


ALimat TRemblay

Société familiale depuis 1982

CARNET DE RECETTES

DRESSEUSES PATES MOLLES

 www.alimat-tremblay.fr

 (+33) 01 41 51 17 17

Retrouvez-nous

 80, Rue Henri Farman 93297 Tremblay-en-France

 infos@alimat-tremblay.fr

DRESSEUSE - BASE NEUTRE POUR MACARON**CONSIGNE :**

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE ,UTILISATION DE LA PATE EN DIRECT

CONSEILS D'UTILISATION:

- SORTIR LES BLANCS LA VEILLE
- REALISER UN MACARONNAGE SELON VOUS SOUHAIT

CUISSON A 145°C PENDANT 14 MINUTES

- UTILISATION DES COLORANTS ALIMENTAIRES A METTRE AVEC LA MACARONNADE

(REF ALIMAT: DT/JG-12/2025)

PROCESS:

- 1) mélanger la poudre d'amande , le sucre glace et les blancs d'oeufs crus avec la feuille du batteur.(masse macarons)
- 2) réaliser une meringue italienne avec le sucre semoule, l'eau et les blancs d'oeufs montés .
- 3) cuire le sucre et l'eau à 118°C , à 115°C monter les blancs en 3 eme vitesse au batteur et verser le sucre cuit sur les blancs encore mousseux et faire monter la meringue en 2 eme vitesse pour éviter de faire grainer les blancs
- 4) incorporer progressivement la meringue italienne encore chaude a la masse de macarons avec la feuille du batteur en 1ere vitesse
- 5) après avoir macaronner la masse , passer le doigt dans la masse , si elle se referme aussitôt c'est que vous avez bien réaliser la macaronnade .
- 6) quand le test est bon , arrêter le batteur et bien mélanger avec une corne en allant bien au fond de la cuve pour avoir un mélange homogène
- 7) dresser sur feuille de papier cuisson ou feuille de silicone

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	EAU	600	7.5
2	SUCRE SEMOULE	2000	25
3	BLANCS D OEUFS	700	8.75
4	SUCRE GLACE	2000	25
5	POUDRE D AMANDES BLANCHE	2000	25
6	BLANCS D OEUFS	700	8.75

MACARON > 8000 g

AW : 0.8185

Eau : 24.25 %

Indice sucrant : 0.5 %

Sucres : 50.38 %

EST : 75.75 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 13.25 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 363.2

DRESSEUSE - FEUILLE DE BISCUIT DACQUOISE**CONSIGNE :**

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE

CONSEILS D'UTILISATION:

ATTENTION DE NE PAS AVOIR DE MORCEAUX POUR EVITER DE BOUCHER LA REGLE

(REF ALIMAT:JG-12/2025)

PROCESS:

- 1) monter au batteur les blancs d'oeufs, le sucre semoule (meringue sans serrer les blancs et mousseux)
- 2) incorporer délicatement le sucre glace et la poudre d'amande préalablement tamiser
- 3) saupoudrer d'amandes brutes hachés après le passage à la dresseuse

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	SUCRE GLACE	185	24.34
2	POUDRE D AMANDES BLANCHE	185	24.34
3	BLANCS D OEUFS	245	32.24
4	SUCRE SEMOULE	70	9.21
5	AMANDES HACHEES	75	9.87

BISCUITS > 760 g

AW : 0.8901

Eau : 30.38 %

Indice sucrant : 0.34 %

Sucres : 34.07 %

EST : 69.62 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 18.13 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 362.01

DRESSEUSE - FEUILLE DE BISCUIT GENOISE**CONSIGNE :**

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE

CONSEILS D'UTILISATION:

ATTENTION DE NE PAS AVOIR DE MORCEAUX POUR EVITER DE BOUCHER LA REGLE

(REF ALIMAT:DT/JG-12/2025)

PROCESS:

- 1) chauffer les oeufs et le sucre a 50 degres puis Émulsionner les oeufs et le sucre au batteur avec le fouet à grande vitesse .
- 2) incorporer la farine préalablement tamise progressivement
- 3) puis ajouter le beurre fondu

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	OEUFS	600	39.47
2	SUCRE SEMOULE	400	26.32
3	FARINE T55	400	26.32
4	BEURRE FONDU	120	7.89

BISCUITS > 1520 g

AW : 0.8855

Eau : 22.13 %

Indice sucrant : 0.26 %

Sucres : 26.81 %

EST : 77.87 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 11.71 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 323.16

DRESSEUSE - FEUILLE DE BISCUIT JOCONDE**CONSIGNE :**

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE

CONSEILS D'UTILISATION:

ATTENTION DE NE PAS AVOIR DE MORCEAUX POUR EVITER DE BOUCHER LA REGLE

UTILISER LA REGLE FENDUE

(REF ALIMAT:DT/JG-12/2025)

PROCESS:

