

Le dessert

Un indispensable qui se réinvente



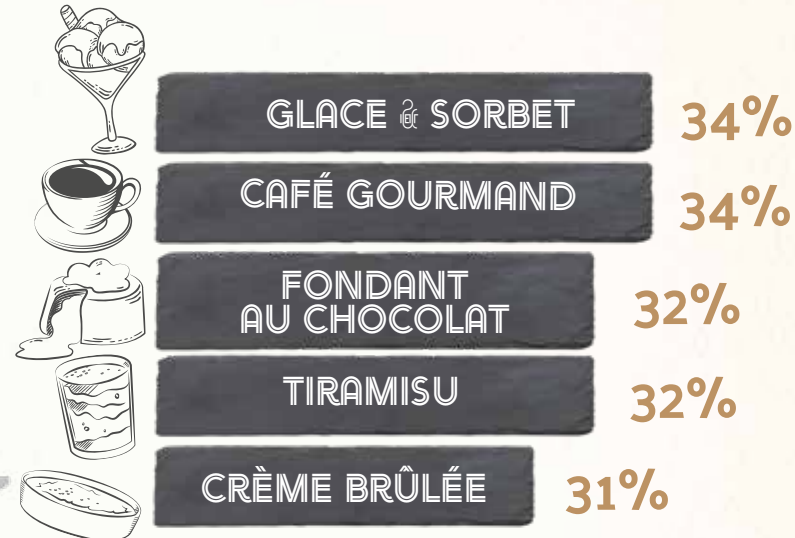
LES TENDANCES

LES OPPORTUNITÉS À SAISIR

Les français sont gourmands et adeptes de plaisirs sucrés.
89% d'entre eux consomment des desserts, en moyenne 3 fois par semaine hors de leur domicile. Tendance qui perdure avec les jeunes générations de 18 à 24 ans, véritables becs sucrés.

Mais l'inflation impacte leur pouvoir d'achat. Pour que le dessert reste cet indispensable plaisir déculpabilisé, il se ré-invente pour répondre à leurs attentes générationnelles et financières.

TOP 5 DES DESSERTS EN RESTAURATION



Parmi la liste des desserts les plus consommés à l'extérieur - Les desserts préférés des français 2022 - Chd Expert

LES ATTENTES DES FRANÇAIS

Transparence
avec des **produits
locaux**

Une **expérience
à partager** à leur
communauté

Desserts **premium, revisités
et personnalisés**

**Pour les restaurateurs, les avant-produits
sont une solution optimale pour :**

Continuer
à **créer ses
desserts** en se
libérant du temps
de fabrication

Garder une
longueur d'avance
sur le rapport qualité-prix
et l'expérience client

Mieux piloter
son mix d'achat
et reconstruire ses
niveaux de marge

**Découvrez dans ce cahier des idées et des recettes
pour maximiser vos tickets moyens et vos marges sur le sucré.**

LE DESSERT REVISITÉ ET PREMIUMISÉ

Revisitez les grands classiques en desserts innovants et gourmands ! Apportez une touche finale au travers d'associations de saveurs et de formes originales : expérience client garantie !

Les desserts préférés des français 2022 - Chd Expert



LE CAFÉ GOURMAND

Le compromis sucré qui plaît ! avec un taux de prise de 26% (+52% versus 2019). Plus de choix à faire entre plaisir sucré et satiété et moins d'arbitrage économique, d'autant plus qu'il peut se partager.

Les desserts préférés des français 2022 - Chd Expert



LE DESSERT RÉCONFORTANT

34 % des consommateurs français déclarent que la nostalgie (comme les saveurs de leur passé ou les recettes familiales) rend un produit alimentaire particulièrement gourmand.

Callebaut x WGSN Consumer Survey, 2025



TIRAMISU Noisette façon Bueno

POUR 12 VERRINES



LES INDISPENSABLES :



Cookies ancel



Crèmeux Noisette façon Bueno ancel

RÉALISATION

Crumble cacao

- 125 g de **Cookies ancel**
- 50 g de beurre
- 10 g de cacao en poudre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 1,5 cm d'épaisseur puis cuire environ 10 minutes à 180°C en four ventilé ou 15 minutes en four à sole. Laisser refroidir complètement.

