



du **FAITES**
snacking!
Le snacking à la portée de TOUS !

10

RECETTES **EXCLUSIVES**

POUR DÉVELOPPER

VOTRE **OFFRE DONUTS !**

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le donut est devenu une icône de la gourmandise festive. Pour la Saint-Valentin, il se pare de cœurs en transformant ce classique en une douceur à offrir ou à partager à deux !

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
841697	DONUT NATURE CUIT 45G	45 g	0,37 €
71183	CHOCOLAT DE COUVERTURE BLANC 30% 10KG CEMOI	10 g	0,24 €
44403	LAIT ENTIER UHT ORIGINE FRANCE 6X1L	3 g	Au cours
833576	BEURRE CAMPINA EN CUBE 25KG	3 g	Au cours
13112	SUCRE GLACE AMYLACE CRISTALCO 10KG	5 g	0,01 €
	Colorant rouge	QS	
	Topping en sucre coeur rose et blanc	QS	

Prix (1 pièce) **0,62 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Préparer le glaçage : faire fondre le beurre, le chocolat blanc avec le lait.
- 2/ Bien mélanger et ajouter le sucre glace tamisé à la préparation.
- 3/ Colorer le glaçage avec le colorant rouge pour obtenir la couleur désirée (rose).
- 4/ Tremper le donut dans le glaçage.
- 5/ Décorer avec les toppings en sucre cœur rose et blanc.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le donut s'invite aussi sur les tables de Noël. Habillé de couleurs festives et de toppings hivernaux, il devient une gourmandise joyeuse et réconfortante, parfaite pour célébrer les fêtes dans un esprit convivial et chaleureux.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
841697	DONUT NATURE CUIT 45G	45 g	0,37 €
71183	CHOCOLAT DE COUVERTURE BLANC 30% 10KG CEMOI	10 g	0,24 €
44403	LAIT ENTIER UHT ORIGINE FRANCE 6X1L	3 g	Au cours
833576	BEURRE CAMPINA EN CUBE 25KG	3 g	Au cours
13112	SUCRE GLACE AMYLACE CRISTALCO 10KG	5 g	0,01 €
	Colorant rouge fraise	QS	
	Topping en sucre de Noël	QS	

Prix (1 pièce) **0,62 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Préparer le glaçage : faire fondre le beurre, le chocolat blanc avec le lait.
- 2/ Bien mélanger et ajouter le sucre glace tamisé à la préparation.
- 3/ Colorer le glaçage avec le colorant rouge pour obtenir la couleur désirée.
- 4/ Glacer le donut entièrement avec le glaçage rouge.
- 5/ Décorer avec les toppings en sucre de Noël (sucre d'orge, sapin, étoile...).

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Très populaire aux États-Unis, le donut est devenu une star des fêtes d'Halloween ! Déguisé d'un glaçage violacé et de confettis colorés, il se transforme en douceur monstrueusement gourmande. Parfait pour frissonner de plaisir !

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
841697	DONUT NATURE CUIT 45G	45 g	0,37 €
71183	CHOCOLAT DE COUVERTURE BLANC 30% 10KG CEMOI	10 g	0,24 €
44403	LAIT ENTIER UHT ORIGINE FRANCE 6X1L	3 g	Au cours
833576	BEURRE CAMPINA EN CUBE 25KG	3 g	Au cours
13112	SUCRE GLACE AMYLACE CRISTALCO 10KG	5 g	0,01 €
	Colorant violet	QS	
	Topping en sucre d'Halloween	10 g	

Prix (1 pièce) **0,62 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Préparer le glaçage : faire fondre le beurre, le chocolat blanc avec le lait.
- 2/ Bien mélanger et ajouter le sucre glace tamisé à la préparation.
- 3/ Colorer le glaçage avec le colorant violet pour obtenir la couleur désirée.
- 4/ Glacer le donut entièrement avec le glaçage violet.
- 5/ Décorer avec les toppings en sucre d'Halloween (vermicelle orange, perle de sucre noir).

