St-Allery
REVOLUTION

WIJ STELLEN U VOOR
REVELATION

ST-ALLERY
REVOLUTION DUO PLAK
VOOR BLADERDEEG EN VIENNOISERIE

ST-ALLERY
REVOLUTION PLAQUE DUO
POUR FEUILLETAGE ET VIENNOISERIE

HET BEST SMAKENDE
ALTERNATIEF VOOR BOTER

LA MEILLEURE ALTERNATIVE
GUSTATIVE POUR LE BEURRE

ONDERSCHEID U VAN DE REST MET ST-ALLERY REVOLUTION
Het is het beste alternatief voor boter, met smaakbehoud, een verbeterde verwerkbaarheid en kwaliteit, en beheersbare kosten.

DEMARQUEZ-VOUS DE LA CONCURRENCE GRÂCE À ST-ALLERY REVOLUTION
Il s'agit de la meilleure alternative pour le beurre, étant donné qu'il procure un goût parfait tout en facilitant la maniabilité et en améliorant la qualité à faibles coûts.

ST-ALLERY
REVOLUTION DUO PLAK
VOOR BLADERDEEG EN VIENNOISERIE

REVOLUTION PLAQUE DUO
POUR FEUILLETAGE ET VIENNOISERIE

Een uniek product binnen zijn categorie, de eerste margarinemengeling die boter nabootst in smaak, mondgevoel en verwekbaarheid.

Un produit unique dans sa catégorie, le premier mélange de margarine capable de ressembler au beurre au niveau du goût, de la sensation et de la maniabilité.

CONSTANTE KWALITEIT
geen variaties tijdens het jaar

QUALITÉ CONSTANTE
aucune variation au cours de l'année

HANDIGER & BETERE VERWERKBAARHEID

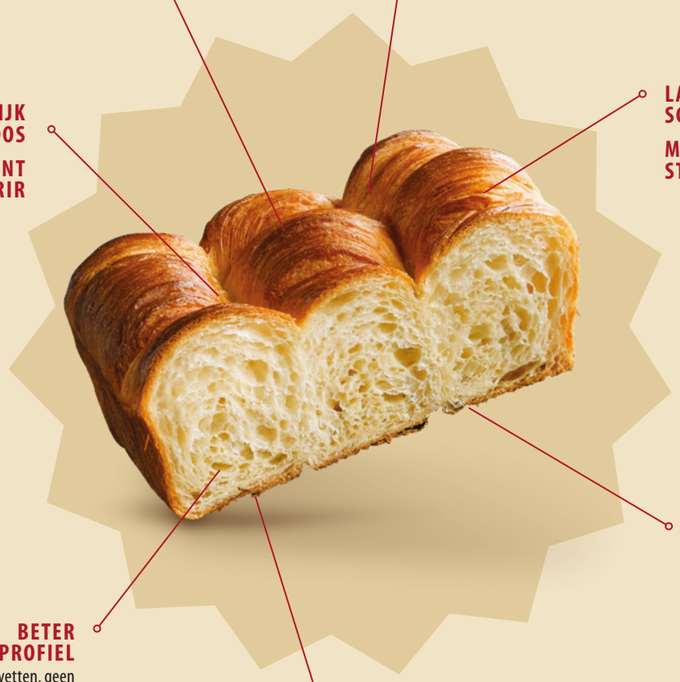
PLUS DE FACILITÉ ET DE MANIABILITÉ

MAKKELIJK TE OPENEN DOOS

RÉCIPIENT FACILE À OUVRIR

LAGERE PRIJS & MINDER SCHOMMELINGEN

MOINS CHER & STABILITÉ DES PRIX



1 OP 1 VERVANGBAAR
kan eender welke andere mengeling of boter 1 op 1 vervangen in elk recept

REMPLAÇABLE A VALEUR ÉGALE
remplace n'importe quel autre mélange de matières grasses ou de beurre à valeur égale dans tous types de recettes

BETER VOEDINGSWAARDENPROFIEL
minder verzadigde vetten, geen transvetzuren, geen gehydrogeneerde vetten, geen zout, geen bewaarmiddelen, geen kunstmatige kleur- of smaakstoffen

