



*le lait*

---

PARTENAIRE DES PROFESSIONNELS



## UN SAVOIR-FAIRE LAITIER AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Lactel Professionnel met tout son savoir-faire laitier au service des professionnels pour leur proposer des laits aux qualités techniques et gustatives adaptés à leurs besoins et à leurs usages.

## LES LAITS LACTEL PROFESSIONNEL SONT COLLECTÉS ET CONDITIONNÉS EN FRANCE

Lactel Professionnel s'engage aux côtés des éleveurs, en respectant l'environnement et le bien-être animal. Tout ceci dans le but d'offrir un lait de qualité.



### NOS 3 ENGAGEMENTS



Le BIEN-ÊTRE  
des ANIMAUX



La PROTECTION de  
L'ENVIRONNEMENT



La QUALITÉ  
du LAIT

# *lait*

## ENTIER

PÂTISSERIE & CUISINE



- ✔ Exhausteur de saveur
- ✔ Apporte onctuosité et moelleux
- ✔ Liaison parfaite et veloutée

### EN PÂTISSERIE

- En crème anglaise, pâtisserie, mousseline, bavaroise...
- Servant de base pour les classiques de la pâtisserie française (millefeuille, religieuse, paris-brest, entremet, bavarois...)

### EN CUISINE

- Adaptés en sauces (béchamel, mornay...)
- Pour les plats types gratin, quiche, tarte, quenelle...

# *lait*

## DEMI-ÉCRÉMÉ

PETIT-DÉJEUNER & CUISSON



- ✔ Source de Calcium
- ✔ Enrichi en Vitamine D
- ✔ Convient aux cuissons longues

### AU PETIT DÉJEUNER

- Sa teneur en matière grasse équilibrée fait du lait demi-écrémé la boisson adaptée pour le petit déjeuner.

### EN CUISSON LONGUE AU FOUR

- Idéal pour les cuissons au four.
- Bonne tenue en appareils à crèmes prises type quiche et flan.

## PORTRAIT DE CHEFS



Découvrez dans ce livret, des recettes avec le lait Lactel Professionnel, variées et modernes qui s'adaptent à de nombreux usages, pour tous les types de restauration.



### DAVID GRÉMILLET

**CHEF EXÉCUTIF**  
Pour la réalisation  
des recettes salées.

### FABRICE POTTIER

**CHEF PÂTISSIER**  
Pour la réalisation  
des recettes sucrées.



# le lait

## SOMMAIRE



### En Cuisine

- 7. Fine quiche aux légumes du jardin
- 9. Macaronis mornay farcis au foie gras, morilles et céleri
- 11. Quenelle de brochet et écrevisses, sauce nantua
- 13. Haddock, pommes de terre confites et écume de lait
- 15. Rouget farci crème mousseline St-Jacques et butternut



### En Pâtisserie

- 17. Blanc manger
- 19. Mille-feuille fruits rouges
- 21. Pavlova
- 23. Fleur de lait framboise
- 25. Mon baba



### En Boisson

- 27. Porridge banane, coco, myrtille
- Smoothie fraise





  
FINE QUICHE  
AUX LÉGUMES DU JARDIN



EN CUISINE

# FINE QUICHE AUX LÉGUMES DU JARDIN



POUR 4 PERSONNES



PRÉPARATION : 20 MIN



CUISSON : 50 MIN

## 1. Préparation

### PÂTE BRISÉE

Déposer dans le batteur muni de son accessoire feuille, la farine, le sel, le beurre et le romarin haché. Mélanger 2 minutes puis ajouter le jaune d'œuf, l'eau et l'encre de seiche. Fraser 1 fois puis laisser reposer 1 heure au frais. Étaler la pâte puis foncer un cercle à tarte beurré. Piquer légèrement le fond. Cuire la pâte à blanc 20 minutes avec des poids à l'intérieur.

