



# de Chefs en Chefs

... l'actualité de DGF

pour les gourmands d'informations...  
[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)

FEVRIER 2007

## OPÉRATION Margarine

DGF SERVICE  
 DGF ROYAL  
 ROYAL OR  
 CŒUR SAUVAGE

pour l'achat de 300kg  
**1 imprimante photos OFFERTE**



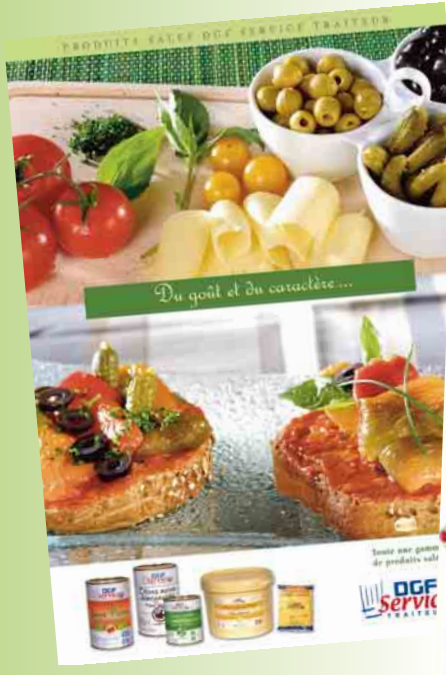
**3 mois pour en profiter!**

**IMPRIMANTE PHOTOS HP PHOTOSMART A618**  
 + 1 cartouche jet d'encre 3 couleurs  
 → Ecran 6.1cm  
 → Bluetooth, PictBridge.  
 → Visionnez et imprimez vos photos, quand vous le voulez, où vous le voulez, au format 13 x 18 ou 10 x 15cm et sans ordinateur!  
 → Ultra rapide, vos photos imprimées en moins d'1 minute.



## 2 nouvelles fiches catalogue viennent enrichir la collection

Les LOUIS de Purées de fruits surgelées DGF Cœur Sauvage



Les Produits salés DGF Service Traiteur



Elles sont gratuites sur simple demande auprès de votre distributeur DGF Réseau, une bonne manière de visualiser la gamme d'un simple coup d'oeil!



**ICS - École des Métiers de Bouche**  
International Culinary School

*Réservez vos places dès maintenant pour anticiper les bonnes idées de Pâques que nos Chefs vous ont préparées.*

## Les Rencontres Professionnelles Pâques 2007

**12 mars 2007** Animées par Bruno PASTORELLI (MOF), Bruno COURET, de 8h30 à 18h Franck MICHEL (MOF/Champion du Monde), Patrick CASULA (Champion du Monde), Jean-François LANGEVIN (MOF), Arnaud GAUTIER.  
**Entremets de Pâques, chocolats, moulages ludiques et attrayants, pièces de vitrine en chocolat, différents décors issus d'exclusivités DGF.**



**L'ICS, c'est aussi des formations décentralisées en régions au plus près de nos distributeurs DGF Réseau.**



## FORMATIONS ICS DECENTRALISEES

Les Distributeurs DGF RESEAU vous accueillent aussi dans leurs régions pour vous proposer des stages à thèmes, **contactez-les pour réserver vos places :**

### PATIS SERVICE 73100 AIX LES BAINS

#### Semaine 6 : 6 et 7 Février 2007

Rencontres professionnelles Pâques  
→ animées par Patrick CASULA et Franck MICHEL

#### Semaine 16 : 17 et 18 Avril 2007

Pâtisseries et Desserts de restauration  
→ animé par Patrick CASULA

#### Semaine 23 : 5 et 6 Juin 2007

Tartes et entremets de saison  
→ animé par Franck MICHEL

### DGF DROME-ARDECHE 26000 VALENCE

#### Semaine 10 : 7 Mars 2007

Rencontres professionnelles Pâques  
→ animées par Jean-François LANGEVIN

### SOFRAMA 30470 AIMARGUES

#### Semaine 10 : 7 et 8 Mars 2007

Rencontres professionnelles Pâques  
→ animées par Franck MICHEL et Patrick CASULA

