

Les thématiques **DISGROUP**

Spécial **GLACIER**

Edition 2022



DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »

Pour la préparation de vos GLACES & SORBETS

BASES **irca**

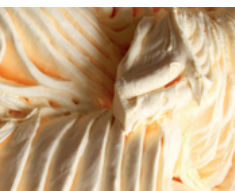
pour préparation de **crèmes glacés & sorbets**



JOYBASE INFINITY CREAM 100
Base pour préparation de crèmes glacées
2 kg x 4
Réf. 2225 
(Matière grasse animale)



JOYBASE ELITE 100
Base pour préparation de crème glacée
2 kg x 4
Réf. 2781 
(Matière grasse végétale : beurre de cacao)



JOYBASE PREMIUM FRUITS 100
Base pour préparation de sorbets
1 kg x 6
Réf. 1625 



JOYBASE NEUTRAL FIX
Base en poudre à action stabilisante
à chaud ou à froid
1 kg x 6
Réf. 1623 



JOYPLUS PROSOFT
Intégrateur en poudre à base de dextrose
pour rendre compacts, crémeux et stables
en bac à glaces
1 kg x 6
Réf. 1888 



JOYPLUS TRIM
Préparation pour améliorer la texture
des glaces ralentissant leur fonte
1 kg x 6
Réf. 2223 



CONSEIL D'utilisation



Mélanger les JOYBASE avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait ou dans l'eau tout en remuant vigoureusement jusqu'à dispersion complète. Ajouter éventuellement le JOYPASTE et laisser reposer le mélange. Les JOYBASE peuvent être utilisés soit à chaud avec pasteurisation à 85°C, soit à froid directement dans la turbine à glace.

Réfs	Dosages des bases JOYBASE / JOYPLUS				
	Base	Sucre	Eau	Lait	Autres 
2225	100 g	240-300 g	30-60 g/L de lait ou d'eau		QS de JOYPASTE*
2781	100 g	230 g		1 L	
1625	100 g	270-300 g	1/2 L		500 g purée P'TIT BENOIT* + QS de JOYPASTE*
1623	5 g		1 L de lait ou d'eau		
1888			30-60 g/L de lait ou d'eau		
2223	30-60 g		1 L de lait ou d'eau		

*Retrouvez les dosages pages 6 et 9



SVELTO
Émulsifiant génoise et glaces
Seau de 5 kg
Réf. 4285

AUTRES PRODUITS de BASE

pour préparation de **crèmes glacés & sorbets**

• Crèmes & lait



Les essentiels

CRÈME FLUIDE UHT 35%
1 litre x 12
Réf. 1853



DISGROUP

CRÈME UHT 35%
1 litre x 6
Réf. 1455



CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE 30%
LONGUE CONSERVATION - 5 kg
Réf. 5028



CRÈME UHT 35% TENUE & FOISSONNEMENT
Debic - 5 litres
Réf. 1427



LAIT ENTIER UHT
Lactel - 10 litres
Réf. 7017



LAIT ENTIER UHT
Lactel - 1 litre x 6
Réf. 7409



POUDRE DE LAIT 26%
Sac de 10 kg
Réf. 7722

POUDRE DE LAIT 26%
Sac de 25 kg
Réf. 7721

• Ovoproduits



DISGROUP

JAUNE D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ
1 kg x 10
Réf. 3353



DISGROUP

BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ
1 kg x 10
Réf. 3354



NOUVEAUTÉ

JAUNE D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ
1 kg x 6
Réf. 1246



BLANC D'ŒUF LIQUIDE PASTEURISÉ
Le Blanc des Chefs
Réf. 7642 - 1 kg x 6
Réf. 7643 - 2 kg x 6

Revolution Cream irca

Sirup de sucre pour glaces

CONSEIL D'utilisation



REVOLUTION CREAM est un sirup de sucre prêt à l'emploi destiné à améliorer la souplesse des glaces et des semifreddos. Il apporte une structure plus crémeuse et lisse aux crèmes en les prolongeant dans le temps. Il peut substituer jusqu'à 30% du sucre prévu dans vos recettes (70 g de REVOLUTION CREAM, remplace 50 g de sucre). Il exalte le goût. Conserver dans un endroit sec et frais.



Retrouvez la fiche conseil du
REVOLUTION CREAM
sur notre site internet
www.disgroup.fr

REVOLUTION CREAM
Bidon de 6 kg
Réf. 722

IDÉES RECETTES

Bavaroise vanille

- 750 g de crème 35% DISGROUP
- 750 g de lait
- 180 g de sucre
- 630 g de REVOLUTION CREAM
- 360 g de jaunes d'œufs
- 48 g de gélatine or 200 bloom (+288 g d'eau = 336 g)
- 90 g de Joypaste vanille Madagascar
- 1800 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Faire bouillir la crème avec le lait. Blanchir les jaunes d'œufs avec le REVOLUTION CREAM et le sucre. Cuire cette crème anglaise. Refroidir avant d'ajouter la gélatine fondue et le Joypaste. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Mousse exotique

- 400 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 400 g de REVOLUTION CREAM
- 220 g d'eau
- 300 g de purée fruit de la passion LE PTIT BENOIT
- 300 g de purée de mangue LE PTIT BENOIT
- 24 g de gélatine or 200 bloom (+144 g d'eau= 168 g)
- 650 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Pocher à 85°C les jaunes avec le REVOLUTION CREAM et l'eau. Monter au fouet. Mettre la gélatine fondue dans les purées de fruits puis ajouter la pâte à bombe préalablement montée. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Recettes à utiliser pour
la réalisation d'entremets
glacés **SEMIFREDDO**



Voir les recettes ...