## 2. GARNITURE

Émincer finement l'oignon puis faire revenir au beurre 10 minutes, ajouter les lardons et cuire 2 minutes. Laisser refroidir puis placer au fond de la tarte avec le comté râpé.

## 3. APPAREIL À CRÈME PRISE

Fouetter les œufs, les jaunes d'œufs, le lait demi-écrémé et la crème épaisse. Assaisonner de sel, poivre et muscade. Verser l'appareil à crème prise dans le fond de tarte. Cuire 30 minutes à 175°C.

## 4. MONTAGE

Tailler tous les légumes finement et joliment en copeaux, roulés. Dresser harmonieusement les légumes, les herbes et les pousses de salade sur la quiche.

### LE CONSEIL DE DAVID GRÉMILLET

Incorporer des herbes ou des épices  
à votre pâte pour apporter  
votre touche personnelle.



## Ingrédients

### PÂTE BRISÉE

- 125g de farine
- 62,5g de beurre doux Président Professionnel
- 1/2 jaune d'œuf
- Sel
- 25ml d'eau
- 4g de romarin haché
- Encre de seiche

- 125ml de lait demi-écrémé Lactel Professionnel
- 125g de crème épaisse Président Professionnel
- Poivre
- Muscade
- Sel

### FINITION

### GARNITURE

- 45g d'oignon
- 10g de beurre doux Président Professionnel
- 70g de lardons
- 50g de comté râpé

- 10g de salade
- 10g d'herbes
- 1 navet boule d'or
- 1 betterave
- 3 carottes de couleur
- 20g de tomates cerises
- 5g de pousses germées

### APPAREIL À CRÈME PRISE

- 1,5 œuf entier
- 1,5 jaune d'œuf



*lait*  
DEMI-ÉCRÉMÉ

Le lait-demi écrémé préserve une bonne tenue pour les cuissons longues au four à température élevée. Il apporte une texture lisse et ferme pour les appareils à crème prise, type quiche.



MACARONIS MORNAY FARCIS  
AU FOIE-GRAS, MORILLES ET CÉLERI



EN CUISINE

# MACARONIS MORNAY FARCIS AU FOIE-GRAS, MORILLES ET CÉLERI



POUR 4 PERSONNES



PRÉPARATION : 20 MIN



CUISSON : 25 MIN

## 1. Préparation

### MACARONIS FARCIS

Cuire les macaronis 5 minutes dans le bouillon de volaille puis égoutter et huiler. Pour la farce : tailler le céleri, les morilles et le foie gras en brunoise. Ciseler les échalotes et hacher le persil. Blanchir le céleri et faire sauter les morilles. Faire revenir dans le beurre les échalotes puis ajouter les morilles, le céleri et le persil haché. Laisser refroidir et incorporer le foie gras puis assaisonner de sel et poivre. Farcir les macaronis.

## 2. SAUCE MORNAY

Réaliser un roux blanc puis verser le lait entier chaud, cuire sur le feu et mélanger au fouet jusqu'à épaississement. Ajouter le jaune d'œuf et le comté râpé.

## 3. SAUCE BRUNE SARAWAK

Faire revenir les échalotes ciselées à l'huile de noix 5 minutes puis déglacer au madère et mouiller au jus de veau, laisser réduire de moitié et corser au poivre Sarawak.

## 4. MONTAGE

Napper les macaronis de sauce mornay et rouler dans la poudre de parmesan. Griller sous la salamandre 1 minute. Dresser tous les ingrédients harmonieusement dans l'assiette avec quelques feuilles de roquette.

### LE CONSEIL DE DAVID GRÉMILLET

Pour un plat plus festif,  
ajouter un peu de truffe à votre farce.



