



LES INCONTOURNABLES

LOUIS FRANÇOIS



UN HÉRITAGE ET UN SAVOIR-FAIRE 100 % FRANÇAIS

Précurseur dans le domaine des texturants, des émulsifiants, de la conservation et des ingrédients alimentaires, la Maison Louis François fabrique et commercialise dans le monde entier une large gamme de produits –de haute qualité– destinés aux filières de la gastronomie, de la pâtisserie, de la boulangerie, chocolaterie, confiserie et glace.

Avec un site de production et un laboratoire situés en Ile de France, depuis plus d'un siècle Louis François perpétue une passion et transmet ses innovations, ses créations, son expertise et son savoir-faire 100 % Français.

Un siècle d'expérience au service de l'excellence.

SOMMAIRE

LES PECTINES	2
LES GÉLIFIANTS Origine animale Origine végétale	4
LES ÉPAISSISSANTS	6
LES ÉMULSIFIANTS	8
LES STABILISATEURS	10
LES SUCRES	12
LES PROTÉINES	16
LES FIBRES	18
LES AIDES CULINAIRES	20
INDEX	22
FORMATIONS, CONTACT	29

DÉFINITIONS

INGRÉDIENTS NUTRITIONNELS :

apportent les nutriments nécessaires au fonctionnement de l'organisme (protéines, glucides, lipides, vitamines, etc).

ADDITIFS :

ingrédients utilisés dans un but fonctionnel qui n'apportent pas de nutriment. Classification par fonction en «E». Ils peuvent être naturels ou de synthèse.

-  Disponible en bio
-  Végétal
-  Sans gluten
-  Thermoréversible (fond à la chauffe puis reprend en texture)
-  Thermorésistant (résiste à la chauffe)

-  Résiste à la congélation
-  Utilisable à chaud
-  Utilisable à froid
-  Certifié casher



LES PECTINES

LOUIS FRANÇOIS

D'origine végétale, les pectines sont des fibres solubles contenues dans certains fruits tels que les agrumes et les pommes, en particulier. Ces fibres sont capables d'absorber et de retenir l'eau. Les pectines permettent d'obtenir un large éventail de textures.



Le saviez-vous ?

Les pectines Louis François sont extraites des écorces d'agrumes et marcs de pommes issus des extracteurs de jus de fruits.



PECTINE JAUNE

Applications : pâtes de fruits.

Propriétés : agit en milieux acides et sucrés (extrait sec > 75%), non réversible, thermorésistante, utilisation à chaud.

Dosage : 1 à 2 % de la masse totale ; 10 à 20 g / kg de masse.



PECTINE NH NAPPAGE

Applications : nappages, glaçages, idéale pour nappages acides et très sucrés.

Propriétés : thermoréversible.

Dosage : 8 à 12 g / kg de masse ; 0,8 à 1,2 % de la masse totale.



PECTINE X58

Applications : nappages neutres ou peu sucrés.

Propriétés : thermoréversible, stable à la congélation/décongélation.

Dosage : 10 g / kg de masse.



PECTINE 325NH95

Applications : sauces, confitures, purées de fruits, desserts lactés, coulis, etc. mais pas pour les nappages.

Propriétés : pectine la plus versatile; agit en milieux acides et/ou calciques, thixotrope.

Dosage : 3 à 50 g / kg de masse.



PECTINE EXTRA SLOW SET *

Applications : confitures réduites en sucre.

Propriétés : gélifiant à partir d'un extrait sec de 55% mais idéal à 60%, et à 65/69% pour les pâtes de fruits (donc moins sucrées).

Dosage : 2,5 à 20 g / kg de masse.



* compatible bio



LES GÉLIFIANTS

LOUIS FRANÇOIS

Un gélifiant est un agent de texture qui permet de stabiliser l'eau (emprisonner) d'une préparation, en formant un gel. Il peut être d'origine animale ou végétale (extraits végétaux - pectines, alginates, carraghénanes, agar-agar).



Le saviez-vous ?

La gélatine, riche en glycine, permet une meilleure digestion. Chaque gélifiant a des conditions propres de mise en œuvre.



AGAR AGAR

Applications : confiserie, pâtisserie, charcuterie, restauration.

Propriétés : gel ferme et cassant, thermoréversible (90-95°C), ne reprend pas en structure après mixage. Ne tient pas à la surgélation.

Dosage : 0,5 à 40 g / kg de masse.



GÉLATINES

Applications : confiserie, pâtisserie, charcuterie, restauration.

