LEGAVE

ASSORTIMENT AU 1ER JANVIER 2023

LEGAVE
Depuis 1924

RECETTE PAR ETIENNE LEROY
Champion du monde de pâtisserie 2017

RETROUVEZ
LE CATALOGUE EN LIGNE.

TRANSGOURMET

LEGAVE
Depuis 1924

Découvrez la marque Legave

Moment historique pour une marque créée en 1924 par deux hommes d'exception : M Legave et M Pasquier. La société « Legave & Pasquier » a toujours été engagée auprès des boulangers pâtissiers, en créant une des premières gammes complètes à destination des artisans avec notamment des fruits en conserve et des amandes. Nombreux sont les artisans ayant commencé leur apprentissage avec ces produits.

La marque Legave est plus que jamais vivante, elle fait la fierté de Transgourmet dont elle est une marque exclusive ; elle est synonyme de tradition pâtissière. Tradition… ? Pas uniquement : Legave ce sont aujourd'hui plus d'une centaine de produits, de matières premières soigneusement sélectionnées, mais aussi de produits plus techniques faisant appel au dernier cri de la recherche.

Nous vous proposons, avec ce petit catalogue, de découvrir ou redécouvrir les produits qui constituent la gamme ; n'hésitez pas à questionner votre commercial, et essayer les produits de cette grande marque…

Le club du labo ..... p 3
Les chocolats de couverture ..... p 4 - 5
Les chocolats de laboratoire ..... p 6 - 7
Les produits de laboratoire ..... p 8 - 11
Les fruits surgelés ..... p 12 - 13
Les fruits secs ..... p 14
Les fruits en conserves ..... p 15
Les prêts à garnir ..... p 16
Les corps gras p17
Les viennoiseries AOP p18
Les viennoiseries classiques ..... p 19 - 20
Les mini viennoiseries ..... p 21
Les alcools ..... p 22
Les emballages et préparation ..... p 23

Transgourmet Opérations, SAS au capital de 15 000 000 € - Siège social : ZAC Départementale du Val Pompadour - 17 rue de la Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 VALENTON - France - Tel : +33 1 46 76 61 61 - RCS Créteil 433 927 332 - Prix nets H.T. Valables du 1 janvier au 31 décembre 2023 Sous réserve d'erreurs typographiques. TVA applicable : 5,5 % sauf produits marqués (*) : 20 %. Dans la limite des stocks disponibles. Documents et photos non contractuels. Valable uniquement en France Métropolitaine. Offre réservée aux professionnels. Crédit photos : Barry Callebaut, Studio 1+1, JM Péchart, Jérémie Dequiedt, Patrick Rougereau, Thomas Raffoux, Jean-Michel Sordello. Conception : Transgourmet DR

TRANSGOURMET

LE CLUB DU LABO & LES GRANDES MARQUES

Les grandes marques de la Boulangerie-Pâtisserie sont chez Transgourmet

Être un spécialiste de la distribution de produits de Boulangerie-Pâtisserie, c'est proposer à tous nos clients un assortiment complet de produits de qualité. Outre sa marque exclusive Legave, Transgourmet a sélectionné pour les artisans les plus grandes marques nationales de matières premières et de produits de laboratoire de la profession. Transgourmet c'est 2000 produits destinés aux boulangers-pâtissiers, c'est également des gammes complètes complémentaires de produits de boutique (emballages, confiseries, boissons...), de snacking/ sandwicherie (matériel, charcuterie, fromages, crudités, produits services...) et d'hygiène.

Le Club du Labo par Transgourmet

La création en 2012 du Club du Labo par Transgourmet a été un événement dans la profession. En 2014, Transgourmet est plus que jamais aux côtés des artisans et défend le métier du boulanger pâtissier. Transgourmet a décidé de rassembler les acteurs de la corporation en créant le «Club du Labo». Ce club est composé des grands fabricants de produits de laboratoire, des commerciaux Transgourmet spécialistes du métier, et de vous, nos clients artisans boulangers-pâtissiers. Le «Club du Labo» a pour vocation de définir et d'offrir «Les solutions d'aujourd'hui pour l'artisan». Pour vous, boulangers-pâtissiers, rejoindre le «Club du Labo», c'est bénéficier d'avantages exclusifs :

- Des produits en exclusivité, des innovations
- Des prix et promotions réservés
- Des invitations exclusives (journées professionnelles, salons, démonstrations, visites d'usines...)

