



ICONIQUE

DEPUIS 100 ANS

Les incontournables Chocolatiers – Confiseurs

Un héritage
et un savoir-faire
100% français

PARIS **LOUIS
FRANÇOIS**
1908



ICONIQUE

DEPUIS 100 ANS

Un héritage et un savoir-faire 100 % français

Précurseur dans le domaine des **texturants**, des **émulsifiants**, de la **conservation** et des **ingrédients alimentaires**, la Maison Louis François fabrique et commercialise dans le monde entier une large gamme de produits –de haute qualité– destinés aux filières de la gastronomie, de la pâtisserie, de la boulangerie, chocolaterie, confiserie et glace.

Avec un site de production et un laboratoire situés en Ile de France, depuis plus d'un siècle Louis François perpétue une passion et transmet ses innovations, ses créations, son expertise et son savoir-faire 100 % Français.

Un siècle d'expérience au service de l'excellence.



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



EDITO

Chef Laurent Moreno

CONSULTANT
INTERNATIONAL
RENOMMÉ
AMBASSADEUR
LOUIS
FRANÇOIS

Quand on pousse la porte d'une chocolaterie, on retombe tous un peu en enfance : les bonnes odeurs du chocolat, les couleurs, les textures onctueuses... Le chocolat, c'est plus qu'une gourmandise : c'est un moment de partage en famille ou avec soi-même, de bonheur, un petit plaisir du quotidien.

Mais faire du bon chocolat, ce n'est pas si simple. Que l'on soit artisan, chef pâtissier ou amateur passionné, il faut maîtriser tous les aspects de cet art : la texture, le goût, la tenue dans le temps... C'est là que les ingrédients Louis François peuvent vraiment faire la différence.

La marque centenaire Louis François, propose une gamme complète d'ingrédients techniques simples à utiliser et efficaces :

- Sucre Inverti : pour donner une bonne texture aux ganaches.
- Sirop de glucose : pour la conservation et la texture
- Sorbitol : pour prévenir du dessèchement les ganaches
- Lécithine soja / tournesol : stabilise

les émulsions

Ces ingrédients permettent d'avoir des chocolats plus réguliers, plus stables, tout en gardant un goût authentique.

Aujourd'hui, les attentes changent : les clients veulent des produits clean label, plus sains, plus naturels, parfois sans allergène. Le cacao est aussi impacté par les changements climatiques et les variations de prix.

Grâce à ses solutions ainsi que son service technique d'exception, Louis François aide les professionnels à relever ces nouveaux défis sans trahir le goût ni la qualité. Que ce soit pour améliorer une recette traditionnelle ou créer un chocolat original, leurs ingrédients sont là pour vous aider à concrétiser vos idées.

Que vous soyez artisan-chocolatier, pâtissier ou simple amateur exigeant, les produits Louis François sont là pour vous accompagner dans toutes vos créations. Avec eux, vous avez les bons outils pour laisser parler votre imagination et votre gourmandise.

SOMMAIRE

LES PECTINES LES TEXTURES	06	EDULCORANTS ET SUBSTITUTS LES SUCRANTS	14
POUR GÉLIFIER LES TEXTURES	08	LE LAIT LES BASIQUES	14
POUR ÉPAISSIR LES TEXTURES	09	ACIDES, BASES ET SELS LES BASIQUES	14
POUR ÉMULSIONNER LES TEXTURES	11	SPÉCIALITÉS	14
SUCRES TECHNIQUES LES SUCRANTS	12	LA PALETTE DES SENS	14
SUCRES BRUTS LES SUCRANTS	13	FORMATION	15
SUCRES SPÉCIAUX LES SUCRANTS	14	INDEX	16

DÉFINITIONS

-  Végétal
-  Thermoréversible
-  Non thermoréversible
-  Utilisable à chaud
-  Utilisable à froid
-  Thermorésistant
-  Résistant à la congélation
-  Non résistant à la congélation

POUVOIR SUCRANT

Valeur décrivant l'intensité de la saveur sucrée d'un produit perçue par l'Homme. La valeur de référence étant de 1 pour le saccharose, la molécule du sucre blanc (ou 100 selon l'échelle choisie)

THIXOTROPE

Le texturant perd sa structure sous l'effet d'une action mécanique (mélange, mixage, battage...) puis reprend en structure au repos.

EXTRAIT SEC

Ensemble des ingrédients sauf l'eau (sucre, fibres, matières grasses, protéines...).

THERMORÉVERSIBLE

Se dit d'un texturant qui perd sa structure sous l'effet de la chaleur, et reprend en structure (donc en texture) au refroidissement.

DEGRÉ BRIX

Valeur décrivant la quantité de sucres d'une préparation. Elle est mesurable à l'aide d'un réfractomètre.

PH

Mesure du niveau d'acidité d'un produit. Certains gélifiants y sont sensibles, il est donc important de le maîtriser. L'acidité influence la saveur d'une préparation mais aussi sa conservation. Les valeurs de pH sont le plus souvent comprises entre 0 et 14 : - Entre 0 et 7 le milieu est dit acide- A 7 le milieu est dit neutre- Entre 7 et 14 le milieu est dit basique. Elle peut être mesurée à l'aide d'un pH-mètre.



CHOCOLAT NOIR

Contient au minimum 43% de matière sèche totale de cacao dont 26% au moins de beurre de cacao. Avec leurs arômes puissants, leurs notes variées (fruité, boisé, épicé selon l'origine du cacao), il est souvent utilisé pour des ganaches, tablettes, truffes, entremets.

CHOCOLAT AU LAIT

Obtenu à partir de cacao, sucres et lait, il contient au minimum 25% de matière sèche de cacao supérieur et 14% de lait (produits lactiques, lait déshydraté, crème, etc.). Doux, crémeux, aux notes lactées ou caramélisées, il est utile pour des pralinés, bonbons, tablettes, garnitures.

CHOCOLAT BLANC

Composé uniquement de beurre de cacao (au moins 20%), lait (au moins 14% de produits lactiques, lait déshydraté, crème, etc.) et sucre. Il est très doux, sucré, fondant, a une saveur vanillée, c'est un chocolat qu'on retrouve habituellement dans des ganaches fruitées, décors, ou moulages colorés.