• Sucres ...



SUCRE SEMOULE
Sac de 25 kg
Réf. 1091

SUCRE GLACE AMYLACE
Sac de 10 kg
Réf. 6108

SPÉCIAL GLACIER



SUCRE VANILLÉ A L'EXTRAIT DE VANILLE
Fabriqué à partir de gousses de vanille de Madagascar
Prova - 250 g x 6
Réf. 1008

GLACES & SORBETS

... & Produits sucrants



DISGROUP
SIROP DE GLUCOSE
Seau de 7 kg
Réf. 8128



SUCRE INVERTI LEBBOLINE
Seau de 7 kg
Réf. 3990



GLUCOSE ATOMISÉ
Sac de 25 kg
Réf. 379

GLUCOSE ATOMISÉ
Sac de 7 kg
Réf. 2380

LE SAVIEZ VOUS ?

Chaque sucre possède un pouvoir édulcorant et un pouvoir antigel spécifique. L'équilibre d'une recette repose en partie sur la combinaison des sucres. Ils vont permettre de contrôler l'intensité sucrée, la texture et la dureté de la glace ! Les sucres limitent la quantité de cristaux de glace, en retenant de l'eau. Cette eau ne sera plus disponible pour cristalliser et durcir la glace. En quelques sorte, ils vont aspirer l'eau. Ils abaissent le point de congélation et contribuent, en apportant de l'extrait sec, à donner une belle structure, du corps à la glace. En combinant les différents types de sucres, il est possible d'obtenir des textures plus crémeuse et moins dures à basse température. Le pourcentage de sucre dépend de goût régionaux. En France, il est entre 16 à 20 % pour les glaces et de 25 à 33% pour les sorbets. Ces chiffres ont tendance à diminuer depuis quelques années.

www.recette-glace-sorbet.fr

AROMATISATION

de vos crèmes glacés & sorbets

• Pâtes d'aromatisation **irca**



Retrouvez la vidéo d'utilisation

GAMME JOYPASTE

sur notre site internet

www.disgroup.fr



			Dosage des JOYPASTE	
Réfs	GAMME JOYPASTE	CDT	JOYPASTE	Eau
1614	ABRICOT	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1609	ANANAS	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1610	BANANE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1606	CASSIS	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1605	CERISE AMARENA	Seau de 3 kg	80 - 120 g	1 L
1430	CITRON	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1288	FRAISE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1291	FRAMBOISE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1487	FRUIT DE LA PASSION	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1429	FRUITS DES BOIS	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1295	MANDARINE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1456	MANGUE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1615	MELON	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1630	MURE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1467	MYRTILLE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1485	ORANGE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1613	PECHE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1612	POIRE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L
1616	POMME VERTE	Pot de 1,2 kg	80 - 120 g	1 L

			Dosage des JOYPASTE		
Réfs	GAMME JOYPASTE	CDT	JOYPASTE	Base blanche	
1489	BISCOTTO*	Pot de 1,2 kg	40 - 50 g	1 kg	
1289	CAFÉ	Pot de 1,2 kg	20 - 40 g	1 kg	
1294	CAPUCCINO	Pot de 1,2 kg	60 - 80 g	1 kg	
1293	CARAMEL	Pot de 1,2 kg	40 - 50 g	1 kg	
1914	CRÈME BRULÉE	Pot de 1,2 kg	60 - 70 g	1 kg	
1619	LIGHT BLUE*	Pot de 1,2 kg	50 - 60 g	1 kg	
1287	MENTHE VERTE	Pot de 1,2 kg	30 - 40 g	1 kg	
2068	MENTHE BLANCHE	Pot de 1,2 kg	30 - 40 g	1 kg	
1979	NOCCIOLINA*	Pot de 1 kg	100 g	1 kg	
1498	PISTACHE PRIME*	Seau de 5 kg	50 g	1 kg	
2216	REGLISSE	Pot de 1,2 kg	50 - 80 g	1 kg	
2486	RHUMBA*	Seau de 3 kg	70 - 80 g	1 kg	
1617	TIRAMISU	Pot de 1,2 kg	70 - 90 g	1 kg	
3163	VANILLE CARIBE	Pot de 1,2 kg	20 - 30 g	1 kg	
1290	VANILLE	Pot de 1,2 kg	20 - 30 g	1 kg	

BISCOTTO* = Saveur biscuit

LIGHT BLUE* = Pâte bleu clair aromatisée

NOCCIOLINA* = A base de cacahuètes grillées

PISTACHE PRIME* = A base de pistache et amande

RHUMBA* = Rhum/Noisette

• Pâtes d'aromatisation PREMIUM **irca**

100% FRUIT

Pâtes à base d'ingrédients de qualité, rigoureusement sélectionnés !