Et surtout un programme de fidélité renouvelé et adapté :
- des points Labo à gagner, toute l'année, sur tous vos achats de produits de laboratoire.
- vous cumulez des points de façon permanente en achetant les marques du Club du Labo.
- vous transformez vos points Labo en commandant sur internet de l'équipement professionnel ou des cadeaux loisir.

Les membres du Club du Labo :

10 Point Labo / PIÈCE

LEGAVE
Depuis 1924

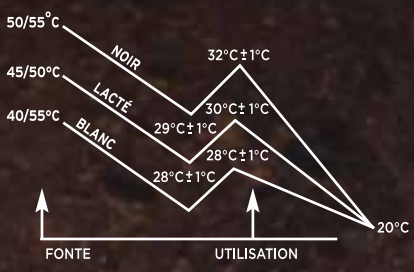
LES CHOCOLATS DE COUVERTURE

DÉCOUVREZ LA NOUVELLE GAMME CRÉÉE POUR SIMPLIFIER LE TRAVAIL DU CHOCOLAT :

- Une remise en œuvre plus simple adaptée aux techniques d'aujourd'hui.
- Une meilleure fluidité pour un travail plus aisé des moulages et des enrobages.
- Une gamme poiur satisfaire toutes les attentes.

Un nouveau packaging qui conserve mieux les propriétés du chocolat avec un sac hermétique et refermable qui protège le produit de la lumière.

COURBES DE CRISTALLISATION



01 - CHOCOLAT BLANC 28 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4*
Code : 301417

02 - CHOCOLAT DE COUVERTURE LACTÉ 32 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4*
Code : 301419

03- CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR 50 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4*
Code : 301421

LES CHOCOLATS DE COUVERTURE

TRANSGOURMET

* commande possible à l'unité

LEGAVE
Depuis 1924

04 - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 55 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4*
Code : 301422

05 - CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR 44 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4*
Code : 301420

06 - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR EXTRA BITTER 65 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4*
Code : 301423

07 - CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 72 %
LEGAVE
Sac refermable de 5 kg
Colis de 4*
Code : 301424

* commande possible à l'unité

LEGAVE
Depuis 1924

01

FLUIDITÉ

Cacao : 50%
MG : env. 28%
Force du cacao : 3/5

NOIR 50 %
123729

FLUIDITÉ

02

Cacao : 44%
MG : env. 25%
Force du cacao : 3/5

NOIR 44 %
801746 & 801753

03

FLUIDITÉ

Cacao : 43%
MG : env. 25%
Force du cacao : 3/5

NOIR 43 %
273847/
273862/273854

Barrettes pour les pains au chocolat qui supportent cuisson et congélation.
Ce sont des chocolats extrudés (ils passent à l'intérieur d'une filière qui leur donne la forme souhaitée).
La faible fluidité du produit permet une meilleure tenue à la cuisson.
C'est également un chocolat qui contient peu de matières grasses.

DÉCOUVREZ
LA RECETTE EN LIGNE.

LES CHOCOLATS DE LABORATOIRE

Les chocolats de laboratoire ont une teneur en beurre inférieure à 31%.
Le sucre constitue l'ingrédient majeur, généralement plus de 50% du chocolat. Principalement employés pour les intérieurs, ganaches et certaines mousses.
Moins fluide mais plus facile à travailler.
La présentation en palets ou pépites facilite l'utilisation.

01 - CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR 50 %
LEGAVE
Boite de 6 kg (pépites)
Code : 123729

02 - CHOCOLAT DE LABORATOIRE NOIR 44 %
LEGAVE
Sac de 10 kg (pépites) **(801753)**
Boîte de 25 kg (pépites) **(801746)**

03 - BÂTONS BOULANGERS 43 % DE CACAO
LEGAVE
Colis de 15

Bâton de 3,2 g env. - Boîte de 500 **(273854)**
Bâton de 5,3 g env. - Boîte de 300 **(273862)**
Bâton de 10 g env. - Boîte de 165 **(273847)**

TRANSGOURMET

* commande possible à l'unité

LEGAVE
Depuis 1924

04

PRALINÉ
À L'AMANDE ET À LA NOISETTE

301470 & 301503

- Produit contenant 50 % de fruits ayant fait l'objet d'une sélection rigoureuse.
- Goût d'amandes et noisettes torréfiées, subtilement équilibré.
- Facilité d'emploi. Texture onctueuse et fine, qui peut être utilisée en aromatisation (pâtisserie et glacerie) et en confiserie.
- Idéal pour la réalisation de bonbons moulés enrobés à la machine.