CHOCOLAT DE COUVERTURE

Chocolat riche en beurre de cacao (minimum 31%), utilisé principalement par les artisans pour l'enrobage, les moulages, les ganaches, etc.

CHOCOLAT D'ORIGINE / GRAND CRU

Issu d'une seule région ou plantation, souvent mono-cépage (ex : Criollo, Trinitario...), on le retrouve souvent dans des tablettes haut de gamme, dégustation, créations signature.

LA GANACHE

Émulsion obtenue en versant un liquide chaud, le plus souvent de la crème, sur du chocolat, parfois enrichie de beurre, d'alcool, de purées de fruits ou d'arômes. Utile pour des bonbons moulés ou trempés, gâteaux et entremets, garnitures de macarons et truffes en chocolat.

LE PRALINÉ

Pâte obtenue par le mélange de fruits secs caramélisés (souvent noisettes et/ou amandes) broyés finement jusqu'à obtention d'une texture lisse ou granuleuse, présente dans des bonbons au chocolat, tablettes fourrées, pâte à tartiner...
Ingrédients de base : noisettes, amandes (ou autres fruits secs), sucre (souvent cuit en caramel), parfois une touche de vanille ou de sel.



LA CONFISERIE

La catégorie «Confiserie» comprend : - toutes les **préparations dans lesquelles les sucres constituent l'élément dominant** (ex : bonbon de sucre cuit, gélifié, caramel, fruits et légumes confits, pâtes de fruits, pâtes d'amande, nougat, pastilles...).

Les produits similaires allégés en sucre (ex: chewing-gum, bonbons et pastilles ou micro-confiseries pour l'haleine sans sucres...). Ne sont pas concernées les gelées, marmelades et des produits de cacao et chocolat définis par le décret n°76-692.

NOUGATS

Ils sont composés d'une pâte de base aérée et d'au moins 15% d'une garniture constituée par des «fruits» entiers ou en morceaux.

PÂTE DE FRUIT

Confiserie qui a pour caractéristiques essentielles justifiant la dénomination " pâte de fruits " la présence majoritaire de " fruits ", une texture solide, souple et non élastique, pouvant être aromatisée et/ou colorée.

CARAMEL

Produit de confiserie préparé exclusivement par cuisson de : sucres et/ou miel, lait et/ ou protéines de lait et matières grasses alimentaires, le cas échéant. Le produit fini doit contenir au minimum 1,5 % de protéines de lait.

CONFITURES

Les confitures ont longtemps fait partie des confiseries. Ce n'est plus le cas aujourd'hui, mais du fait de leur proximité avec les confiseries et tartinables nous avons choisi d'inclure les produits pertinents pour leur réalisation dans ce livret. Les confits, confitures et autres produits assimilés peuvent d'ailleurs constituer des garnitures intéressantes dans les chocolats par exemple.



LA CONFITURE

Mélange porté à la **consistance gélifiée** de sucres, de **pulpes** et ou de **purée** d'une ou de plusieurs espèces de **fruits et d'eau**. - La confiture d'agrumes peut être obtenue à partir du fruit entier, coupé en lamelles ou en tranches. - La quantité de pulpe et/ou purée utilisée pour 100g de produit fini n'est pas inférieure à 45g en général (peut varier de 8g à 35g pour certains fruits tels que les groseilles, fruits de l'argousier, de la passion, etc.).

GELÉE EXTRA

Gelée pour laquelle la quantité de jus de fruits et/ou d'extrait aqueux utilisée pour la fabrication de 100 g de produit fini n'est pas inférieure à celle fixée pour la fabrication de la « confiture extra ». Plusieurs types de fruits ne peuvent pas être utilisés en mélange avec d'autres pour la réalisation de la « confiture extra » et de la « gelée extra » (voir détail dans la réglementation).

TENEUR TOTALE EN SUCRES

La teneur en matière sèche soluble des confitures, confitures extra, gelées, gelées extra, marmelades, marmelades-gelées, déterminée par réfractométrie, doit être égale ou supérieure à 55 %. Elle est fixée à 75 % min. pour les crèmes de fruits à coque, autres que la crème de marrons. Ces teneurs en matière sèche soluble ne sont pas applicables aux produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

GELÉE

Mélange gélifié de sucres et du jus et/ ou d'extrait aqueux d'une ou de plusieurs espèces de fruits.

CONFITURE EXTRA

Confiture pour laquelle pour 100g de produit fini, la quantité de pulpe utilisée n'est pas inférieure à 50g en général (peut varier de 10g à 45g pour certains fruits).

MARMELADES D'AGRUMES

Mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, d'eau, de sucres et d'un ou de plusieurs des produits suivants obtenus à partir d'agrumes : pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces. Pour 100g de produit fini au moins 20g d'agrumes doivent être utilisés dont au moins 7,5g proviennent de l'endocarpe (l'épiderme interne du fruit).

Ces définitions ne sont pas exhaustives. Pour plus de détails, nous vous suggérons de consulter la réglementation en vigueur, et les documents mis à disposition comme les fiches pratiques de la DGCCRF et le Code d'usages de la confiserie.

Les textures

LES TEXTURES LES PECTINES

La pectine est un **gélifiant** naturellement présent au sein des **cellules végétales**, elles sont le plus souvent extraites des peaux et de la pulpe de pommes ou d'agrumes, co-produits de la fabrication de jus de fruits. Il en existe une grande diversité : vous trouverez ici les plus pertinentes pour la réalisation de **confitures**, d'**inserts** pour chocolats ou de **confiseries gélifiées**.

PECTINE JAUNE



PROPRIÉTÉS
Idéale pour les confiseries traditionnelles, agit en milieux acides et sucrés (extrait sec >75%), thermorésistante, prise lente.

APPLICATIONS	DOSAGE
Pâtes de fruits, confiseries gélifiées	1 à 2% de la masse totale soit 10 à 20g/kg



PECTINE EXTRA SLOW SET



PROPRIÉTÉS
Gélifiant à partir d'un extrait sec de 55% mais idéal à 60%, et à 65/69% pour les pâtes de fruits (donc moins sucrées).

