



LES INCONTOURNABLES

PARIS **LOUIS
FRANÇOIS**
1908





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.



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



SOMMAIRE

LES NOUVEAUTÉS	04	SUBSTITUTS, ÉDULCORANTS	14
LES PECTINES	06	LES SUCRANTS	
POUR GÉLIFIER	07	LAIT ET ŒUFS	15
LES TEXTURES		LES BASIQUES	
POUR ÉPAISSIR	08	ACIDES, BASES ET SELS	16
LES TEXTURES		LES BASIQUES	
POUR ÉMULSIONNER	10	POUR LES PÂTISSIERS	17
LES TEXTURES		LES SPÉCIALITÉS	
SUCRES TECHNIQUES	12	POUR LES GLACIERS	18
LES SUCRANTS		LES SPÉCIALITÉS	
SUCRES BRUTS	13	INDEX	18
LES SUCRANTS		FORMATION CONTACT	27

DÉFINITIONS



Végétal *



Thermoréversible



Utilisable à chaud



Thermorésistant



Résistant à la congélation



Utilisable à froid

* compatible avec les recettes végétales

INGRÉDIENTS NUTRITIONNELS

Apportent les nutriments nécessaires au fonctionnement de l'organisme (protéines, glucides, lipides, vitamines, etc).

ADDITIFS

Ingrédients utilisés dans un but fonctionnel qui n'apportent pas de nutriment. Classification par fonction en «E». Ils peuvent être naturels ou de synthèse.

Les nouveautés

Chez Louis François, chaque nouveau développement s'appuie sur **plus d'un siècle de savoir-faire**, allié à une **lecture fine des tendances de consommation**, des **besoins clients** et des **réalités du marché**.

OVOFREE MOUSSE



PROPRIÉTÉS

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

APPLICATIONS

Mousse chocolat, fruit, meringue française et italienne

DOSAGE

10 à 30g/kg de masse

OVOFREE DORURE



PROPRIÉTÉS

Dorure végétale permettant le remplacement de l'œuf.

APPLICATIONS

Dorure

DOSAGE

15% d'OvoFree Dorure et 85% d'eau

CREMEPAT CHAUD



PROPRIÉTÉS

Préparation pour crème pâtissière à chaud, sans additifs et stable à la congélation.

APPLICATIONS

Crème pâtissière, flan, mille-feuille, choux

DOSAGE

60 à 80g/kg

CREMEPAT FROID



PROPRIÉTÉS

Préparation pour crème pâtissière à froid, sans additifs et stable à la congélation.

APPLICATIONS

Crème pâtissière, flan, mille-feuille, choux

DOSAGE

350 à 400 g/kg

STAB PURE



PROPRIÉTÉS

Stabilisant pour crèmes glacées et sorbets sans additifs (uniquement à base de fibres végétales).

APPLICATIONS

Crème glacée et sorbet

DOSAGE

5 à 10g/kg de masse. Le dosage peut-être augmenté pour les glaces et sorbets acides ou contenant de l'alcool.

OVOFREE MACARON



PROPRIÉTÉS

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

APPLICATIONS

Coque de macaron

DOSAGE

10 à 20g/kg de masse

GEL SPHERE



PROPRIÉTÉS

Facilement dispersable dans l'eau ou purée de fruit. Prise rapide, donne un gel transparent, assez élastique.

APPLICATIONS

Sphère au cœur liquide et voile

DOSAGE

40 à 50 g / kg de masse.

GALLICHOCO



PROPRIÉTÉS

Substitution partielle de la poudre de cacao. Propriété colorante et exhausteur de goût.

APPLICATIONS

Génoise, pâte sucrée, coque de macaron, cake, sablés

DOSAGE

Jusqu'à 70% de la poudre de cacao

Les textures

LES TEXTURES PECTINES

D'origine **végétale**, les pectines sont des **fibres solubles** contenues dans certains fruits, en particulier les agrumes et les pommes. Ces fibres sont capables d'**absorber et de retenir l'eau**, permettant ainsi d'obtenir un large éventail de textures.

PECTINE JAUNE



PROPRIÉTÉS

Agit en milieux acides et sucrés (extrait sec > 75%), ne reprend pas en structure après mixage, thermorésistante, utilisation à chaud.

APPLICATIONS

Confiserie gélifiée, pâte de fruit

DOSAGE

10 à 20 g / kg de masse



PECTINE NH NAPPAGE



PROPRIÉTÉS

Pectine thermoréversible et résistante à la congélation. Idéale pour les nappages acides et très sucrés.

APPLICATIONS

Nappage, glaçage aux fruits

DOSAGE

8 à 12 g / kg de masse



PECTINE X58



PROPRIÉTÉS

Thermoréversible, reprend en structure après mixage, stable à la congélation.