Crème pour Tiramisu

- 250 g de mascarpone
- 50 g de cassonade
- 60 g de jaunes d'œufs
- 5 cl de liqueur Amaretto
- 90 g blancs d'œufs

Mélanger le mascarpone avec la cassonade, les jaunes d'œufs et la liqueur. Monter les blancs en neige puis les incorporer progressivement au premier mélange.

Crèmeux Noisette façon Bueno

- 400 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

MONTAGE ET FINITION

Dresser de la crème pour Tiramisu dans le fond des verrines, puis déposer du crumble cacao sur la crème. À la poche, déposer du crèmeux noisette façon Bueno puis recommencer les opérations jusqu'au remplissage des verrines. Saupoudrer d'un voile de cacao puis parsemer d'éclats de noisettes caramélisées.

LE CONSEIL DU CHEF

Proposez une déclinaison de ce tiramisu en version Pistache ! Tout aussi facile à réaliser grâce au Crèmeux Pistache ancel, prêt à l'emploi.

PANNA COTTA à la Pistache

POUR 10 PORTIONS



LES INDISPENSABLES :



Pâte de Pistache Premium Sébalté



Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalté



Sauce Dessert Fruits Rouges Imperial

RÉALISATION

Panna cotta à la pistache

- 65 g de sucre semoule
- 250 g de crème liquide à 35 % de M.G.
- 750 g de lait
- QS de sel
- 100 g de **Pâte de Pistache Premium Sébalté**
- 60 g de **Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalté**

S'assurer d'utiliser de la crème et du lait à température ambiante. Mélanger le sucre, le lait, la crème, le sel et la pâte de pistache au mixeur plongeant. Incorporer la gélatine directement dans le mélange puis mixer encore pendant 30 secondes avant de couler la préparation dans les verres.

MONTAGE ET FINITION

Faire prendre au froid positif pendant environs 2 heures avant de servir. Démouler sur assiette puis napper de **Sauce Dessert Fruits Rouges Imperial** et décorer de fruits rouges.

LE CONSEIL DU CHEF

Diversifier les saveurs de votre panna cotta avec les pâtes aromatiques Sébalté : Cacahuète d'Argentine, Noix de coco des Philippines ou encore Noisette d'Italie !

TARTELETTES *Piña Colada*

POUR 12 TARTELETTES

LES INDISPENSABLES :



Fourrage Croquant
Noix de Coco ancel



Fourrage Ananas
façon Tatin ancel



Arôme Naturel de
Vanille Sébalcé

RÉALISATION

Pâte sucrée

- 500 g de beurre pomade
- 500 g de sucre glace
- 200 g d'œufs
- 1000 g de farine
- 5 g de **Baking Powder ancel**
- 40 g d'**Arôme Naturel de Vanille Sébalcé**

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente, mélanger le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille. Ajouter la farine et la poudre à lever puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation.

Croustillant noix de coco

- 400 g de **Fourrage Croquant Noix de Coco ancel**

Etaler le fourrage croquant entre deux feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Placer quelques minutes au congélateur pour le faire durcir. Détailler des disques de 8 cm de Ø puis réserver au réfrigérateur.

Fourrage ananas façon Tatin

- 300 g de **Fourrage Ananas façon Tatin**

Bavaroise noix de coco

- 150 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
- 325 g de purée de noix de coco
- 500 g de crème fouettée ancel

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans la purée de noix de coco puis incorporer progressivement la crème fouettée. Remplir à ras les cercles de 7,5 cm de Ø. Surgeler puis retirer les cercles. Réserver au congélateur jusqu'au montage.

Décor velours jaune

- 1 **Spray Velours Jaune ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

Crèmeux rhum

- 100 g de **Crèmeux Chocolat Blanc ancel**
- 500 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 20 g de rhum

Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le rhum. Verser la préparation pour crèmeux sur la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis réfrigérer.

