



Brownie



Cookie



Muffin

Blé 100%
français



Fait Maison



Cake Citron



Cake Caramel



Cake Nature



Pain d'épices

NOUVELLE GAMME DE PLAISIRS SUCRÉS

*Complétez votre gamme de pains, viennoiseries, pâtisseries,
par une gamme de plaisirs sucrés. En format individuel ou familial,
à déguster en toute circonstance, ces plaisirs sucrés vont ravir
petits et grands gourmands.*

**83% DES FRANÇAIS CHOISISSENT
DES PRODUITS POUR SE FAIRE PLAISIR.***

Une gamme complète aux nombreux avantages

Pour vous artisan

- + Remise en œuvre facile et rapide
- + Recettes déclinables pour encore plus de gourmandise
- + Très bon rapport Qualité/Prix



Fait Maison

Pour le consommateur

- + Consommation nomade facile et pratique
- + Note sucrée en complément d'une formule déjeuner ou pour changer à la pause goûter
- + Très bonne conservation



LE BROWNIE

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de brownies

Ingrédients : Sucre - Farine de **blé** - Poudre de cacao dégraissé (12%) - Remoulage de **blé** - Matière grasse végétale (palme) - Fibres de sarrasin - Sel (0,3%) - Épaississant : E415 - Sirop de glucose - Protéines **laitières** - Arôme.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé) et produits à base de lait.

Conditionnement : Sac de 5 Kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1718 kJ / 410 kcal
Matières grasses	18 g
dont acides gras saturés	3,2 g
Glucides	54 g
dont sucres	34 g
Fibres alimentaires	0,8 g
Protéines	6 g
Sel	1,1 g

INGRÉDIENTS

MÉLIOR BROWNIES	1 Kg
ŒUFS ENTIERS	430 g
BEURRE RAMOLLI	310 à 320 g
NOIX	150 g
EAU (20-25°C)	130 g

MODE D'EMPLOI

Type d'appareil*	Batteur muni d'une feuille
Vitesse lente	Ajouter l'eau, puis le beurre ramolli pour obtenir une pâte homogène
Vitesse moyenne	Ajouter les œufs et mélanger 2 min
Vitesse lente	Ajouter les noix et mélanger quelques secondes
Moulage	Déposer dans un moule rectangulaire une pâte de 2 cm d'épaisseur
Cuisson*	20 min à 185°C

DÉCLINAISONS

- > Pépites de chocolat blanc
- > Noix de Pécan
- > Noisettes torréfiées



ASTUCES

- > Décorer avec du sucre glace
- > Découper sous différentes formes (triangle, rectangle ou carré)
- > En forme de cœur avec une framboise pour les amoureux

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ :
1,90€ à 2,50€



* Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.



LE COOKIE

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de cookies

Ingrédients : Farine de **blé** - Sucre - Matière grasse végétale (palme) - Poudre d'**œufs** entiers - Sirop de glucose - Émulsifiant : E471 - Sel - Amidon de **blé** - Poudres à lever : E450(i) et E500(ii) - Arôme - Protéines **laitières**.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé), oeufs et produits à base de lait.

Conditionnement : Sac de 5 Kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1841 kJ / 444 kcal
Matières grasses	14 g
dont acides gras saturés	8,3 g
Glucides	69,9 g
dont sucres	33,3 g
Fibres alimentaires	1,2 g
Protéines	6,8 g
Sel	1,5 g

INGRÉDIENTS

MÉLIOR COOKIES	1 Kg
BEURRE POMMADE	200 g
PÉPITES DE CHOCOLAT	250/350 g
EAU (20-25°C)	140 g

MODE D'EMPLOI

Type d'appareil*	Batteur muni d'une feuille
Vitesse lente	2 min
Vitesse lente	Ajouter les pépites de chocolat et mélanger pendant 1 min
Division et boulage	Gros cookies : 70 g / Petits cookies : 40 g
Cuisson* : four à sole	12/15 min à 160°C



DÉCLINAISONS

- > Tout Chocolat
- > Pépites Chunks
- > Noix de Pécan



ASTUCES

- > Décorer avec des bonbons en chocolat type Smarties ou M&M's
- > Proposer les minis cookies en sachets
- > En version maxi (100 g) à partager

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ :
1,90€ pour un gros cookie



LE BROWKIE

Un plaisir sucré original obtenu à partir des recettes BROWNIE ET COOKIE



ASTUCES

Combiner ces 2 plaisirs sucrés pour n'en faire qu'un seul encore plus gourmand selon 2 versions :

- > Un gâteau avec brownie en dessous et cookie au dessus
- > Un gâteau avec cookie en dessous et brownie au dessus





LE MUFFIN

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de muffins

Ingrédients : Farine de **blé** - Sucre - Sorbitol - Matière grasse végétale (palme) - Poudre de **lactosérum** - Émulsifiants : E471 et E475 - Sirop de glucose - Amidon modifié : E1422 - Agents levants : E450(i) et E500(ii) - Sel (0,5%) - Amidon de riz - Dextrose - Protéines **laitières** - Épaississant : E415 - Arôme - Colorant : E160a(iii).