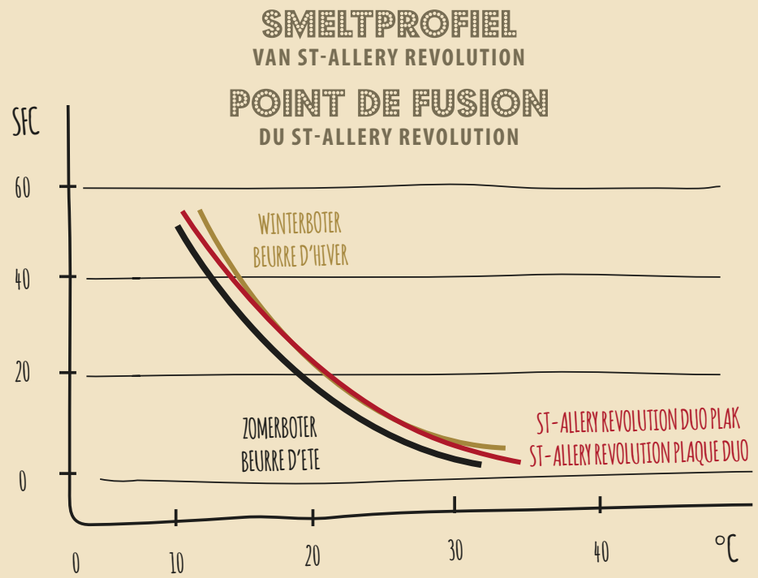
MEILLEURE COMPOSITION NUTRITIONNELLE
Moins de graisses saturées, pas d'acide gras insaturés, pas de graisses hydrogénées, pas de sel, pas de conservateurs, pas de colorants ou d'arômes artificiels

MILIEUVRIENDELIJK
een co_2 die minstens 5 keer kleiner is dan boter!
(Bron: Ecofys)

RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT
empreinte carbone au moins 5 fois inférieure au beurre !
(Source : Ecofys)

HET BEST SMAKENDE ALTERNATIEF VOOR BOTER

LA MEILLEURE ALTERNATIVE GUSTATIVE POUR LE BEURRE



Hoe lager de temperatuur, hoe hoger de hoeveelheid vaste vetten (SFC-waarde). De smaak van boter is grotendeels te danken aan zijn specifiek smeltprofiel, dat nu wordt geëvenaard door ***St-Allery Revolution.***

NB: Smeltpunt kan variëren naargelang het recept en het verpakkingsformaat.

St-Allery Revolution duo plak is de perfecte botervervanger in de categorie margarinemengeling en geeft de beste smaak aan uw eindproduct in vergelijking met ongeacht welke andere margarinemengeling.

Au plus la température est basse, au plus élevée est la quantité de corps gras solides (valeurs SFC). Le goût du beurre est lié à ses caractéristiques spécifiques de fusion que le ***St-Allery Revolution arrive maintenant à reproduire.***

NB: Le point de fusion peut varier selon la recette et la quantité.

St-Allery Revolution plaque duo est le substitut parfait au beurre et est considéré comme le meilleur dans la catégorie des plaques à base de mélanges de margarine, procurant un goût incomparable par rapport à d'autres mélanges de margarine.