Propriétés : gélifiant donnant un gel souple, élastique, transparent qui fond en bouche à 37°C. Il ne reprend pas en structure après mixage, foisonnement.

Dosage : 1 à 2 % de la masse totale.



GÉLATINE DE POISSON
KASHER 240°B



CARRAGHÉNANE KAPPA PF *

Applications : pâtisserie, confiserie, restauration, desserts lactés.

Propriétés : gel ferme, cassant (similaire à l'agar), réagit avec les matières protéiques et le calcium, thermoréversible (60°C), ne reprend pas en structure après mixage.

Dosage : 3,2 à 3,6 g / kg de masse.



CARRAGHÉNANE IOTA *

Applications : desserts lactés, pâtisserie, confiserie, restauration.

Propriétés : gel souple, résistant à la congélation, réagit avec le calcium et les protéines, thermoréversible (60°C), reprend en structure après mixage.

Dosage : 1 à 30 g / kg de masse.



LES ÉPAISSISSANTS

LOUIS FRANÇOIS

Les épaississants apportent de la viscosité aux denrées alimentaires, en absorbant l'eau, et leur confèrent une texture stable et homogène. Ils permettent aux préparations de résister aux contraintes thermiques et mécaniques. Ils améliorent la présentation ou la tenue des produits alimentaires. Les épaississants peuvent être d'origine végétale ou de bio-fermentation et sont résistants à la majorité des contraintes de fabrication (acidité, alcool, ...).



Le saviez-vous ?

La gomme de guar est particulièrement riche en fibres. Elle permet une meilleure régulation du transit intestinal tout en offrant une sensation de satiété.



GOMME DE XANTHANE*

Applications : stabilise les mousses, émulsions et sauces (vinaigrettes, mayonnaises...), biscuits etc.

Propriétés : épaississant suspensoïde, stabilisant.

Dosage : 2 à 5 g / kg de masse.



GOMME DE CAROUBE

Applications : fourrages, glaces et sorbets, pâtisserie.

Propriétés : épaississant optimisé à chaud, stabilisant à faible dose, anti-cristallisant, apporte de l'onctuosité.

Dosage : 3 à 20 g / kg de masse.



SOUFLIX

Applications : soufflés, sauces, crèmes, béchamels, etc.

Propriétés : épaississant, résistant à la cuisson, au cisaillement, à la congélation, à l'acidité.

Dosage : 10 à 30 g / kg de masse.



LES ÉMULSIFIANTS

LOUIS FRANÇOIS

Les émulsifiants favorisent le mélange entre les substances lipophiles et hydrophiles et facilitent les émulsions. Ils évitent que les constituants du mélange ne se séparent et augmentent ainsi la durée de vie des préparations.



Le saviez-vous ?

La Lécithine est un excellent antioxydant, riche en phospholipides et possède une action hypocholestérolémiante.



LÉCITHINE DE SOJA / TOURNESOL LIQUIDE

Applications : chocolaterie, pâtisserie (pâtes jaunes, gaufrettes...), confiserie, pâtes à tartiner.

Propriétés : émulsifiant, antioxydant, fluidifie le chocolat, homogénéise les pâtes, lubrifiant (facilite le démoulage et la découpe, réduit l'émiettement), améliore le croustillant. Agit dès l'incorporation.

Dosage : 3 à 5 g / kg de masse.



LÉCITHINE DE SOJA / TOURNESOL POUDRE

Applications : panification, pâtisserie, biscuiterie, espumas, écumes.

Propriétés : les propriétés sont les mêmes que la lécithine fluide mais au format poudre. Agit lorsqu'elle est chauffée.

Dosage : 1 à 3 g / kg de masse (boulangerie / biscuiterie) et 7 g / litre (cuisine).



GALLIMOUSSE

Applications : mousses et autres préparations aérées type espumas, glaces et confiserie.

Propriétés : mélange d'émulsifiants, de protéines lactières et de matière grasses végétale, d'origine non palme, agent foisonnant pour les crèmes aérées (réfrigérées ou congelées).

Dosage : 60 g à 100 g / litre de lait.



MONOSTÉARATE DE GLYCÉROL

Applications : glaces et confiserie.

Propriétés : émulsifiant d'origine tournesol, homogénéise les pâtes, les glaces, améliore leur foisonnement.

Dosage : 1 à 10 g / kg de masse.



LES STABILISATEURS

LOUIS FRANÇOIS

Un stabilisateur est utilisé pour préserver les qualités organoleptiques d'une préparation (goût, aspect, texture). Ils aident à préserver les propriétés physico-chimiques d'une pâtisserie ou d'une préparation traiteur, pendant une période prolongée.