APPLICATIONS

Nappage neutre ou peu sucré

DOSAGE

10 g / kg de masse



PECTINE 325NH95



PROPRIÉTÉS

Pectine gélifiant à partir de 35% d'extrait sec, en milieu acide et/ou calcique. Thermoréversible, reprend en structure après mixage, résiste à la congélation.

APPLICATIONS

Insert gélifié, confiture, préparation de fruits, coulis, dessert lacté

DOSAGE

3 à 50 g / kg de masse



PECTINE EXTRA SLOW SET



PROPRIÉTÉS

Gélifie à partir d'un extrait sec de 55% mais idéal à 60%, et à 65/69% pour les pâtes de fruits (quantités de sucre plus faibles que pour la pectine Jaune, Rapid ou Medium Rapid Set).

APPLICATIONS

Confiture, confiserie gélifiée

DOSAGE

2,5 à 20 g / kg de masse



LES TEXTURES POUR GÉLIFIER

Un gélifiant est un **agent de texture** qui permet de **stabiliser l'eau** (emprisonner) d'une préparation, en formant un **gel**. Il peut être d'origine **animale ou végétale**.

AGAR AGAR



PROPRIÉTÉS

Gel ferme et cassant, thermoréversible (90-95°C), ne reprend pas en structure après mixage. Ne tient pas à la congélation.

APPLICATIONS

Confiserie, pâtisserie, charcuterie, restauration

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. Ne reprend pas en structure après mixage ou foisonnement.

APPLICATIONS

Confiserie, pâtisserie, charcuterie, restauration

DOSAGE

10 à 20g/kg de masse



GÉLATINE PORCINE EN POUDRE, 200°BLOOM



PROPRIÉTÉS

Gélifiant donnant un gel souple, élastique, transparent qui fond en bouche à 37°C. Il ne reprend pas en structure après mixage, foisonnement.

APPLICATIONS

Confiserie, pâtisserie, charcuterie, restauration

DOSAGE

10 à 20g/kg de masse



GÉLATINE DE POISSON POUDRE, 200°BLOOM



PROPRIÉTÉS

Gélifiant donnant un gel souple, élastique, transparent qui fond en bouche à 37°C. Il ne reprend pas en structure après mixage, foisonnement.

APPLICATIONS

Confiserie, pâtisserie, charcuterie, restauration

DOSAGE

10 à 20g/kg de masse



CARRAGHÉNANE KAPPA PF



PROPRIÉTÉS
Gel ferme, cassant (similaire à l'agar), réagit avec les matières protéiques et le calcium, thermoréversible (60°C), ne reprend pas en structure après mixage.

APPLICATIONS Pâtisserie, confiserie, restauration, dessert lacté
DOSAGE 1 à 30 g / kg de masse

GÉLIFIANT VÉGÉTAL PF



PROPRIÉTÉS
Donne des gelées souples. Ne nécessite pas d'extrait sec minimal, résiste à la congélation, à l'acidité et à l'alcool. Sans phosphates.

APPLICATIONS Insert de gelée pour entremets, gelée à l'alcool
DOSAGE 10 à 20g/kg de masse

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 Dessert lacté, pâtisserie, confiserie, restauration
DOSAGE 1 à 30 g / kg de masse

FIPURE PSYLLIUM



PROPRIÉTÉS
Épaississant, gélifiant souvent utilisé dans les produits sans gluten.

APPLICATIONS Préparation sans gluten
DOSAGE 2 à 20g/kg de masse

LES TEXTURES POUR ÉPAISSIR

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

GOMME DE XANTHANE



PROPRIÉTÉS
Épaississant, stabilise les mousses, émulsions (sauces vinaigrettes, mayonnaise...), biscuits, etc. Pouvoir suspensoïde.

APPLICATIONS Biscuit, mousse, sauce, coulis
DOSAGE 2 à 5 g /kg de masse

GOMME DE CAROUBE



PROPRIÉTÉS
Épaississant souvent utilisé dans les mixes pour glaces, apporte de l'onctuosité, de la viscosité. Anticristallisant le plus efficace dans les glaces. Pouvoir suspensoïde qui permet une répartition homogène des inclusions.

APPLICATIONS Garniture, glace et sorbet
DOSAGE 3 à 20 g /kg de masse

SOUFLIX



PROPRIÉTÉS
Amidon modifié utilisable à froid, épaississant résistant au cisaillement, à la congélation, à l'acidité et à l'alcool.

APPLICATIONS Soufflé, sauce, crème, béchamel, etc.
DOSAGE 10 à 30 g / kg de masse

FIPURE AGRUME



PROPRIÉTÉS
Épaississant, apporte de l'onctuosité, anticristallisant, émulsifiant.