## Ingrédients

### MACARONIS FARCIS

- 200g de macaronis gros
- 1L de bouillon de volaille
- 10ml d'huile d'olive
- 2 échalotes
- 30g de morilles
- 30g de foie gras en terrine
- 200g de céleri boulevé
- 8g de persil plat
- Sel
- Poivre Sarawak

- 10g de jaunes d'œufs
- 100g de comté 24 mois râpé

### SAUCE BRUNE SARAWAK

- 200ml de fond brun de veau
- 20g d'échalotes
- 10ml d'huile de noix
- 20ml de madère
- Poivre Sarawak

### FINITION

- 40g de pousses de roquette
- 20g de parmesan poudre Galbani Professionnelle

### SAUCE MORNAY

- 13g de beurre doux Président Professionnel
- 13g de farine
- 200ml de lait entier Lactel Professionnel



*lait*  
ENTIER

La matière grasse du lait entier va permettre d'obtenir une texture crémeuse et ferme, idéale pour être pochée ou incorporée.



QUENELLE DE BROCHET ET ÉCREVISSSES,  
**SAUCE NANTUA**



EN CUISINE

# QUENELLE DE BROCHET ET ÉCREVISSES, SAUCE NANTUA



POUR 4 PERSONNES



PRÉPARATION : 30 MIN



CUISSON : 2 H 30

## 1. Préparation

### QUENELLE DE POISSON

Réaliser la panade : porter le lait entier à ébullition avec le beurre puis incorporer la farine et dessécher. Incorporer un à un les jaunes d'œufs. Laisser refroidir. Hacher la chair du poisson, passer au tamis. Déposer la chair dans la cuve du batteur muni de la feuille, laisser tourner et ajouter le sel, le poivre, 110g de panade réalisée précédemment puis les œufs et ensuite le beurre pommodé. Laisser reposer 12 heures au réfrigérateur, réaliser des quenelles avec cette farce et pocher dans une eau salée frémissante 4 minutes, laisser égoutter sur un torchon. Réchauffer avec la sauce au moment de servir.

## 2. SAUCE NANTUA

Éplucher, laver les légumes et tailler en mirepoix. Châtrer les écrevisses, cuire 20 secondes dans l'eau à ébullition, égoutter puis décortiquer en laissant la queue. Colorer les têtes et carapaces d'écrevisses à feu vif avec l'huile d'olive, ajouter la mirepoix de légumes et les herbes aromatiques, flamber au cognac, déglacer au vin blanc, ajouter le concentré de tomate puis mouiller avec le lait entier et la crème. Laisser réduire à consistance nappante et passer au chinois puis fouler au maximum.

## 3. GARNITURE

Éplucher et laver les légumes. Ciseler la ciboulette. Tailler des morceaux de céleri branche et blanchir dans de l'eau à ébullition 3 minutes. Couper également de fins copeaux à mettre à sécher au four 2 heures à 90°C. Faire revenir les champignons à l'huile de tournesol une première fois, égoutter puis faire revenir une deuxième fois dans un beurre noisette. En fin de cuisson ajouter les morceaux de céleri, les queues d'écrevisses cuites et la ciboulette ciselée.

## 4. MONTAGE

Dresser tous les ingrédients harmonieusement au fond de l'assiette.

### LE CONSEIL DE DAVID GRÉMILLET

Pour une recette plus aérée,  
déposer la sauce nantua en siphon puis gazer.



## Ingrédients

### QUENELLE DE BROCHET

- 450g de filet de brochet
- 250ml de lait entier Lactel Professionnel
- 90g de beurre doux Président Professionnel
- 175g de farine
- 4 jaunes d'œufs
- 6g de sel
- 2g de poivre Sarawak
- 200g de beurre pommodé Président Professionnel
- 4 œufs

### SAUCE NANTUA

- 20 écrevisses
- 30g de carotte
- 70g d'oignon
- 20g d'échalote
- 2cl d'huile d'olive
- 30g de concentré de tomate
- 20ml de cognac
- 70ml de vin blanc
- 250ml de crème supérieure 35% Président Professionnel
- 250ml de lait entier Lactel Professionnel
- 4g de thym
- 2 feuilles de laurier
- 3g de sel
- 2g de poivre Sarawak

### GARNITURE

- 200g de céleri branche
- 1 échalote
- 150g de girolles
- 10g de ciboulette
- 10cl d'huile de tournesol
- 30g de beurre doux Président Professionnel

### FINITION

- 10g de mouton des oiseaux



lait  
ENTIER

La teneur en matière grasse du lait entier va apporter un goût crémeux à la quenelle de brochet. En sauce, il permet d'obtenir une texture nappante et ronde en bouche.