Une remontée d'huile dans le conditionnement est due à l'emploi de fruits secs de qualité. Elle permet de protéger le produit.

05

POUDRE DE CACAO

961356

La poudre de cacao obtenue par broyage très fin du tourteau maigre ou gras est idéale dans les biscuits chocolat sans farine. Mariage de la force du cacao et de la finesse et ses arômes.

06

PÂTE CACAO AMER

180935

La pâte de cacao amer est un produit prêt à l'emploi, non sucré qui permet un dosage de sucre indépendant. Incorporez 100 à 150 g/kg de masse.
La pâte de cacao amer s'utilise de nombreuses façons : aromatisation chocolatée des ganaches ; pâtes jaunes et biscuitées ; crèmes Chantilly, au beurre, pâtissière ; glaces.

04 - PRALINÉ À L'AMANDE ET À LA NOISETTE
LEGAVE
Seau de 1 kg - Colis de 6* (301470)
Seau de 5 kg (301503)

05 - POUDRE DE CACAO
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 9*
Code : 961356

06 - PÂTE CACAO AMER
LEGAVE
Seau de 5 kg
Code : 180935

* commande possible à l'unité

01 - CRÈME PÂTISSIÈRE À CHAUD

LEGAVE

	Code
Sac de 5 Kg	872908
Sac de 25 kg	873393

- Couleur appétissante et tendre saveur vanillée.
- Onctueuse dans les choux et éclairs, souple avec une croûte dorée pour les flans.
- Parfaite régularité et exceptionnelle tenue.
- Coupe facile et nette.
- Possibilité d'aromatisation (café, chocolat...).

Idéale pour toutes les dérivées de la crème pâtissière (mousseline, diplomate, chiboust...)

02 - CRÈME PÂTISSIÈRE À FROID

LEGAVE
Sac de 10 kg
Code : 873394

Garniture pâtissière pur beurre haut de gamme.
- Excellente qualité gustative. Très onctueuse.
- Très bonne tenue même plusieurs heures après fabrication.
- Produit à base de matière grasse naturelle de beurre.
- Rendement supérieur aux crèmes classiques : pour un dosage équivalent, meilleure tenue.
- Supporte l'ajout d'alcools ou d'arômes.
- Permet l'appellation Pur Beurre du produit fini.
- Parfaite en garniture de pâte à choux, éclairs et cuisson fonds de tarte, viennoiseries.

03 - PRÉPARATION POUR CRÈME PÂTISSIÈRE INSTANT À FROID

LEGAVE
Sac de 25 kg
Code : 300659

04 - PRÉPARATION POUR GÉNOISE

LEGAVE
Sac de 10 kg
Code : 930786
Une utilisation facile et adapté à la demande.

05 - PRÉPARATION POUR BRIOCHE PUR BEURRE

LEGAVE
Sac de 10 kg
Code : 930785
Préparation riche en beurre, onctueuse, facile et rapide pour la réalisation de vos brioches.

FEUILLES GELATINE OR 200 BLOOM

LEGAVE
Boîte de 1 kg
500 feuilles
Colis de 10*
Code : 301606

FEUILLES GELATINE BRONZE 140 BLOOM

LEGAVE
Boîte de 1 kg
300 feuilles
Colis de 10*
Code : 301607

GELATINE POUDRE 200 BLOOM

LEGAVE
Bocal PET de 600 g
Colis de 4*
Code : 301187

TRANSGOURMET

03

02

LEGAVE
Depuis 1924

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

01

04

05

FONDANT BLANC

LEGAVE

	Code	Colisage
Pot de 1 kg	301680	6*
Seau de 15 kg	301681	
Colis de 15 kg	301682	

Fondant pâtissier tradition. Utilisation à chaud 35°C-37°C. Aspect onctueux et régulier, blancheur très pure. Texture souple et facile à travailler.
Economique : dilution possible jusqu'à 10% avec du sirop de sucre baumé ou du sirop de glucose. Offre une finition parfaite sur les éclairs, religieuses, petit fours,...