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Très populaire aux États-Unis, le donut est devenu une star des fêtes d'Halloween ! Déguisé d'un glaçage orangé, des rayures noirs & des toppings, il se transforme en douceur monstrueusement gourmande. Parfait pour frissonner de plaisir !

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
841697	DONUT NATURE CUIT 45G	45 g	0,37 €
71183	CHOCOLAT DE COUVERTURE BLANC 30% 10KG CEMOI	10 g	0,24 €
44403	LAIT ENTIER UHT ORIGINE FRANCE 6X1L	3 g	Au cours
833576	BEURRE CAMPINA EN CUBE 25KG	3 g	Au cours
13112	SUCRE GLACE AMYLACE CRISTALCO 10KG	5 g	0,01 €
70599	GLACAGE MIROIR A CHAUD NOIR SEAU 3 KG	2 g	0,02 €
	Colorant orange liposoluble	QS	
	Topping en sucre d'Halloween	3 g	

Prix (1 pièce) **0,64 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Préparer le glaçage : faire fondre le beurre, le chocolat blanc avec le lait.
- 2/ Bien mélanger et ajouter le sucre glace tamisé à la préparation.
- 3/ Colorer le glaçage avec le colorant orange pour obtenir la couleur désirée.
- 4/ Glacer le donut entièrement avec le glaçage orange.
- 5/ Réaliser des traits sur la moitié du donut avec le glaçage noir.
- 6/ Décorer avec les toppings en sucre d'Halloween (fantôme, citrouille, chauve souris).

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'association chocolat noir, noisette et caramel est un grand classique, inspiré des célèbres douceurs « façon rocher ». Sur un donut glacé, ce trio iconique offre un jeu de textures irrésistible : fondant, croquant et intensément chocolaté.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
841697	DONUT NATURE CUIT 45G	45 g	0,37 €
70482	SAUCE DESSERT CARAMEL BEURRE SALE 1KG BOUTEILLE	2 g	0,02 €
10123	HUILE RAFFINEE DE TOURNESOL 5L	5 g	Au cours
71179	CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 64% 2X5KG CEMOI	13 g	0,33 €
	Pralimix (brisures de noisettes grillées et caramélisées)	3 g	
	Cacahuètes concassées	10 g	

Prix (1 pièce) **0,72 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Décongeler le donut
- 2/ Préparer le glaçage rocher.
- 3/ Faire fondre le chocolat de couverture noir ajouter l'huile de tournesol ainsi que le pralimix.
- 4/ Glacer le donut entièrement avec le glaçage rocher.
- 5/ Parsemer le donut de brisures de cacahuètes.
- 6/ Déposer un filet de sauce dessert caramel beurre salé sur le donut.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pop-corn sur un donut, c'est le combo parfait entre croustillant et moelleux. Inspiré des tendances food américaines, cette association apporte une touche gourmande et originale. Sucré, salé ou caramélisé, impossible de passer à côté !

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
841697	DONUT NATURE CUIT 45G	45 g	0,37 €
71183	CHOCOLAT DE COUVERTURE BLANC 30% 2X5KG CEMOI	10 g	0,24 €
44403	LAIT ENTIER UHT ORIGINE FRANCE 6X1 L	3 g	Au cours
833576	BEURRE CAMPINA EN CUBE 25KG	3 g	Au cours
13112	SUCRE GLACE AMYLACE CRISTALCO 10KG	5 g	0,01 €
833221	CREME PATISSIERE PRECUITE POCHE 1KG	15 g	0,09 €
14320	CREME ENTIERE LIQUIDE 34% MG ONCTUELLE FR	5 g	0,03 €
13121	SUCRE SEMOULE CRISTALCO 25KG	2 g	0,01 €
	Colorant couleur brun caramel	QS	
	Pop Corn Caramélisés	8 g	

