

Gamme
TECHNIQUE
Livret d'applications



Dry4Good
INGREDIENTS

Ultra intenses —
Peu transformés

LIVRET D'APPLICATIONS

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.



MODE D'EMPLOI DU LIVRET



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



Les dosages recommandés peuvent être adaptés selon l'intensité de la **couleur souhaitée**.

NOTRE GAMME

Dry4Good propose une gamme technique sur mesure de poudres déshydratées, peu transformées et ultra-intenses en couleurs. Ces ingrédients **100% naturels**, sont à incorporer dans vos recettes pour intensifier leur **attractivité**, et ainsi répondre à des besoins spécifiques en matière de formulation.

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, ni extraction**.



NOS PRODUITS



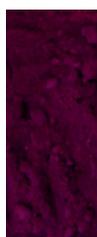
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



LA VIE EN ROSE

100% canneberge
Couleur : rose

Ref : 026-TCO



DEEP PURPLE

100% carotte pourpre
Couleur : violet

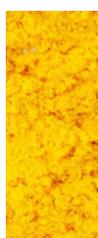
Ref : 133-TCO



GREEN DAY

100% épinard
Couleur : vert

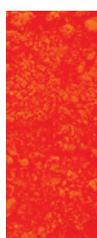
Ref : 108-TCO



YELLOW SUBMARINE

100% potimarron
Couleur : jaune

Ref : 134-TCO



ORANGE CRUSH

100% poivron rouge
Couleur : orange

Ref : 113-TCO



RED HOT

100% betterave
Couleur : rouge

Ref : 103-TCO

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

Format : **poudre micronisée <500µm**

SOMMAIRE

P.5

ROSE



P.6

VIOLET



P.7

BLEU



P.8

VERT



P.9

JAUNE



P.10

ORANGE



P.11

ROUGE



ROSE



Application	Mise en œuvre	Produit	Dosage recommandé
CHOCOLATERIE			
	Mélanger la poudre au chocolat fondu. Homogénéiser au mixeur puis tempérer selon le barème habituel.	La Vie en Rose	1%
SAUCES			
	Homogénéiser la poudre avec une partie du mélange, puis incorporer au reste de l'appareil. Remarque : la pasteurisation est possible à 80°C pendant 2 minutes.	La vie en Rose	1%
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer. Remarque : la pasteurisation est possible à 80°C pendant 2 minutes.	La Vie en Rose	0,25%
PRODUITS LAITIERS			
	Homogénéiser la poudre avec une partie du mélange, puis incorporer au reste de l'appareil. Remarque : pour une conservation optimale, il est recommandé d'ajouter la poudre avant l'étape de pasteurisation.	Deep Purple	0,5%
CONFISERIES			
	GLAÇAGE Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Deep Purple	1,5%
	GUIMAUVES Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Red Hot	0,75%
	MERINGUES Pour meringue française , disperser la poudre dans le sucre avant confection de la meringue. Pour une meringue italienne , ajouter la poudre à l'appareil après l'incorporation du sucre cuit.	La Vie en Rose	1%

VIOLET



Application	Mise en œuvre	Produit	Dosage recommandé
BISCUITS			
	Déduire la quantité de poudre de celle du sucre (ou de farine pour une recette salée). Remarque : ne pas dépasser une température de cuisson de 150°C afin de limiter le brunissement.	Deep Purple	1%
CHOCOLATERIE			
	Mélanger la poudre au chocolat fondu. Homogénéiser au mixeur puis tempérer selon le barème habituel.	Deep Purple	2%
BOULANGERIE			
	Disperser la poudre au préalable dans les ingrédients secs (farine, sucre). Remarque : ne pas dépasser une température de cuisson de 170°C afin de limiter le brunissement.	Deep Purple	1%
SAUCES			
	Homogénéiser la poudre avec une partie du mélange, puis incorporer au reste de l'appareil. Remarque : la pasteurisation est possible à 80°C pendant 2 minutes.	Deep Purple	1,5%
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer. Remarque : la pasteurisation est possible à 80°C pendant 2 minutes.	Deep Purple	1%
CONFISERIES			
	GLAÇAGE Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Deep Purple	1%
	GUIMAUVES Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	La Vie en Rose	1%



Application	Mise en œuvre	Produit	Dosage recommandé
CONFISERIES			
	GUIMAUVES Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Deep Purple	0,75%
	MERINGUES Pour meringue française , disperser la poudre dans le sucre avant confection de la meringue. Pour une meringue italienne , ajouter la poudre à l'appareil après l'incorporation du sucre cuit.	Deep Purple	1%