Le saviez-vous ?

Un stabilisateur pour glace réduit la formation des cristaux de glace et procure une texture onctueuse.



SUPER NEUTROSE

Applications : principalement destiné aux sorbets.

Propriétés : anti cristallisant, améliore le velouté, l'onctuosité, la conservation dans le temps des sorbets.

Dosage : 3 à 5 g / litre.



STAB2000

Applications : principalement destiné aux crèmes glacées.

Propriétés : anti cristallisant, améliore le velouté, l'onctuosité, facilite le foisonnement.

Dosage : 3 à 5 g / litre.



CHANTIFIX

Applications : chantilly, crème fouettée.

Propriétés : d'origine végétale, permet de stabiliser les crèmes préparées.

Dosage : 5 à 20 g / litre de crème.



LES SUCRES

LOUIS FRANÇOIS

Le sucre, saccharose, est bien connu pour sa saveur sucrée qu'il développe, son rôle dans l'équilibre des saveurs et dans la diffusion des arômes. Il y a différents sucres : certains sont utilisés comme agent de charge, d'autres comme anti-cristallisants ou sont simplement choisis pour réduire ou augmenter la saveur sucrée.



Le saviez-vous ?

Les sucres ne font pas partie des additifs. Le tréhalose est un sucre naturel issu du manioc.



SIROP DE GLUCOSE DE 40 (SANS SULFITES)

Applications : pâtisserie, biscuiterie, confiserie, etc.

Propriétés : saveur sucrée plus faible que le saccharose, anti cristallisant, apporte du moelleux et de la coloration à la cuisson.

Dosage : 3 à 6 % de la masse totale.



GLUCOSE DÉSHYDRATÉ DE 40

Applications : pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie...

Propriétés : mêmes propriétés que le sirop de glucose DE40 mais sous forme poudre (plus simple à manipuler, n'apporte pas d'eau), plus facile pour l'équilibrage des glaces et sorbets.

Dosage : 3 à 5 % de la masse totale.



DEXTROSE

Applications : pâtisserie, glaces, confiserie, chocolaterie...

Propriétés : forme la plus pure de glucose, saveur sucrée plus faible que le saccharose, anti cristallisant, favorise la fermentation, apporte du moelleux et de la coloration à la cuisson.

Dosage : 2 à 5 % de la masse totale.



SUCRE INVERTI

Applications : pâtisserie, chocolaterie, glacerie, confiserie...

Propriétés : améliore le moelleux avec une saveur sucrée plus importante que le saccharose.

Dosage : QS.





MALTITOL EN POUDRE

Applications : habituelles du saccharose.
Propriétés : alternative au sucre, saveur sucrée proche du saccharose, supporte la chaleur.
Dosage : remplacement 1 pour 1 du saccharose.



ISOMALT

Applications : sucres décor.
Propriétés : saveur sucrée moins forte que le saccharose, ne colore pas en-dessous de 185°C.
Dosage : 1 kg d'isomalt pour 100 à 200 g d'eau.



TRÉHALOSE

Applications : habituelles du saccharose.
Propriétés : issu du tapioca, moitié moins sucrant que le saccharose, anti cristallisant, pas de réaction de Maillard, origine Japon.
Dosage : QS.



SUCRE MUSCOVADO LIGHT & DARK

Applications : habituelles du saccharose.
Propriétés : sucre de canne non raffiné, forte intensité aromatique, origine Île Maurice.
Dosage : QS.



SORBITOL POUDRE

Applications : pâtes jaunes, bonbons de chocolat, etc.
Propriétés : stabilise l'eau, le moelleux, anti cristallisant.
Dosage : 2 à 5 % de la masse totale.



GALLIASORB

Applications : cakes, pâtes jaunes, viennoiseries, bonbons de chocolat, etc.
Propriétés : forme liquide du sorbitol, anti cristallisant, stabilisateur de moelleux.
Dosage : 3 à 5 % de la masse totale.



SUCRE ET PÉPITES D'ÉRABLE

Applications : habituelles du saccharose.
Propriétés : 100% naturel, apporte de nombreux oligoéléments et minéraux, non allergène, goût typique.
Dosage : QS.



LES PROTÉINES

LOUIS FRANÇOIS

D'origine végétale ou animale, les protéines ont principalement les fonctions suivantes : foisonnantes, gélifiantes, émulsifiantes, liantes.



Le saviez-vous ?