Prix (1 pièce) 0,75 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Décongeler le donut puis préparer la crème pour garnir le donut.
- 2/ Dans la cuve du batteur, verser la crème liquide, ajouter le sucre semoule, fouetter jusqu'à obtenir une crème chantilly. Incorporer la crème pâtissière dans la chantilly.
- 3/ Garnir le donut par le dessous à l'aide d'une poche et d'une douille.
- 4/ Préparer le glaçage : faire fondre le beurre, le chocolat avec le lait, bien mélanger et ajouter le sucre glace tamisé à la préparation.
- 5/ Colorer le glaçage avec le colorant brun caramel pour obtenir la couleur désirée.
- 6/ Tremper le donut dans le glaçage et déposer des pop corn caramélisés sur le donut.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

L'alliance pistache-ramboise marie la douceur légèrement boisée de la pistache à l'acidité fruitée de la framboise. Ce contraste crée une explosion de saveurs à la fois équilibrée et gourmande.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
841697	DONUT NATURE CUIT 45G	45 g	0,37 €
70644	PATE DE PISTACHE 48% NON AZOIQUE POT 1 KG	2 g	0,07 €
14320	CREME ENTIERE LIQUIDE 34% MG ONCTUELLE	5 g	0,03 €
71183	CHOCOLAT DE COUVERTURE BLANC 30% 2X5KG CEMOI	10 g	0,24 €
833221	CREME PATISSIERE PRECUITE POCHE 1KG	20 g	0,12 €
44403	LAIT ENTIER UHT ORIGINE FRANCE 6X1 L	3 g	Au cours
833576	BEURRE CAMPINA EN CUBE 25KG	3 g	Au cours
13112	SUCRE SEMOULE CRISTALCO 25KG	5 g	0,01€
	Colorant Vert Olive	QS	
	Framboise Fraîche	9 g	
	Poudre de pistache verte	3 g	

Prix (1 pièce) **0,84 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Décongeler le donut puis préparer la crème pour garnir le donut.
- 2/ Dans la cuve du batteur, verser la crème liquide, ajouter le sucre semoule et fouetter jusqu'à obtenir une crème chantilly. Puis dans la crème pâtissière, ajouter la pâte de pistache.
- 3/ Réaliser une crème légère en mélangeant la chantilly avec la crème pâtissière pistache.
- 4/ Garnir le donut par le dessous à l'aide d'une poche et d'une douille.
- 5/ Préparer le glaçage : faire fondre le beurre et le chocolat avec le lait. Bien mélanger et ajouter le sucre glace tamisé à la préparation.
- 6/ Colorer le glaçage avec le colorant vert olive pour obtenir la couleur désirée.
- 7/ Tremper les donuts dans le glaçage, saupoudrer de poudre de pistache et déposer 3 demi-ramboises.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Associer citron meringué et donut, c'est allier la fraîcheur acidulée du citron à la douceur sucrée du donut. Cette combinaison apporte une explosion de saveurs à chaque bouchée !

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
841697	DONUT NATURE CUIT 45G	45 g	0,37 €
13121	SUCRE SEMOULE CRISTALCO 25KG	20 g	0,02 €
1472	BLANC D OEUF LIQUIDE PASTEURISE ORGINE FRANCE	10 g	0,05 €
70653	CREME AU CITRON PRECUIE EN POCHE 1 KG	20 g	0,21 €
	Zeste de citron vert	2 g	
	Zeste de citron jaune	2 g	
	Eau (meringue italienne)	5 g	