HADDOCK, POMMES DE TERRE CONFITES  
ET ÉCUME DE LAIT



EN CUISINE

# HADDOCK, POMMES DE TERRE CONFITES ET ÉCUME DE LAIT



POUR 4 PERSONNES



PRÉPARATION : 20 MIN



CUISSON : 1 H 15

## 1. Préparation

### HADDOCK ET SAUCE

Retirer la peau du haddock, désarêter le filet. Tailler quelques fines tranches comme un carpaccio puis rouler sur elles-mêmes et réserver au frais. Tailler quatre portions rectangulaires dans le filet de haddock. Plonger dans 300ml de lait entier et laisser déssaler toute une nuit. Extraire le lait et mouiller de nouveau avec 300ml de lait entier et la crème, monter à 80°C puis retirer du feu et laisser cuire 10 minutes. Retirer le haddock du liquide puis essuyer. Porter le liquide de cuisson à ébullition, ajouter le persil et safran, mixer puis passer au chinois fin, réserver au chaud. Réchauffer le haddock au four 2 minutes à 180°C avant l'envoi.

## 2. POMMES DE TERRE CONFITES

Éplucher les pommes de terre, tailler des petits palets. Confire dans la graisse de canard avec l'ail, le thym et le romarin 1 heure sur le bord du feu.

## 3. GELÉE D'OIGNONS ROUGES

Émincer les oignons rouges, porter à ébullition avec l'eau et les baies sansho, cuire à feu doux pendant 1 heure. Ajouter le vinaigre de xérés et la gélatine ramollie. Passer au chinois, couler dans une plaque, laisser refroidir puis détailler en cercle.

## 4. MONTAGE

Éplucher un oignon rouge, couper en 8 puis retirer les pétales. Laisser mariner dans le vinaigre blanc toute une nuit. Dresser l'assiette harmonieusement et décorer avec les herbes et fleurs. Émulsionner la sauce à l'aide d'une girafe.

### LE CONSEIL DE DAVID GRÉMILLET

Pour une entrée originale, récupérer le lait qui a servi à la marinade du haddock pour la réalisation d'une glace.



## Ingrédients

### HADDOCK ET SAUCE

- 600g de haddock
- 600ml de lait entier Lactel Professionnel
- 300ml de crème supérieure 35% Président Professionnel
- 10g de persil
- Safran

### POMMES DE TERRE CONFITES

- 400g de pommes de terre
- 400g de graisse de canard
- 5g d'ail
- 5g de thym
- 5g de romarin

### GELÉE

- D'OIGNONS ROUGES
- 50g d'oignon rouge
- 50ml d'eau
- 6ml de vinaigre de xérés
- 1,5 feuille de gélatine or
- 4g de baies Sansho

### FINITION

- 1 petit oignon rouge
- 30ml de vinaigre blanc
- 5g de persil plat
- 5g d'oxalys
- 1 fleur



lait  
ENTIER

Le lait entier est idéal pour la réalisation de marinade : la matière grasse va venir adoucir et attendrir le filet de haddock. En sauce, il va permettre de révéler toutes les saveurs du haddock, mais aussi des herbes aromatiques et épices.



