

# Gamme INGRÉDIENTS

Livret d'applications



Ultra intenses —  
Peu transformés

# LIVRET D'APPLICATIONS

## GAMME INGRÉDIENTS



Ce livret présente toutes les informations nécessaires à l'utilisation de nos ingrédients dans vos applications, ainsi que nos conseils de préparation afin de vous aider au mieux lors de leur réalisation. Les dosages recommandés sont à titre indicatif car ils dépendent de l'intensité de goût souhaitée dans les préparations.

### MODE D'EMPLOI DU LIVRET



Les recommandations et les dosages conseillés sont adaptés à chaque application et à chaque ingrédient.



Le sommaire est classé selon le type d'application.



Si un format n'est pas disponible pour un ingrédient, il est indiqué dans le tableau des dosages, par un tiret et une case grisée.

### NOS INGRÉDIENTS



FRUITS



LÉGUMES



HERBES AROMATIQUES

Sont disponibles, selon la matière première, en :



Cubes



Eclats



Cisé



Paillettes



Poudre

### NOTRE MARQUE

Dry4Good propose une gamme d'ingrédients déshydratés, peu transformés et ultra intenses en couleurs et en saveurs, pour retrouver un goût et une couleur au plus proches du produit frais dans vos préparations.

Grâce à une technologie innovante de séchage de précision, les qualités organoleptiques et les valeurs nutritionnelles des ingrédients sont préservées afin de vous faire bénéficier de produits uniques, sans arômes ni colorants.



# SOMMAIRE

	<b>P.4</b> <b>GLACE</b>    		<b>P.5</b> <b>CHOCOLAT GRANOLA</b>  
	<b>P.6</b> <b>BEURRE</b>   		<b>P.7</b> <b>YAOURT FROMAGE FRAIS</b>    
	<b>P.8</b> <b>INFUSION</b>     		<b>P.9</b> <b>BISCUIT</b>  
	<b>P.10</b> <b>BOULANGERIE</b>   		<b>P.11</b> <b>PÂTES</b>   

Le livret présente un exemple de chaque catégorie d'application, selon les critères suivants :

## TAUX D'HUMIDITE ET TEMPÉRATURE

TAUX D'HUMIDITE		 CONGELATION	 FRAIS / AMBIANT	 CUISSON
<10%		—	Chocolat • Granola	Biscuit
>10% <80%	 	—	Beurre	Boulangerie • Pâtes
>80%	  	Glace	Infusion froide • Yaourt • Fromage frais	Infusion chaude

Pour deux applications ayant des taux d'humidité et des températures de préparation proches, les dosages recommandés de nos ingrédients seront similaires.



# GLACE



### ADAPTATION RECETTE

Déduire la quantité de poudre de celle du sucre.

### MISE EN ŒUVRE

Disperser la poudre dans le sucre ou ajouter la poudre au mélange avant l'étape d'homogénéisation.

**TEMPS DE REPOS :** 24 heures.



### MISE EN ŒUVRE

Après turbinage.

**TEMPS DE REPOS :** 24 heures.

### REMARQUE

Les morceaux vont se réhydrater au cours de la conservation : il n'est pas nécessaire de les réhydrater au préalable.

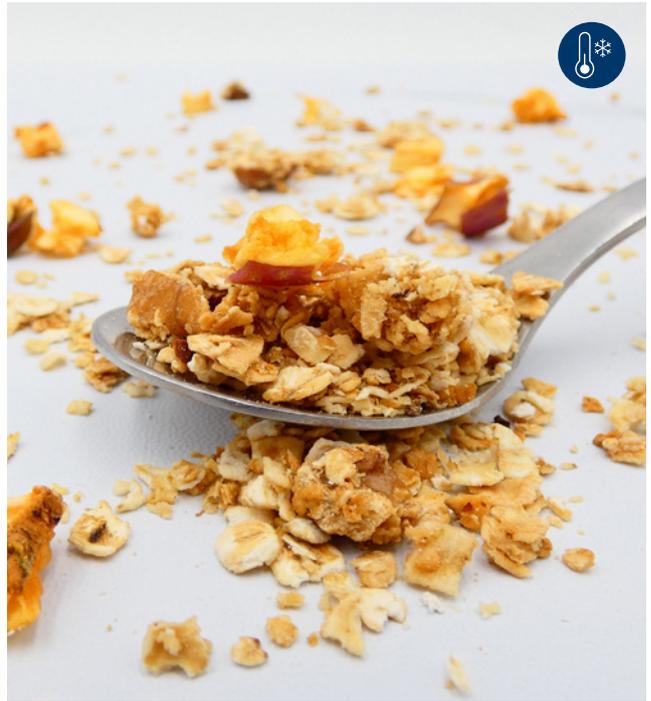


FRUITS		Canneberge	Cassis	Citron vert	Figue	Fraise	Framboise	Groseille	Kiwi	Myrtille	Pomme
	Cubes	—	—	—	3%	—	—	—	—	—	5%
	Éclats	2%	2%	—	—	2,5%	2%	2%	3%	2%	—
	Paillettes	—	—	1%	3%	2,5%	—	—	2,5%	—	5%
	Poudre	NR*	2%	—	3%	2,5%	2%	2%	NR*	2%	5%

