENT

35% MG (1L) (10L)

Pour un foisonnement idéal,
mettre la crème à 4°C au moins 24h
avant utilisation

ganaches

panna
cotta

chantilly

entremets

crèmes
fouettées

Atouts

- ↳ Taux de foisonnement élevé
- ↳ Texture lisse et homogène
- ↳ Excellente stabilité
- ↳ Riche en goût
- ↳ Qualité produit régulière toute l'année

Ingrédients

Crème (lait), stabilisant : E407



OFFRE filières



CRÈME
ENTIÈRE
MULTI-USAGES

30% MG 1L

Pour un foisonnement idéal,
mettre la crème à 4°C au moins 24h
avant utilisation

- Atouts
- Très bon taux de foisonnement
 - Texture lisse et onctueuse
 - Bonne tenue
 - Qualité produit régulière toute l'année

Ingrédients Crème (lait), stabilisant : E407

OFFRE prête-à-l'emploi



CRÈME ANGLAISE
PRÊTE-À-L'EMPLOI

1L

Conserver au froid
pour un résultat optimal

- Atouts
- Produit prêt à l'emploi pour un gain de temps et une régularité assurés
 - Notes gourmandes de vanille Bourbon
 - Base pour de nombreux usages en desserts

Ingrédients Lait entier, crème (lait), sucre, amidon modifié, poudre de lait écrémé, jaune d'œuf, arôme naturel de vanille, stabilisants : E407, E415, colorant : E160a, émulsifiant : E472b



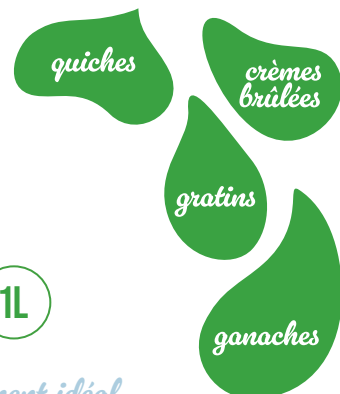
CRÈME
ENTIÈRE
MULTI-USAGES

30% MG 1L

Pour un foisonnement idéal,
mettre la crème à 4°C au moins 24h
avant utilisation

- Atouts
- Très bon taux de foisonnement
 - Crème fouettée ferme
 - Bonne prise en appareils
 - Signature aromatique
 - Qualité produit régulière toute l'année

Ingrédients Crème (lait) issue de l'agriculture biologique, stabilisant : E407



CODE	LIBELLÉ	FORMAT	COLISAGE	PRODUCTION	ORIGINE LAIT
OFFRE <i>essentielle</i>					
084208	BAIGNES CRÈME LÉGÈRE UHT 12% MG LIAISON & CUISSON	Brique 1L	x6	Awoingt (59)	France 
084209	BAIGNES CRÈME LÉGÈRE UHT 18% MG LIAISON & CUISSON				
084210	BAIGNES CRÈME ENTIÈRE UHT 30% MG MULTI-USAGES				
084211	BAIGNES CRÈME ENTIÈRE UHT 35% MG FOISONNEMENT				
084214	BAIGNES CRÈME ENTIÈRE UHT 35% MG FOISONNEMENT	Outre 10L	x1		
OFFRE <i>filières</i>					
084212	BAIGNES CRÈME ENTIÈRE UHT 30% MG MULTI-USAGES BLEU-BLANC-CŒUR 	Brique 1L	x6	Awoingt (59)	France 
084213	BAIGNES CRÈME ENTIÈRE UHT 30% MG MULTI-USAGES BIO 				
OFFRE <i>prête-à-l'emploi</i>					
084215	BAIGNES CRÈME ANGLAISE UHT	Brique 1L	x6	Awoingt (59)	France 

Baignes



Le service client de Baignes est à votre écoute du lundi au vendredi de 9h à 17h
(+33) 04 50 33 24 12 - info@sodiaalprofessionnel.com

www.sodiaalprofessionnel.com

2024 - Baignes est une marque de Candia, société du groupe coopératif Sodiaal.
CANDIA SAS - 352 014 955 - RCS PARIS - 200/216 rue Raymond Losserand 75014 Paris - 80 540 557,50 € - Janvier 2024

Conception et réalisation : Agence Native Communications