ROUGET FARCI CRÈME MOUSSELINÉ  
**SAINT-JACQUES ET BUTTERNUT**



EN CUISINE

# ROUGET FARCI

## CRÈME MOUSSELINE

### ST-JACQUES ET BUTTERNUT



POUR 4 PERSONNES



PRÉPARATION : 35 MIN



CUISSON : 25 MIN



## 1. Préparation

### ROUGET FARCI

Écailler, fileter et desarêter les rougets. Réaliser la farce fine : passer au cutter les noix de Saint-Jacques, ajouter le sel, le poivre, les blancs d'œufs puis la crème et le lait demi-écrémé froid. Ciseler la ciboulette et l'ajouter à la farce fine. Farcir les filets de rougets avec cet appareil. Enrouler dans du film alimentaire et cuire au four vapeur à 53°C à cœur.

## 2. GARNITURE

Tailler des cylindres de butternut, cuire à l'anglaise 2 minutes dans le bouillon de poule puis faire revenir au beurre. Récupérer les parures, cuire dans le lait demi-écrémé 15 minutes, égoutter et réserver le lait de cuisson, puis mixer les parures et ajouter du beurre pour obtenir une purée onctueuse.

## 3. SAUCE

Ajouter 100ml de crème à la cuisson de la purée butternut ainsi que les graines du butternut et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance épaisse. Filtrer au chinois.

## 4. CHIPS ENCRE DE SEICHE

Mélanger tous les ingrédients au mixeur. Cuire dans une poêle comme une crêpe pour obtenir une chips.

## 5. SPONGE CAKE BASILIC

Blanchir le basilic 1 minute puis mixer tous les ingrédients au blender. Déposer en siphon puis gazer 3 fois, verser dans des gobelets plastiques troués et cuire chacun 45 secondes à 900W au micro-ondes.

## 6. MONTAGE

Dresser l'assiette harmonieusement et décorer avec des petites pousses d'herbes.

### LE CONSEIL DE DAVID GRÉMILLET

Pocher votre rouget dans un fumet de poisson à 53°C à cœur pour garder au maximum une texture moelleuse.

## Ingrédients

### ROUGET FARCI

- 4 rougets
- 80g de Saint-Jacques
- 7,5g de blanc d'œuf
- Sel, poivre long d'Afrique
- 25ml de crème supérieure 35% Président Professionnel
- 10ml de lait demi-écrémé Lactel Professionnel
- 5g de ciboulette

### GARNITURE

- 1 butternut
- 300ml de bouillon de poule
- 300ml de lait demi-écrémé Lactel Professionnel
- 20g de beurre doux Président Professionnel

### SAUCE

- 100ml de crème supérieure 35% Président Professionnel

### CHIPS ENCRE DE SEICHE

- 50ml d'eau
- 6,5g de farine
- 30ml d'huile de pépin de raisin
- Encre de seiche
- Poivre long

### SPONGE CAKE BASILIC

- 30g de basilic
- 75g de blanc d'œuf
- 35g de sucre
- 35g de poudre d'amande
- 15g de farine
- 15ml d'huile d'olive vierge
- Sel, poivre

### FINITION

- Herbes



lait  
DEMI-ÉCRÉMÉ

Le lait demi-écrémé est recommandé pour la réalisation de la farce, qui sera ensuite cuite au four. Il préserve une bonne tenue pour une cuisson au four à haute température.



BLANC MANGER



EN PÂTISSERIE

# BLANC MANGER



POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 1 H

## 1. Préparation

### LE BLANC MANGER

Faire chauffer le lait entier, le sucre puis incorporer la pâte d'amande. Mixer le tout. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies, puis refroidir à 28°C. Incorporer délicatement la crème foisonnée au mélange précédent. Verser la préparation dans un moule, puis réserver au frais.

## 2.

### DRESSAGE

Tremper rapidement le moule dans de l'eau chaude et démouler le blanc manger sur le plat de service. Déposer des morceaux de mangues, ananas, copeaux de noix de coco et zestes de citron vert.

### LE CONSEIL DE FABRICE POTTIER

Pour plus de fraîcheur, accompagner le blanc manger d'un coulis de fruits exotiques (fruits de la passion, mangue etc...).