Elles sont essentielles pour préserver le patrimoine musculaire (notamment pour les personnes âgées). Les protéines ne font pas partie des additifs.



BLANCS SÉCHÉS GALLIA STANDARD OU PLEIN AIR

Applications : préparations contenant des œufs en neige, meringue, nougat, etc.

Propriétés : Blancs sélectionnés, pasteurisés et stabilisés; permettent de standardiser et améliorer la tenue des blancs liquides.

Dosage : 2 à 5 % de la quantité de blancs liquides.



PROTÉINE DE POIS

Applications : produits non cuits (mousses) et meringues.

Propriétés : protéine foisonnante permettant de remplacer les blancs d'œufs dans certaines applications.

Dosage : 0,5 à 2 % de la masse totale.



PROTÉINE DE POMME DE TERRE

Applications : produits cuits (génévoise, macaron).

Propriétés : protéine foisonnante et gélifiante permettant de remplacer les blancs d'œufs dans des préparations cuites.

Dosage : 0,5 à 2 % de la masse totale.



LES FIBRES

LOUIS FRANÇOIS

D'origine végétale, les fibres jouent le rôle d'agent de texture ou de charge. Elles permettent de baisser en sucres et/ou matières grasses tout en préservant la gourmandise des préparations.



Le saviez-vous ?

Les fibres ne font pas partie des additifs. Elles permettent d'améliorer le nutriscore.



INULINE

Applications : toutes applications.

Propriétés : fibre de chicorée, apporte de l'extrait sec, de l'onctuosité, du corps, permet de réduire sucres et matières grasses.

Dosage : 2 à 5 % de la masse totale.



FIBRE DE PSYLLIUM

Applications : préparations sans gluten.

Propriétés : épaississant, gélifiant, thermoréversible.

Dosage : 0,2 à 2 % de la masse totale.



FIBRE D'AGRUMES

Applications : crémeux, fourrage ou mayonnaise végan.

Propriétés : épaississant, texturant, stabilisant, opaque.

Dosage : 0,2 à 2 % de la masse totale.



FIBRE DE LIN

Applications : pâtisseries, fourrages, sauces, suspension d'inclusions...

Propriétés : épaississant, stabilisant, transparent.

Dosage : 1 à 30 g / kg de masse.



LES AIDES CULINAIRES

LOUIS FRANÇOIS

Famille de produits indispensables à tout économat: poudre à lever, correcteurs d'acidité, apports de calcium, préparations diverses et mixes.



NOUGASEC

Applications : nougat, nougatine, pralines, etc.

Propriétés : supprime la reprise d'humidité, prolonge la conservation des sucres cuits.

Dosage : 70 à 100 g / Kg de sucre mis en œuvre.



Le saviez-vous ?

La crème de tartre est un additif d'origine naturelle issu du processus de la vinification.



ACIDE ASCORBIQUE *

Applications : boulangerie, jus de fruits, cuisson des légumes et des fruits, confiseries.

Propriétés : antioxydant, augmente tolérance et élasticité des pâtes, renforce le réseau glutinique.

Dosage : 0,2 à 0,5 g / kg de masse.



ACIDE CITRIQUE *

Applications : biscuiterie, confiserie.

Propriétés : correcteur de pH, améliore la conservation, relève le goût.

Dosage : réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu.



ACIDE TARTRIQUE *

Applications : toutes applications.

Propriétés : correcteur de pH, stabilise l'aspect, les couleurs et les saveurs.

Dosage : réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu.



CRÈME DE TARTRE *

Applications : apporte un goût acidulé.

Propriétés : accélère l'inversion du sucre lors de la cuisson.

Dosage : réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu.



CITRATE DE SOUDE *

Applications : toutes applications.

Propriétés : correcteur d'acidité, remonte le pH.

Dosage : réaliser une solution à 50% d'acide et d'eau et ajouter la solution jusqu'à atteindre le pH voulu.



BAKING POWDER

Applications : pâtes jaunes, biscuiteries, etc.

Propriétés : permet la levée des pâtes sans laisser de résidus alcalins. Elle existe aussi en version Bio, sans gluten, et sans phosphates.

Dosage : 15 à 25 g / Kg de farine.