APPLICATIONS Glace, crémeux, garniture
DOSAGE 2 à 20g/kg de masse

FIPURE LIN



PROPRIÉTÉS
Épaississant, stabilisant, transparent.

APPLICATIONS
Glace, garniture, coulis, sauce

DOSAGE
2 à 10g/kg de masse



GALLIGUM GUAR (GOMME DE GUAR)



PROPRIÉTÉS
Épaississant, stabilisant, anticristallisant.

APPLICATIONS
Glace, crème, entremets, pâte jaune, produit sans gluten

DOSAGE
2 à 5g/kg de masse



GOMME ARABIQUE



PROPRIÉTÉS
Agent d'enrobage, apporte de la brillance, protège les fruits secs inclus dans les tablettes de chocolat.

APPLICATIONS
Dragée, confiserie, petit four, chocolat

DOSAGE
Selon application



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 :

- Apportent de **l'onctuosité**
- Favorisent le **foisonnement**
- Évitent que les constituants du mélange ne se séparent et **augmentent ainsi la durée de vie des préparations**

MONOSTÉARATE DE GLYCÉROL



PROPRIÉTÉS
Émulsifiant d'origine tournesol, homogénéise les pâtes, les glaces, améliore leur foisonnement.

APPLICATIONS
Glace et confiserie

DOSAGE
1 à 10 g/kg de masse



GALLIMOUSSE



PROPRIÉTÉS
Mélange d'émulsifiants, de protéines laitières et de matières grasses végétales, sans palme. Limite le déphasage des glaces riches en matières grasses, améliore leur foisonnement. Grande synergie avec le E471.

APPLICATIONS
Glace, mousse et autres préparations aérées type espuma

DOSAGE
40 à 100g/L de solution



LÉCITHINE DE SOJA/TOURNESOL LIQUIDE



PROPRIÉTÉS
Émulsifiant, antioxydant, fluidifie le chocolat, homogénéise les pâtes, lubrifiant (facilite le démoulage et la découpe, réduit l'émiettement), améliore le croustillant. Agit dès l'incorporation.

APPLICATIONS
Chocolaterie, pâtisserie (pâtes jaunes, gaufrettes...), confiserie, pâte à tartiner

DOSAGE
3 à 5 g / kg de masse



LÉCITHINE DE SOJA/TOURNESOL POUDRE



PROPRIÉTÉS
Les propriétés sont les mêmes que la lécithine fluide mais elle agit lorsqu'elle est chauffée.

APPLICATIONS
Glace, mousse et autres préparations aérées type espuma

DOSAGE
1 à 3g/kg de masse en boulangerie/pâtisserie
7g/L en cuisine





Les sucrants

Le sucre, saccharose, est bien connu pour la **saveur sucrée** qu'il développe, son rôle dans l'**équilibre des saveurs** et dans la **diffusion des arômes**. Il y a différents sucres : certains sont utilisés comme **agent de charge**, d'autres comme **anti-cristallisants** ou sont simplement choisis pour **réduire ou augmenter la saveur sucrée**.

LES SUCRANTS SUCRES TECHNIQUES

SIROP DE GLUCOSE DE 40 (SANS SULFITES)



PROPRIÉTÉS
Pouvoir sucrant plus faible que le sucre (environ 47), anti cristallisant, apporte du moelleux et de la coloration à la cuisson.

APPLICATIONS
Pâtisserie, biscuiterie, confiserie, etc

DOSAGE
30 à 60g/kg de masse



GLUCOSE DÉSHYDRATÉ DE40



PROPRIÉTÉS
Mêmes propriétés que le sirop de glucose liquide mais permet de limiter l'apport d'eau. Remplacement poids pour poids avec le sucre.

APPLICATIONS
Toutes applications

DOSAGE
20 à 50g/kg de masse



DEXTROSE



PROPRIÉTÉS
Forme la plus pure de glucose. Pouvoir sucrant de 75 plus faible que le sucre, donne une sensation de fraîcheur. Anticristallisant, favorise la fermentation, apporte du moelleux et de la couleur à la cuisson.

APPLICATIONS
Toutes applications

DOSAGE
20 à 50g/kg de masse



SUCRE INVERTI



PROPRIÉTÉS
Anticristallisant dans les glaces, dans les confiseries, améliore le moelleux, pouvoir sucrant de 130 plus important que le saccharose.

APPLICATIONS
Toutes applications

DOSAGE
QS



TRÉHALOSE



PROPRIÉTÉS
Issu du tapioca, origine Japon. Pouvoir sucrant de 38, anticristallisant, ne participe pas à la réaction de Maillard.