NOISETTE DU PIEMONTE IGP

JOYPASTE NOISETTE 100%
Seau de 3 kg
Réf. 2529



NOISETTE ITALIA

JOYPASTE NOISETTE 100%
Seau de 3 kg
Réf. 552



JOYPASTE NOISETTE PREMIUM 100 %
Réf. 1603 - Pot de 1 kg
Réf. 1604 - Seau de 5 kg



JOYPASTE PISTACHE 100 %
Pot de 1 kg
Réf. 1286



PISTACHE DE BRONTE AOP

JOYPASTE PISTACHE 100 %
Seau de 3 kg
Réf. 2495

LE SAVIEZ VOUS ?

La noisette IGP du Piémont, désigne le fruit décortiqué obtenu à partir de la variété de noisette appelée Tonda Gentile Trilobata produite exclusivement dans le Piémont italien et en particulier dans la zone géographique comprise entre les collines des Langhe, du Roero et du Monferrato. Elle a un goût excellent après torréfaction, une saveur fine et persistante.

www.quai-des-oliviers.com

La pistache verte de Bronte est cultivée dans la province de Catane sur les pentes de l'Etna, la richesse du sol lui confère une qualité exclusive. Depuis le 12 janvier 2010, la dénomination Pistacchio Verde di Bronte est protégée au niveau européen par une appellation d'origine protégée. Elle possède une couleur intense et une saveur incomparable.

www.fr.wikipedia.org



Dosage des JOYPASTE "PREMIUM"

JOYPASTE	Base blanche
80 - 120 g	1 kg

• Autres pâtes ...

- ✓ Pâte prête à l'emploi
- ✓ Intense et savoureuse
- ✓ Texture onctueuse



PÂTE DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
Prova gourmet - 500 g x 4
Réf. 1488



PÂTE DE PISTACHE Delipaste
Réf. 6565 - 1,2 kg x 8
Réf. 7305 - 4,3 kg x 3

... et Poudres d'aromatisation irca



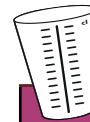
JOYGELATO CHEESECAKE
1 kg x 6
Réf. 6463



JOYGELATO YOGURT
1 kg x 6
Réf. 1627



JOYGELATO COCCO
1 kg x 6
Réf. 1629



Dosage des JOYGELATO		
Réfs	JOYGELATO	Base blanche
1629	50 - 60 g	1 kg
6463	50 g	1 kg
1627	30 - 40 g	1 kg

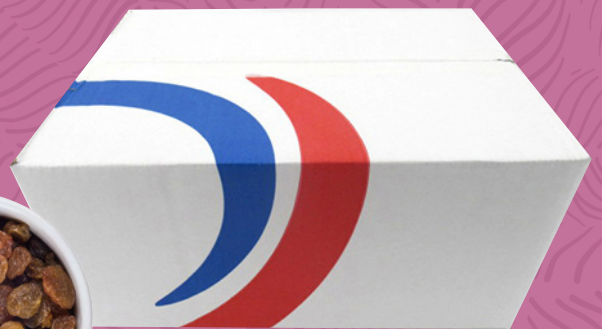
Spécial RHUMI - RAISIN



DISGROUP
RHUM 44% vol.
"Selection Grand Arôme"
Cubi 5 litres x 4
Réf. 2906



DISGROUP
RHUM 54% vol.
"Selection Grand Arôme"
Cubi 5 litres x 4
Réf. 2907



DISGROUP

RAISINS SECS STANDARD N°9 GRADE A
Origine Turquie
Carton de 12,5 kg
Réf. 5382

RAISINS SECS JUMBO N°10 GRADE A
Origine Turquie
Coquette de 15 kg
Réf. 1777



• Les purées de fruits



PURÉES DE FRUITS SURGELÉES
Gamme de 10 purées sucrées à 90% de fruits
Barquettes 1 kg x 6 ❄️



Dosage des PURÉES pour la réalisation de sorbets					
Réfs	PURÉES	QTÉ PURÉE	EAU	SUCRE	JOYBASE
650300	FRAMBOISE	400 g	600 g	245 g	100 g
650301	FRAISE	400 g	600 g	245 g	100 g
650302	POIRE	400 g	600 g	235 g	100 g
650303	FRUIT DE LA PASSION	400 g	600 g	220 g	100 g
650304	MANGUE	400 g	600 g	220 g	100 g
650305	CASSIS	400 g	600 g	245 g	100 g
650306	FRUITS ROUGES	400 g	600 g	245 g	100 g
650307	CITRON	300 g	700 g	300 g	100 g
650308	NOIX DE COCO	400 g	600 g	210 g	100 g
650309	ABRICOT	400 g	600 g	235 g	100 g



Une gamme avec un % de fruits élevé permettant une qualité "premium".
Ces purées sont des produits aux parfums naturels, constants en terme de goût, de couleur et de viscosité. Le concept de fabrication à froid garantit le goût et la microbiologie avec un minimum de pasteurisation !