FAMILLE / CODES	DESCRIPTION	CONDITION-NEMENT	DOSAGE	PAGE
LES PECTINES				
1616K	PECTINE JAUNE 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale ; 10 à 20g/kg de masse	3
1615A	PECTINE JAUNE 1 KG	12 X 1	1 à 2% de la masse totale ; 10 à 20g/kg de masse	3
10104	PECTINE JAUNE 150G	40 x 150 g	1 à 2% de la masse totale ; 10 à 20g/kg de masse	3
1623K	PECTINE NH NAPPAGE 25 KG	1 X 25	0,8 à 1,2% de la masse totale ; 8 à 12g/kg de masse	3
1622A	PECTINE NH NAPPAGE 1 KG	12 X 1	0,8 à 1,2% de la masse totale ; 8 à 12g/kg de masse	3
10037	PECTINE NH NAPPAGE - BOITE 150g	40 x 150g	0,8 à 1,2% de la masse totale ; 8 à 12g/kg de masse	3
1629K	PECTINE X58 25 KG	1 X 25	10g/kg de masse	3
1628A	PECTINE X58 1 KG	12 X 1	10g/kg de masse	3
10128	PECTINE X58 150G	40 x 150g	10g/kg de masse	3
1631K	PECTINE 325NH95 25 KG	1 X 25	3 à 50g/kg de masse	3
1630A	PECTINE 325NH95 1 KG	12 X 1	3 à 50g/kg de masse	3
10099	PECTINE 325NH95 150G	40 x 150g	3 à 50g/kg de masse	3
10149	PECTINE EXTRA SLOW SET 25KG	1 X 25	2,5 à 20g/kg de masse	3
10150	PECTINE EXTRA SLOW SET 1KG	12 X 1	2,5 à 20g/kg de masse	3
10180	PECTINE EXTRA SLOW SET 150G	40 x 150g	2,5 à 20g/kg de masse	3
LES GÉLIFIANTS				
131A	AGAR AGAR POUDRE 20Kg	1 X 20	0,5 à 40g/kg de masse	5
130A	AGAR AGAR 1 KG	6 X 1	0,5 à 40g/kg de masse	5
10038	AGAR AGAR POUDRE 150g	40 x 150g	0,5 à 40g/kg de masse	5
735H	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	5
732A	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 1 KG	12 X 1	1 à 2% de la masse totale	5

FAMILLE / CODES	DESCRIPTION	CONDITION-NEMENT	DOSAGE	PAGE
10132	GELATINE PORCINE 200 BLOOM 150g - POUDRE	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	5
10163	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	5
10178	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 1 KG	6 X 1	1 à 2% de la masse totale	5
10215	GELATINE BOVINE 200 BLOOM 150g	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	5
732P	GELATINE POISSON 25 KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	5
10023	GELATINE POISSON 1 KG	12 X 1	1 à 2% de la masse totale	5
10025	GELATINE DE POISSON 200 BLOOM BOÎTE 150g	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	5
10194	GELATINE POISSON KASHER 240B 25KG	1 X 25	1 à 2% de la masse totale	5
10197	GELATINE POISSON KASHER 240B 1KG	12 X 1	1 à 2% de la masse totale	5
10198	GELATINE POISSON KASHER 240B 150g	40 x 150g	1 à 2% de la masse totale	5
10241	CARRAGHENANE SODIUM KAPPA PF 25 KG	1 X 25	3,2 à 3,6g/kg de masse	5
10240	CARRAGHENANE SODIUM KAPPA PF 1 KG	6 X 1	3,2 à 3,6g/kg de masse	5
10242	CARRAGHENANES KAPPA «P F» E407 150g	40 x 150g	3,2 à 3,6g/kg de masse	5
10046	CARRAGHENANE SODIUM IOTA 25 KG	1 X 25	1 à 30g/kg de masse	5
10117	CARRAGHENANE SODIUM IOTA 1 KG	6 X 1	1 à 30g/kg de masse	5
10042	CARRAGHENANE IOTA 150g	40 x 150g	1 à 30g/kg de masse	5
LES ÉPAISSISSANTS				
1825F	GOMME XANTHANE 25 KG	1 X 25	2 à 5g/kg de masse	7
1821A	GOMME XANTHANE 1 KG	6 X 1	2 à 5g/kg de masse	7
10024	GOMME XANTHANE 80MESH BOÎTE 150g	40 x 150g	2 à 5g/kg de masse	7
794F	GOMME CAROUBE 25 KG	1 X 25	3 à 20g/kg de masse	7
793A	GOMME CAROUBE 1 KG	12 X 1	3 à 20g/kg de masse	7
10130	GOMME CAROUBE 150g	40 x 150g	3 à 20g/kg de masse	7
12715	SOUFLIX 20 KG	1 X 20	10 à 30g/kg de masse	7