APPLICATIONS
Toutes applications

DOSAGE
QS



LES SUCRANTS SUCRES BRUTS

SUCRE MUSCOVADO LIGHT & DARK



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

APPLICATIONS
Habituelles du sucre

DOSAGE
QS



SUCRE ÉRABLE



PROPRIÉTÉS
100% naturel, apporte de nombreux oligoéléments et minéraux, non allergène, goût typique d'érable.

APPLICATIONS
Habituelles du sucre

DOSAGE
QS



Les basiques

Les basiques sont composées de 3 sous gammes :

- **Flocons, farines et amidons** : solutions fonctionnelles et naturelles pour améliorer la texture, la stabilité et la qualité nutritionnelle de vos produits.
- **Lait & Œuf** : ingrédients en poudre à base de lait et d'œuf pour apporter texture, foisonnement et régularité à vos recettes.
- **Acides, bases et sels** : permet d'ajuster le pH et d'enrichir vos préparations en minéraux comme le calcium pour garantir une gélification efficace et maîtriser nos solutions texturantes.

LES BASIQUES LAIT ET ŒUFS

BLANCS GALLIA STANDARD OU PLEIN AIR



PROPRIÉTÉS

Blancs sélectionnés, pasteurisés et stabilisés; permettent de standardiser et améliorer la tenue des blancs liquides.

APPLICATIONS

Préparation contenant des œufs en neige, meringue, nougat

DOSAGE

2 à 5 % de la quantité de blancs liquides



LAIT ÉCRÉMÉ POUDRE



PROPRIÉTÉS

Permet de reconstituer du lait écrémé, agent émulsifiant, foisonnant très utile dans les glaces

APPLICATIONS

Viennoiserie, brioche, biscuit, glace

DOSAGE

Selon application



LES SUCRANTS SUBSTITUTS ET ÉDULCORANTS

SORBITOL POUDRE



PROPRIÉTÉS

Stabilise l'eau, le moelleux, anticristallisant. Limite l'apport d'eau et résiste à la cuisson. Pouvoir sucrant 50-60.

APPLICATIONS

Pâte jaune, bonbon de chocolat

DOSAGE

20 à 50 g/kg de masse



GALLIASORB



PROPRIÉTÉS

Forme liquide du sorbitol. Anticristallisant, stabilise l'eau, le moelleux.

APPLICATIONS

Cake, pâte jaune, viennoiserie, bonbon de chocolat

DOSAGE

30 à 60 g/kg de masse



MALTITOL POUDRE



PROPRIÉTÉS

Alternative au sucre, saveur sucrée proche du sucre, supporte la chaleur.

APPLICATIONS

Habituelles du sucre

DOSAGE

Remplacement 1 pour 1 du sucre



ISOMALT



PROPRIÉTÉS

Saveur sucrée moins forte que le sucre, ne colore pas en-dessous de 185°C.

APPLICATIONS

Sucre décor

DOSAGE

1 kg d'isomalt pour 100 à 200 g d'eau



INULINE



PROPRIÉTÉS

Fibre de chicorée, apporte de l'extrait sec, de l'onctuosité, du corps, permet de réduire sucres et matières grasses. Pouvoir sucrant : 30.

APPLICATIONS

Toutes applications

DOSAGE

20 à 50g/kg de masse



Les spécialités

Notre gamme de spécialités regroupe des **solutions développées par nos équipes R&D** pour répondre aux **besoins techniques et créatifs** des pâtisseries, glaciers, boulangers, etc.
Ces produits sont pensés, notamment, pour **faciliter la mise en œuvre et garantir la régularité des résultats**.

LES SPÉCIALITÉS POUR LES PÂTISSIERS

CHANTIFIX



PROPRIÉTÉS
D'origine végétale, permet de stabiliser les crèmes préparées.

APPLICATIONS
Chantilly, crème fouettée

DOSAGE
5 à 20 g / litre de crème

NOUGASEC

PROPRIÉTÉS
Supprime la reprise d'humidité, prolonge la conservation des sucres cuits. Contient du lactose.

APPLICATIONS
Nougat, nougatine, praline

DOSAGE
70 à 100 g / kg de sucre mis en œuvre

BAKING POWDER



PROPRIÉTÉS
Permet la levée des pâtes sans laisser de résidus alcalins. Elle existe aussi en version sans gluten et sans phosphates.

APPLICATIONS
Pâte jaune, bûche de Noël

DOSAGE
15 à 25 g / kg de farine

LES BASIQUES ACIDES, BASES ET SELS

ACIDE ASCORBIQUE



PROPRIÉTÉS
Antioxydant, augmente la tolérance et l'élasticité des pâtes, renforce le réseau glutinique.