APPLICATIONS	DOSAGE
Confitures et pâtes de fruits réduites en sucre, confiseries gélifiées	0,25 à 2% soit 2,5 à 20 g/kg de masse



PECTINE RAPID SET



PROPRIÉTÉS
Gélifie rapidement, à partir d'un extrait sec de 65%, ce qui permet d'avoir des confitures avec morceaux homogènes.

APPLICATIONS	DOSAGE
Confitures avec morceaux	0,5 à 5% soit 5 à 50g/kg



PECTINE LM



PROPRIÉTÉS
Gélifie à partir d'un extrait sec de 40%, en présence d'une quantité importante de calcium

APPLICATIONS	DOSAGE
Préparations de fruit peu sucrées, garnitures	0,6 à 1,2% soit 6 à 12g/kg de masse



PECTINE 325NH95



PROPRIÉTÉS
Gélifie en présence de calcium et/ou d'acidité, avec un extrait sec de 30% minimum. Utile pour les préparations peu sucrées. Thermoréversible, stable au mixage.

APPLICATIONS	DOSAGE
Confitures, gelées, confits, crémeux, garnitures, confiseries gélifiées	0,5 à 5% soit 5 à 50 g/kg de masse



LES TEXTURES POUR GÉLIFIER

Un gélifiant est un **agent de texture** qui permet de stabiliser l'eau d'une préparation, en formant un **gel**. Il peut être d'origine **animale** (ex: gélatine) ou **végétale** (carraghénanes ou agar qui sont extraits d'algues, pectines extraites des fruits). Inserts gélifiés, confits, pâtes de fruits, guimauves... Les gélifiants permettent de donner leur texture caractéristique à ces préparations. Leur bonne utilisation est essentielle pour garantir une texture, une stabilité et une durée de vie optimales du produit.

AGAR AGAR



PROPRIÉTÉS
Donne un gel ferme et cassant, thermoréversible (90-95°C), ne reprend pas en structure après mixage. Ne tient pas à la surgélation.

APPLICATIONS	DOSAGE
Confiserie	0,5 à 40 g/kg de masse



GÉLATINE EN POUDRE, 200°BLOOM (BOVINE, PORCINE, POISSON)



PROPRIÉTÉS
Donne un gel souple, élastique, qui fond en bouche (à 37°C). Il ne reprend pas en structure après mixage. Peut foisonner (confiseries aérées). Pensez à préparer une masse gélatine en avance pour optimiser sa stabilité.

APPLICATIONS	DOSAGE
Gelées, bonbons gélifiés, guimauves	1 à 2% de la masse totale soit 10 à 20g/kg



CARRAGHÉNANE IOTA



PROPRIÉTÉS

Gel souple, résistant à la congélation, réagit avec le calcium et les protéines, thermoréversible (60°C), reprend en structure après mixage.

APPLICATIONS

Ganaches, gelées, crémeux, bonbons gélifiés sans gélatine

DOSAGE

1 à 30 g/kg soit 0,1 à 3%



ALGinate GF150



PROPRIÉTÉS

Gélifiant à froid se structurant avec du calcium. Grande synergie avec les carraghénanes. Peut aider à stabiliser les produits à base de lait ou crème (ganaches, caramels, etc.). Contient du lactose.

APPLICATIONS

Garnitures, ganaches, caramels

DOSAGE

5 à 10g/kg



CHANTIFIX



PROPRIÉTÉS

Gélifiant à froid, se structurant avec du calcium. Peut aider à stabiliser les produits à base de lait ou crème (ganaches, caramels, etc.).

APPLICATIONS

Ganaches, garnitures, crèmes fouettées fouettée

DOSAGE

5 à 15 g/kg



LES TEXTURES POUR ÉPAISSIR

Les **épaississants** apportent de la **viscosité** en absorbant l'eau, et leur confèrent une texture stable et homogène. Ils permettent aux préparations de résister aux contraintes thermiques et mécaniques, d'améliorer leur présentation ou leur tenue. Les épaississants peuvent être d'origine **végétale** ou **chimique** et sont résistants à la majorité des contraintes de fabrication (acidité, alcool, etc).

En chocolaterie et confiserie, allier un épaississant à un gélifiant peut permettre d'obtenir une texture de gel plus souple, élastique, et résistante aux contraintes extérieures (congélation...).

Utiliser un épaississant plutôt qu'un gélifiant peut aussi être une solution intéressante pour obtenir une préparation plus visqueuse sans être gélifiée comme pour un coulis ou un confit.

GOMME DE XANTHANE



PROPRIÉTÉS

Épaississant suspensoïde, transparent, stabilise les préparations (garnitures, ganaches...).

APPLICATIONS

Garnitures, ganaches, coulis, confiseries

DOSAGE

0,2 à 0,5% soit 2 à 5g/kg de masse



FIPIRE LIN



PROPRIÉTÉS

Épaississant, stabilisant, transparent, alternative sans additif aux épaississants courants

APPLICATIONS

Garnitures, confiseries, coulis, mêmes applications que la xanthane

DOSAGE

0,5 à 1% de la masse totale soit 5 à 10g/kg



SOUFLIX



PROPRIÉTÉS

Amidon épaississant à froid, résistant à la cuisson, au cisaillement, à la congélation et à l'acidité.

APPLICATIONS

Garnitures, coulis, crèmes, confiseries

DOSAGE

1 à 3% soit 10 à 30g/kg



FIPIRE AGRUME



PROPRIÉTÉS

Épaississant, émulsifiant, apporte du corps aux ganaches

APPLICATIONS

Garnitures, ganaches

DOSAGE

0,5 à 2% de la masse totale soit 5 à 20g/kg



GOMME ARABIQUE



PROPRIÉTÉS

Apporte de la brillance et permet de réaliser un enrobage type dragée. Permet d'éviter l'étape de desséchage et de préserver le fondant des nougats tendres.

APPLICATIONS

Dragées, brillantage petits fours, protège les fruits secs inclus dans les tablettes de chocolat

DOSAGE

Au pinceau : 70g/L
À la machine : 30 à 50g/L
Pour dragéfier : 30 à 50% en solution aqueuse
Pour faire un sirop de gomme : 20g/L de sirop de sucre



GOMME LAQUE (SHELLAC)



PROPRIÉTÉS

Apporte de la brillance aux fruits secs et chocolat enrobés (dragéifiés gras). Soluble dans l'alcool.