FAMILLE / CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
1422A	SOUFLIX 1 KG	9 X 1	10 à 30g/kg de masse	7
10227	SOUFLIX 100G	40 x 100g	10 à 30g/kg de masse	7
LES ÉMULSIFIANTS				
1247K	LECITHINE SOJA POUDRE 20 KG	1 X 20	1 à 3g/kg de masse (boulangerie : biscuiterie) ; 7g/litre (cuisine)	9
1245A	LECITHINE SOJA POUDRE 1 KG	9 X 1	1 à 3g/kg de masse (boulangerie : biscuiterie) ; 7g/litre (cuisine)	9
10040	LECITHINE DE SOJA POUDRE 100g	40 x 100g	1 à 3g/kg de masse (boulangerie : biscuiterie) ; 7g/litre (cuisine)	9
1243G	LECITHINE SOJA FLUIDE 25 KG	1 X 25	3 à 5g/kg de masse	9
1241A	LECITHINE SOJA FLUIDE 1 KG	12 X 1	3 à 5g/kg de masse	9
10111	LECITHINE TOURNESOL POUDRE 20 KG	1 X 20	1 à 3g/kg de masse (boulangerie : biscuiterie) ; 7g/litre (cuisine)	9
10112	LECITHINE TOURNESOL POUDRE 1 KG	9 X 1	1 à 3g/kg de masse (boulangerie : biscuiterie) ; 7g/litre (cuisine)	9
10116	LECITHINE TOURNESOL POUDRE 100g	40 x 100g	1 à 3g/kg de masse (boulangerie : biscuiterie) ; 7g/litre (cuisine)	9
10063	LECITHINE TOURNESOL FLUIDE 25 KG	1 X 25	3 à 5g/kg de masse	9
10062	LECITHINE TOURNESOL FLUIDE 1 KG	6 X 1	3 à 5g/kg de masse	9
722H	GALLIMOUSSE 25 KG	1 X 25	60 à 100g/L de lait	9
723A	GALLIMOUSSE 1 KG	9 X 1	60 à 100g/L de lait	9
1352K	MONOSTEARATE GLYCEROL 25 KG	1 X 25	1 à 10g/kg de masse	9
1352A	MONOSTEARATE GLYCEROL 1 KG	9 X 1	1 à 10g/kg de masse	9
10055	MONOSTEARATE GLYCEROL 150 g	40 x 150g	1 à 10g/kg de masse	9
LES STABILISATEURS				
1970K	STAB 2000 CARTON 10 KG	10 x 4	3 à 5g/L	11
1971A	STAB 2000 1 KG	12 X 1	3 à 5g/L	11
10125	STAB 2000 150g	40 x 150g	3 à 5g/L	11
1991H	SUPER NEUTROSE GALLIA CARTON 10 KG	10 x 4	3 à 5g/L	11
1990B	SUPER NEUTROSE GALLIA 1KG	12 X 1	3 à 5g/L	11
10126	SUPER NEUTROSE 150g	40 x 150g	3 à 5g/L	11
336F	CHANTIFIX 25 KG	1 X 25	5 à 20g/L de crème	11