#### Semaine 16 : 18 et 19 Avril 2007

Chocolats, Pâtisseries  
→ animé par Franck MICHEL

### DGF THOMAS 56312 LORIENT

#### Semaine 7 : 13 Février 2007

Rencontres professionnelles Pâques  
→ animées par Patrick CASULA

#### Semaine 21 : 22 Mai 2007

Pièces en Sucre  
→ animé par Franck MICHEL

## Bulletin d'inscription 2007 pour l'ICS

Nom \_\_\_\_\_  
Prénom \_\_\_\_\_  
Adresse professionnelle \_\_\_\_\_  
N° de TVA intracommunautaire : \_\_\_\_\_  
Tél \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
Appellation des Stages ou Rencontres \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

A envoyer avec chèque de règlement à :

International Culinary School  
École des Métiers de Bouche

(agrément N°: 11 78 06023 78)

Z.I. des Cetton

78 570 CHANTELOUP-LES-VIGNES

Tél : 01 39 22 22 39 - Fax : 01 39 70 92 02

TARIF :

Rencontre professionnelle 1 journée : 62,92 € HT (75,25 € TTC)

Stage 2 journées : 400,18 € HT (478,61 € TTC)

Les annulations doivent nous parvenir au minimum une semaine avant le stage.  
Votre inscription ne sera validée qu'après réception de votre règlement

# Les chocolats de couverture DGF pour le plaisir du vrai chocolat!



renferme essentiellement de la pâte de cacao, du beurre de cacao, du sucre.

Plus le pourcentage de cacao est élevé, moins il contient de sucre et plus son goût sera prononcé.

Le chocolat est une matière fragile qui exige un traitement hautement privilégié.

L'humidité et les odeurs peuvent détériorer les qualités du chocolat...

De plus, il craint la chaleur et les changements de températures.

Exclure systématiquement le stockage au réfrigérateur.

Afin de préserver toutes les qualités organoleptiques, nous vous conseillons de conserver le chocolat dans son emballage d'origine et de bien refermer l'emballage après chaque utilisation.

Chez DGF notre métier est de vous offrir toute la noblesse d'un chocolat de qualité!

Toute la gourmandise à portée de mains avec des couvertures onctueuses, des chocolats d'origine Equateur révélateurs de toute l'intensité des saveurs exotiques, des chocolats aromatisés aux parfums évocateurs ....

Le premier indice de la qualité d'un chocolat est sa composition. Un chocolat noir de qualité

Une plaquette de 4 pages avec des recettes à base de chocolat est mise à votre entière disposition.

N'hésitez pas à en faire la demande auprès de votre distributeur DGF Réseau pour vous familiariser avec nos chocolats.

De nombreuses recettes de bonbons, bouchées, entre mets, petits gâteaux... sont aussi à votre disposition sur la base recette du site internet :

[www.dgf.fr](http://www.dgf.fr)

Alors ouvrez l'œil et réveillez vos papilles !



## Le conseil du Chef pour bien réussir vos moulages...

Pour bien réussir vos moulages et vos bonbons de chocolat, vous devez respecter LA CRISTALLISATION par tempérage.

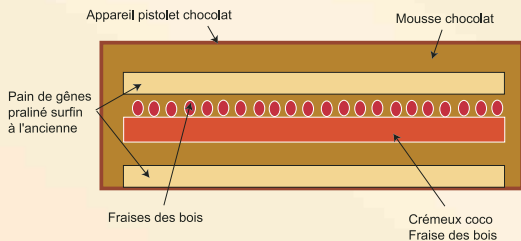
IMPORTANT : la température de votre laboratoire devra être comprise entre 20 et 22°C avec une hygrométrie conseillée de 60% maximum.

Vos moules devront être propres et tempérés entre 20 et 22°C.