APPLICATIONS

Fruits secs enrobés de chocolat, chocolats

DOSAGE

Max 30% en solution



CIRE DE CARNAUBA



PROPRIÉTÉS
Alternative végétale à la gomme laque, apporte de la brillance aux fruits secs et chocolat enrobés (dragéifiés gras). Soluble dans l'alcool.

APPLICATIONS	DOSAGE
Fruits secs enrobés de chocolat, chocolats	1g/50mL d'alcool à plus de 80° en fonction de la machine

MONOSTÉARATE DE GLYCÉROL



PROPRIÉTÉS
Émulsifiant d'origine tournesol, limite le déphasage, améliore le foisonnement.

APPLICATIONS	DOSAGE
Caramels, confiseries aérées...	0,1 à 1% soit 1 à 10g/kg

LES TEXTURES POUR ÉMULSIONNER

Les **émulsifiants** favorisent le mélange entre la matière grasse et l'eau et facilitent ainsi l'obtention d'un mélange homogène. En chocolaterie, ils permettent notamment de faciliter et accélérer le conchage du chocolat. Il lui confère aussi plus de fluidité. En confiserie et dans de nombreux produits comme les pâtes à tartiner, les émulsifiants peuvent aussi permettre de favoriser l'aération et la stabilité des préparations, ce qui permet d'obtenir des textures onctueuses et homogènes.

LÉCITHINE DE SOJA/TOURNESOL : LIQUIDE



PROPRIÉTÉS
Permet d'accélérer le conchage du chocolat, et de le fluidifier. Limite le déphasage du chocolat et des préparations grasses (pâtes à tartiner...). Antioxydant, ralentit le rancissement. A incorporer aux matières grasses.

APPLICATIONS	DOSAGE
Chocolat, garnitures	0,3 à 0,5% soit 3 à 5 g/kg

LÉCITHINE DE SOJA/TOURNESOL : POUDRE



PROPRIÉTÉS
Permet d'apporter et de préserver le croustillant des gaufrettes et biscuits, facilite le démoulage. Antioxydant, préserve le goût et la couleur. Tournesol : mêmes propriétés que celle de soja, sans l'allergène. A incorporer dans la farine.

APPLICATIONS	DOSAGE
Biscuits, gaufrettes, pralinés	0,1 à 0,3% soit 1 à 3g/kg

Les sucnants

LES SUCRANTS SUCRES TECHNIQUES

Les **sucres techniques** incluent les dérivés amylacés, et d'autres sucres ayant des intérêts techniques particuliers (pouvoir sucrant réduit ou supérieur au saccharose, apport de moelleux, hygroscopicité réduite, pouvoir anticristallisant...).

SIROP DE GLUCOSE DÉSHYDRATÉ DE25



PROPRIÉTÉS
Apporte plus de corps, permet d'ajuster la viscosité des ganaches et autres garnitures. Moins sucré que le DE40. Pouvoir sucrant : environ 25.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Toutes applications 3 à 5%

SIROP DE GLUCOSE CONFISEUR SULFITÉ DE40



PROPRIÉTÉS
Sirop jouant le rôle d'anticristallisant, apporte plus de fondant, ne jaunit pas lorsqu'il est chauffé à de hautes températures. Pouvoir sucrant : environ 50. Présence de sulfites.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Toutes applications 3 à 5%

SIROP DE GLUCOSE PÂTISSIER DE40



PROPRIÉTÉS
Sirop jouant le rôle d'anticristallisant, apporte plus de fondant. Pouvoir sucrant : environ 50. Tournesol : mêmes propriétés que celle de soja, sans l'allergène.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Toutes applications 3 à 5%

SIROP DE GLUCOSE DE60



PROPRIÉTÉS
Anticristallisant, permet de remplacer le sucre inverti avec un pouvoir sucrant plus faible (environ 60-70). Donne de la souplesse, du fondant aux ganaches.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Ganaches 3 à 5%

DEXTROSE



PROPRIÉTÉS
Glucose pur, très anticristallisant. Donne une sensation de fraîcheur, exalte les goûts. Pouvoir sucrant : 70.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Confiseries ou chocolats, notamment mentholés 3 à 5%

SUCRE INVERTI



PROPRIÉTÉS
Anticristallisant, apporte du fondant et une forte saveur sucrée. Pouvoir sucrant : 130.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Ganaches, confiseries 3 à 5%

SIROP D'ORGE MALTÉ



PROPRIÉTÉS
Action similaire à un sirop de glucose (anticristallisant, moelleux, onctuosité...), apporte aussi des notes céréalières, de malt. Allergène gluten. Pouvoir sucrant : environ 40.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Préparations auxquelles on veut donner des notes de céréales, maltées 3 à 5%

EXTRAIT DE MALT



PROPRIÉTÉS
Même action que le sirop d'orge malté mais sous forme poudre. Pouvoir sucrant : environ 40. Allergène gluten.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Préparations auxquelles on veut donner des notes de céréales, maltées 2,5 à 4%

TRÉHALOSE



PROPRIÉTÉS
Sucre extrait du tapioca et originaire du Japon. Il a un faible pouvoir sucrant de 38, est anticristallisant, moins hygroscopique que le sucre, ne colore pas à la cuisson.

APPLICATIONS **DOSAGE**
Habituelles du saccharose QS

LES SUCRANTS SUCRES BRUTS

Ces sucres peu raffinés permettent d'apporter de la **couleur** et des **arômes** plus intenses que du sucre blanc ainsi que des **minéraux, oligoéléments et fibres**.

SUCRE MUSCOVADO LIGHT & DARK



PROPRIÉTÉS

Sucre de canne brun, origine Île Maurice. Apporte des notes de mélasse et une couleur brune. Le Muscovado Dark est plus foncé et puissant que le Light. Pouvoir sucrant : Light 93-97 Dark 85-92.

APPLICATIONS

Toutes applications

DOSAGE

QS

SIROP D'ÉRABLE AMBRÉ



PROPRIÉTÉS

Apporte de la couleur et une saveur d'érable spécifique. Pouvoir sucrant : 60-70.