FAMILLE / CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
335A	CHANTIFIX 1 KG	6 X 1	5 à 20g/L de crème	11
10106	CHANTIFIX - BOITE 150g	40 x 150g	5 à 20g/L de crème	11
LES SUCRES				
747D	GLUCOSE PATISSIER DE 40 - ton- nelet 85kg	1 x 85	3 à 6% de la masse totale	13
10059	GLUCOSE PATISSIER DE 40 - 10 KG	10 X 4	3 à 6% de la masse totale	13
10139	GLUCOSE PATISSIER DE 40 - 1 KG	12 X 1	3 à 6% de la masse totale	13
1364D	GLUCOSE DESHYDRATE SAC 25 KG	1 X 25	3 à 5% de la masse totale	13
1365H	GLUCOSE DESHYDRATE SAC 5 KG	5 X 5	3 à 5% de la masse totale	13
6120	GLUCOSE DESHYDRATE 1 KG	12 X 1	3 à 5% de la masse totale	13
330D	DEXTROSE SAC 25 KG	1 X 25	2 à 5% de la masse totale	13
455B	DEXTROSE SAC 5 KG	5 X 5	2 à 5% de la masse totale	13
450A	DEXTROSE 1 KG	6 X 1	2 à 5% de la masse totale	13
1400L	SUCRE INVERTI GALLIA - 15 KG	1 X 15	Quantité Souhaitée	13
1401J	SUCRE INVERTI GALLIA 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	13
1952D	SORBITOL POUDRE SAC 25 KG	1 X 25	2 à 5% de la masse totale	14
10181	SORBITOL POUDRE SAC 5 KG	5 X 5	2 à 5% de la masse totale	14
1951A	SORBITOL POUDRE 1 KG	6 X 1	2 à 5% de la masse totale	14
10127	SORBITOL POUDRE 150g	40 x 150g	2 à 5% de la masse totale	14
707F	GALLIASORB 25 KG	1 X 25	3 à 5% de la masse totale	14
705B	GALLIASORB 2,5 KG	6 X 2,5	3 à 5% de la masse totale	14
10006	MALTITOL POUDRE SAC 25 KG	1 X 25	Remplacement 1 pour 1 du saccharose	15
10009	MALTITOL POUDRE SAC 5 KG	5 X 5	Remplacement 1 pour 1 du saccharose	15
10164	MALTITOL LIQUIDE SEAU 10 KG	1 X 10	Remplacement 1 pour 1 du saccharose	15
16500	ISOMALT 25KG	1 X 25	1kg d'isomalt pour 100 à 200g d'eau	15
920	ISOMALT GALLIA SAC 5 KG	5 X 5	1kg d'isomalt pour 100 à 200g d'eau	15
921	ISOMALT GALLIA 1 KG	6 X 1	1kg d'isomalt pour 100 à 200g d'eau	15
10216	TREHALOSE 20 KG	1 X 20	Quantité Souhaitée	15
10217	TREHALOSE 1 KG	6 X 1	Quantité Souhaitée	15
10188	SUCRE MUSCOVADO CLAIR 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	15
10219	SUCRE MUSCOVADO CLAIR 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	15

FAMILLE / CODES	DESCRIPTION	CONDITION-NEMENT	DOSAGE	PAGE
10210	SUCRE MUSCOVADO FONCE 25 KG	1 X 25	Quantité Souhaitée	15
10218	SUCRE MUSCOVADO FONCE 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	15
812C	SUCRE ERABLE N°2 - 9 KG	1 X 9	Quantité Souhaitée	15
10114	SUCRE ERABLE N°2 - 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	15
812M	PEPITES ERABLE N°2 - 9 KG	1 X 9	Quantité Souhaitée	15
10115	PEPITES ERABLE N°2 - 1 KG	12 X 1	Quantité Souhaitée	15

LES PROTÉINES

137H	BLANC D'ŒUFS DE POULE PASTEURISÉ 25KG	1 X 25	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	17
250B	BLANC GALLIA CARTON 10 KG	12 X 1	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	17
251B	BLANC GALLIA 1 KG	9 X 1	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	17
10045	BLANC GALLIA 100G	40 x 100g	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	17
10232	BLANC PLEIN AIR GALLIA 10 KG	1 X 10	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	17
10231	BLANC PLEIN AIR GALLIA 1KG	9 X 1	2 à 5% de la quantité de blancs liquides	17
10265	PROTEINE DE POIS 10 KG	10 X 4	0,5 à 2% de la masse totale	17
10266	PROTEINE DE POIS 1 KG	9 X 1	0,5 à 2% de la masse totale	17
10267	PROTEINE DE POIS 150G	40 x 150g	0,5 à 2% de la masse totale	17
10273	PROTEINE POMME DE TERRE 12,5 KG	1 X 12,5	0,5 à 2% de la masse totale	17
10274	PROTEINE POMME DE TERRE 1 KG	9 X 1	0,5 à 2% de la masse totale	17
10275	PROTEINE POMME DE TERRE 100G	40 x 100g	0,5 à 2% de la masse totale	17

LES FIBRES

10165	INULINE 20 KG	1 X 20	2 à 5% de la masse totale	19
10167	INULINE 1 KG	12 X 1	2 à 5% de la masse totale	19
10288	FIBRE DE PSYLLIUM 25KG	1 X 25	0,2 à 2% de la masse totale	19
10289	FIBRE DE PSYLLIUM 1KG	12 X 1	0,2 à 2% de la masse totale	19
10296	FIBRE DE PSYLLIUM 150g	40 x 150g	0,2 à 2% de la masse totale	19
10284	FIBRE D'AGRUMES 15KG	1 X 15	0,2 à 2% de la masse totale	19
10285	FIBRE D'AGRUMES 1KG	12 X 1	0,2 à 2% de la masse totale	19
10294	FIBRE D'AGRUMES 150G	40 x 150g	0,2 à 2% de la masse totale	19
10286	FIBRE DE LIN 15 KG	1 X 15	1 à 30g/Kg de masse	19
10287	FIBRE DE LIN 1 KG	12 X 1	1 à 30g/Kg de masse	19