LÉGUMES		Poivron jaune	Poivron rouge
	Éclats	2%	2%
	Poudre	1%	1%

HERBES		Basilic	Coriande	Menthe	Persil
	Cisé	0,5%	1%	0,5%	1%

# CHOCOLAT • GRANOLA



## CHOCOLAT

USAGE MASSE

### MISE EN ŒUVRE POUDRE

Mélanger la poudre au chocolat fondu. Homogénéiser au mixeur, puis tempérer selon le barème habituel.

### MISE EN ŒUVRE MORCEAUX

Mélanger les morceaux au chocolat tempéré.

USAGE TOPPING

### MISE EN ŒUVRE

Ajouter sur le chocolat, la poudre ou les morceaux, après le tempérage et le moulage.



### REMARQUE

Les dosages indiqués correspondent à un usage dans la masse. Pour un usage en topping, un dosage de 2% est suffisant pour les ingrédients cités.

## GRANOLA



### MISE EN ŒUVRE

Ajouter les morceaux après cuisson, afin d'éviter le brunissement.

FRUITS		Canneberge	Cassis	Citron vert	Figue	Fraise	Framboise	Groseille	Kiwi	Myrtille	Pomme
	Cubes	—	—	—	3%	—	—	—	—	—	5%
	Éclats	3,5%	4%	—	—	4%	4%	4%	5%	5%	—
	Paillettes	—	—	1%	3%	4%	—	—	5%	—	5%
	Poudre	4%	4%	—	4%	5%	4%	NR*	5%	4%	NR*

LÉGUMES		Poivron jaune	Poivron rouge
	Éclats	3%	3%
	Poudre	4%	4%

\*NR : Non Recommandé



# BEURRE



## MISE EN ŒUVRE

Mélanger la poudre au beurre pomadé.

**TEMPS DE REPOS :** 24 heures.



## MISE EN ŒUVRE

Mélanger les morceaux au beurre pomadé.

**TEMPS DE REPOS :** 48 heures.

## REMARQUE

Il n'est pas nécessaire de réhydrater les morceaux au préalable. La diffusion aromatique va s'effectuer au fur et à mesure de la conservation.

Il est possible de congeler le beurre après incorporation de l'ingrédient.



FRUITS		Canneberge	Cassis	Citron vert	Figue	Fraise	Framboise	Groseille	Kiwi	Myrtille	Pomme
	Éclats	2%	2,5%	—	—	NR*	3%	3%	NR*	3%	—
	Paillettes	—	—	0,5%	3%	3%	—	—	3%	—	NR*
	Poudre	2%	2,5%	—	3%	3%	3%	3%	3%	3%	NR*

LÉGUMES		Betterave	Carotte	Oignon rouge	Poivron jaune	Poivron rouge	Poireau
	Paillettes	1%	2%	1%	—	—	1%
	Poudre	1%	2%	1%	1,5%	1,5%	1%

HERBES		Basilic	Coriande	Menthe	Persil
	Ciselé	0,5%	1%	0,5%	1,5%

# YAOURT • FROMAGE FRAIS



## ADAPTATION RECETTE

Déduire la quantité de poudre de celle du sucre si la recette en contient.

## MISE EN ŒUVRE

Homogénéiser la poudre avec une partie du yaourt / fromage frais.  
Incorporer au reste de l'appareil.



## MISE EN ŒUVRE

Incorporer au yaourt / fromage frais.

## REMARQUE

Il n'est pas nécessaire de réhydrater les morceaux au préalable.



Pour une conservation optimale de l'application, il est recommandé d'ajouter la poudre ou les morceaux avant l'étape de pasteurisation.

FRUITS		Canneberge	Cassis	Citron vert	Figue	Fraise	Framboise	Groseille	Kiwi	Myrtille	Pomme
	Cubes	—	—	—	3%	—	—	—	—	—	3%
	Éclats	1,5%	2,5%	—	—	3%	3%	3%	NR*	3%	—
	Paillettes	—	—	1%	3%	3%	—	—	NR*	—	3%
	Poudre	2%	2,5%	—	4%	3%	3%	3%	3%	3%	NR*

LÉGUMES		Betterave	Carotte	Oignon rouge	Poivron jaune	Poivron rouge	Poireau
	Paillettes	1%	2%	1%	—	—	1%
	Poudre	1%	2%	1%	1,5%	1,5%	1%

HERBES		Basilic	Coriande	Menthe	Persil
	Ciselé	0,5%	1%	NR*	1,5%



# INFUSION



## MISE EN ŒUVRE

Infuser dans l'eau ou l'alcool, puis filtrer.