APPLICATIONS
Boulangerie, jus de fruits, cuisson des légumes et des fruits, confiserie

DOSAGE
0,2 à 0,5 g / kg de masse

ACIDE CITRIQUE



PROPRIÉTÉS
Correcteur d'acidité : diminue le pH, améliore la conservation, donne une saveur acide. Peut aider à préserver les couleurs et le goût des fruits.

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 d'acidité : diminue le pH, améliore la conservation, donne une saveur acide. Peut aider à préserver les couleurs et le goût des fruits.

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.

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

BICARBONATE DE SOUDE



PROPRIÉTÉS
Permet d'augmenter le pH, dégage du gaz au contact de l'eau.

APPLICATIONS
Biscuit, poudre à lever, sel effervescent

DOSAGE
Selon application

LES SPÉCIALITÉS POUR LES GLACIERS

SUPER NEUTROSE



PROPRIÉTÉS

Stabilisant pour sorbets : anticristallisant, améliore le velouté, l'onctuosité, la conservation dans le temps des sorbets.

APPLICATIONS

Sorbet, glace peu foisonnée

DOSAGE

0.3 à 0.5%
Le dosage peut-être augmenté pour les glaces et sorbets acides ou contenant de l'alcool.



STAB 2000



PROPRIÉTÉS

Stabilisant pour glaces contenant de la matière grasse, anti cristallisant, améliore le velouté, l'onctuosité, facilite le foisonnement.

APPLICATIONS

Crème glacée, sorbet contenant de la matière grasse (ex : chocolat, noix de coco...).

DOSAGE

0.3 à 0.5%
Le dosage peut-être augmenté pour les glaces et sorbets acides ou contenant de l'alcool.



FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
LES NOUVEAUTÉS				
10311	GEL SPHERE 1 KG	6 X 1	4 à 5% de la masse totale	4
10312	GEL SPHERE 150 G	40 X 150g	4 à 5% de la masse totale	4
10316	GALLICHOCO 25 KG	1 X 25	Jusqu'à 70% de la poudre de cacao	4
10327	GALLICHOCO 5 KG	5 X 5	Jusqu'à 70% de la poudre de cacao	4
10318	GALLICHOCO 150 G	40 X 150 g	Jusqu'à 70% de la poudre de cacao	4
10324	STAB PURE 10 KG	1 X 10	0,5 à 1% de la masse totale	4
10325	STAB PURE 1 KG	6 X 1	0,5 à 1% de la masse totale	4
10326	STAB PURE 150 G	40 X 150 g	0,5 à 1% de la masse totale	4
10319	OVOFREE MACARON 15 KG	1 X 15	1 à 2% de la masse totale	4
10320	OVOFREE MACARON 1 KG	9 X 1	1 à 2% de la masse totale	4
10321	OVOFREE MACARON 100 G	40 X 100 g	1 à 2% de la masse totale	4
10329	OVOFREE MOUSSE 15 KG	1 X 15	1 à 3% de la masse totale	5
10330	OVOFREE MOUSSE 1 KG	9 X 1	1 à 3% de la masse totale	5
10331	OVOFREE MOUSSE 100 G	40 X 100 g	1 à 3% de la masse totale	5

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
10341	OVOFREE DORURE 20 KG	1 X 20	15% d'OvoFree Dorure et 85% d'eau	5
10342	OVOFREE DORURE 1 KG	6 X 1	15% d'OvoFree Dorure et 85% d'eau	5
10344	CREMEPAT CHAUD	1 x 25	6 à 8% de la masse totale	5
10346	CREMEPAT CHAUD	5 x 5	6 à 8% de la masse totale	5
10345	CREMEPAT FROID	1 x 25	35 à 40% de la masse totale	5
10347	CREMEPAT FROID	5 x 5	35 à 40% de la masse totale	5

LES TEXTURES

PECTINES

1616K	PECTINE JAUNE 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	6
1615A	PECTINE JAUNE 1 KG	12 x 1	1 à 2% de la masse totale	6
10104	PECTINE JAUNE 150G	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	6
1623K	PECTINE NH NAPPAGE 25 KG	1 X 25	0,8 à 1,2% de la masse totale	6
1622A	PECTINE NH NAPPAGE 1 KG	12 x 1	0,8 à 1,2% de la masse totale	6
10037	PECTINE NH NAPPAGE	40 x 150g	0,8 à 1,2% de la masse totale	6
1629K	PECTINE X58 25 KG	1 X 25	1 à 1,5% de la masse totale	6
1628A	PECTINE X58 1 KG	12 X 1	1 à 1,5% de la masse totale	6
10128	PECTINE X58 150G	40 x 150g	1 à 1,5% de la masse totale	6
1631K	PECTINE 325NH95 25 KG	1 X 25	0,3 à 5% de la masse totale	6
1630A	PECTINE 325NH95 1 KG	12 x 1	0,3 à 5% de la masse totale	6
10099	PECTINE 325NH95 150 G	40 x 150g	0,3 à 5% de la masse totale	6
10149	PECTINE EXTRA SLOW SET 25 KG	1 X 25	0,25 à 2% de la masse totale	7
10150	PECTINE EXTRA SLOW SET 1 KG	12 x 1	0,25 à 2% de la masse totale	7
10180	PECTINE EXTRA SLOW SET 150 G	40 x 150g	0,25 à 2% de la masse totale	7

