

Au a pendant 1 minute le fromage blanc, la crème et l'eau, à vitesse moyenne, puis ajouter la préparation pour Cheesecake alsa Professionnel et battre à nouveau 1 minute à vitesse moyenne. Couler dans le cadre et lisser.

Mon guide des desserts

PLAN ALIMENTAIRE

**Célébrez l'hiver
avec alsa Professionnel !**

Ce guide des desserts a été conçu pour vous accompagner dans l'élaboration de vos menus. Vous y trouverez toutes les suggestions et recettes selon les temps forts de l'année.

- Lait demi-écrémé
- Crème
- Fromage blanc
- Préparation alsa Professionnel

Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes sur www.condifa.fr



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue la Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr



Découvrez ici
les autres guides
des desserts :

Composez votre menu avec les desserts de votre choix selon les recommandations nutrition du GEMRCN*. L'ensemble des recettes proposées sont réalisées avec les desserts à préparer alsa Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



Verrines façon Banoffee



Verrines façon Forêt-Noire



Mousse Café façon Cappuccino
Maxi 3/20



Verrine Ardechoise Choco Marron



Entremets façon Opéra
Maxi 3/20



DESSERT DU MONDE



Riz au lait Coco & Mangue façon thai
Maxi 3/20



Flan Pâtissier au Chocolat et Pop-corn
Maxi 4/20



Gratin de Fruits aux Abricots, Thym & Miel



Cœur coulant Chocolat et Framboise
Maxi 3/20



Crème Brûlée Bio à la Pistache
Maxi 3/20



Finger Mousse Pistache & Fondant au Chocolat
Maxi 3/20



Verrines Mousse Praliné et Ananas



Tartelettes Crème Brûlée
Maxi 3/20



Crème Dessert au Chocolat Liégeois



Tiramisu Caramel & Sel de Guérande
Maxi 3/20



Verrine Mousse Caramel Beurre Salé et Compotée Pomme & Crumble



Les recettes ont été élaborées par une diététicienne nutritionniste. La fréquence d'apparition des recettes proposées est libre, sauf indications. Les fréquences recommandées du GEMRCN veillent à la qualité des menus servis en restauration collective. Il s'agit d'un contrôle des fréquences de service de plats sur 20 repas consécutifs.

Maxi 4/20 : Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides.

Maxi 3/20 : Desserts contenant plus de 15 % de lipides.

Mini 6/20 : Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion.

Libre : Desserts non soumis à des critères nutritionnels, c'est à dire que leur fréquence de service est libre.

Dessert végétarien



Dessert biologique



Au batteur, méla pendant 1 minut le fromage blanc, et l'eau, à vitesse

Composez votre menu avec les desserts de votre choix selon les recommandations nutrition du GEMRCN*. L'ensemble des recettes proposées sont réalisées avec les desserts à préparer alsa Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



**Cheesecake
aux Agrumes**
Maxi 3/20



**Tiramisu Poire
Orange et Pain
d'Epices**
Maxi 4/20



**Mousse au
Chocolat façon
Orangette**



**Clafoutis
Poire Amande**



**Finger à la
Mousse Pistache
sur Fondant au
Chocolat**
Maxi 3/20



NOUVEL AN CHINOIS



**Panna Cotta au
Lait de Coco**



**Entremets
Speculoos**



**Verrines façon
Belle-Hélène**



**Brownie sauce
Caramel au
Beurre Salé**
Maxi 4/20



Ile Flottante
Maxi 4/20



**Verrines façon
Mont-Blanc**
Maxi 4/20



**Crème
Renversée Bio
au Caramel**
Mini 6/20



**Panna Cotta
au Caramel**
Maxi 4/20



**Entremets
Coco & Choco
Croquant**



**Verrines
Framboise
Litchi Coco**



**Crème Dessert
à la Vanille et
aux éclats de
Cookies**



Les recettes ont été élaborées par une diététicienne nutritionniste. La fréquence d'apparition des recettes proposées est libre, sauf indications. Les fréquences recommandées du GEMRCN veillent à la qualité des menus servis en restauration collective. Il s'agit d'un contrôle des fréquences de service de plats sur 20 repas consécutifs.

Maxi 4/20 : Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides.

Maxi 3/20 : Desserts contenant plus de 15 % de lipides.

Mini 6/20 : Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion.

Libre : Desserts non soumis à des critères nutritionnels, c'est à dire que leur fréquence de service est libre.

Dessert végétarien



Dessert biologique



Composez votre menu avec les desserts de votre choix selon les recommandations nutrition du GEMRCN*. L'ensemble des recettes proposées sont réalisées avec les desserts à préparer alsa Professionnel. Pour les retrouver, flashez les QR codes.



**Verrines
Mousse
Pistache &
Crème au
Chocolat**



**Pot de Crème
à la Vanille
Bourbon &
Chocolat**
Maxi 3/20



**Duo de Crèmes
Dessert Vanille
et Chocolat**



**Tiramisu
au Café**
Maxi 3/20



**Flognarde aux
Pommes**



PRINTEMPS

**Verrines Crème
à la Vanille &
Mousse à la
Fraise**



**Paris Brest à la
Mousse Praliné**
Maxi 3/20



**Crème Dessert
au Chocolat et
à la Banane**



**Crème Dessert
au Chocolat et
à la Banane**



**Verrines
Cheesecake
Citron**



**Finger à la
Mousse
Pistache sur
Financier à la
Framboise**



**Verrine Mousse
Caramel
Beurre Salé
et Compotée
Pomme &
Crumble**



**Brookie Poire
Choco**



**Flan Pâtissier
au Chocolat
façon Cookie**



**Crème Dessert
au Caramel et
au Pop-corn**
Maxi 4/20



**Mousse au
Chocolat Gour-
mande Bio et
Marmelade de
Clémentines**
Maxi 3/20



Les recettes ont été élaborées par une diététicienne nutritionniste.
La fréquence d'apparition des recettes proposées est libre, sauf indications.
Les fréquences recommandées du GEMRCN veillent à la qualité des menus servis en restauration collective. Il s'agit d'un contrôle des fréquences de service de plats sur 20 repas consécutifs.

Maxi 4/20 : Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides.

Maxi 3/20 : Desserts contenant plus de 15 % de lipides.

Mini 6/20 : Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion.

Libre : Desserts non soumis à des critères nutritionnels, c'est à dire que leur fréquence de service est libre.

Dessert végétarien



Dessert biologique