## TEMPS DE REPOS

Infusion froide : 1h d'infusion.

Infusion chaude : 5 min d'infusion.

## REMARQUE

Les formats de type morceaux sont recommandés pour cette application.



Si l'infusion contient plusieurs ingrédients, les dosages indiqués peuvent être diminués pour chaque ingrédient.

FRUITS		Canneberge	Cassis	Citron vert	Figue	Fraise	Framboise	Groseille	Kiwi	Myrtille	Pomme
	Cubes	—	—	—	2%	—	—	—	—	—	2%
	Éclats	1%	1%	—	—	1%	1%	1%	2%	2%	—
	Paillettes	—	—	0,5%	2%	1,5%	—	—	2%	—	2%
	Tranches	—	—	0,5%	—	—	—	—	—	—	—

LÉGUMES		Betterave	Carotte	Oignon rouge	Poivron jaune	Poivron rouge	Poireau
	Éclats	—	—	0,5%	1%	1%	—
	Paillettes	1%	2%	0,5%	—	—	0,5%

HERBES		Basilic	Menthe
	Cisé	0,25%	0,25%

# BISCUIT



## ADAPTATION RECETTE

Déduire la quantité de poudre de celle de sucre (ou de farine pour une recette salée).

## MISE EN ŒUVRE

Disperser la poudre au préalable dans les ingrédients secs.

## CUISSON

150°C maximum pour limiter le brunissement.



## MISE EN ŒUVRE

Ajouter les morceaux à l'appareil de base en fin de mélange.

## CUISSON

150°C maximum pour limiter le brunissement.

## REMARQUE

Il est possible de congeler la pâte crue.



Il n'est pas nécessaire de réhydrater les morceaux au préalable.

## COOKIES :

Barème de cuisson habituel.

FRUITS		Canneberge	Cassis	Citron vert	Figue	Fraise	Framboise	Groseille	Kiwi	Myrtille	Pomme
	Cubes	—	—	—	3%	—	—	—	—	—	4%
	Éclats	2%	3%	—	—	4%	3%	4%	4%	5%	—
	Paillettes	—	—	1%	3%	3%	—	—	4%	—	4%
	Poudre	2%	3%	—	3%	3%	3%	4%	NR*	4%	NR*

LÉGUMES		Carotte	Oignon rouge	Poivron jaune	Poivron rouge	Poireau
	Éclats	—	1,5%	3%	3%	—
	Paillettes	2%	1,5%	—	—	2%
	Poudre	2%	1,5%	2%	2%	1,5%

HERBES		Basilic	Coriande	Menthe	Persil
	Ciselé	0,5%	1%	0,5%	1,5%

\*NR : Non Recommandé



# BOULANGERIE



POUDRE

### ADAPTATION RECETTE

Déduire la quantité de poudre de celle de la farine.

### MISE EN ŒUVRE

Disperser la poudre au préalable dans les ingrédients secs.

### CUISSON

Barème habituel.



MORCEAUX

### MISE EN ŒUVRE

Ajouter les morceaux à la pâte en fin de pétrissage.

### CUISSON

Barème habituel.

### REMARQUE

Il est possible de congeler la pâte crue.



Il n'est pas nécessaire de réhydrater les morceaux au préalable.

FRUITS		Canneberge	Cassis	Citron vert	Figue	Fraise	Framboise	Groseille	Kiwi	Myrtille	Pomme
	Cubes	—	—	—	4%	—	—	—	—	—	6%
	Éclats	3%	4%	—	—	5%	3%	4%	4%	5%	—
	Paillettes	—	—	1%	4%	5%	—	—	4%	—	6%
	Poudre	3%	4%	—	4%	5%	3%	4%	4%	4%	NR*
	Tranches	—	—	1%	—	—	—	—	—	—	—

LÉGUMES		Betterave	Carotte	Oignon rouge	Poivron jaune	Poivron rouge	Poireau
	Éclats	—	—	1,5%	3%	3%	—
	Paillettes	2%	3%	1,5%	—	—	1,5%
	Poudre	2%	3%	1,5%	2%	2%	1,5%

HERBES		Basilic	Coriande	Menthe	Persil
	Cisé	0,5%	1%	0,5%	2%

# PÂTES FRAÎCHES



## ADAPTATION RECETTE

Déduire la quantité de poudre de celle de la farine.

## MISE EN ŒUVRE

Disperser la poudre au préalable dans la farine avant la confection de la pâte.

LÉGUMES		Betterave	Carotte	Oignon rouge	Poivron jaune	Poivron rouge	Poireau
	Poudre	3%	4%	2%	4%	4%	3%



Ultra intenses —  
Peu transformés



**DRY4GOOD.FR**

3 rue du petit Albi 95800 Cergy, France  
commercial@dry4good.fr