POUR GÉLIFIER

131A	AGAR AGAR 20 KG	1 X 20	0,5 à 40g/kg de masse	7
130A	AGAR AGAR 1 KG	6 X 1	0,5 à 40g/kg de masse	7
10038	AGAR AGAR 150 G	40 x 150g	0,5 à 40g/kg de masse	7
735H	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	7

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
732A	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 1 KG	12 X 1	1 à 2% de la masse totale	7
10132	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 150 G	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	7
10163	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	7
10178	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 1 KG	6 X 1	1 à 2% de la masse totale	7
10215	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 150 G	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	7
732P	GELATINE POISSON 200 BLOOM 25 KG	1 x 25	1 à 2% de la masse totale	7
10023	GELATINE POISSON 200 BLOOM 1 KG	12 x 1	1 à 2% de la masse totale	7
10025	GELATINE POISSON 200 BLOOM 1 KG	12 x 1	1 à 2% de la masse totale	7
10025	GELATINE DE POIS- SON 200 BLOOM BOÎTE 150 G	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	7
10194	GELATINE POIS- SON KASHER 240 BLOOM 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	7
10197	GELATINE POIS- SON KASHER 240 BLOOM 1 KG	12 x 1	1 à 2% de la masse totale	7
10198	GELATINE POIS- SON KASHER 240 BLOOM 150 G	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	7
10241	CARRAGHENANE KAPPA PF 25 KG	1 X 25	0,2 à 1 % de la masse totale	8
10240	CARRAGHENANE KAPPA PF 1 KG	6 X 1	0,2 à 1 % de la masse totale	8
10242	CARRAGHENANES KAPPA PF E407 150 G	40 x 150g	0,2 à 1 % de la masse totale	8
10046	CARRAGHENANE IOTA 25 KG	1 x 25	0,2 à 3% de la masse totale	8
10117	CARRAGHENANE IOTA 1 KG	6 X 1	0,2 à 3% de la masse totale	8
10042	CARRAGHENANE IOTA 150 G	40 x 150g	0,2 à 3% de la masse totale	8
141F	ALGINATE GF150 25 KG	1 X 25	0,5 à 1% de la masse totale	8

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
140A	ALGINATE GF150 1 KG	6 X 1	0,5 à 1% de la masse totale	8
10133	ALGINATE GF150 150 G	40 x 150g	0,5 à 1% de la masse totale	8
10288	FIPURE PSYLLIUM 25 KG	1 X 25	0,2 à 2% de la masse totale	8
10289	FIPURE PSYLLIUM 1 KG	12 x 1	0,2 à 2% de la masse totale	8
10296	FIPURE PSYLLIUM 150 G	40 x 150g	0,2 à 2% de la masse totale	8
10308	GELIFIANT VEGETAL PF 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	8
10243	GELIFIANT VEGETAL PF 1 KG	12 X 1	1 à 2% de la masse totale	8
10244	GELIFIANT VEGETAL PF 150 G	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	8
POUR ÉPAISSIR				
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 80MESH 150 G	40 x 150g	0,2 à 0,5% de la masse totale	9
794F	GOMME CAROUBE 25 KG	1 X 25	0,3 à 2% de la masse totale	9
793A	GOMME CAROUBE 1 KG	12 x 1	0,3 à 2% de la masse totale	9
10130	GOMME CAROUBE 150 G	40 x 150g	0,3 à 2% de la masse totale	9
12715	SOUFLIX 20 KG	1 X 20	1 à 3% de la masse totale	9
1422A	SOUFLIX 1 KG	9 X 1	1 à 3% de la masse totale	9
10227	SOUFLIX 100 G	40 x 100g	1 à 3% de la masse totale	9
10284	FIPURE AGRUMES 15 KG	1 X 15	0,2 à 2% de la masse totale	9
10285	FIPURE AGRUMES 1 KG	9 x 1	0,2 à 2% de la masse totale	9
10294	FIPURE AGRUMES 150 G	40 x 150g	0,2 à 2% de la masse totale	9
10286	FIPURE LIN 15 KG	1 X 15	0,1 à 3% de la masse totale	10
10287	FIPURE LIN 1 KG	12 X 1	0,1 à 3% de la masse totale	10
10295	FIPURE LIN 150 G	40 x 150g	0,1 à 3% de la masse totale	10
720G	GALLIGUM GUAR 25 KG	1 X 25	0,2 à 0,5% de la masse totale	10