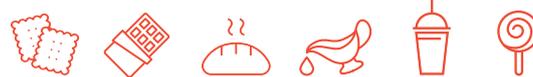
Application	Mise en œuvre	Produit	Dosage recommandé
BISCUITS			
	Déduire la quantité de poudre de celle du sucre (ou de farine pour une recette salée). Remarque : ne pas dépasser une température de cuisson de 150°C afin de limiter le brunissement.	Green Day	0,5%
CHOCOLATERIE			
	Mélanger la poudre au chocolat fondu. Homogénéiser au mixeur puis tempérer selon le barème habituel.	Green Day	0,5%
BOULANGERIE			
	Disperser la poudre au préalable dans les ingrédients secs (farine, sucre). Remarque : ne pas dépasser une température de cuisson de 170°C afin de limiter le brunissement.	Green Day	1%
SAUCES			
	Homogénéiser la poudre avec une partie du mélange, puis incorporer au reste de l'appareil. Remarque : la pasteurisation est possible à 80°C pendant 2 minutes.	Green Day	0,5%
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer. Remarque : la pasteurisation est possible à 80°C pendant 2 minutes.	Green Day	0,5%
PRODUITS LAITIERS			
	Homogénéiser la poudre avec une partie du mélange, puis incorporer au reste de l'appareil. Remarque : pour une conservation optimale, il est recommandé d'ajouter la poudre avant l'étape de pasteurisation.	Green Day	0,2%
CONFISERIES			
	GLAÇAGE Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Green Day	0,5%
	GUIMAUVES Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Green Day	0,5%
	MERINGUES Pour meringue française , disperser la poudre dans le sucre avant confection de la meringue. Pour une meringue italienne , ajouter la poudre à l'appareil après l'incorporation du sucre cuit.	Green Day	1%
	BONBONS Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Green Day	0,5%

JAUNE



Application	Mise en œuvre	Produit	Dosage recommandé
BISCUITS			
	Déduire la quantité de poudre de celle du sucre (ou de farine pour une recette salée). Remarque : ne pas dépasser une température de cuisson de 150°C afin de limiter le brunissement.	Yellow Submarine	1%
CHOCOLATERIE			
	Mélanger la poudre au chocolat fondu. Homogénéiser au mixeur puis tempérer selon le barème habituel.	Yellow Submarine	1%
BOULANGERIE			
	Disperser la poudre au préalable dans les ingrédients secs (farine, sucre). Remarque : ne pas dépasser une température de cuisson de 170°C afin de limiter le brunissement.	Yellow Submarine	1%
SAUCES			
	Homogénéiser la poudre avec une partie du mélange, puis incorporer au reste de l'appareil. Remarque : la pasteurisation est possible à 80°C pendant 2 minutes.	Yellow Submarine	1%
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer. Remarque : la pasteurisation est possible à 80°C pendant 2 minutes.	Yellow Submarine	0,75%
PRODUITS LAITIERS			
	Homogénéiser la poudre avec une partie du mélange, puis incorporer au reste de l'appareil. Remarque : pour une conservation optimale, il est recommandé d'ajouter la poudre avant l'étape de pasteurisation.	Yellow Submarine	0,25%
CONFISERIES			
	GLAÇAGE Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Yellow Submarine	1%
	GUIMAUVES Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Yellow Submarine	0,5%
	BONBONS Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Yellow Submarine	0,75%

ORANGE



Application	Mise en œuvre	Produit	Dosage recommandé
BISCUITS			
	Déduire la quantité de poudre de celle du sucre (ou de farine pour une recette salée). Remarque : ne pas dépasser une température de cuisson de 150°C afin de limiter le brunissement.	Orange Crush	1%
CHOCOLATERIE			
	Mélanger la poudre au chocolat fondu. Homogénéiser au mixeur puis tempérer selon le barème habituel.	Orange Crush	1%
BOULANGERIE			
	Disperser la poudre au préalable dans les ingrédients secs (farine, sucre). Remarque : ne pas dépasser une température de cuisson de 170°C afin de limiter le brunissement.	Orange Crush	1,5%
SAUCES			
	Homogénéiser la poudre avec une partie du mélange, puis incorporer au reste de l'appareil. Remarque : la pasteurisation est possible à 80°C pendant 2 minutes.	Orange Crush	0,5%
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer. Remarque : la pasteurisation est possible à 80°C pendant 2 minutes.	Orange Crush	0,75%
CONFISERIES			
	GLAÇAGE Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Orange Crush	1%
	GUIMAUVES Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Orange Crush	1%
	MERINGUES Pour meringue française , disperser la poudre dans le sucre avant confection de la meringue. Pour une meringue italienne , ajouter la poudre à l'appareil après l'incorporation du sucre cuit.	Orange Crush	1%
	BONBONS Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Orange Crush	0,5%

ROUGE



Application	Mise en œuvre	Produit	Dosage recommandé
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer.	Red Hot	0,2%
CONFISERIES			
	GLAÇAGE Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Red Hot	1%
	BONBONS Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Deep Purple	1%





Ultra intenses —
Peu transformés



DRY4GOOD.FR

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