APPLICATIONS

Toutes applications

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. Plus riche en minéraux, vitamines et en fibres que le sucre blanc. Pouvoir sucrant : environ 80-95

APPLICATIONS

Toutes applications

DOSAGE

QS

LES SUCRANTS SUCRES SPÉCIAUX

Pour ajouter une touche aromatique ou originale à vos préparations.

SUCRE PÉTILLANT



PROPRIÉTÉS

Marquant donnant une sensation de pétillant.

APPLICATIONS

Marquant ou topping de biscuits, glaces, chocolats

DOSAGE

QS



SUCRE VANILLINÉ



PROPRIÉTÉS

Donne un arôme de vanille aux préparations tout en sucrant.

APPLICATIONS

Toutes applications

DOSAGE

Voir réglementation



LES SUCRANTS EDULCORANTS ET SUBSTITUTS

Réduire le sucre ou le **remplacer**, que ce soit pour une question de **goût** ou de souci pour la **santé**, est un vrai challenge. Il est encore plus difficile de le faire sans compromis sur la gourmandise et sur la conservation. Plusieurs produits comme les **fibres** et les **polyols** sont des solutions à cette problématique puisqu'ils possèdent des propriétés techniques intéressantes : stabilisation de l'eau, pouvoir anticristallisant, apport de texture... Ce sont des solutions qui font déjà leurs preuves dans les confiseries et ganaches.

SÜVY



PROPRIÉTÉS

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

APPLICATIONS

Habituelles du saccharose

DOSAGE

Remplacement 1 pour 1



MALTITOL POUDRE



PROPRIÉTÉS

Alternative au sucre peu calorique, pouvoir sucrant de 85, supporte bien la chaleur.

APPLICATIONS

Habituelles du saccharose

DOSAGE

Remplacement 1 pour 1 du saccharose



GLYCÉRINE



PROPRIÉTÉS

Anticristallisant, plastifiant, stabilise l'activité de l'eau plus efficacement que le sorbitol dans les ganaches, goût frais, pouvoir sucrant 60.

APPLICATIONS

Ganaches, pâtes jaunes

DOSAGE

20 à 30g/kg soit 2 à 3% de la masse totale



SORBITOL POUDRE



PROPRIÉTÉS

Anticristallisant, permet de baisser en saveur sucrée (pouvoir sucrant de 50-60), résiste bien à la chaleur, stabilise l'activité de l'eau.

APPLICATIONS

Ganaches, garnitures, pâtes à tartiner, coulis

DOSAGE

20g/kg min. 2 à 3% de la masse totale



GALLIASORB



PROPRIÉTÉS

Forme liquide du sorbitol, anticristallisant, permet de baisser en saveur sucrée (pouvoir sucrant 50-60), résiste bien à la chaleur, stabilise l'activité de l'eau.

APPLICATIONS

Ganaches, garnitures, pâte d'amande, pralinés, gommes, guimauves, pâtes de fruit

DOSAGE

30g/kg min soit 3% min.



ISOMALT



PROPRIÉTÉS

Pouvoir sucrant de 40 à 60, donne du corps et du volume. Il reprend peu l'humidité, ne colore pas en-dessous de 185°C, est stable en milieu acide ou basique, aux enzymes. Facilite le travail des sucres cuits.

APPLICATIONS

Pièces décoratives en sucre

DOSAGE

1kg d'isomalt pour 100 à 200g d'eau



INULINE



PROPRIÉTÉS

Fibre de chicorée, apporte de la structure, permet de réduire les quantités de sucre et de matière grasse. Pouvoir sucrant de 30.

APPLICATIONS

Garnitures, ganaches, confiseries

DOSAGE

2 à 10% de la masse totale soit 20 à 100g/kg



Les basiques

LES BASIQUES

LAIT

Ingrédient de base du chocolat au lait et des pâtes à tartiner, le lait est disponible sous forme de **poudre**, de sa forme la plus pure à ses dérivés les plus techniques. Les produits laitiers en poudre permettent d'apporter un **goût lacté** et de la **texture** aux produits en garantissant une durée de conservation et une régularité optimales.

LAIT ÉCRÉMÉ 0% MG EN POUDRE



PROPRIÉTÉS

Apporte de l'extrait sec et un goût lacté.

APPLICATIONS

Ganaches, pâtes à tartiner, chocolat

DOSAGE

QS



LAIT ENTIER 26% MATIÈRE GRASSE



PROPRIÉTÉS

Apporte de l'extrait sec, et un goût lacté.

APPLICATIONS

Ganaches, pâtes à tartiner, chocolat

DOSAGE

QS



LES BASIQUES

ACIDES, BASES ET SELS

Un fruit très mûr ? Ou pas assez ?

La pectine et d'autres gélifiants sont sensibles à l'acidité et à la teneur en calcium de vos ingrédients. Ajuster ces paramètres en fonction des arrivages de fruits ou de fruits secs est parfois nécessaire pour obtenir une texture parfaite à chaque production.

Pour vous faciliter la vie, Louis François vous fournit également ces basiques du quotidien.

ACIDE CITRIQUE



PROPRIÉTÉS

Correcteur de pH, améliore la conservation, donne une saveur acide

APPLICATIONS

Toutes applications

DOSAGE

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



ACIDE MALIQUE



PROPRIÉTÉS

Correcteur de pH et donne une saveur acidulée

APPLICATIONS

Toutes applications

DOSAGE

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



ACIDE TARTRIQUE



PROPRIÉTÉS

Correcteur de pH, stabilise l'aspect, les couleurs et les saveurs, donne une saveur acide.

APPLICATIONS

Toutes applications

DOSAGE

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



CRÈME DE TARTRE



PROPRIÉTÉS

Accélère l'inversion du sucre lors de la cuisson, apporte un goût acidulé.

APPLICATIONS

Toutes applications

DOSAGE

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



CITRATE DE SOUDE



PROPRIÉTÉS

Correcteur d'acidité, remonte le pH.

APPLICATIONS

Toutes applications

DOSAGE

Réaliser une solution à 50% d'acide et d'eau et ajouter la solution jusqu'à atteindre le pH voulu.





Les spécialités

Nos spécialités permettent de répondre aux problématiques quotidiennes des artisans : reprise d'humidité des confiseries, technologie permettant de réaliser facilement des inserts liquides dans les chocolats... Des solutions testées et adoptées par les chefs.