ST-ALLERY REVOLUTION DUO PLAK (VOOR BLADERDEEG EN VIENNOISERIE)
414508 • 6 x 2 kg plakken

ST-ALLERY REVOLUTION PLAQUE DUO (POUR FEUILLETAGE ET VIENNOISERIE)
414508 • Plaques de 6 x 2 kg

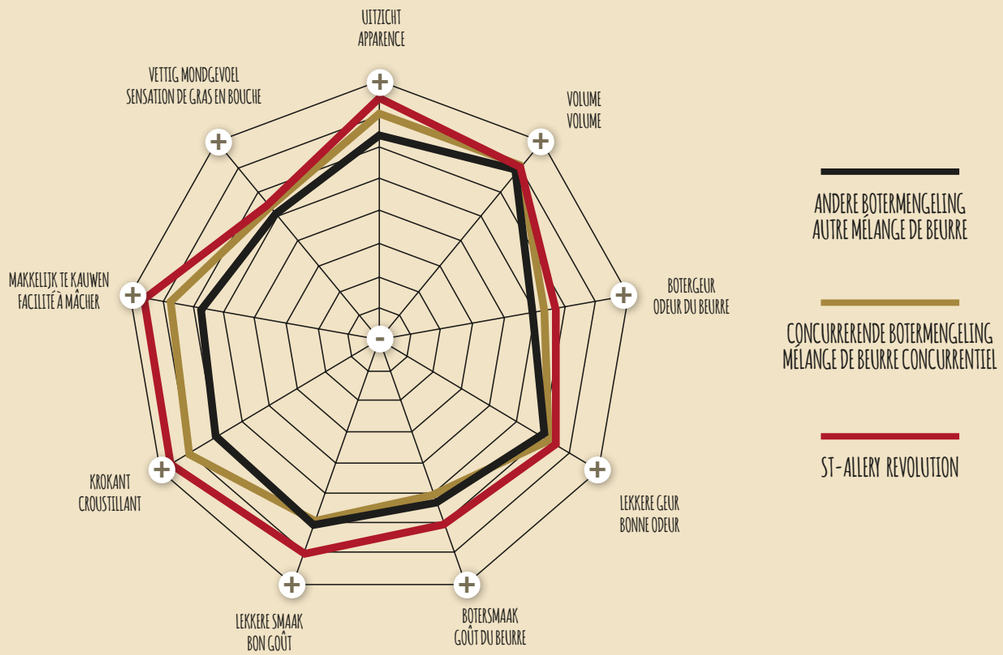
HET ZIT HEM IN DE **SMAAK**
TOUT EST QUESTION DE **GOÛT**

St-Allery Revolution is het beste alternatief voor boter. Dankzij zijn unieke mengeling van plantaardige oliën en boter, heeft St-Allery Revolution hetzelfde smeltprofiel als boter, wat resulteert in een uitzonderlijke smaak en mondgevoel. St-Allery Revolution is het perfecte alternatief om in ongeacht welke toepassing boter te vervangen.

St-Allery Revolution est l'alternative idéale pour remplacer le beurre. Grâce à son mélange unique d'huiles végétales et de beurre, St-Allery Revolution présente les mêmes caractéristiques de fusion que le beurre et procure un goût exceptionnel et raffiné en bouche. St-Allery Revolution est l'alternative parfaite pour remplacer le beurre dans de très nombreuses circonstances.

VERGELIJKENDE SMAAKANALYSE VOOR CROISSANTS

ANALYSE SENSORIELLE COMPARATIVE DE CROISSANTS



Om de bovenstaande bewering te bewijzen, voerden wij een zintuiglijke evaluatie uit bij een groep consumenten;
Afin de confirmer les caractéristiques reprises ci-dessus, nous avons effectué un test sensoriel auprès d'un groupe de consommateurs ;

ST-ALLERY REVOLUTION GENOOT DE VOORKEUR VOOR DE VOLGENDE ASPECTEN:
ST-ALLERY REVOLUTION EST ARRIVÉ ET TÊTE DES PRÉFÉRENCES :

★ **KROKANTHEID DU CROUSTILLANT**

★ **SMAAK DU GOÛT**

★ **MAKKELIJK TE KAUWEN DE LA FACILITE A MÂCHER**

LADY CROCAKE

- **2.5 KG BLOEM/ DE FARINE**
- **1 L EIEREN/ D'OEUFS**
- **250 ML MELK/DE LAIT**
- **250 G SUIKER/DE SUCRE**
- **200 G GIST/DE LEVURE**
- **45 G ZOUT/DE SEL**
- **200 G ST-ALLERY LUX**
- **700 G ST-ALLERY REVOLUTION CRÈME/DEEG / ST-ALLERY REVOLUTION CRÈME/ PÂTE**
- **1 KG ST-ALLERY REVOLUTION DUO PLAK** (VOOR BLADERDEEG EN VIENNOISERIE)/ **ST-ALLERY REVOLUTION PLAQUE DUO** (POUR FEUILLETAGE ET VIENNOISERIE)