MONTAGE ET FINITION

Répartir le fourrage ananas dans les fonds de tartelettes puis lisser à ras. Couvrir par un disque de croustillant noix de coco. Appliquer le décor velours jaune sur les bavaroises coco encore congelées à une distance d'environ 20 cm. Déposer les bavaroises sur les tartelettes. Foisonner au batteur le crèmeux au rhum puis réaliser une pointe à la poche à douille unie. Décorer avec de l'ananas séché et des copeaux de noix de coco.

TROMPE L'ŒIL *Café*

POUR 24 ENTREMETS

Référence moule : PAVONI DR2PX4312

LES INDISPENSABLES :



Crèmeux Chocolat
ancel



Extrait de Café Sébalcé



Financier ancel

RÉALISATION

Biscuit Joconde au café (pour 1 plaque 40x60 cm)

- 250 g de **Financier ancel**
- 50 g de beurre fondu
- 10 g d'**Extrait de Café Sébalcé**
- 100 g de jaunes d'œufs
- 150 g de blancs d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, mélanger la préparation pour financier, le beurre fondu, l'extrait de café et les jaunes d'œufs pendant 2 minutes. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire environ 10 minutes à 200°C en four à sole ou 8 minutes à 180°C en four ventilé. Laisser refroidir le biscuit complètement avant de décoller le tapis de cuisson. Détailler 24 fonds de la taille des entremets.

Crèmeux chocolat

- 100 g de **Crèmeux Chocolat ancel**
- 500 g de crème liquide à 35% de M.G.

Dans une casserole, porter à ébullition la crème. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crèmeux à la crème bouillante puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Filmer au contact puis laisser refroidir à 4°C. Dresser 24 boules de 2,5 cm de Ø puis surgeler.

Bavaroise au café

- 100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel**
- 150 g d'eau
- 15 g d'**Extrait de Café Sébalcé**
- 500 g de crème montée

Délayer la préparation pour mousse bavaroise dans l'eau, ajouter l'extrait de café puis incorporer la crème montée en mélangeant délicatement.

Décor velours brun

- 1 **Spray Velours Brun ancel**

S'assurer d'avoir placé l'aérosol à une température ambiante d'environ 25°C pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

MONTAGE ET FINITION

Remplir les moules à mi-hauteur de bavaroise au café. Insérer dans chaque moule une boule de crèmeux chocolat puis recouvrir de bavaroise au café, en laissant la place pour les fonds de biscuit joconde au café. Surgeler puis démouler, réserver au congélateur. Appliquer le décor velours brun sur les entremets congelés à une distance d'environ 20 cm.

LE CONSEIL DU CHEF

Pour une saveur café encore plus intense,
ajoutez de l'extrait de café Sébalcé dans le crèmeux chocolat !

COUPE GLACÉE Pistache

POUR 20 COUPES

LES INDISPENSABLES :



Pâte de Pistache
Premium Sébalcé



Crèmeux Pistache
ancel



Pâte de vanille
Bourbon avec Grains
Sébalcé

RÉALISATION

Glace à la Framboise

- 100 g de **Base Lyra 50 Cresco**
- 525 g de sucre
- 450 g d'eau
- 1 500 g de purée de Framboise
- 30 g de **Smuter Améliorant Cresco**

Mélanger le sucre à la Base Lyra 50. Ajouter l'eau chaude et délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter la purée de fruit et le Smuter Améliorant. Pasteuriser puis sangler la glace.