Prix (1 pièce) 0,66 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Décongeler le donut pour pouvoir venir le garnir de la crème citron en poche.
- 2/ Préparer une meringue italienne : dans une casserole, mélanger le sucre avec un peu d'eau et cuire le sucre à 118 / 120°C.
- 3/ Pendant la cuisson du sirop, commencer à fouetter les blancs d'œufs vitesse moyenne
- 4/ Lorsque le sirop atteint la bonne température, le verser en filet fin sur les blancs montés.
- 5/ Continuer de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide, ferme, brillante et forme un bec d'oiseau..
- 6/ Tremper le donut dans la meringue, avec un chalumeau venir colorer la meringue. Déposer les zestes de citron vert et jaune sur la meringue.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Créé en 1910 en hommage à la célèbre course cycliste Paris-Brest-Paris, ce dessert en forme de roue est devenu un grand classique de la pâtisserie française. Aujourd'hui, il se réinvente en format moderne : version donut !

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
841697	DONUT NATURE CUIT 45G	45 g	0,37 €
833221	CREME PATISSIERE PRECUITE POCHE 1KG	20 g	0,12 €
70621	PRALIMIX (BRISURES DE NOISETTES GRILLES...) 1KG	5 g	0,07 €
70614	GLACAGE MIROIR A FROID NEUTRE SEAU 7 KG	2 g	0,01 €
70598	PRALINE AUX NOISETTES ET AUX AMANDES SEAU 5KG	5 g	0,09 €
833576	BEURRE CAMPINA EN CUBE 25KG	10 g	Au cours
13112	SUCRE GLACE AMULACE CRISTALCO 10KG	1 g	0,01 €

Prix (1 pièce) **0,67 €**

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Décongeler le donut pour pouvoir venir le couper en deux parties.
- 2/ Monter la crème Paris-Brest avec la crème pâtissière, le beurre et le praliné.
- 3/ A l'aide d'une poche et d'une douille cannelée, pocher la crème sur la partie inférieure du donut.
- 4/ Sur la partie supérieure du donut, napper à l'aide d'un pinceau le glaçage miroir.
- 5/ Tremper la partie supérieure du donut dans le mélange pralimix.
- 6/ Mettre la partie supérieure sur la partie inférieure du donut. (réassembler le donut)
- 7/ Saupoudrer le sucre glace sur les donuts.

VISUEL PRODUIT



LE SAVIEZ-VOUS ?

Créée dans les années 1950 à Saint-Tropez, la Tarte Tropicienne est une brioche moelleuse garnie de crème. Elle se décline aujourd'hui en donuts, verrines et mini-bouchées, alliant tradition et modernité.

INGRÉDIENTS

Réf.	Produit	Grammage	Prix Portion
841697	DONUT NATURE CUIT 45G	45 g	0,37 €
833221	CREME PATISSIERE PRECUITE POCHE 1KG	50 g	0,30 €
841594	EXTRAIT DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR	2 g	0,13 €
14320	CREME ENTIERE LIQUIDE 34% MG ONCTUELLE ORIGINE	35 g	0,20 €
70298	PERLES DE SUCRE N6 SAC 10KG	10 g	0,03 €
70614	GLACAGE MIROIR A FROID NEUTRE SEAU 7 KG	10 g	0,01 €
13121	SUCRE SEMOULE CRISTALCO 25KG	4 g	0,01 €

Prix (1 pièce) 1,06 €

ÉTAPES RECETTE

- 1/ Décongeler le donut pour pouvoir venir le couper en deux parties.
- 2/ Préparer la crème pour garnir le donut : dans la cuve du batteur versez la crème liquide, ajoutez le sucre semoule et la vanille. Fouettez jusqu'à obtenir une crème chantilly.
- 3/ Une fois la chantilly prête, incorporez délicatement la crème pâtissière pour réaliser une crème légère.
- 4/ Pocher la crème sur la partie inférieure du donut avec une douille unie N°10.
- 5/ A l'aide d'un pinceau, appliquer du glaçage miroir sur la partie supérieure du donut.
- 6/ Venir appliquer délicatement la partie supérieure du donut dans les perles de sucre.
- 7/ Mettre la partie supérieure sur la partie inférieure du donut.