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé) et produits à base de lait.

Conditionnement : Sac de 5 Kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1751 kJ / 415 kcal
Matières grasses	11 g
dont acides gras saturés	5,8 g
Glucides	75,2 g
dont sucres	38,5 g
Fibres alimentaires	1,2 g
Protéines	4,6 g
Sel	1,5 g

INGRÉDIENTS

MÉLIOR MUFFINS	1 Kg
ŒUFS ENTIERS	300 g
HUILE	350 g
PÉPITES DE CHOCOLAT	150 g
EAU (20-25°C)	150 g

MODE D'EMPLOI

Type d'appareil*	Batteur muni d'une feuille
Vitesse lente	1 min puis racler les bords
Vitesse rapide	5 min
Vitesse lente	Ajouter les pépites et mélanger 1 min
Division	Remplir à moitié ou aux 2/3 les moules à muffins
Cuisson* : four à sole	40 min à 170°C
four à chaleur ventilée	23 min à 170°C



DÉCLINAISONS

- > Cœur fondant chocolat
- > Tout chocolat
- > Fruits confits type cake anglais



ASTUCES

- > Décors multiples : pépites de chocolat, glaçage façon cupcakes
- > Présentation avec des bonbons sur des pics
- > Utilisation de caissettes colorées pour présenter les variétés

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ :
1,90€ à 2,50€



* Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.



LE CAKE CITRON

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de cakes sucrés

Ingédients : Sucre - Farine de **blé** - Pépites de citron (10%) (Fruit (jus concentré de pomme, jus concentré de citron), sucre, sirop de glucose, pomme séchée, gélifiant : E440(i), antioxydant : E300, arôme naturel de citron) - Poudre d'**œuf** entier - Matière grasse végétale (palme) - Poudre de **lait** écrémé - Émulsifiants : E471 et E475 - Sirop de glucose - Poudres à lever : E450(i) et E500(ii) - Épaississant : E415 - Sel - Gluten vital de **blé** - Protéines **laitières** - Arôme - Amidon de riz.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé), œufs et produits à base de lait.

Conditionnement : Sac de 5 Kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1763 kJ / 417 kcal
Matières grasses	9,9 g
dont acides gras saturés	4,5 g
Glucides	70,1 g
dont sucres	45,2 g
Fibres alimentaires	1,4 g
Protéines	9,1 g
Sel	1 g

INGRÉDIENTS

MÉLIOR CAKE CITRON	1 Kg
HUILE	270 g
EAU (20-25°C)	350 g

MODE D'EMPLOI

Type d'appareil*	Batteur muni d'une feuille	
Vitesse lente	1 min	
Vitesse rapide	5 min	
Division	Familial : 300/350 g	Individuel : 70/100 g
Cuisson* : four à chaleur ventilée	25/30 min à 170°C	15/20 min à 170°C



DÉCLINAISONS

- > Graines de pavot
- > Glaçage citron ou framboise
- > Inclusions d'écorces de citron confit



ASTUCES

- > À proposer emballé tranché
- > En version mini cake

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ :
3,90€ à 5,50€





LE CAKE CARAMEL

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de cakes sucrés

Ingrédients : Sucre - Farine de **blé** - Éclats de caramel d'Isigny au beurre salé 10% (Sucre, sirop de glucose, **lait** entier en poudre reconstitué, **crème** fraîche d'Isigny A.O.P, **beurre** salé d'Isigny A.O.P. (3,6%), sel de Guérande, émulsifiants : lécithine de colza) - Poudre d'**œufs** entiers - Matière grasse végétale (huile de palme, sirop de glucose et protéines **laitières**) - Poudre de **lait** écrémé - Colorant : caramel ordinaire - Emulsifiants : E471 et E475 - Amidon de riz - Poudres à lever : E450(i) et E500(ii) - Arôme - Gluten vital de **blé** - Sel (0,5%) - Épaississant : E415.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé), œufs et produits à base de lait.