Glace à la Pistache

- 1000 g de lait entier
- 200 g de sucre
- 100 g de **Base Perfetta 100 Cresco**
- 120 g de **Pâte de pistache Premium Sébalcé**
- 150 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 20 g de **Smuter Améliorant Cresco**

Mélanger à sec la préparation pour Base Perfetta 100 et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et le Smuter Améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte de pistache puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

Glace à la Vanille

- 1000 g de lait entier
- 200 g de sucre
- 100 g de **Base Perfetta 100 cresco**
- 30 g de **Pâte de vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
- 150 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 20 g de **Smuter Améliorant Cresco**

Mélanger à sec la préparation pour base et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte de vanille puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

Crèmeux pistache

- 500 g de **Crèmeux Pistache ancel**

Crème chantilly à la vanille Bourbon

- 1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
- 60 g de **Sucre à la Vanille Bourbon ancel**

Monter la crème et le sucre en chantilly. Il est également possible d'utiliser la crème en siphon.

MONTAGE ET FINITION

Déposer du crèmeux pistache dans le fond de la coupe suivi d'une boule de glace à la framboise. Déposer du crèmeux pistache sur la glace, suivi de crème chantilly. Déposer une boule de glace à la framboise, une boule de glace à la vanille et une boule de glace à la pistache sur la chantilly. Dresser de la crème chantilly sur le dessus puis des traits de crèmeux pistache. Parsemer de pistaches vertes hachées puis piquer une langue de chat. Servir immédiatement.

LE CONSEIL DU CHEF

Pour encore plus de gourmandise, ajouter des chouchous de pistaches en topping de votre coupe glacée !

FONDANT Chocolat-Noix de Coco

POUR 20 FONDANTS

LES INDISPENSABLES :



Ouragan
ancel



Fondant au
Chocolat ancel



Pâte aromatique
de Noix de Coco
des Philippines
Sébalcé

RÉALISATION

- 1000 g de **Fondant au Chocolat ancel**
- 200 g d'œufs
- 150 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**
- 400 g de beurre fondu
- 120 g d'eau

Au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse lente mélanger tous les ingrédients 3 minutes. Répartir l'appareil dans les moules individuels légèrement graissés avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** et chemisés de coco râpée. Cuire pendant environ 10 minutes à 180°C. Démouler après complet refroidissement puis conserver au réfrigérateur.

FINITION

Lors du service, repasser au micro-ondes pendant 10 secondes à pleine puissance.

CRÈME BRÛLÉE à la Cacahuète

POUR 10 CRÈMES BRÛLÉES

L'INDISPENSABLE :



Pure Pâte de Cacahuète
d'Argentine Sébalcé

RÉALISATION

- 200 g de jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 120 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
- 650 g de lait
- 350 g de crème à 35% de M.G.

Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter la pâte de cacahuète, le lait et la crème puis homogénéiser au mixeur plongeant. Répartir dans les ramequins puis cuire environ 20 minutes à 100°C. Laisser refroidir puis réfrigérer.

FINITION

Au moment de servir, saupoudrer de cassonade puis caraméliser.

CAFÉ GOURMAND *Noisette façon Bueno*

POUR 40 CAFÉS GOURMANDS

LES INDISPENSABLES :



Crèmeux Noisette façon Bueno ancel



Cookies ancel



Pâte de vanille Bourbon avec Grains Sébalcé

TIRAMISU

RÉALISATION

Crumble cacao

- 200 g de **Cookies ancel**
- 40 g de beurre
- 10 g de cacao en poudre

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un crumble. Répartir le crumble sur une plaque recouverte de papier cuisson sur environ 1 cm d'épaisseur puis cuire environ 10 minutes à 180°C en four ventilé ou 15 minutes en four à sole. Laisser refroidir complètement avant utilisation.

Crème pour Tiramisu

- 250 g de mascarpone
- 50 g de cassonade
- 60 g de jaunes d'œufs
- 5 cl de liqueur Amaretto
- 90 g blancs d'œufs

Mélanger le mascarpone avec la cassonade, les jaunes d'œufs et la liqueur. Monter les blancs en neige puis les incorporer progressivement au premier mélange.

Crèmeux Noisette façon Bueno

- 400 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

MONTAGE ET FINITION

Déposer du crumble cacao dans le fond des verrines. Dresser de la crème pour tiramisu, lisser à ras puis laisser figer au réfrigérateur au moins 2 heures. À la poche à douille cannelée, déposer une pointe de crèmeux noisette façon Bueno puis parsemer d'éclats de noisettes caramélisées.