- 1) monter au batteur les blancs d'oeufs, le sucre semoule (meringue sans serrer les blancs et mousseux)
- 2) mélanger le sucre semoule , la poudre d'amande , la farine , et les oeufs
- 3) incorporer délicatement la meringue et verser dans la trémie
- 4) cuisson 200° pendant 8 mn

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	OEUFS	1600	30.62
2	POUDRE D AMANDES BLANCHE	1125	21.53
3	FARINE T55	300	5.74
4	SUCRE SEMOULE	400	7.66
5	BLANCS D OEUFS	1000	19.14
6	SUCRE SEMOULE	800	15.31

BISCUITS > 5225 g

AW : 0.9327

Eau : 34.13 %

Indice sucrant : 0.23 %

Sucres : 23.38 %

EST : 65.87 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 15.16 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 304.28

DRESSEUSE - FINANCIERS**CONSIGNE :**

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE

UTILISATION DE LA PATE EN DIRECTE OU IDEALEMENT 24H AU FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION:

DEPOSER EN MOULES FLEXIPAN

(REF ALIMAT: DT/JG/DC-12/2025)

PROCESS:

- 1) faire fondre le beurre (noisette de préférence)
- 2) ajouter le sucre glace , la poudre d'amande et la farine jusqu'à l'obtention d'une pate homogène
- 3) incorporer les blancs d'oeufs petit à petit
- 4) Laisser reposer 24h au frais
- 5) Détendre l'appareil avant utilisation
- 5) déposer sur flexipan
- 6) cuisson 200°C pendant 14/15minutes oura ouvert

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	BEURRE LAITIER	3060	22.22
2	BLANCS D OEUFS	2790	20.26
3	SUCRE GLACE	4500	32.68
4	POUDRE D AMANDES BLANCHE	2430	17.65
5	FARINE T55	990	7.19

BISCUITS > 13770 g

AW : 0.8668

Eau : 22.57 %

Indice sucrant : 0.33 %

Sucres : 33.32 %

EST : 77.43 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 27.67 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 444.96

DRESSEUSE - LANGUE DE CHAT**CONSIGNE :**

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE

UTILISATION DE LA PATE APRES 24H AU FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION:

- RECETTE SIMILAIRE POUR LES CIGARETTES RUSSES ,LES TUILES SANS MORCEAU ET LES PALETS

(REF ALIMAT: JG/DT/DC-12/2025)

PROCESS:

- 1) mélanger au batteur avec le fouet les blancs d'oeufs , le sucre glace et la farine.
- 2) incorporer le beurre fondu
- 3) laisser reposer au frais 24 avant utilisation
- 4) Laisser revenir l'appareil quelque heures avant utilisation

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	BEURRE LAITIER	1000	23.81
2	SUCRE GLACE	1000	23.81
3	FARINE T55	1200	28.57
4	BLANCS D OEUFS	1000	23.81

BISCUITS > 4200 g

AW : 0.9226

Eau : 25.52 %

Indice sucrant : 0.24 %

Sucres : 24.52 %

EST : 74.48 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 19.9 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 391.9

DRESSEUSE - MADELEINE

CONSIGNE :

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE

UTILISATION DE LA PATE APRES 24H AU FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION:

(REF ALIMAT: DT/JG-12/2025)

PROCESS:

- 1) mélanger au batteur avec le fouet les oeufs , le sucre cristal, le sucre inverti , la levure chimique et la farine.
- 2) incorporer le beurre fondu puis l'extrait de citron (facultatif)
- 3) laisser reposer 24h au frais avant utilisation

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	OEUFS	262	23.99
2	SUCRE INVERTI	28	2.56
3	SUCRE CRISTAL	257	23.53
4	FARINE T55	310	28.39
5	LEVURE CHIMIQUE	8	0.73
6	BEURRE LAITIER	190	17.4
7	AROME DIVERS	37	3.39

PATE > 1092 g

AW : 0.8696

Eau : 19.1 %

Indice sucrant : 0.27 %

Sucres : 27.11 %

EST : 80.9 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 17.52 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 375.72

DRESSEUSE - MERINGUE**CONSIGNE :**

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE

UTILISATION DE LA MERINGUE EN DIRECTE

CONSEILS D'UTILISATION:

VERSER LA MERINGUE ENCORE SOUPLE DANS LA TRĂ?MIE

(REF ALIMAT: DT/JG-12/2025)

PROCESS:

1) verser les blancs d'oeufs et le sucre semoule dans la cuve du batteur avec le fouet et monter la meringue .