Notre service recherche et développement continue de concevoir des solutions toujours plus innovantes pour permettre aux professionnels de réaliser leurs idées les plus créatives.

FRALASE



PROPRIÉTÉS
Enzyme permettant de transformer le saccharose en sucre inverti.

APPLICATIONS
Inserts liquides dans les chocolats (chocolat fourré à la menthe, à la liqueur...), pâte d'amande, fondants...

DOSAGE
0,15 à 0,45% soit 1,5 à 4,5 g/kg



NOUGASEC

PROPRIÉTÉS
Permet de limiter la reprise d'humidité des sucres cuits.

APPLICATIONS
Nougats durs, nougatines, sucres cuits

DOSAGE
5 à 10% soit 50 à 100 g/kg



BLANCS GALLIA STANDARD OU PLEIN AIR



PROPRIÉTÉS
Blancs d'œufs en poudre pasteurisés et stabilisés; permet de standardiser et améliorer la tenue et le foisonnement des blancs liquides. Permet de stabiliser la texture du produit, favorise l'élasticité et le moelleux. Existe en version Plein Air (à base de blanc d'œufs plein air).

APPLICATIONS
Confiseries aérées, meringue, nougat, etc.

DOSAGE
2 à 5% de la quantité de blancs liquides



OVOFREE MOUSSE



PROPRIÉTÉS
Alternative végétale au blanc d'œuf à base de protéines et fibres végétales. Permet de réaliser des confiseries aérées sans gélatine. Sans additif.

APPLICATIONS
Confiseries aérées, meringues

DOSAGE
10 à 30g/kg (selon application)



La palette des sens

La palette artistique Louis François. Des **ingrédients** soigneusement sélectionnés pour leur **couleur, saveur, arôme ou texture** qui vous permettront de sublimer vos desserts.

FRAMBOISE ÉCLATS



PROPRIÉTÉS
Éclats de framboise déshydratée, marquant visuel, apportent couleur et goût. Origine France.

APPLICATIONS
Chocolat, confiseries, ganaches, confiseries, guimauves,...

DOSAGE
1 à 4% - chocolat : 4%



FRAISE ÉCLATS



PROPRIÉTÉS
Éclats de fraise déshydratée, apportent couleur et goût.

APPLICATIONS
Ganaches, confiseries, guimauves

DOSAGE
1 à 4% - chocolat : 4%



BASILIC CISELÉ



PROPRIÉTÉS
Basilic déshydraté et ciselé, marquant visuel, apporte couleur et goût. Origine France.

APPLICATIONS
Ganaches, confiseries, guimauves

DOSAGE
0,3 à 1% - chocolat : 1%



MENTHE CISELÉE



PROPRIÉTÉS
Menthe verte déshydratée et ciselée, marquant visuel, apporte couleur et goût. Origine France.

APPLICATIONS
Ganaches, confiseries, guimauves.

DOSAGE
0,5 à 1% - chocolat : 1%



NOIX DE COCO RÂPÉE



PROPRIÉTÉS

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

APPLICATIONS

Confiseries et chocolats à la noix de coco, pralinés, décor, enrobage

DOSAGE

QS



LAIT DE COCO EN POUDRE



PROPRIÉTÉS

Apporte de l'extrait sec et un goût de noix de coco

APPLICATIONS

Confiseries et chocolats à la noix de coco

DOSAGE

QS



PÂTE DE NOIX DE COCO



PROPRIÉTÉS

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

APPLICATIONS

Confiseries ou chocolats à la noix de coco

DOSAGE

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



FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDI- TIONNE- MENT	DOSAGE	PAGE
LES PECTINES				
1616K	PECTINE JAUNE 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale ; 10 à 20g/kg de masse	8
1615A	PECTINE JAUNE 1 KG	12 X 1	1 à 2% de la masse totale ; 10 à 20g/kg de masse	8
10104	PECTINE JAUNE 150G	40 x 150 g	1 à 2% de la masse totale ; 10 à 20g/kg de masse	8
10149	PECTINE EXTRA SLOW SET 25KG	1 X 25	2,5 à 20g/kg de masse	8
10150	PECTINE EXTRA SLOW SET 1KG	12 X 1	2,5 à 20g/kg de masse	8
10180	PECTINE EXTRA SLOW SET 150G	40 x 150g	2,5 à 20g/kg de masse	8
1625K	PECTINE RAPID SET 25 KG	1 X 25	0,5 à 5% de la masse totale	8
1624A	PECTINE RAPID SET 1 KG	12 X 1	0,5 à 5% de la masse totale	8
10300	PECTINE RAPID SET 150 G	40 x 150g	0,5 à 5% de la masse totale	8
1631K	PECTINE 325NH95 25 KG	1 X 25	0,3 à 5% de la masse totale	9
1630A	PECTINE 325NH95 1 KG	12 X 1	0,3 à 5% de la masse totale	9
10099	PECTINE 325NH95 150 G	40 x 150g	0,3 à 5% de la masse totale	9
10307	PECTINE LM 20 KG	1 X 20	0,6 à 1,2% de la masse totale	9
10093	PECTINE LM 1 KG	12 X 1	0,6 à 1,2% de la masse totale	9
POUR GÉLIFIER				
131A	AGAR AGAR POUDRE 20Kg	1 X 20	0,5 à 40g/kg de masse	9
130A	AGAR AGAR 1 KG	12 X 1	0,5 à 40g/kg de masse	9
10038	AGAR AGAR POUDRE 150g	40 x 150g	0,5 à 40g/kg de masse	9
735H	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	9
732A	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 1 KG	12 X 1	1 à 2% de la masse totale	9