% de cacao min.	Fluidité	Saveurs	Couleur	Utilisations
<b>Les chocolats NOIRS</b>		<b>La puissance du cacao pour le plaisir du vrai chocolat</b>		
TRINIDAD	49,50% +	Une couverture au goût de chocolat traditionnel	chocolat noir	Des chocolats noirs mis au point pour la réalisation de moulages, ganaches, mousses, sauces chocolat, enrobages, crèmes glacées, intérieurs de bonbons, décorations, pièces commerciales...
YUCATAN	55% ++	Un goût plus cacaoté	chocolat noir	
CARACAS	58,50 % +++	Un goût plus cacaoté	chocolat noir	
GUAYAQUIL	64% +++++	Une saveur fruitée en cacao et agréable en bouche	chocolat noir	
CARAIBES	72% ++++++	Goût très prononcé en cacao, légèrement amer.	chocolat noir foncé	
PATISSIER	49,50% +	Une couverture au goût de chocolat traditionnel	chocolat noir	
CONFISEUR	55% ++	Un goût plus cacaoté	chocolat noir	
MI-AMERE CARACAS	58,50% +++	Un goût plus cacaoté	chocolat noir	
EXTRA BITTER	64% +++++	Une saveur fruitée en cacao et fondante en bouche	chocolat noir	
SUPER EXTRA BITTER	72% ++++++	Goût très prononcé en cacao, légèrement amer.	chocolat noir foncé	
<b>Les chocolats AU LAIT</b>		<b>La douceur et l'onctuosité d'un bon chocolat au lait</b>		
TROPICANA	35% +++	Goût chocolat au lait	chocolat au lait traditionnel	Une couverture adaptée à de nombreuses utilisations pâtisseries et chocolatières : moulages, mousses, bavaroises, ganaches, glaces, sorbets, crèmes...
MARACAIBO	38% +++++	Goût plus prononcé en cacao	marron très foncé	
JAVA	36,40% +++++	Une saveur fruitée en cacao, fondante en bouche et douce	marron très clair	
SUPERIEURE	38% +++++	Goût plus prononcé en cacao	marron très foncé	
CONFISEUR	35% +++	Goût chocolat au lait	chocolat au lait traditionnel	
<b>Les Chocolats BLANCS</b>		<b>Tout le fondant en bouche sur une note légèrement sucrée</b>		
CHOCOLAT BLANC	30% +++++	Goût lacté très prononcé	ivoire légèrement foncé	Très apprécié en confiserie pour un contraste des couleurs, mais s'adapte aussi à la réalisation de mousses, crèmes glacées, sauces chocolat ...
ABSOLU	35% +++++	Moins sucré et associé à l'arôme naturel de vanille	ivoire très clair	
<b>Les Chocolats AROMATISÉS</b>		<b>Toute la force du chocolat associée à des notes subtiles de saveurs caractéristiques</b>		
NOIR AU CAFÉ	64% +++++	Goût de café torréfié	chocolat noir standard	Un chocolat idéal pour les réalisations de pièces commerciales, enrobages et garnitures, mais aussi les mousses, glaces et sorbets.
NOIR GOUT ORANGE	60% +++++	Goût d'écorce d'orange	noir standard	
NOIR AUX ÉPICES	64% +++++	Subtil en épices	chocolat noir standard	
LAIT GOUT CARAMEL	36% +++++	Goût de caramel beurre vanillé	chocolat au lait traditionnel	De bonnes couvertures pour réaliser des fritures aromatisées et éveiller les papilles.
LAIT GOUT NOISETTE	34% +++++	Léger goût noisette	chocolat au lait traditionnel	
<b>Les ORIGINES</b>		<b>Une seule et même origine de fève pour une saveur bien spécifique</b>		
EQUATEUR noir	68% ++++++	Goût intense très fruité	chocolat noir standard	Un succès garanti en confiserie, en chocolaterie pour les moulages, dans les ganaches, et intérieurs de bonbons chocolat. S'accommode aussi très bien avec les réalisations pâtisseries, dans l'intégration des mousses pour un bon goût chocolat.
EQUATEUR au lait	40% +++++	Goût prononcé, fruité	chocolat au lait traditionnel	
EQUATEUR blanc	30% +++++	Goût prononcé en cacao (car beurre de cacao non traité)	ivoire foncé	



## Désir choco-coco



Jean-François LANGEVIN  
Meilleur Ouvrier de France

## Pain de Gênes Praliné amandes noisette surfin

Recette pour 3 entremets de 18 cm de diamètre.

360 g	Pâte d'amandes supérieure 50 % DGF Service
80 g	Sucre glace
250 g	Oeufs
135 g	Beurre fin DGF Royal
80 g	Praliné surfin à l'ancienne amandes/ noisettes DGF Royal
75 g	Farine
5 g	Poudre à lever DGF Service

2 cercles de 16 cm de diamètre.

- Dans une cuve au batteur à l'aide de la feuille, détendre la pâte d'amandes et le sucre glace puis ajouter les oeufs petit à petit.
- Monter à grande vitesse pendant 10 minutes et incorporer le beurre fondu noisette, puis ajouter le praliné surfin.
- Incorporer la farine, la poudre à lever que vous aurez tamisées ensemble au préalable, puis faire le mélange.
- Mouler dans des cercles beurrés garnis au 3/4.
- Cuire à 170°C environ 45 à 50 mn.
- Laisser refroidir puis couper en 3 épaisseurs.

