



Gamme
TECHNIQUE
Livret d'applications



Dry4Good
INGREDIENTS

Ultra intenses —
Peu transformés

LIVRET D'APPLICATION

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.

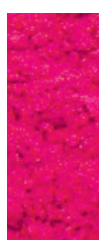
Grâce à une **technologie innovante de séchage** de précision, les qualités organoleptiques et les valeurs nutritionnelles des ingrédients sont préservées afin de vous faire bénéficier de produits **uniques, sans arômes, ni colorants, ni extraction**.



NOS PRODUITS



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



LA VIE EN ROSE

100% canneberge
Couleur : rose

Ref : 026CS-TCO



DEEP PURPLE

100% carotte pourpre
Couleur : violet

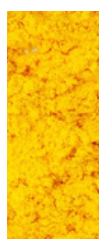
Ref : 133CF-TCO



GREEN DAY

100% épinard
Couleur : vert

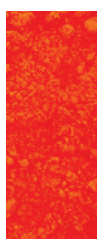
Ref : 108CF-TCO



YELLOW SUBMARINE

100% potimarron
Couleur : jaune

Ref : 134CF-TCO



ORANGE CRUSH

50% poivron rouge,
50% tomate
Couleur : orange

Ref : 701CS-TCO



RED HOT

100% betterave
Couleur : rouge

Ref : 103CF-TCO

Humidité : < 8%

Activité de l'eau (Aw) : < 0,4

Format : **poudre micronisée <500µm**

SOMMAIRE

P.5

ROSE



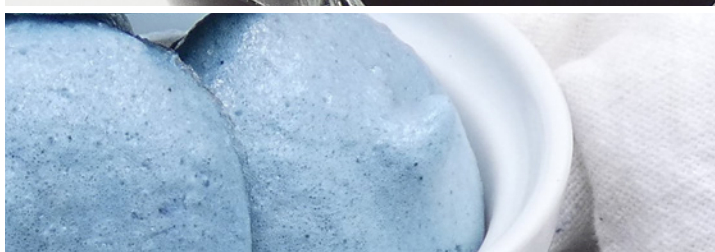
P.6

VIOLET



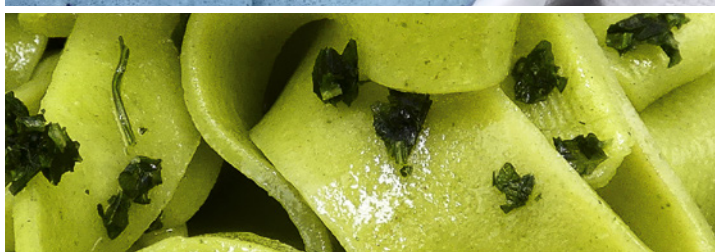
P.7

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 tempéré, puis homogénéiser à l'aide d'un mixeur avant l'utilisation du mélange.	La Vie en Rose	1%
SAUCES			
	Intégrer dans une petite quantité au mélange, puis au reste du mélange pour une meilleure homogénéité.	Deep Purple	1,5%
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer.	La Vie en Rose ou Deep Purple (boissons acides)	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	1%
CONFISERIES			
	GLAÇAGE Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	La Vie en Rose	1%
	GUIMAUVES Ajouter la poudre à l'appareil après l'incorporation du sucre et des texturants.	Red Hot	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.	La Vie en Rose	1%

VIOLET












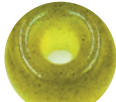
Application	Mise en œuvre	Produit	Dosage recommande
BISCUITS			
	Déduire la quantité de poudre de celle du sucre (ou de farine pour une recette salée). Remarque : ne pas dépasser une température de cuisson de 150°C afin de limiter le brunissement.	Deep Purple	1%
CHOCOLATERIE			
	Mélanger la poudre au chocolat tempéré, puis homogénéiser à l'aide d'un mixeur avant l'utilisation du mélange.	Deep Purple	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.	Deep Purple	1%
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer.	Deep Purple	0,5%
CONFISERIES			
	GLAÇAGE Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Deep Purple	1%
	GUIMAUVES Effectuer un pré-mélange lors de la cuisson à basse température avant d'incorporer les texturants.	La Vie en Rose	1%



Application	Mise en œuvre	Produit	Dosage recommandé
CONFISERIES			
	GUIMAUVES Ajouter la poudre à l'appareil après l'incorporation du sucre et des texturants.	Deep Purple	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.	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 tempéré, puis homogénéiser à l'aide d'un mixeur avant l'utilisation du mélange.	Green Day	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.	Green Day	1%
SAUCES			
	Intégrer dans une petite quantité au mélange, puis au reste du mélange pour une meilleure homogénéité.	Green Day	1,5%
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer.	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	0,5%
CONFISERIES			
	GLAÇAGE Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Green Day	0,5%
	GUIMAUVES Ajouter la poudre à l'appareil après l'incorporation du sucre et des texturants.	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 Effectuer un pré-mélange lors de la cuisson à basse température, avant d'incorporer les texturants.	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 tempéré, puis homogénéiser à l'aide d'un mixeur avant l'utilisation du mélange.	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%
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer.	Yellow Submarine	1%
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	0,5%
	GUIMAUVES Ajouter la poudre à l'appareil après l'incorporation du sucre et des texturants.	Yellow Submarine	0,5%
	BONBONS Effectuer un pré-mélange lors de la cuisson à basse température, avant d'incorporer les texturants.	Yellow Submarine	0,5%




ORANGE



Application	Mise en œuvre	Produit	Dosage recommandé
CHOCOLATERIE			
	Mélanger la poudre au chocolat tempéré, puis homogénéiser à l'aide d'un mixeur avant l'utilisation du mélange.	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%
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer.	Orange Crush	1%
CONFISERIES			
	GLAÇAGE Disperser la poudre dans le sucre avant incorporation au reste de l'appareil.	Orange Crush	1,5%
	GUIMAUVES Ajouter la poudre à l'appareil après l'incorporation du sucre et des texturants.	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 Effectuer un pré-mélange lors de la cuisson à basse température, avant d'incorporer les texturants.	Orange Crush	0,5%

ROUGE



Application	Mise en œuvre	Produit	Dosage recommande
BOISSONS			
	Incorporer au liquide, homogénéiser, attendre 15 minutes, puis filtrer.	Red Hot	0,2%
CONFISERIES			
	GLAÇAGE Ajouter la poudre à l'appareil après l'incorporation du sucre et des texturants.	Deep Purple	1%
	BONBONS Effectuer un pré-mélange lors de la cuisson à basse température, avant d'incorporer les texturants.	Red Hot	1%





Ultra intenses —
Peu transformés



DRY4GOOD.FR

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