BASISRECEPT

Maak een deeg met alle ingrediënten ★ Voeg de St-Allery Revolution Crème/Deeg en de St Allery Lux toe na 3 min ★ Mix tot een homogeen en elastisch deeg ★ Verdeel in stukken van 65 g ★ Rol uit of verspreid een kleine hoeveelheid **ST-ALLERY REVOLUTION DUO PLAK** op het stuk deeg ★ Rol op / Snij in 2 stukken, rol op en doe in vormen ★ Laat 90 minuten rijzen op 32 °C ★ Bestrijk met losgeklopt ei voor het bakken ★ Bak gedurende 20 minuten op 190 °C ★ Werk af met een crèmevulling naar keuze.

RECETTE DE BASE

Préparer une pâte en mélangeant tous les ingrédients ★ Voeg de St-Allery Revolution Crème/Deeg en de St-Allery Lux toe na 3 min ★ Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et élastique ★ Diviser en portions de 65 g ★ Abaisser la pâte et la couvrir d'une petite quantité de **ST-ALLERY REVOLUTION PLAQUE DUO** ★ Enrouler la pâte ★ Couper en deux et enrouler, placer la pâte dans les moules ★ Faire lever durant 90 min. à 32 °C ★ Dorer à l'œuf avant cuisson ★ Cuire durant 20 min. à 190 °C ★ Garnir avec la crème de votre choix.

RECIPE / RECETTE

BACKSTAGE

CROCAKE HAZELNUT DELIGHT

CROCAKE HAZELNUT DELIGHT

HAZELNOOTCRÈMEVULLING | GEKARAMELISEERDE HAZELNOTEN

WERKMETHODE

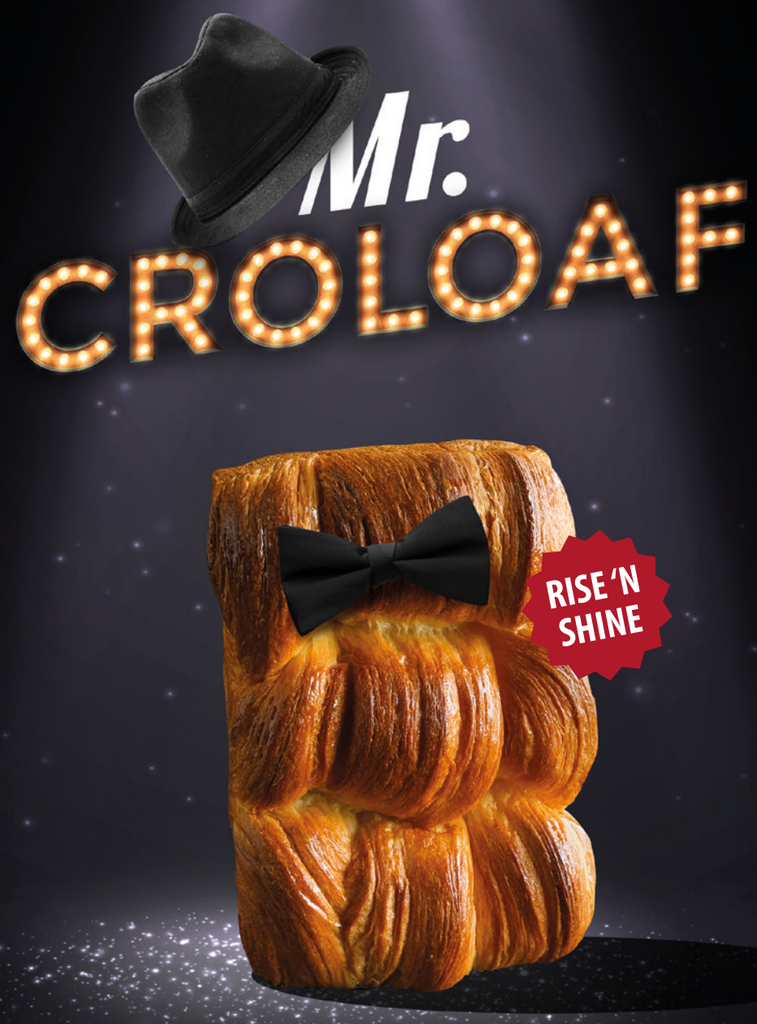
Maak een gat in het midden nadat de crocakes gebakken zijn ★ Vul met hazelnootcrèmevulling ★ Werk af met gekarameliseerde hazelnoten