FAMILLE / CODES	DESCRIPTION	CONDITION-NEMENT	DOSAGE	PAGE
10295	FIBRE DE LIN 150g	40 x 150g	1 à 30g/Kg de masse	19
LES AIDES CULINAIRES				
1452F	NOUGASEC 25 KG	1 X 25	70 à 100g/kg de sucre mis en œuvre	21
1450B	NOUGASEC 1 KG	6 X 1	70 à 100g/kg de sucre mis en œuvre	21
10129	NOUGASEC 150g	40 x 150g	70 à 100g/kg de sucre mis en œuvre	21
101P	ACIDE ASCORBIQUE 25KG	1 X 25	0,2 à 0,5g/kg de masse	21
100A	ACIDE ASCORBIQUE 1 KG	12 X 1	0,2 à 0,5g/kg de masse	21
10184	ACIDE ASCORBIQUE - BOITE 150g	40 x 150g	0,2 à 0,5g/kg de masse	21
107F	ACIDE CITRIQUE POUDRE 25 KG	1 X 25	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
106A	ACIDE CITRIQUE POUDRE 1 KG	12 X 1	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
10107	ACIDE CITRIQUE - BOITE 150g	40 x 150g	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
111F	ACIDE TARTRIQUE 25 KG	1 X 25	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
110A	ACIDE TARTRIQUE 1 KG	6 X 1	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
10105	ACIDE TARTRIQUE - BOITE 150g	40 x 150g	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
420G	CREME DE TARTRE 25 KG	1 X 25	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
421A	CREME DE TARTRE 1 KG	6 X 1	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
10140	CREME DE TARTRE BOÎTE 150g	40 x 150g	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
347F	CITRATE DE SOUDE 25 KG	1 X 25	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
10018	CITRATE DE SOUDE 1 KG	6 X 1	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21

FAMILLE / CODES	DESCRIPTION	CONDITION- NEMENT	DOSAGE	PAGE
10049	CITRATE DE SOUDE 150g	40 x 150g	Réaliser une solution à 50% d'acide et ajouter à votre préparation jusqu'à atteindre le pH voulu	21
212F	BAKING POWDER SAC 25 KG	1 X 25	15 à 25g/kg de farine	21
210B	BAKING POWDER 1 KG	12 X 1	15 à 25g/kg de farine	21
10298	BAKING POWDER 150g	40 x 150g	15 à 25g/kg de farine	21
10234	BAKING POWDER PF 25 KG	1 X 25	15 à 25g/kg de farine	21
10239	BAKING POWDER PF 1 KG	12 X 1	15 à 25g/kg de farine	21
10252	BAKING POWDER BIO PREMIUM 25 KG	1 X 25	15 à 25g/kg de farine	21
10262	BAKING POWDER BIO PREMIUM 1 KG	6 X 1	15 à 25g/kg de farine	21
10168	BAKING POWDER SANS GLUTEN 25KG	1 X 25	15 à 25g/kg de farine	21
10169	BAKING POWDER SANS GLUTEN 1KG	12 X 1	15 à 25g/kg de farine	21

LE CENTRE DE FORMATION

La Maison Louis François met à votre disposition un pôle d'innovation !

Une équipe d'ingénieurs et de chefs à votre écoute et à votre service afin de découvrir l'excellence de ses ingrédients alimentaires et leur mise en œuvre.

FORMULE 1 JOURNÉE

Explorez, comparez & dégustez !

Ente sessions théoriques et dégustations autour de différentes mises en œuvre et de recettes génériques.

 chez Louis François (Marne-La-Vallée)

FORMULE «SUR-MESURE»

100% personnalisée !

Une journée (ou plus) étudiée et construite selon vos besoins, pour résoudre les problématiques ou projets et réussir vos créations.

 chez Louis François ou au sein de votre entreprise



www.louisfrancois.com/formation

formation@louisfrancois.com

+33 (0)1 64 62 74 20



LOUIS FRANÇOIS

INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



www.louisfrancois.com

17, rue des Vieilles Vignes
ZA Pariest - BP 86 - Croissy-Beaubourg
77314 Marne-la-Vallée Cedex 2
FRANCE

tél. +33 (0)1 64 62 74 20
clients@louisfrancois.com

 @louisfrancois_ingredients
  @louisfrancois