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDI- TIONNE- MENT	DOSAGE	PAGE
10132	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 150 G	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	9
10163	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	9
10178	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 1 KG	6 X 1	1 à 2% de la masse totale	9
10215	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 150 G	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	9
732P	GELATINE POISSON 200 BLOOM 25 KG	1 x 25	1 à 2% de la masse totale	9
10023	GELATINE POISSON 200 BLOOM 1 KG	12 x 1	1 à 2% de la masse totale	9
10025	GELATINE DE POISSON 200 BLOOM BOÎTE 150 G	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	9
10194	GELATINE POISSON KASHER 240 BLOOM 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	9
10197	GELATINE POIS- SON KASHER 240 BLOOM 1 KG	12 x 1	1 à 2% de la masse totale	9
10198	GELATINE POIS- SON KASHER 240 BLOOM 150 G	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	9
10046	CARRAGHENANE IOTA 25 KG	1 X 25	0,2 à 3% de la masse totale	10
10117	CARRAGHENANE IOTA 1 KG	6 X 1	0,2 à 3% de la masse totale	10
10042	CARRAGHENANE IOTA 150 G	40 x 150g	0,2 à 3% de la masse totale	10
POUR ÉPAISSIR				
1825F	GOMME XANTHANE 25 KG	1 X 25	0,2 à 0,5% de la masse totale	11

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDI- TIONNE- MENT	DOSAGE	PAGE
1821A	GOMME XANTHANE 1 KG	6 X 1	0,2 à 0,5% de la masse totale	11
10024	GOMME XANTHANE 80MESH 150 G	40 x 150g	0,2 à 0,5% de la masse totale	11
12715	SOUFLIX 20 KG	1 X 20	1 à 3% de la masse totale	11
1422A	SOUFLIX 1 KG	9 X 1	1 à 3% de la masse totale	11
10227	SOUFLIX 100 G	40 x 100g	1 à 3% de la masse totale	11
10284	FIPURE AGRUMES 15 KG	1 X 15	0,2 à 2% de la masse totale	11
10285	FIPURE AGRUMES 1 KG	9 x 1	0,2 à 2% de la masse totale	11
10294	FIPURE AGRUMES 150 G	40 x 150g	0,2 à 2% de la masse totale	11
10286	FIPURE LIN 15 KG	1 X 15	0,1 à 3% de la masse totale	11
10287	FIPURE LIN 1 KG	12 X 1	0,1 à 3% de la masse totale	11
10295	FIPURE LIN 150 G	40 x 150g	0,1 à 3% de la masse totale	11
786F	GOMME ARABIQUE 25 KG	1X25	Selon application	11
785A	GOMME ARABIQUE 1 KG	6X1	Selon application	11
10131	GOMME ARABIQUE 150G	40x150g	Selon application	11
1811I	GOMME LAQUE 1KG	12X1	Max 30% en solution	11
343J	CIRE DE CARNAUBA 1KG	12X1	1g/50mL d'alcool à plus de 80° en fonction de la machine	12

POUR ÉMULSIONNER				
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	11
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	11
10040	LECITHINE DE SOJA POUDRE 100 G	40 x 100g	0,1 à 0,3% de masse totale en boulangerie et biscuiterie ; 0,7% en cuisine	11
1243G	LECITHINE SOJA FLUIDE 25 KG	1 X 25	0,3 à 0,5% de masse totale	11

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDI- TIONNE- MENT	DOSAGE	PAGE
1241A	LECITHINE SOJA FLUIDE 1 KG	12 X 1	0,3 à 0,5% de masse totale	12
10111	LECITHINE TOURNESOL POUDRE 20 KG	1 X 20	0,1 à 0,3% de masse totale en boulangerie et biscui- terie ; 0,7% en cuisine	12
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	12
10116	LECITHINE TOURNESOL POUDRE 100 G	40 x 100g	0,1 à 0,3% de masse totale en boulangerie et biscuiterie ; 0,7% en cuisine	12
10063	LECITHINE TOURNESOL FLUIDE 25 KG	1 X 25	0,3 à 0,5% de masse totale	12
10062	LECITHINE TOURNESOL FLUIDE 1 KG	6 X 1	0,3 à 0,5% de masse totale	12
1352K	MONOSTEARATE GLYCEROL 25 KG	1 X 25	0,1 à 1% de la masse totale	13
1352A	MONOSTEARATE GLYCEROL 1 KG	9 X 1	0,1 à 1% de la masse totale	13
10055	MONOSTEARATE GLYCEROL 150 G	40 x 150g	0,1 à 1% de la masse totale	13

LES SUCRES TECHNIQUES				
747D	GLUCOSE PATIS- SIER DE 40 85kg	1 x 85	3 à 6% de la masse totale	14
10059	GLUCOSE PATIS- SIER DE 40 10 KG	1 X 10	3 à 6% de la masse totale	14
10139	GLUCOSE PATIS- SIER DE 40 1 KG	12 X 1	3 à 6% de la masse totale	14
1364D	GLUCOSE DESHYDRATE DE 40 25 KG	1 X 25	3 à 5% de la masse totale	14
1365H	GLUCOSE DESHY- DRATE DE 40 5 KG	5 X 5	3 à 5% de la masse totale	14
6120	GLUCOSE DESHYDRATE DE 40 1 KG	12 X 1	3 à 5% de la masse totale	14
641D	SIROP DE GLUCOSE DE60 85 KG	1 X 85	3 à 5% de la masse totale	14

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDI- TIONNE- MENT	DOSAGE	PAGE
1623	SIROP DE GLUCOSE DE60 10 KG	1 X 10	3 à 5% de la masse totale	14
10221	SIROP DE GLUCOSE DE60 1 KG	12 x 1	3 à 5% de la masse totale	14
330D	DEXTROSE 25 KG	1 X 25	2 à 5% de la masse totale	15
455B	DEXTROSE 5 KG	5 X 5	2 à 5% de la masse totale	15
450A	DEXTROSE 1 KG	6 X 1	2 à 5% de la masse totale	15
1400L	SUCRE INVERTI GALLIA 15 KG	1 X 15	Quantité Souhaitée	15
1401J	SUCRE INVERTI GALLIA 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	15
10216	TREHALOSE 20 KG	1 X 20	Quantité Souhaitée	15
10217	TREHALOSE 1 KG	6 X 1	Quantité Souhaitée	15
10217	SIROP D'ORGE MALTE 15 KG	1 x 15	3 à 5% de la masse totale	15
10036	EXTRAIT DE MALT 22,5 KG	1 x 22,5	2,5 à 4% de la masse totale	15
LES SUCRES BRUTS				
10188	SUCRE MUSCOVADO CLAIR 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	16
10219	SUCRE MUSCOVADO CLAIR 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	16
10210	SUCRE MUSCOVADO FONCE 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	16
10218	SUCRE MUSCOVADO FONCE 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	16
10211	SUCRE DE FLEUR DE COCO 5 KG	4 x 5	Quantité Souhaitée	16
10220	SUCRE DE FLEUR DE COCO 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	16
10283	SIROP D'ERABLE AMBRE 1L	8 X 1	Quantité Souhaitée	16