A VOUS RENDRE FOU CROCAKE HAZELNUT DELIGHT

CRÈME DE NOISETTES / NOISETTES CARAMÉLISÉES

MÉTHODE DE TRAVAIL

Réaliser une cavité au milieu des crocakes après cuisson ★ Garnir avec de la crème de noisettes ★ Déposer des noisettes caramélisées sur le dessus en finition



MR. CROLOAF

- 2,5 KG BLOEM/DE FARINE
- 1.250 L WATER/D'EAU
- 350 G SUIKER/DE SUCRE
- 50 G ZOUT/DE SEL
- 100 G GIST/ DE LEVURE
- 50 G MELKPOEDER
- 1 KG ST-ALLERY REVOLUTION DUO PLAK (VOOR BLADERDEEG EN VIENNOISERIE)/ ST-ALLERY REVOLUTION PLAQUE DUO (POUR FEUILLETAGE ET VIENNOISERIE)

BASISRECEPT (VOORAVOND)

Maak het deeg zoals altijd zonder de St-Allery Revolution ★ Laat het deeg een nacht rusten op koelkasttemperatuur ★ Voeg de **ST-ALLERY REVOLUTION DUO PLAK** toe aan het deeg en vouw 2 x 4 of 3 x 3 ★ Rol het deeg uit tot 3,5 mm en maak croissants zoals altijd ★ Snijd de croissants in 2 ★ Leg 9 stuks in een bakvorm ★ Laat ongeveer 120 minuten rijzen ★ Bestrijk met losgeklopt ei voor het bakken ★ Bak op 200 °C gedurende 30 minuten ★ Overgiet met een glazuur van suiker en water (50/50 mix gekookt voor gebruik)

RECETTE DE BASE (À REALISER DURANT LA NUIT)

Préparer une pâte classique sans ajouter le St-Allery Revolution ★ Réserver la pâte au frigo durant toute la nuit ★ Ajouter le **ST-ALLERY REVOLUTION PLAQUE DUO** à la pâte et plier en 2 x 4 ou en 3 x 3 ★ Abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 3.5 mm et former des croissants classiques ★ Couper les croissants en 2 ★ Placer 9 pièces dans un moule de cuisson ★ Faire lever durant environ 120 min. ★ Dorer à l'œuf avant cuisson ★ Cuire à 200 °C durant 30 min. ★ Réaliser un glaçage avec un mélange de sucre et d'eau (mélange 50/50 à chauffer ensemble avant utilisation)

RECIPE / RECETTE

BACKSTAGE

CROLOAF CHEESE

DE HEERLIJKE CROLOAF CHEESE

GRUYÈREKAAS

WERKMETHODE

Maak kaascroissants door geraspte gruyèrekaas op de driehoeken te strooien voor het oprollen ★ Vorm de croissants en snijd ze in twee ★ Leg de croissants in de vorm, zoals voor een gewone croloaf

CROLOAF AU FROMAGE

FROMAGE DE GRUYERE

MÉTHODE DE TRAVAIL

Réaliser des croissants au fromage en déposant du gruyère râpé sur les triangles avant de les enrouler ★ Après avoir enroulé les croissants, les couper ★ Placer les croissants dans le moule de cuisson de la même manière que pour le croloaf classique