FOURRAGE FRAMBOISE POUR TARTE LINZER

LEGAVE
Seau de 8 kg
Code : 872909

Fourrage framboise :
- Bonne tenue et stabilité à la cuisson
- Puissance de la framboise

GLUCOSE SIROP

LEGAVE

	Code	Colisage
Pot de 1 kg	301683	6*
Seau de 7 kg	301684	
Colis de 14 kg	301685	

NAPPAGE ROUGE FRAISE

LEGAVE

	Code	Colisage
Pot de 1 kg	301430	6
Seau de7 kg	301431	

NAPPAGE BLOND ABRICOT

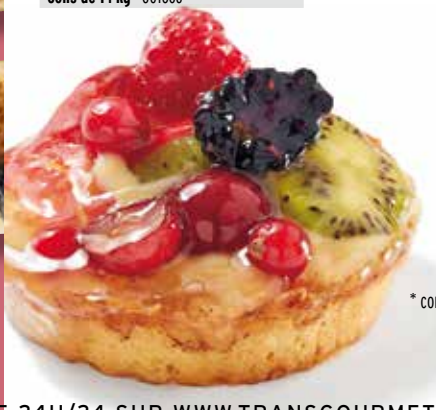
LEGAVE

	Code	Colisage
Pot de 1 kg	301428	6*
Seau de 7 kg	301427	
Seau de 14 kg	301426	

Nappage à chaud traditionnel.
Dilution 20% à 30% selon utilisation.
Teneur en fruits 1%. Texture gélifiée à froid, parfaitement fluide à chaud. Excellente tenue, gélification rapide et belle brillance. Protection naturelle des fruits et des mousses contre l'oxydation et la déshydratation. Stable à la congélation. Simple d'utilisation et excellent rapport qualité/prix. Idéal pour les nappages des tartes, fruits frais, etc...

SPRAY RÉFRIGÉRANT

LEGAVE
Bombe de 500 ml
Colis de 12
Code : 302225



* commande possible à l'unité

PÂTE AMANDE VERTE 22%
LEGAVE
Seau de 4 kg
Code : 300487
Texture fine et souple pour une facilité d'emploi, avec un goût très doux. Très utile pour les décors.

PÂTE AMANDE ROSE 22%
LEGAVE
Seau de 4 kg
Code : 300486
Texture fine et souple pour une facilité d'emploi, avec un goût très doux. Très utile pour les décors.

PÂTE AMANDE BLANCHE
LEGAVE
Seau de 4 kg

%	Code
22 %	300484
50 %	300485

Les amandes lui confèrent une pâte régulière. Sa facilité d'emploi et son goût corsé conviennent parfaitement pour la confiserie et la cuisson de vos produits.

LES PRODUITS DE LABORATOIRE

TRANSGOURMET

LA BÛCHE MANDARINE ET VERJUS

DE LUC BALAVOINE, CHEF PÂTISSIER

DÉCOUVREZ
CETTE RECETTE EN LIGNE.

EXTRAIT VANILLE
LEGAVE
Bouteille de 1 l
Colis de 6*
Code : 301613

L'extrait de vanille est une substance aromatisante naturelle (100 % naturel), préparé par macération des gousses dans l'alcool, sur une base de sirop de sucre. 200 g de gousses ont été nécessaires à la fabrication d'un litre d'extrait.

GOUSSE DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR
LEGAVE
Pôche sous vide de 50 (140 g)
Code : 301608

Gousses de vanille Bourbon de Madagascar triées main.
La vanille en gousse peut se conserver plusieurs années et se bonifier, sous réserve d'être à l'abri de la lumière et de l'humidité, dans un récipient hermétique qui lui conservera tout son arôme. Elles apportent un goût incomparable aux préparations pâtissières.

ARÔME VANILLE
LEGAVE
Bouteille de 1 l
Colis de 6*
Code : 903443

La forme liquide présente l'avantage d'une utilisation facilitée et d'une meilleure solubilisation, permettant une dispersion optimisée dans le produit fini. Garantie d'une qualité constante et d'une bonne tenue à la cuisson. L'arôme Vanille de référence pour réussir
vos pâtisseries.

ARÔME CAFÉ
LEGAVE
Bouteille 1 l
Colis de 6*
Code : 903468

Cet arôme offre des notes aromatiques typées goût «Expresso».
La forme liquide présente l'avantage d'une utilisation facilitée et d'une meilleure solubilisation, permettant une dispersion optimisée dans le produit fini. Garantie d'une qualité constante et d'une bonne tenue à la cuisson. L'arôme classique pour réussir vos pâtisseries. Dosage conseillé : 20 g/kg de masse selon utilisation.