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
720A	GALLIGUM GUAR 1 KG	12 X 1	0,2 à 0,5% de la masse totale	10
10301	GALLIGUM GUAR 150 G	40 x 150g	0,2 à 0,5% de la masse totale	10
786F	GOMME ARABIQUE 25 KG	1X25	Selon application	10
785A	GOMME ARABIQUE 1 KG	6 X1	Selon application	10
10131	GOMME ARABIQUE 150G	40 x150g	Selon application	10
POUR ÉMULSIONNER				
1247K	LECITHINE SOJA POUDRE 20 KG	1 x 20	0,1 à 0,3% de masse totale en boulange- rie 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 boulange- rie 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 boulange- rie 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
1241A	LECITHINE SOJA FLUIDE 1 KG	12 X 1	0,3 à 0,5% de masse totale	11
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	11
10112	LECITHINE TOURNESOL POUDRE 1 KG	9 X 1	0,1 à 0,3% de masse totale en boulange- rie et biscuiterie ; 0,7% en cuisine	11
10116	LECITHINE TOURNESOL POUDRE 100 G	40 x 100g	0,1 à 0,3% de masse totale en boulange- rie et biscuiterie ; 0,7% en cuisine	11
10063	LECITHINE TOURNESOL FLUIDE 25 KG	1 X 25	0,3 à 0,5% de masse totale	11
10062	LECITHINE TOURNESOL FLUIDE 1 KG	6 X 1	0,3 à 0,5% de masse totale	11
722H	GALLIMOUSSE 25 KG	1 X 25	6 à 10% de la quantité de liquide	11
723A	GALLIMOUSSE 1 KG	9 X 1	6 à 10% de la quantité de liquide	11
1352K	MONOSTEARATE GLYCEROL 25 KG	1 X 25	0,1 à 1% de la masse totale	11
1352A	MONOSTEARATE GLYCEROL 1 KG	9 X 1	0,1 à 1% de la masse totale	11
10055	MONOSTEARATE GLYCEROL 150 G	40 x 150g	0,1 à 1% de la masse totale	11

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
LES SUCRANTS				
SUCRES TECHNIQUES				
747D	GLUCOSE PATIS- SIER DE 40 85kg	1 x 85	3 à 6% de la masse totale	12
10059	GLUCOSE PATIS- SIER DE 40 10 KG	1 X 10	3 à 6% de la masse totale	12
10139	GLUCOSE PATIS- SIER DE 40 1 KG	12 X 1	3 à 6% de la masse totale	12
1364D	GLUCOSE DESHY- DRATE DE 40 25 KG	1 X 25	3 à 5% de la masse totale	12
1365H	GLUCOSE DESHY- DRATE DE 40 5 KG	5 X 5	3 à 5% de la masse totale	12
6120	GLUCOSE DESHY- DRATE DE 40 1 KG	12 X 1	3 à 5% de la masse totale	12
330D	DEXTROSE 25 KG	1 X 25	2 à 5% de la masse totale	13
455B	DEXTROSE 5 KG	5 X 5	2 à 5% de la masse totale	13
450A	DEXTROSE 1 KG	6 X 1	2 à 5% de la masse totale	13
1400L	SUCRE INVERTI GALLIA 15 KG	1 X 15	Quantité Souhaitée	13
1401J	SUCRE INVERTI GALLIA 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	13
10216	TREHALOSE 20 KG	1 X 20	Quantité Souhaitée	13
10217	TREHALOSE 1 KG	6 X 1	Quantité Souhaitée	13
SUCRES BRUTS				
10188	SUCRE MUSCOVA- DO CLAIR 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	13
10219	SUCRE MUSCOVA- DO CLAIR 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	13
10210	SUCRE MUSCOVA- DO FONCE 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	13
10218	SUCRE MUSCOVA- DO FONCE 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	13
812C	SUCRE ERABLE N°2 9 KG	1 X 9	Quantité Souhaitée	13
10114	SUCRE ERABLE N°2 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	13