Conditionnement : Sac de 5 Kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1751 kJ / 415 kcal
Matières grasses	11 g
dont acides gras saturés	5,8 g
Glucides	75,2 g
dont sucres	38,5 g
Fibres alimentaires	1,2 g
Protéines	4,6 g
Sel	1,5 g

INGRÉDIENTS

MÉLIOR CAKE CARAMEL	1 Kg
HUILE	270 g
EAU (20-25°C)	350 g

MODE D'EMPLOI

Type d'appareil*	Batteur muni d'une feuille
Vitesse lente	1 min
Vitesse rapide	5 min
Division	300-350g de pâte (familial) 70-100g de pâte (individuel) dans un moule à cake graissé
Cuisson* : four à chaleur ventilée	25-30min à 170°C (familial) 15-20min à 170°C (individuel)



DÉCLINAISONS

- > Pépites de chocolat noir
- > Raisins secs
- > Noisettes et noix



ASTUCE

- > À proposer emballé tranché

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ :
3,90€ à 5,50€



* Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.



LE CAKE NATURE

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de cakes

Ingrédients : Sucre - Farine de **blé** - Poudre d'**œuf** entier - Amidon modifié : E1422 - Poudre de **lait** écrémé - Poudres à lever : E450(i) et E500(ii) - Emulsifiants : E471 et E475 - Amidon de riz - Sel (0,44 %) - Arômes (**lait**) - Épaississant : E415.

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé), œufs et produits à base de lait.

Conditionnement : Sac de 10 Kg

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1718 kJ / 410 kcal
Matières grasses	18 g
dont acides gras saturés	3,2 g
Glucides	54 g
dont sucres	34 g
Fibres alimentaires	0,8 g
Protéines	6 g
Sel	1,1 g

INGRÉDIENTS

MÉLIOR CAKE FONDANT	1 Kg
BEURRE FONDU OU HUILE	200 g
EAU (20-25°C)	400 g

MODE D'EMPLOI

Type d'appareil*	Batteur muni d'une feuille
Vitesse lente	1 min
Vitesse rapide	5 min
Division	Remplir les moules à cake
Cuisson*	35 min à 170°C (cake de 300 g)



DÉCLINAISONS

> CAKE CACAO

Ajouter 30 à 40 g de cacao pour 1 kg d'appareil à cake

> CAKE AUX FRUITS

Ajouter 22 % de fruits (de préférence fruits confits ou fruits secs) à l'appareil à cake



ASTUCE

> Pour donner une ouverture régulière au-dessus du cake, ajouter un filet d'huile ou un filet de beurre sur la longueur du cake

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ :
3,90€ à 5,50€





LE PAIN D'ÉPICES

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de pain d'épices

Ingrédients : Farine de **blé** - Sucre - Farine de **seigle** - Poudre de **lait** écrémé - Cannelle (1,65 %) - Colorant : caramel ordinaire - Poudres à lever : E450(i) et E500(ii) - Émulsifiant : E471 - Sel (0,5 %) - Épaississants : E466 et E415 - Arôme - Coriandre - Anis - Enzyme* : amylase (**blé**).

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé, seigle) et produits à base de lait.

Conditionnement : Sac de 10 Kg

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarés dans les produits cuits.

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	1888 kJ / 451 kcal
Matières grasses	29 g
dont acides gras saturés	3,4 g
Glucides	57 g
dont sucres	28 g
Fibres alimentaires	2 g
Protéines	5,1 g
Sel	0,9 g

INGRÉDIENTS

MÉLIOR PAIN D'ÉPICES	1 Kg
ŒUFS	120 g
BEURRE FONDU OU HUILE	300 g
MIEL LIQUIDE	150 g
EAU (20-25°C)	220 g

MODE D'EMPLOI

Type d'appareil**	Batteur muni d'une feuille
Vitesse lente	1 min
Vitesse rapide	3/5 min
Division	Remplir à moitié ou aux 2/3 les moules
Cuisson** :	four à sole four à chaleur ventilée
	60 min à 185°C 43 min à 165°C

DÉCLINAISONS

- > Agrumes confits
- > Fruits secs
- > Pépites de chocolat
- > Pommes caramélisées
- > Sucre perlé



ASTUCES

- > Ajouter 15-20 % d'inclusions en fin de pétrissage
- > Chemiser les agrumes confits avec de la farine pour éviter les amas et les dépôts lors de la cuisson

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ :
3,90€ à 6€



** Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.

Une gamme de Plaisirs Sucrés pour le Plaisir de TOUS

1

ACHATS D'IMPULSION

Positionnez vos produits au niveau de la caisse et pensez à les faire déguster

2

ACHATS PLAISIRS

Modifiez la composition de votre gamme de Plaisirs Sucrés durant la semaine

3

ACHATS MALINS

Proposez ces Plaisirs Sucrés en petits formats à petits prix pour satisfaire toutes les envies

4

ACHATS GOURMANDS

Pensez à varier les décors, changer les découpes, utiliser les glaçages ou garnitures, ou changer les caissettes pour le plaisir des yeux

MÉLIOR
le meilleur en toute sérénité

Pour plus d'informations, contactez votre commercial Moulin Soufflet.