PURÉES DE FRUITS
Gamme de 14 purées sucrées pasteurisées
Léonce Blanc - Poches 1 kg x 4

Réfs	Parfums	Réfs	Parfums
4215	ABRICOT	4219	GRIOTTE
4216	ANANAS	4217	MANDARINE
4218	BANANE	4212	MANGUE
4210	CASSIS	4202	PASSION
4214	CITRON	4220	PECHE BLANCHE
4201	FRAISE	4209	POIRE
4200	FRAMBOISE	4242	FRUITS DES BOIS



Une sélection des meilleures variétés de fruits allant des régions les plus lointaines comme l'Amérique du Sud pour le fruit de la passion aux terroirs les plus proches, comme la vallée du Rhône pour la poire et l'abricot !

• Autres produits d'aromatisation

- ✓ Intense et gourmand
- ✓ Riche en arôme



DISGROUP
PUR JUS DE CITRON
1 litre x 6
Réf. 2673



DISGROUP
GOUSSES DE VANILLE
17/18 CM - 250 g x 6
Réf. 3372



EXTRAIT DE VANILLE
Prova gourmet - 1 litre x 6
Réf. 7309



EXTRAIT DE CAFÉ COLOMBIE
100% ARABICA
Prova gourmet - 1 litre x 6
Réf. 1269



DISGROUP
NOISETTES HACHÉES BLANCHIES
2/4 MM - 1 kg x 10
Réf. 7650



DISGROUP
AMANDES HACHÉES
2/4 MM - 1 kg x 10
Réf. 1272



PISTACHES HACHÉES
Origine USA
3/8 MM - 1 kg x 12
Réf. 7648



BRISURES DE NOUGAT DE MONTELMAR
700 g x 6
Réf. 1399

Idéal pour vos crèmes glacées au nougat ou vos nougats glacés !



GRIOTTES AMARENA
1,25 kg x 6
Réf. 3850 - 1,25 kg x 6
Réf. 3849 - 2,75 kg x 6

GRIOTTES AMARENA BRISURES
2,75 kg x 6
Réf. 3979



BRISURES DE SPÉCULOOS
1/4 MM - 750 g x 8
Réf. 8184






Préparations

PRÊTES À L'EMPLOI **irca**

Produits semi-finis pour la réalisation de glaces artisanales

Bases en poudre, riches en saveur,
idéales pour réaliser rapidement de
savoureuses glaces artisanales !



Réfs	GAMME JOYQUICK	CDT	Dosage des JOYQUICK		
			JOYQUICK	Eau/Lait	
6450	COCO		Sac de 1,2 kg	1,2 kg (sac)	3 L de lait
6155	CITRON		Sac de 1,25 kg	1,25 kg (sac)	2,5 L d'eau
2491	CHOCOLAT EXTRA NOIR		Sac de 1,6 kg	1,6 kg (sac)	2,5 L d'eau bouillante
3444	FRAMBOISE NOUVEAUTÉ		Sac de 1,25 kg	1,25 kg (sac)	2,5 L d'eau
3443	FRAISE NOUVEAUTÉ		Sac de 1,25 kg	1,25 kg (sac)	2,5 L d'eau



FINITIONS

pour vos glaces & desserts

• Fourrages souples pour marbrage **irca**

CONSEIL D'utilisation



Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, les JOYCREAM gardent une consistance crémeuse. Les JOYCREAM atteignent leur meilleure consistance après 2/3 heures à -15°C.



JOYCREAM

Gamme de crèmes idéales pour le marbrage des glaces.



JOYFRUIT

Fourrages souples à base de morceaux de fruits et de pulpe parfaits pour le marbrage et la décoration des glaces.

Ensemble de la gamme
JOYFRUIT et JOYCREAM



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les parfums de glaces préférés des Français : Le duo vanille / chocolat arrive en tête, avec des taux respectifs de 14% et 13%. La pistache (8%), le citron (8%), le caramel (7%), le café (6%), la noix de coco (5%), la framboise (5%), la fraise (4%) et le goût praliné (4%) viennent compléter le top 10.

www.fr.yougov.com



NOCCIOLATA ICE CROCK

Pâte goût gianduja avec 13% de noisettes grillées
Seau de 5 kg

Réf. 2181

Réfs		GAMME JOYFRUIT	CDT
1730	🍷	JOYFRUIT ABRICOT	Seau de 3,5 kg
1660	🍷	JOYFRUIT AMARENA	Seau de 3,5 kg
1663	🍷	JOYFRUIT CASSIS	Seau de 3,5 kg
1732	🍷	JOYFRUIT CITRON	Seau de 3,5 kg
1726	🍷	JOYFRUIT FRAISE	Seau de 3,5 kg
1728	🍷	JOYFRUIT FRAMBOISE	Seau de 3,5 kg
1661	🍷	JOYFRUIT FRUITS DES BOIS	Seau de 3,5 kg
3528	🍷	JOYFRUIT MANGUE	Seau de 3,5 kg
1662	🍷	JOYFRUIT MYRTILLE	Seau de 3,5 kg
1731	🍷	JOYFRUIT PECHE	Seau de 3,5 kg
5257	🍷	JOYFRUIT POIRE	Seau de 3,5 kg
3529	🍷	JOYFRUIT TROPICAL	Seau de 3,5 kg