## Crèmeux coco - Fraise des bois

80 g	Jaunes d'œufs
50 g	Sucre semoule
125 g	Crème UHT DGF Royal
4 g	Gélatine feuille or DGF Service
250 g	Purée de coco sucrée surgelée DGF Coeur Sauvage
150 g	Fraises des bois surgelées billes DGF Coeur Sauvage

- Blanchir les jaunes avec le sucre.
- Chauffer la crème, incorporer dans les jaunes et le sucre.
- Pocher à 85°C puis ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide.
- Ajouter la purée de coco, mélanger.
- Couler dans les moules flexipan de 16 cm de diamètre et un demi cm de hauteur.
- Parsemer des fraises des bois sur le dessus puis surgeler.



## Mousse chocolat

260 g	Lait
200 g	Crème UHT DGF Royal
1	Gousse de vanille
160 g	Jaunes d'œufs
140 g	Sucre semoule
340 g	Chocolat de couverture noir Caraïbes 72 % DGF Royal
340 g	Chocolat de couverture au lait Tropicana 35 % DGF Royal
560 g	Crème UHT DGF Royal

- Chauffer le lait, la crème et la vanille. Verser sur les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre.
- Pocher à 85°C.
- Verser sur les couvertures chocolat. Mixer.
- Laisser refroidir à 30°C puis incorporer la crème fouettée et mélanger.

## Appareil pistolet chocolat

200 g	Chocolat de couverture au lait Tropicana 35 % DGF Royal
150 g	Beurre de cacao DGF Service

Fondre le chocolat de couverture et le beurre de cacao à 30/32°C.

## Montage - Finition

- Montage et finition suivant illustration.
- Bandeaux chocolat DGF Décors 1028.



Franck MICHEL  
Meilleur ouvrier de France  
Champion du Monde

## Biscuit pain de Gênes

255 g	Pâte d'amandes supérieure 50 % DGF Service
340 g	Oeufs entiers
100 g	Farine
2 g	Poudre à lever DGF Service
125 g	Beurre fin DGF Royal

- Détendre la pâte d'amandes avec un oeuf puis ajouter le reste des oeufs par fraction.
- Chauffer à 55°C environ puis monter au batteur avant d'incorporer la farine tamisée avec la poudre à lever.
- Finir le mélange avec le beurre.
- Garnir aussitôt et cuire à 150°C pendant 45 minutes.

## Sirop abricot

230 g	Purée d'abricot sucrée surgelée - DGF Coeur Sauvage
130 g	Jus d'orange
40 g	Extrait d'abricot 50 % DGF Service

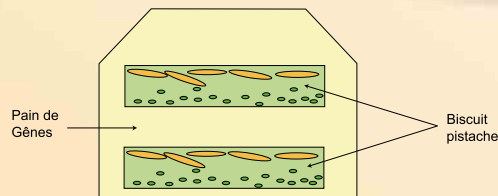
- Porter à ébullition tous les ingrédients.
- Imbiber avec le sirop bouillant.

## Montage - Finition

- Dans un moule beurré, garnir avec le biscuit pain de Gênes le fond puis appliquer une première bande de biscuit pistache surgelé.
- Recouvrir de pain de Gênes puis la deuxième bande de biscuit pistache. Lisser avec le pain de Gênes.
- Cuire à 150°C pendant 45 à 50 minutes four ventilé.
- Démouler à la sortie du four et imbiber avec le sirop très chaud. Laisser refroidir complètement.
- Glacer entièrement avec un nappage Concentré abricot CRESCENDO DGF Royal puis appliquer des pistaches hachées de chaque côté sur 1cm de haut.



## Le bohémien



## Biscuit pistache

200 g	Pâte d'amandes supérieure 50 % DGF Service
45 g	Pâte de pistaches aromatisée et colorée DGF Royal
340 g	Oeufs entiers
100 g	Farine
2 g	Poudre à lever DGF Service
125 g	Beurre fin DGF Royal
45 g	Pistaches hachées
QS	Abricots séchés moelleux

- Détendre la pâte d'amandes et la pâte de pistaches avec un oeuf puis ajouter le reste des oeufs par fraction.
- Chauffer à 55°C environ puis monter au batteur avant d'incorporer la farine tamisée avec la poudre à lever.
- Finir le mélange avec le beurre fondu et les pistaches hachées.
- Etaler en cadre à 1/1,5cm de hauteur puis recouvrir toute la surface d'abricots secs moelleux. Surgeler. Détailler des bandes.