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDI- TIONNE- MENT	DOSAGE	PAGE
LES SUCRES SPÉCIAUX				
10097	SUCRE PETILLANT 1 KG	9 X 1	Quantité Souhaitée	17
6325	SUCRE VANILLINE 25 KG	1 X 25	Voir réglementation	17
1985A	SUCRE VANILLINE 1 KG	9 x 1	Voir réglementation	17
1952D	SORBITOL POUDRE 25 KG	1 X 25	2 à 5% de la masse totale	17
10181	SORBITOL POUDRE 5 KG	5 X 5	2 à 5% de la masse totale	17
1951A	SORBITOL POUDRE 1 KG	6 X 1	2 à 5% de la masse totale	17
10127	SORBITOL POUDRE 150 G	40 x 150g	2 à 5% de la masse totale	17
707F	GALLIASORB 25 KG	1 X 25	3 à 5% de la masse totale	17
705B	GALLIASORB 2,5 KG	12 X 2,5	3 à 5% de la masse totale	17
10006	MALTITOL POUDRE 25 KG	1 X 25	Remplacement 1 pour 1 du saccharose	18
10009	MALTITOL POUDRE 5 KG	5 X 5	Remplacement 1 pour 1 du saccharose	18
16500	ISOMALT 25 KG	1 X 25	1kg d'isomalt pour 100 à 200g d'eau	18
920	ISOMALT GALLIA 5 KG	5 X 5	1kg d'isomalt pour 100 à 200g d'eau	18
921	ISOMALT GALLIA 1 KG	6 X 1	1kg d'isomalt pour 100 à 200g d'eau	18
10165	INULINE 20 KG	1 X 20	2 à 5% de la masse totale	18
10167	INULINE 1 KG	12 X 1	2 à 5% de la masse totale	18
LES BASIQUES				
1221F	LAIT ECREME POUDRE 25KG	1 X 25	Selon application	19
1220A	LAIT ECREME POUDRE 1KG	6 X 1	Selon application	19
1226F	LAIT ECREME 26% MG 25 KG	1 X 25	Selon application	19
10200	LAIT ECREME 26% MG 1 KG	12 X 1	Selon application	19

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDI- TIONNE- MENT	DOSAGE	PAGE
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	20
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	20
10107	ACIDE CITRIQUE 150 G	40 X 150g	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	20
111F	ACIDE TAR- TRIQUE 25 KG	1 X 25	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	20
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	20
10105	ACIDE TARTRIQUE 150 G	40 X 150g	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	20
420G	CREME DE TARTRE 25 KG	1 X 25	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	20
421A	CREME DE TARTRE 1 KG	6 X 1	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	20
10140	CREME DE TARTRE 150G	40 x 150g	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	20
347F	CITRATE DE SOUDE 25 KG	1 X 25	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
10018	CITRATE DE SOUDE 1 KG	6 X 1	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
10049	CITRATE DE SOUDE 150 G	40 x 150g	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
10209	ACIDE MALIQUE 25 KG	1 X 25	Selon application	20
10228	ACIDE MALIQUE 1 KG	6 X 1	Selon application	20
10297	ACIDE MALIQUE 150 G	40 x 150g	Selon application	20
LES SPÉCIALITÉS				
1452F	NOUGASEC 25 KG	1 X 25	70 à 100g/kg de sucre mis en œuvre	22
1450B	NOUGASEC 1 KG	6 X 1	70 à 100g/kg de sucre mis en œuvre	22
10129	NOUGASEC 150G	40 x 150g	70 à 100g/kg de sucre mis en œuvre	22
250B	BLANC GALLIA CARTON 10 KG	12 X 1	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	22
251B	BLANC GALLIA 1 KG	9 X 1	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	22
10045	BLANC GALLIA 100G	40 x 100g	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	22

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDI- TIONNE- MENT	DOSAGE	PAGE
10232	BLANC PLEIN AIR GALLIA 10 KG	1 X 10	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	22
10231	BLANC PLEIN AIR GALLIA 1 KG	9 X 1	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	22
10329	OVOFREE MOUSSE 15 KG	1 X 15	1 à 3% de la masse totale	22
10330	OVOFREE MOUSSE 1 KG	9 X 1	1 à 3% de la masse totale	22
10331	OVOFREE MOUSSE 100 G	40 X 100 g	1 à 3% de la masse totale	22
650A	FRALASE 2 KG	12 x 2	0,15 à 0,45% de la masse totale	17
LA PALETTE DES SENS				
10356	ECLAT DE FRAMBOISE 400 G	6 X 400 G	Quantité Souhaitée	23
10354	ECLAT DE FRAISE MARA DES BOIS 400 G	6 X 400 G	Quantité Souhaitée	23
10357	BASILIC CISELE 100 G	6 X 100 G	Quantité Souhaitée	23
10358	MENTHE CISELEE 100 G	12 X 1	Quantité Souhaitée	23
1447C	NOIX DE COCO RÂPEE MEDIUM 11,34 KG	1 X 11,34	Quantité Souhaitée	24
1411C	NOIX DE COCO RÂPEE FINE 11,34 KG	1 X 11,34	Quantité Souhaitée	24
1402C	NOIX DE COCO RÂPEE FINE 2 KG	1 X 2	Quantité Souhaitée	24
1606C	PÂTE DE NOIX DE COCO 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	24
1960J	PÂTE DE NOIX DE COCO 1,5 KG	6 X 1,5	Quantité Souhaitée	24
1220K	LAIT DE COCO EN POUDRE 15 KG	1 X 15	Quantité Souhaitée	24
10096	LAIT DE COCO EN POUDRE 1 KG	9 X 1	Quantité Souhaitée	24



www.louisfrancois.com

58 rue de Lamirault
77090 Collégien
FRANCE

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



@louisfrancois_ingredients



@louisfrancois

ICONIQUE

DEPUIS 100 ANS

Un héritage
et un savoir-faire
100% français