## Ingrédients

- 200g de pâte d'amande 50%
- 350g de lait entier Lactel Professionnel
- 35g de sucre
- 15g de gélatine
- 200g de crème supérieure 35% Président Professionnel
- Fruits : mangues, ananas, copeaux de noix de coco, zestes de citron vert



lait  
ENTIER

La matière grasse présente dans le lait entier va permettre de fixer la saveur amande du blanc manger.



MILLE-FEUILLE  
**FRUITS ROUGES**



EN PÂTISSERIE

# MILLE-FEUILLE FRUITS ROUGES



POUR 16 PERSONNES



PRÉPARATION : 1 H 30



CUISSON : 12 MIN

## 1. Préparation

### FEUILLETAGE

Réaliser une détrempe : tamiser les 2 farines, les mélanger avec le sel, l'eau et le beurre fondu. Pétrir pendant 6 minutes, puis réserver au froid au minimum pendant 4 heures à 5°C. Réaliser 5 tours normal, à intervalle de 1 heure. Étaler la pâte sur une plaque de 40x60cm à 2,5mm d'épaisseur puis laisser reposer 1 heure. Saupoudrez légèrement de sucre glace l'intégralité de la plaque de feuilletage et recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et cuire 20 minutes à 200°C. Enlever ensuite la plaque supérieure et le papier et finir de cuire pendant 5 minutes.

## 2. CONFIT DE FRUIT

Faire chauffer la purée de fruits avec 50g de sucre. Séparément, mélanger les 50g de sucre restants avec la pectine puis incorporer au mélange précédent. Porter à ébullition. Une fois les confits réalisés, les placer en cellule. Prise au frais du coulis pour avoir une coupe nette et franche.

## 3. CRÈME PÂTISSIÈRE

Porter à ébullition le lait entier Lactel Professionnel avec la gousse de vanille fendue. Blanchir les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter ensuite la fécule de maïs et la farine. Les incorporer au lait bouillant. Cuire l'ensemble pendant 2 minutes, puis ajouter le beurre. Réserver au frais pendant 1 à 2 heures.

## 4. GANACHE MONTÉE CHOCOLAT IVOIRE

Porter à ébullition la crème, verser-la en 3 fois sur le chocolat, le glucose et la trimoline. Réserver au frais pendant 4 heures. Monter la ganache au batteur.

## 5. MONTAGE

Découper 3 rectangles de pâte feuilletée de dimensions identiques. Poser un rectangle de pâte. Déposer une barre de confit de framboise au centre. Pocher la crème pâtissière sur les extrémités. Recouvrir d'un autre rectangle de pâte et recommencer l'opération, cette fois ci avec une barre de confit de mûre. Terminer par le 3ème rectangle de pâte. Avant de servir pocher la ganache montée au chocolat ivoire. Accompagner de fruits frais.

## LE CONSEIL DE FABRICE POTTIER

Aromatiser votre crème pâtissière  
avec une pointe de kirsch.



## Ingrédients

### FEUILLETAGE BEURRE

- 1,650kg de beurre doux Président Professionnel
- 2kg de farine de gruau
- 2,5kg de farine de tradition
- 90g de sel
- 2L d'eau
- 1,125kg de beurre de tourage 82% Président Professionnel

### CONFIT DE FRAMBOISE

- 250g de purée de framboise
- 100g de sucre
- 5g de pectine nh

### CONFIT DE MÛRE

- 250g de purée de mûre
- 110g de sucre
- 5g de pectine nh

### CRÈME PÂTISSIÈRE

- 500ml de lait entier Lactel Professionnel
- 100g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 100g d'œufs
- 40g de jaunes d'œufs
- 25g de fécule de maïs
- 25g de farine
- 50g de beurre doux Président Professionnel

### GANACHE MONTÉE CHOCOLAT IVOIRE

- 225g de crème supérieure 35% Président Professionnel
- 25g de glucose
- 20g de trimoline ou miel
- 300g de chocolat blanc couverture ivoire
- 450g de crème montée



*Lait*  
ENTIER

Le lait entier apporte un équilibre des saveurs et permet d'obtenir une texture crémeuse, idéale pour pocher la crème que ce soit en millefeuille, religieuse, paris-brest, entremet, bavarois, tarte...