Réfs		GAMME JOYCREAM	CDT
1658	🍷	JOYCREAM COCONTY <i>Crème goût chocolat au lait / coco avec flocons de coco</i>	Seau de 5 kg
2303	🍷	JOYCREAM FRUITS ROUGES <i>Crème aux fruits rouges avec deliocrisp</i>	Seau de 5 kg
6392	🍷	JOYCREAM PISTACCHIO CROCK <i>Crème pistache avec pistaches caramélisées</i>	Seau de 5 kg
2287	🍷	JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA <i>Crème lait noisette</i>	Seau de 5 kg
3411	🍷	JOYCREAM BLACK <i>Crème extra noire au cacao maigre</i>	Seau de 5 kg
6393	🍷	JOYCREAM AMORENERO <i>Crème au cacao extra dark avec morceaux de biscuits au cacao</i>	Seau de 5 kg
3160	🍷	JOYCREAM TORRONCINO <i>Crème chocolat blanc / amandes avec morceaux de nougat</i>	Seau de 5 kg
1652	🍷	JOYCREAM WAFERNUT NOIR <i>Crème cacao/ noisette avec des granules de noisette et brisures de gaufrettes</i>	Seau de 5 kg
1655	🍷	JOYCREAM WAFERNUT CLAIR <i>Crème noisette avec des granules de noisette et brisures de gaufrettes</i>	Seau de 5 kg
1710	🍷	JOYCREAM CROCCANTISSIMO <i>Crème cacao/ lait avec petites sphères croquantes de céréales</i>	Seau de 5 kg
1656	🍷	JOYCREAM CHOCOBISCOTTO <i>Crème goût chocolat avec biscuits au cacao en morceaux</i>	Seau de 5 kg
2984	🍷	JOYCREAM DONATELLO <i>Crème saveur chocolat/ coco avec flocons de coco</i>	Seau de 5 kg
1653	🍷	JOYCREAM NOCCIOLINA <i>Crème au cacao maigre avec cacahuètes entières et en morceaux</i>	Seau de 5 kg
1659	🍷	JOYCREAM BESAMEMUCHO <i>Crème goût gianduja avec grains de noisette et deliocrisp</i>	Seau de 5 kg
527	🍷	JOYCREAM FRIZZI POP CHOC <i>Crème cacao/ noisette avec bonbons</i>	Seau de 5 kg
553	🍷	JOYCREAM FRIZZI POP PINK <i>Crème fruits rouges avec bonbons</i>	Seau de 5 kg
2298	🍷	JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL <i>Crème goût caramel avec fleur de sel</i>	Seau de 5 kg
5275	🍷	JOYCREAM WHYTE CROCK <i>Crème nature avec deliocrisp</i>	Seau de 5 kg

• Les toppings



NOUVEAUTÉ



BISCOFF® TOPPING
THE ORIGINAL SPÉCUOOS
Lotus - 1 kg x 8
Réf. 3883



irca

Réfs		GAMME JOYTOPPING	CDT
1434		JOYTOPPING CHOCOLAT	1 kg x 6
2923		JOYTOPPING CHOCOLAT BLANC	900 g x 6
1435		JOYTOPPING CARAMEL	1 kg x 6
1436		JOYTOPPING CAFE	1 kg x 6
1437		JOYTOPPING FRAISE	1 kg x 6
2433		JOYTOPPING FRAMBOISE	1 kg x 6
1438		JOYTOPPING FRUITS DES BOIS	1 kg x 6
3371		JOYTOPPING AMARENA NOUVEAUTÉ	1 kg x 6
2440		JOYTOPPING MANGUE	1 kg x 6
1683		JOYTOPPING TROPICAL	1 kg x 6
2997		JOYTOPPING NOCCIOLATA PREMIUM	900 g x 6
2490		JOYTOPPING NOCCIOLATA BLANC	1 kg x 6
2434		JOYTOPPING NOISETTE	1 kg x 6