The CROCLAIRS

THE CROCLAIRS

- 2,5 KG BLOEM/DE FARINE
- 1.250 L WATER/D'EAU
- 350 G SUIKER/DE SUCRE
- 50 G ZOUT/DE SEL
- 100 G GIST/ DE LEVURE
- 50 G MELKPOEDER
- PUDDING/ CRÈME PATISSIERE
- PURE CHOCOLADE/ CHOCOLAT FONDANT
- 1 KG ST-ALLERY REVOLUTION DUO PLAK (VOOR BLADERDEEG EN VIENNOISERIE)/ ST-ALLERY REVOLUTION PLAQUE DUO (POUR FEUILLETAGE ET VIENNOISERIE)

BASISRECEPT (VOORAVOND)

Maak het deeg zoals altijd zonder de St-Allery Revolution ★ Laat het deeg een nacht rusten op koelkasttemperatuur ★ Voeg de **ST-ALLERY REVOLUTION DUO PLAK** toe aan het deeg en vouw 3 x 3 x 2 ★ Rol het deeg uit tot 5 mm en maak eclairvormpjes met een snijder ★ Laat ongeveer 60 minuten rijzen ★ Bak gedurende 15 minuten op 200 °C. ★ Vul met pudding en werk af met chocoladeglazuur

RECETTE DE BASE(À REALISER DURANT LA NUIT)

Préparer une pâte classique sans ajouter le St-Allery Revolution ★ Réserver la pâte au frigo durant toute la nuit ★ Ajouter le **ST-ALLERY REVOLUTION PLAQUE DUO** à la pâte et plier en 3 x 3 x 2 ★ Abaisser la pâte jusqu'à une épaisseur de 5 mm et réaliser des formes d'éclairs à l'aide d'un couteau ★ Faire lever durant environ 60 min. ★ Cuire à 200 °C durant 15 min. ★ Fourrer de crème pâtissière et réaliser un glaçage au chocolat fondant

RECIPE / RECETTE

BACKSTAGE

CROCLAIR PISTACHIO FONDANT

CROCLAIR PISTACHE FONDANT

PISTACHECRÈMEVULLING / FONDANT / PISTACHENOTEN

WERKMETHODE

Werk de croclairs af met pistachecrèmevulling ★ Versier met fondantglazuur met pistachesmaak ★ Werk af met wat gehakte pistachenoten

CROCLAIR PISTACHE FONDANT

CRÈME À MÉTHODE LA PISTACHE / FONDANT / NOIX DE PISTACHE

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fourrer les croclairs avec la crème à la pistache ★ Réaliser un glaçage avec un fondant au goût pistache ★ Déposer quelques pistaches pilées sur le dessus en finition

EEN GOUDEN PRODUCTLIJN
UNE GAMME DE PRODUITS EN OR

HET ASSORTIMENT ST-ALLERY REVOLUTION

ST-ALLERY REVOLUTION DUO PLAK
414508 • 6 x 2 kg plakken

ST-ALLERY REVOLUTION CRÈME / DEEG
413340 • 4 x 2.5 kg block

LA GAMME DE ST-ALLERY REVOLUTION

ST-ALLERY REVOLUTION PLAQUE DUO
414508 • Plaques de 6 x 2 kg

ST-ALLERY REVOLUTION CRÈME / PÂTE
413340 • BLOCS DE 4 X 2.5 KG

CROCAKE PROMO

PROBEER ONZE DUO PLAK EN ONTVANG GRATIS RECEPTEN & VORMEN…

Vraag naar onze speciale lanceringspromotie waaronder deze originele bakvormen waarmee u een Crocake kunt maken.

Voor meer info: neem contact op met uw vertegenwoordiger.

** Zolang de voorraad strekt.*

ESSAYEZ NOS PLAQUES ET RECEVEZ DES RECETTES ET MOULES DE CUISSON GRATUITS…

Demandez-nous plus d'informations à propos de nos promotions spéciales de lancement, incluant les moules de cuisson originaux grâce auxquels vous pourrez réaliser le Crocake.

Pour plus d'informations, contactez notre représentant commercial.

** Jusqu'au épuisement du stock.*

St-Allery REVOLUTION

Vandemoortele
shaping a tasty future