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
SUBSTITUTS ET ÉDULCORANTS				
1952D	SORBITOL POUDRE 25 KG	1 X 25	2 à 5% de la masse totale	14
10181	SORBITOL POUDRE 5 KG	5 X 5	2 à 5% de la masse totale	14
1951A	SORBITOL POUDRE 1 KG	6 X 1	2 à 5% de la masse totale	14
10127	SORBITOL POUDRE 150 G	40 x 150g	2 à 5% de la masse totale	14
707F	GALLIASORB 25 KG	1 X 25	3 à 5% de la masse totale	14
705B	GALLIASORB 2,5 KG	12 X 2,5	3 à 5% de la masse totale	14
10006	MALTITOL POUDRE 25 KG	1 X 25	Remplacement 1 pour 1 du saccharose	14
10009	MALTITOL POUDRE 5 KG	5 X 5	Remplacement 1 pour 1 du saccharose	14
16500	ISOMALT 25 KG	1 X 25	1kg d'isomalt pour 100 à 200g d'eau	14
920	ISOMALT GALLIA 5 KG	5 X 5	1kg d'isomalt pour 100 à 200g d'eau	14
921	ISOMALT GALLIA 1 KG	6 X 1	1kg d'isomalt pour 100 à 200g d'eau	14
10165	INULINE 20 KG	1 X 20	2 à 5% de la masse totale	14
10167	INULINE 1 KG	12 X 1	2 à 5% de la masse totale	14
LES BASIQUES				
LAIT ET ŒUFS				
250B	BLANC GALLIA CARTON 10 KG	12 X 1	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	15
251B	BLANC GALLIA 1 KG	9 X 1	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	15
10045	BLANC GALLIA 100G	40 x 100g	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	15
10232	BLANC PLEIN AIR GALLIA 10 KG	1 X 10	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	15
10231	BLANC PLEIN AIR GALLIA 1 KG	9 X 1	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	15
1221F	LAIT ECREME POUDRE 25KG	1 X 25	Selon application	15
1220A	LAIT ECREME POUDRE 1KG	6 X 1	Selon application	15
ACIDES, BASES ET SELS				
101P	ACIDE ASCOR- BIQUE 25 KG	1 X 25	0,02 à 0,05% de la masse totale	16
100A	ACIDE ASCORBIQUE 1 KG	12 X 1	0,02 à 0,05% de la masse totale	16

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
10184	ACIDE ASCOR- BIQUE 150 G	40 x 150g	0,02 à 0,05% de la masse totale	16
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	16
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	16
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	16
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	16
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	16
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	16
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	16
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	16
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	16
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	16
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	16
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	16
241F	BICARBONATE DE SOUDE 25 KG	1 X 25	Selon application	16
240B	BICARBONATE DE SOUDE 1 KG	12 X 1	Selon application	16
10108	BICARBONATE DE SOUDE 150 G	40 x 150g	Selon application	16

FAMILLE/ CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
LES SPÉCIALITÉS				
POUR LES PÂTISSIERS				
336F	CHANTIFIX 25 KG	1 X 25	5 à 20g/L de crème	17
335A	CHANTIFIX 1 KG	6 X 1	5 à 20g/L de crème	17
10106	CHANTIFIX 150 G	40 x 150g	5 à 20g/L de crème	17
1452F	NOUGASEC 25 KG	1 X 25	70 à 100g/kg de sucre mis en œuvre	17
1450B	NOUGASEC 1 KG	6 X 1	70 à 100g/kg de sucre mis en œuvre	17
10129	NOUGASEC 150G	40 x 150g	70 à 100g/kg de sucre mis en œuvre	17
10168	BAKING POWDER SANS GLUTEN 25 KG	1 X 25	15 à 25g/kg de farine	17
10169	BAKING POWDER SANS GLUTEN 1 KG	12 X 1	15 à 25g/kg de farine	17
212F	BAKING POWDER SAC 25 KG	1 X 25	15 à 25g/kg de farine	17
210B	BAKING POWDER 1 KG	12 X 1	15 à 25g/kg de farine	17
10298	BAKING POWDER 150 G	40 x 150g	15 à 25g/kg de farine	17
10234	BAKING POWDER PF 25 KG	1 X 25	15 à 25g/kg de farine	17
10239	BAKING POWDER PF 1 KG	12 X 1	15 à 25g/kg de farine	17
POUR LES GLACIERS				
1970K	STAB 2000 10 KG	1 x 10	0,3 à 0,5% de la masse totale	18
1971A	STAB 2000 1 KG	12 X 1	0,3 à 0,5% de la masse totale	18
10125	STAB 2000 150 G	40 x 150g	0,3 à 0,5% de la masse totale	18
1991H	SUPER NEUTROSE 10 KG	1 x 10	0,3 à 0,5% de la masse totale	18
1990B	SUPER NEUTROSE 1 KG	12 X 1	0,3 à 0,5% de la masse totale	18
10126	SUPER NEUTROSE 150 G	40 x 150g	0,3 à 0,5% de la masse totale	18

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.



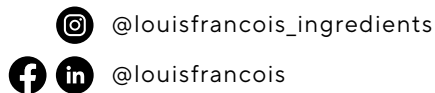
La certification qualité a été délivrée par AFNOR Certification
au titre de la catégorie d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION



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