  
PAVLOVA





  
FLEUR DE LAIT  
**FRAMBOISE**



EN PÂTISSERIE

# FLEUR DE LAIT FRAMBOISE



POUR 6 PERSONNES



PRÉPARATION : 1 H 30



CUISSON : 12 MIN



RÉFRIGÉRATION : 4 À 24 H



## Ingrédients

### GLACE FLEUR DE LAIT

- 1L de lait entier Lactel Professionnel
- 250g de sucre
- 90g de dextrose
- 35g de glucose atomisé
- 60g de poudre de lait Lactel Professionnel
- 9g de stabilisateur pour glace

### CONFIT DE FRAMBOISE

- 250g de purée de fruit
- 100g de sucre
- 5g de pectine nh

### CRÈME MONTÉE À LA VANILLE

- 250g de crème supérieure 35% Président Professionnel
- 25g de sucre

### SABLÉ BRETON

- 175g de beurre doux Président Professionnel
- 250g de farine
- 175g de sucre
- 5g de fleur de sel
- 12g de baking powder ou de levure chimique
- 75g de jaunes d'œufs

## 1. Préparation

### GLACE FLEUR DE LAIT

Mélanger tous les ingrédients. Faire chauffer à 50°C jusqu'à ce que la préparation s'homogénéise et s'épaississe. Verser la préparation dans un récipient, filmer au contact et placer au froid à -18°C pendant au moins 4 heures. Turbiner dans une sorbetière pendant 20 minutes.

## 2. SABLÉ BRETON

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre au batteur. Ajouter le beurre en pommade, puis la fleur de sel, la farine tamisée avec le baking et travailler rapidement à la spatule. Pour cuire les sablés, utiliser des moules ou faire une plaque très fine de pâte. Cuire 10 à 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Détailler à l'emporte-pièce la forme désirée dès la sortie du four.

## 3. CONFIT DE FRAMBOISE

Tiédifier la purée de fruit à la casserole et ajouter le mélange sucre et pectine. Porter à ébullition.

## 4. MONTAGE

Sur une assiette, disposer un cercle de sablé, y poser 1 cuillerée à café de confit de framboise. Déposer un parfait glacé préalablement moulé en forme de dôme. Orner d'une couronne de framboises fraîches, et déposer une quenelle de crème montée à la vanille.

## LE CONSEIL DE FABRICE POTTIER

Pour les fêtes, dresser ce dessert en bûche. Verser la glace dans un moule à bûche. Y déposer un insert de confit de framboise au centre, et recouvrir le tout du restant de glace. Bien lisser la surface. Déposer une bande de sablé sur la glace. Réserver au frais.



lait  
ENTIER

Le lait entier apporte un bon goût crémeux à votre glace.



  
MON BABA



EN PÂTISSERIE

# MON BABA



POUR 8 PERSONNES



PRÉPARATION : 1 H



CUISSON : 30 MIN

## 1. Préparation

### BABA

Dans le bol du batteur, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure, commencer à pétrir doucement. Ajouter les 120g d'œufs en 2 ou 3 fois et laisser tourner, ajouter le lait entier. Réaliser un beurre noisette, l'ajouter au pétrin en mélangeant doucement, puis accélérer jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Pocher les babas dans les moules, et laisser pousser aux  $\frac{3}{4}$  à 40°C (la pâte doit sortir du moule, compter environ 30 minutes). Enfournier ensuite les babas à 190°C.