CRÈME DE NOUGAT DE
MONTELMAR
1 kg x 6
Réf. 1201



MIEL DE FLEURS
Brover - 500 g x 14
Réf. 1322



CRÈME SUCRÉE
SOUS PRESSION
Debic - 700 ml x 6
Réf. 1422

• Les coulis



Le Petit Benoit
by DISGROUP

COULIS DE FRAMBOISE
500 g x 6
Réf. 650000 ❄️

COULIS DE FRUITS EXOTIQUES
500 g x 6
Réf. 650001 ❄️

COULIS DE FRUITS ROUGES
500 g x 6
Réf. 650002 ❄️



COULIS DE FRAISE
Sicolyl - 500 g x 6
Réf. 650007 ❄️

• Biscuits & Décors



CIGARETTES PATISSIÈRES
Boite de 133
Réf. 4612



ÉCLATS DE GALETES ST MICHEL
300 g x 6
Réf. 2382



PÉPITES CHOCOLATÉES SMARTIES®
870 g x 4
Réf. 3700



KIT KAT® ÉCLATS CROUSTILLANTS
400 g x 16
Réf. 3702



CRUNCH® BILLES CROUSTILLANTES
400 g x 16
Réf. 3703



LION® ÉCLATS CROUSTILLANTS
400 g x 12
Réf. 3701



DISGROUP
AMANDES BATONNETS
1 kg x 10
Réf. 1276

DISGROUP
AMANDES EFFILÉES
7/9 MM - 1 kg x 10
Réf. 1271



ZESTES DE CITRON VERT
VERMICELLES - 1 kg x 5
Réf. 650063



VERMICELLES MULTICOLORES
1 kg x 6
Réf. 7000

Fruits secs caramélisés



NOUVEAUTÉ
AMANDES HACHÉES
2/4 MM - 1 kg x 6
Réf. 4800



NOUVEAUTÉ
NOISETTES ENTIÈRES
12/14 MM - 1 kg x 10
Réf. 4865



NOUVEAUTÉ
PISTACHES HACHÉES
1,5/6,4 MM - 700 g x 6
Réf. 1020



NOUVEAUTÉ
NOIX DE PECAN HACHÉES
4/8 MM - 700 g x 6
Réf. 1017

Pour la préparation de vos BATONNETS GLACÉS

BASES **irca**

pour préparation de vos batonnets glacés



Retrouvez la fiche conseil de
TENDER DESSERT
sur notre site internet
www.disgroup.fr

TENDER DESSERT

Préparation neutre pour batonnets glacés sans turbine

1 kg x 6

Réf. 1480



CONSEIL D'utilisation

Méthode avec turbine à glace
(version à froid) :

Ajouter TENDER DESSERT au lait,
mélanger et turbiner. Pour la réalisation
de bâtonnets glacés aromatisés on
peut utiliser les JOYPASTE.



BASE	LAIT ENTIER
1000 g	2,5 L

Méthode avec batteur mélangeur

Ajouter TENDER DESSERT à la crème fraîche,
monter au batteur mélangeur à vitesse
moyenne avec un fouet et éventuellement
ajouter le JOYPASTE.

Conservation et consommation à la
température de la vitrine réfrigérée (-14/16°C).

BASE	CRÈME	JOYPASTE
300 g	1 L (4-5°C)	cf. dosage

IDÉES RECETTES

Batonnets glacés à la pistache

- 1000 g de crème 35% DISGROUP
- 300 g de TENDER DESSERT
- 70 g de Joypaste pistache

Dissoudre le TENDER DESSERT dans la crème bien froide. Aromatiser avec la pâte de pistache puis monter le tout au batteur avec le fouet jusqu'à une consistance souple (pas trop serré). Garnir des moules et insérer les bâtonnets en bois. Surgeler à -35°C. Démouler, glacer et décorer.

Attention : pour l'utilisation des pâtes plus acides (ex : citron - fraise ...), il faut diluer avec autant d'eau que de pâte d'aromatisation afin de ne pas influencer sur la crème.

Recette au batteur traditionnel
ou recette avec utilisation en Turbine.

- 1000 g de TENDER DESSERT
- 2,5 L de lait entier
- QS de Joypaste (en fonction des parfums)

Mixer le Tender dessert et la pâte d'aromatisation dans le lait. Turbiner. Mouler dans des moules sanglés.



COUVERTURES **irca**

pour préparation de vos **batonnets glacés**

CONSEIL D'utilisation



Fondre en réchauffant délicatement à la température d'environ 30-35°C et mélanger avec soin.

Une fois fondu, tremper délicatement votre bâtonnet glacé dedans.



Réfs		GAMME JOYCOUVERTURE	CDT
1715		JOYCOUVERTURE DARK CHOCOLAT <i>Couverture à base de cacao maigre et d'huile de coco</i>	Seau de 5 kg
1718	📦	JOYCOUVERTURE EXTRA CHOCOLAT NOIR <i>Couverture à base de chocolat noir</i>	Seau de 5 kg
1716	📦	JOYCOUVERTURE EXTRA CHOCOLAT BLANC <i>Couverture à base de chocolat blanc</i>	Seau de 5 kg
2976	📦	JOYCOUVERTURE EXTRA CHOCOLAT LAIT <i>Couverture à base de chocolat au lait</i>	Seau de 5 kg
1722	📦	JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO <i>Couverture à base de chocolat au lait et noisettes Gianduja</i>	Seau de 3 kg
1721	📦	JOYCOUVERTURE PISTACCHIO <i>Couverture chocolat blanc à la pistache</i>	Seau de 3 kg
1724	📦	JOYCOUVERTURE FRAISE <i>Couverture chocolat blanc goût fraise</i>	Seau de 3 kg
1720	📦	JOYCOUVERTURE LIMONCELLO <i>Couverture chocolat blanc goût Limoncello</i>	Seau de 3 kg
1719	📦	JOYCOUVERTURE ORANGE <i>Couverture chocolat blanc goût Orange</i>	Seau de 3 kg