TARTELETTES

RÉALISATION

Fonds de tartelettes

- 125 g de beurre en pommade
- 125 g de sucre glace
- 50 g d'œufs
- 10 g de **Pâte de vanille Bourbon avec Grains Sébalcé**
- 250 g de farine

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger à vitesse lente le beurre, le sucre glace, les œufs et la pâte de vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Étaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur puis foncer 40 moules à tartelettes mignardises. Démouler tiède.

Crèmeux Noisette façon Bueno

- 600 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

Noisettes caramélisées

- 40 noisettes émondées
- 40 g de sucre

Caraméliser les noisettes avec le sucre puis ajouter un filet d'huile afin de les séparer. Laisser refroidir sur papier cuisson.

MONTAGE ET FINITION

Garnir les fonds de tartelettes de crèmeux noisette façon Bueno à la poche à douille cannelée, puis déposer une noisette caramélisée sur chacune

MACARONS

RÉALISATION

Coques de macaron

- 660 g de sucre glace
- 660 g de poudre d'amandes
- 225 g de blancs d'œufs (1)
- 240 g de blancs d'œufs (2)
- 660 g de sucre semoule
- 165 g d'eau
- 50 g de noisettes hachées

Dans un récipient, tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes puis incorporer les blancs d'œufs (1) en remuant énergiquement à l'aide d'une spatule. Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse lente, fouettez les blancs d'œufs (2) jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Dans une casserole, mélanger le sucre semoule et l'eau, puis chauffer jusqu'à 121 degrés. Verser le mélange eau et sucre sur les blancs d'œufs (2), puis continuer à fouetter, à vitesse rapide, jusqu'à complet refroidissement. Mélanger délicatement le mélange eau, sucre et blancs d'œuf au mélange sucre glace, poudre d'amandes et blancs d'œufs jusqu'à former un ruban bien lisse. Dresser 80 coques de 3,5 cm de Ø sur des plaques recouvertes d'un tapis de cuisson. Parsemer les noisettes hachées sur 40 coques puis cuire environ 12 minutes à 150°C en four ventilé, tirage ouvert. Laisser refroidir les coques avant de les décoller.

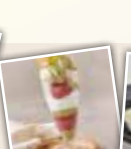
Crèmeux Noisette façon Bueno

- 500 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

MONTAGE ET FINITION

Garnir les coques de macaron de crèmeux noisette façon Bueno et recouvrir d'une coque de macaron parsemée de noisettes hachées.

Récapitulatif des produits du guide des desserts



TIRAMISU
NOISETTE
FAÇON BUENO

PANNA
COTTA
PISTACHE

TARTELETTE
PIÑA
COLADA

TROMPE
L'OEIL
CAFÉ

GLACE
PISTACHE

FONDANT
COCO

CRÈME
BRULÉE
CACAHUÈTE

CAFÉ
GOURMAND

Crèmeux Noisette façon Bueno ancel	X							X
Cookies ancel	X							X
Fourrage Croquant Noix de Coco ancel			X					
Fourrage Ananas façon Tatin ancel			X					
Financier ancel				X				
Crèmeux Chocolat ancel				X				
Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre ancel			X	X				
Spray Velours ancel			X	X				
Baking Powder ancel			X					
Crèmeux Chocolat blanc ancel			X					
Crèmeux Pistache ancel					X			
Fondant au Chocolat ancel						X		
Ouragan ancel						X		

Pâte de Pistache Premium Sébécé		X			X			
Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébécé		X						
Arôme Naturel de Vanille Sébécé			X					
Extrait de Café Sébécé				X				
Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébécé					X			X
Pâte aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébécé						X		
Pâte de Cacaahuète d'Argentine Sébécé							X	

Sauce Dessert Fruits Rouges Impérial		X						
--------------------------------------	--	---	--	--	--	--	--	--



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