2) ajouter le sucre glace pour assouplir la meringue

3) cuisson 90 ° pendant 1H30

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	BLANCS D OEUFS	1000	33.33
2	SUCRE SEMOULE	1000	33.33
3	SUCRE GLACE	1000	33.33

MERINGUE > 3000 g

AW : 0.828

Eau : 30 %

Indice sucrant : 0.67 %

Sucres : 66.67 %

EST : 70 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 0 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 284.67

DRESSEUSE - PATE A CHOUX AVEC EAU ET LAIT**CONSIGNE :**

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE

UTILISATION DE LA PATE EN DIRECTE

CONSEILS D'UTILISATION:

VERSER LA PATE A CHOUX CHAUDE DANS LA TREMIER

(REF ALIMAT: DT/JG-12/2025)

PROCESS:

1) porter à ébullition l'eau , le sel , le sucre inverti , et le beurre laitier

2) ajouter la farine hors du feu et ensuite dessécher la pâte

3) incorporer les oeufs petit Ã petit

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	EAU	1250	17.33
2	LAIT DEMI ECREME	1250	17.33
3	SUCRE INVERTI	100	1.39
4	SEL	15	0.21
5	BEURRE LAITIER	1100	15.25
6	FARINE T55	1500	20.79
7	OEUFS	2000	27.72

PATE > 7215 g

AW : > 1

Eau : 50.46 %

Indice sucrant : 0.03 %

Sucres : 2.66 %

EST : 47.98 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 16.36 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 247.02

DRESSEUSE - PATE A CHOUX BASE EAU**CONSIGNE :**

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE

UTILISATION DE LA PATE EN DIRECTE

CONSEILS D'UTILISATION:

VERSER LA PATE A CHOUX CHAUDE DANS LA TREMIE

(REF ALIMAT: DT/JG-12/2025) - DEMO ALIMAT-

PROCESS:

- 1) porter a Ébullition l'eau , le sel , le sucre semoule , et le beurre laitier
- 2) ajouter la farine hors du feu et ensuite dessécher la pâte
- 3) incorporer les oeufs petit à petit

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	EAU	1500	16.34
2	SEL	15	0.16
3	SUCRE SEMOULE	15	0.16
4	BEURRE LAITIER	1200	13.07
5	FARINE T55	1950	21.24
6	OEUFS	3000	32.68
7	LAIT DEMI ECREME	1500	16.34

PATE > 9180 g

AW : > 1

Eau : 50.57 %

Indice sucrant : 0.01 %

Sucres : 1.42 %

EST : 47.96 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 15.17 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 236.11

DRESSEUSE - ROCHER COCO**CONSIGNE :**

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE PATE MOLLE ET UNE TREMIE A CYLINDRE REGLE 6, DOUILLE:MDO/771
UTILISATION DE LA PÂTE EN DIRECTE SANS FAIRE REFROIDIR

CONSEILS D'UTILISATION:GRAISSER LA TREMIE

(REF ALIMAT: DT/JG-12/2025)

PROCESS:

- 1) chauffer au bain marie le sucre et les blancs d'oeufs en remuant avec un fouet jusqu'à 65°C
- 2) verser la noix de coco sur le mélange et monter au batteur en 2 ème vitesse jusqu'à la consistance souhaitée
- 3) laisser reposer 2/3 minutes avant de le mettre dans la trémie

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	BLANCS D OEUFS	5000	33.33
2	SUCRE SEMOULE	5000	33.33
3	COCO RAPEE	5000	33.33

BISCUITS > 15000 g

AW : 0.913

Eau : 30 %

Indice sucrant : 0.33 %

Sucres : 33.33 %

EST : 70 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 11.83 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 349

DRESSEUSE - SABLES POCHE**CONSIGNE :**

A UTILISER AVEC UNE DRESSEUSE

UTILISATION DE LA PATE EN DIRECT

CONSEILS D'UTILISATION:

-DRESSER SUR PLAQUES LEGEREMENT GRAISSEES

- TRAVAIL DE LA PATE ENTRE 10 ET 15°C

- UTILISER AVEC UNE REGLE M45 PLUS DISQUE DE DECOR OU REGLE TOURNANTE

EXEMPLE DE CUISSON : 155°C PENDANT 20 MINUTES

(REF ALIMAT:DT/JG-12/2025)

PROCESS:

1) mettre le beurre en pommade et crémier avec le sucre glace .

2) ajouter les blancs d'oeufs tempéré.

3) tamiser la poudre et la farine .

4) mélanger rapidement au batteur avec la feuille, pour obtenir une pâte très souple

exemple : vous pouvez mettre un morceau de bigarreaux sur le dessus.

	INGREDIENTS	Poids (g)	%
1	BEURRE LAITIER	1500	24.39
2	SUCRE GLACE	1100	17.89
3	POUDRE D AMANDES BLANCHE	600	9.76
4	BLANCS D OEUFS	700	11.38
5	FARINE T55	2250	36.59

SABLE > 6150 g

AW : 0.8654

Eau : 14.9 %

Indice sucrant : 0.18 %

Sucres : 18.87 %

EST : 85.1 %

Beurre Cacao : 0 %

Matiere grasse : 25.65 %

Cacao maigre : 0 %

KCAL / 100g : 454.76