BATONNETS GLACÉS

INCLUSIONS

pour préparation de vos **batonnets glacés**



DISGROUP
PRALI-DECORS GRAINS
NOISSETES 40%
Seau de 2,5 kg
Réf. 1909



Les essentiels
CRISPAILLETTE PUR BEURRE
Bisures de crêpes dentelles
Carton de 2,5 kg
Réf. 2415



irca
GRANELLA DI NOCCIOLA
Grains de noisettes hachées grillées
Sac de 4 kg
Réf. 3863 📦



irca
DORETTA
Grains de riz soufflé
Sac de 4 kg
Réf. 3879

Pour la préparation de vos GLACES ITALIENNES

CONSEIL D'utilisation



Préparations prêtes à l'emploi, à verser directement dans les bacs de la machine.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les Français sont de grands amateurs de glaces et cela ne date pas d'hier. 85,4 % des français, consomment des glaces, tous genres confondus. 55 % des français en dégustent au moins une fois par semaine, surtout durant l'été et 11 % en mangent tous les jours, peu importe la saison. Pour 41 % d'entre eux, les crèmes glacées restent des incontournables, 33 % préfèrent les glaces à l'italienne, 22 % ont plus d'affinités avec les sorbets et seulement 4 % préfèrent les yaourts glacés.

www.modelesdebusinessplan.com

Réfs		MIX UHT GLACES À L'ITALIENNE	CDT
3639	🇫🇷	SAVEUR BANANE	5,5 kg
3306	🇫🇷	SAVEUR CAFÉ	5,5 kg
4020	🇫🇷	SAVEUR Caramel	5,5 kg
3640	🇫🇷	SAVEUR CASSIS	5,5 kg
3260		SAVEUR CHOCOLAT	5,5 kg
1077	🇫🇷	SAVEUR CHOCOLAT	1,1 kg x 6
3259		SAVEUR CITRON	5,5 kg
3278	🇫🇷	SAVEUR COCO	5,5 kg
3261		SAVEUR FRAISE	5,5 kg
1365	🇫🇷	SAVEUR FRAISE	1,1 kg x 6
4354		SAVEUR FRAISE LAIT	5,5 kg
3232		SAVEUR FRAMBOISE	5,5 kg
4353	🇫🇷	SAVEUR LAIT	5,5 kg
6208	🇫🇷	SAVEUR NOUGAT	5,5 kg
4018	🇫🇷	SAVEUR PASSION	5,5 kg
3263		SAVEUR PISTACHE	5,5 kg
3264		SAVEUR VANILLE	5,5 kg
1558	🇫🇷	SAVEUR VANILLE	1,1 kg x 6

Pour la préparation de vos GRANITÉS

CONSEIL D'utilisation

Diluer le CONCENTRÉ DE GRANITÉ selon le dosage ci-dessous dans la cuve à granité. Mettre l'appareil en marche 1h30 à 2h avant de servir afin d'obtenir la texture désirée.

Agiter avant emploi.



ICE PONY

1 L

EAU / LAIT ENTIER

5 L

Diluez votre concentré avec de l'eau pour un granité classique rafraîchissant ou avec du lait pour un granité plus onctueux !



Réfs		PRÉPARATION CONCENTRÉE STERILISÉE POUR GRANITÉS	CDT
3204		SAVEUR PASSION	1 litre x 6
3208		SAVEUR PÊCHE/ABRICOT	1 litre x 6
3207		SAVEUR FRAISE	1 litre x 6
3201		SAVEUR COLA	1 litre x 6
3200		SAVEUR CITRON	1 litre x 6
3202		SAVEUR MENTHE VERTE	1 litre x 6

Crèmes glacées et Sorbets ARTISANAUX



MAISON "ANTOLIN"

Glaces Artisanales depuis 1916



L'un des plus anciens glaciers de France en activité, plus de 100 ans de transmission sur le même territoire.



Qualifié «Maître Artisan Glacier» par la Chambre Régionale des Métiers de l'Artisanat d'Occitanie.



Labellisé «Entreprise du Patrimoine Vivant Français» par l'État pour son histoire et son savoir-faire français d'excellence.



Sorbets 100% Vegan répondant aux attentes de plus en plus de consommateurs.

IDÉES RECETTES

Coupe "Bretonne"

- 1 boule caramel salé
- 1 boule palet breton
- 1 boule vanille
- Eclats de galette St Michel (p. 15)
- Joytopping caramel (p. 14)
- Chantilly (p. 14)



*A servir sur place ou à emporter ...
... dans une coupe, un pot, un cône
ou même dans une crêpe !*

Coupe "Réconfort"

- 1 boule vanille
- 1 boule pistache
- 1 boule chocolat
- Amandes hachées (p. 15)
- Pistaches hachées (p. 15)
- Chantilly (p. 14)