* commande possible à l'unité

LEGAVE
Depuis 1924

FRAMBOISES WILLAMETTE ENTIÈRES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 302433

MELANGE 6 FRUITS ROUGES
LEGAVE
Cassis, groseilles rouges, griottes, framboises, mûres, myrtilles.
Mariage subtil des fruits rouges.
Sachet de 1 kg
Colis de 5*
Code : 292417

BRISURES DE FRAMBOISES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5*
Code : 300850

RHUBARBE ROUGE COUPÉE
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5*
Code : 292458
Origine France

DÉCOUVREZ
LA RECETTE EN LIGNE.

LES FRUITS SURGELÉS

LES FRUITS SURGELÉS

Choisir les variétés, cultiver dans de bonnes conditions, cueillir au bon moment, est indispensable pour offrir les meilleurs fruits toute l'année. La surgélation directe sur le site de production garantit la fraîcheur optimale et la saveur originelle des fruits LEGAVE .
Ils répondent aux besoins de tous types d'utilisation (préparation de tartes, décors ou en salade de fruits).

TRANSGOURMET

* commande possible à l'unité

MYRTILLES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5*
Code : 300851

GRIOTTES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 301986

GRIOTTES DÉNOYAUTÉES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5 *
Code : 292391

OREILLONS D'ABRICOT
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5*
Code : 300852
Origine France

POMMES EN TRANCHES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 302141

FRAMBOISES MEEKER ENTIÈRES
LEGAVE
Barquette de 500 g
Colis de 8*
Code : 301620

COCKTAIL DE FRUITS ACAPULCO
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5*
Pêche, melon jaune, raisin bleu, ananas melon vert, kiwi, mangue
Code : 292409

OREILLONS DE QUETSCHE
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 5*
Code : 300846

* commande possible à l'unité

01 - ABRICOTS SECS ENTIERS DÉNOYAUTÉS
Sachet de 1 kg
Colis de 10*
Code : 301064

02 - PISTACHES DÉCORTIQUÉES ÉMONDÉES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 10*
Code : 301066

03 - AMANDES EFFILÉES BLANCHES
LEGAVE
179762: Sachet de 1 kg - Colis de 10*
179739: Colis de 5 kg
0,7 mm pouvoir couvrant plus important.

04 - AMANDES POUDRE BLANCHE
LEGAVE
179788: Sachet de 1 kg - Colis de 10*
179721: Colis de 5 kg
A base d'amandes blanchies (sans peau). Couramment employée dans toutes les réalisations pâtissières.

05 - AMANDES POUDRE BLANCHE EXTRA FINE
LEGAVE
Colis de 5 kg
Code : 301176

LES FRUITS SECS
ENTIERS OU EN POUDRE POUR S'ADAPTER À TOUTES LES ENVIES

06 - AMANDES HACHÉES
LEGAVE
179770: Sachet de 1 kg - Colis de 10*
179747: Colis de 5 kg

07 - AMANDES BATONNETS BLANCHIES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 10*
Code : 301040

08 - POUDRE D'AMANDE GRISE
LEGAVE
Colis de 5 kg
Code : 179754

09 - CERNEAUX DE NOIX ARLEQUIN INVALIDES
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 12*
Code : 300971

10 - NOIX DE PECAN MOITIÉ
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 10*
Code : 301068

11 - NOIX DE COCO RÂPÉE
LEGAVE
Sachet de 1 kg
Colis de 8*
Code : 301065

LES FRUITS SECS

TRANSGOURMET

* commande possible à l'unité

* commande possible à l'unité

LEGAVE
Depuis 1924

LES FRUITS EN CONSERVE

Fruits de qualité pâtissière. Fermeté du fruit et bonne tenue à la cuisson.
S'utilise pour les tartes, les entremets, les décors, etc...

DEMI-POIRES WILLIAMS PRÉSERVÉES
LEGAVE

	Colisage	Code
Boîte de 3/1	**6***	76109
Boîte de 4/4	**12***	302217

OREILLONS D'ABRICOTS PRÉSERVÉS
LEGAVE
Boîte de 3/1
Colis de 6*
Code : 632992

COMPOTE DE POMMES PÂTISSIÈRE
LEGAVE
Boîte de 5/1 - Colis de 3

%	Code
26%	250241
30%	100743
38%	100750

OREILLONS DE PÊCHES PRÉSERVÉS
LEGAVE

	Colisage	Code
Boîte de 3/1	**6***	76083
Boîte de 4/4	**12***	873778

GRIOTTES DÉNOYAUTÉES PRESERVÉES
LEGAVE
Bocal de 1 l
Colis de 6*
Code : 301415

MIRABELLES DE LORRAINE DÉNOYAUTÉES PRÉSERVÉES
LEGAVE
Boîte de 2/1
Colis de 6*
Code : 404178

LEGAVE
Depuis 1924

Une gamme de fonds de tarte pur beurre à l'aspect artisanal et gourmand. Grâce à leurs bords droits, ils sont idéals pour la réalisation de généreuses et croustillantes.