## 2. CRÈME PÂTISSIÈRE

Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue. Blanchir les œufs et les jaunes d'œufs avec le sucre, la fécule et la farine puis versez dessus le lait bouillant et cuire la crème pâtissière environ 2 minutes jusqu'à ébullition. Ajouter le beurre puis réservez au réfrigérateur

## 3. MONTAGE

Verser du rhum au fond d'une vasque. Déposer le baba garni de crème pâtissière. A l'aide d'une poche à douille cannulée, pocher les babas avec une belle volute de crème chantilly vanille bourbon.

### LE CONSEIL DE FABRICE POTTIER

Ajouter à la pâte à baba des raisins préalablement macérés dans du rhum. Revisiter cette recette en inbibant le baba d'un sirop exotique à la vanille, orange, citron et menthe.



## Ingrédients

### PÂTE À BABA

- 100ml de lait entier Lactel Professionnel
- 15g de levure fraîche
- 225g de farine
- 25g de sucre
- 6g de sel
- 120g d'œufs
- 60g de beurre doux Président Professionnel

### CRÈME PÂTISSIÈRE

- 500g de lait entier Lactel Professionnel
- 100g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 100g d'œufs
- 40g de jaunes d'œufs
- 25g de fécule de maïs
- 25g de farine
- 50g de beurre doux Président Professionnel

### CHANTILLY VANILLE BOURBON

- 250g de crème supérieure 35% Président Professionnel
- 30g de sucre
- 1 gousse de vanille bourbon



*lait*  
ENTIER

Le lait entier va apporter du moelleux et de la souplesse à la pâte à baba.



PORRIDGE BANANE, COCO, MYRTILLE  
**ET SMOOTHIE FRAISE**



EN BOISSON

# PORRIDGE BANANE, COCO, MYRTILLE



POUR 4 PERSONNES



PRÉPARATION : 10 MIN



CUISSON : 5 MIN

## 1. Préparation

### PORRIDGE

Porter les laits à ébullition puis ajouter les flocons d'avoine, cuire à feu doux 5 minutes et ajouter le miel. Déposer dans le récipient.

## 2. MONTAGE

Tailler les framboises en deux et la banane en rondelles. Déposer tous les ingrédients sur le porridge.

### LE CONSEIL DE DAVID GRÉMILLET

Pour apporter une touche de douceur à votre porridge remplacer le miel par du sirop d'agave.

# SMOOTHIE FRAISE



POUR 4 PERSONNES



PRÉPARATION : 10 MIN

## 1. Préparation

### MILKSHAKE FRAISE BANANE

Mixer tous les ingrédients ensemble dans un blender et servir.



## Ingrédients

### PORRIDGE

- 140g de flocons d'avoine
- 340ml de lait demi-écrémé Lactel Professionnel
- 340ml de lait de coco
- 20g de miel

### FINITION

- 1 banane
- 10 framboises
- 2 fraises
- 10 myrtilles
- 4 amandes
- 10g de graines de courge grillées
- 20g de copeaux de noix de coco

### SMOOTHIE FRAISE BANANE

- 2 bananes
- 300g de fraises
- 400 ml de lait demi-écrémé Lactel Professionnel
- 5ml d'huile d'olive vierge
- 8g de menthe fraîche
- 1 jus de citron
- Sucre



lait  
DEMI-ÉCRÉMÉ

Source de Calcium, enrichi en Vitamine D, et avec seulement 1,5% de matière grasse, ses apports nutritionnels font du lait demi-écrémé la boisson adaptée pour le petit déjeuner.



## *lait* ENTIER

PÂTISSERIE & CUISINE



BRIQUE 1L



OUTRE 10L

## *lait* DEMI-ÉCRÉMÉ

PETIT DÉJEUNER & CUISSON



BRIQUE 1L



OUTRE 10L

## *lait* BARISTA

IDÉAL POUR BOISSONS GOURMANDES



BRIQUE 1L

Retrouvez toute la gamme sur :  
**WWW.LACTALISFOODSERVICE.FR**



**LACTALIS CONSOMMATION HORS FOYER**

Les Placis 35230 Bourgbarré Cédex

Tél. 02 99 26 66 66 – Fax. 02 99 26 64 70