Crèmes glacées ARTISANALES

Bac de 2,5 L x 4 ❄️ 🍷

Réf. 650208



CAFÉ MOKA

Crème Glacée
Café origine Ethiopie

Réf. 650206



CARAMEL SALÉ

Crème Glacée
Au beurre Salé
de Guérande

Réf. 650203



**CHOCOLAT
CRAQUANT**

Crème Glacée
Couverture noire
Origine Madagascar

Réf. 650211



**FRAISE AVEC
MORCEAUX**

Crème Glacée
Avec fraises semi-confites

Réf. 650273



LIMONCELLO

Crème Glacée

Réf. 650207



**MENTHE
CHOCOLAT**

Crème Glacée
Avec copeaux
de chocolat noir

Réf. 650268



**NOIX
DE COCO**

Crème Glacée
Avec copeaux de coco

Réf. 650275



**PALET
BRETON**

Crème Glacée
Avec morceaux

Réf. 650205



PISTACHE

Crème Glacée
Avec morceaux de pistaches

Réf. 650204



RHUM RAISIN

Crème Glacée
Avec raisins

Réf. 650210



SPÉCULOOS

Crème Glacée
À la pâte et brisures

Réf. 650272



STRACCIATELLA

Crème Glacée
Avec des copeaux de chocolat

Réf. 650212



YAOURT

Crème Glacée
Le vrai goût Bulgare

Réf. 650201



**VANILLE
DÉLICE**

Crème Glacée
Bourbon de Madagascar
avec plus de crème

Existe en bac 5 L x 2
Réf. 650200

Sorbets ARTISANAUX

Bac de 2,5 L x 4 ❄️ 🍷

Réf. 650231



ABRICOT

Sorbet
54 % de fruit

Réf. 650226



ANANAS

Sorbet
54 % de fruit

Réf. 650235



CASSIS

Sorbet
54 % de fruit

Réf. 650233



CERISE

Sorbet
45 % de fruit

Réf. 650216



**FRAISE SENGA
SENGANA**

Sorbet
54 % de fruit

Réf. 650259



CITRON VERT

Sorbet
Avec zestes de citron

Réf. 650214



**CITRON
DÉLICE**

Sorbet
Origine Sicile bio
35 % de fruit

Réf. 650215



FRAMBOISE

Sorbet
54 % de fruit

Réf. 650218



PASSION

Sorbet
40 % de fruit

Réf. 650223



**MANGUE
ALPHONSO**

Sorbet
40 % de fruit

Réf. 650222



**PÊCHE
DE VIGNE**

Sorbet
54 % de fruit

Réf. 650221



**POIRE
WILLIAM'S**

Sorbet
54 % de fruit

Réf. 650260



POMME VERTE

Sorbet
54 % de fruit

GLACES ARTISANALES

Produits pour vos glaces À EMPORTER

• Cônes et cornets

POUR 1 À 5 BOULES



Réfs	CÔNES DENTELÉS	CDT
3597	CÔNE Ø 50 - H 130 MM	Colis de 500
3598	CÔNE Ø 60 - H 157 MM	Colis de 272
3600	CÔNE Ø 70 - H 165 MM	Colis de 252

Réfs	CÔNES DENTELÉS GRANDS CARREAUX	CDT
7803	CÔNE Ø 41 - H 160 MM	Colis de 360
824	CÔNE Ø 80 - H 164 MM	Colis de 189
437	CÔNE Ø 95 - H 164 MM	Colis de 180



CORNET SIMPLE
Ø 50 x H 118 MM
Colis de 378
Réf. **7768**



CORNET DOUBLE
Ø 77 x H 120 MM
Colis de 308
Réf. **7755**

CROQUANTS & SUCRÉS



P'TITE TULIPE CHOCOLATÉE
Jean Ducourtieux - 22,5 g x 128
Réf. **2211**

• Serviettes



SERVIETTES BLANCHES 1 PLI
Paquet de 500 x 8
Réf. **5432** - 30 x 31 cm
Réf. **5430** - 33 x 33 cm



SERVIETTES BLANCHES 2 PLIS
38 x 38 cm
Paquet de 50 x 48
Réf. **5429**

• Vaisselle jetable & Emballages

Pour la préparation de vos granités



POT À GRANITÉ
12 oz - Paquet de 50 x 20
Réf. 29



PAILLES CARTON BLANC
Paquets de 500
Réf. 551 - Ø 6 x 197 mm
Réf. 556 - Ø 8 x 150 mm



À EMPORTER



CUILLÈRES À GLACE EN BOIS
95 mm - Paquet de 100
Réf. 479



POT À GLACE KRAFT 140 ML
Ø 86 x 52 mm - Paquet de 50 x 20
Réf. 5217



POTS À GLACE KRAFT
Paquet de 50 x 20
Réf. 663 - 3 oz - 70 x 58 x 41 mm
Réf. 664 - 5 oz - 86 x 74 x 51 mm
Réf. 658 - 6 oz - 95 x 80 x 50 mm



COUVERCLE POUR POT 140 ML
Ø 86 mm - Paquet de 50 x 20
Réf. 4382



BARQUETTE À GLACE 1/2 L + COUVERCLE
Paquet de 25 x 10
Réf. 1132

BOITE ISOTHERME POUR BARQUETTE À GLACE 1/2 L
Paquet de 25 x 10
Réf. 1111



BOITES ISOTHERMES POUR VACHERIN
Paquet de 25 x 10
Réf. 1102 - 200 x 120 mm
Réf. 1103 - 260 x 160 mm