FOND DE TARTELETTE SABLÉE SUCRÉE

Ø	Piece de	Colis de	Code
8.5 cm	22 gr	144	300676
8.5 cm	26 gr	144	302060
10.5 cm	35 gr	96	300675
11 cm	44 gr	72	302061

FOND DE TARTE SUCRÉ PUR BEURRE

Ø	Piece de	Colis de	Code
10 cm	45 gr	100	300696
24,7 cm	250 gr	15	300753
27 cm	330 gr	16	300697

MINI BABA PUR BEURRE AVEC CAISSETTE
Ø 35 mm avec caissettes
Pièce de 2.5 g
Colis de 360
Code : 300674
Une bonne absorption de votre sirop grâce à sa mie homogène en un temps de trempage inférieur à 1 min. Taille du produit adapté pour les cocktails.

BABA SAVARIN AVEC CAISSETTE
Pièce de 14 g
Colis de 160
Code : 301569
Une bonne absorption de votre sirop grâce à sa mie homogène en un temps de trempage inférieur à 1 min. Pour une absorption encore plus rapide, piquer plusieurs fois le dessous de vos savarins.

ÉCLAIR À GARNIR
Pièce de 8.5 g
Colis de 140
Code : 300640
Les éclairs vous permettront de réaliser différentes applications, en vous garantissant une fraicheur et une bonne tenue après garnissage.

CHOU À GARNIR
Ø 75 mm - Pièce de 10 g
Colis de 120
Code : 300639
Pour réaliser différentes applications, sucrées ou salées, en vous garantissant une fraicheur et une bonne tenue après garnissage.

MINI CHOU
Ø 45 mm - Pièce de 2,5 g
Colis de 250
Code : 300641

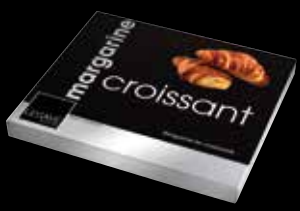
LES PRÊTS À GARNIR

TRANSGOURMET

LES CORPS GRAS

MARGARINE POUR GARNITURE ET BRIOCHE MOKA
LEGAVE
Plaque de 1 kg
Colis de 20
Code : 301432

Margarine (80 % de MG) utilisée pour 2 grandes applications :
les pâtes en incorporation et les garnitures :
- pâtes crémées (pâtes à foncer, sablées, sucrées...) : une structure souple qui permet un sablage efficace et une légèreté en bouche des produits finis
- réalisation de pâtes levées (brioches, pain de mie...) : une bonne incorporation de matière avec l'air offre une structure de mie moelleuse et aérée.
- La réalisation de garnitures : foisonnement et fondant optimum.
2 produits en 1 (gain d'emplacement de stockage) !



MARGARINE CROISSANT
LEGAVE
Plaque de 2 kg
Colis de 6
Code : 998316

Margarine (80 % de MG) utilisée pour la réalisation de pâtes levées feuilletées : croissants, pains au chocolat...
Des matières premières qui permettent de réaliser des produits finis au feuilletage léger et régulier. Le format fin de la plaque permet un enchassage immédiat de la matière grasse, sans intervention supplémentaire de prélaminage, respectant ainsi la structure cristalline (plus de cassure de la pâte ni de risque de briochage). Un laminage amélioré est aussi source de gain de temps.

MARGARINE FEUILLETAGE
LEGAVE
Plaque de 2 kg
Colis de 6
Code : 998315

Margarine (80 % de MG) destinée à la réalisation des feuilletages : pâtes feuilletées.
Des matières premières qui permettent de réaliser des produits finis au feuilletage léger et régulier. Le format fin de la plaque permet un enchassage immédiat de la matière grasse, sans intervention supplémentaire de prélaminage, respectant ainsi la structure cristalline (plus de cassure de la pâte, ni de risque de briochage). Un laminage amélioré est aussi source de gain de temps.

LEGAVE
Depuis 1924

LES VIENNOISERIES AOP

Une gamme complète de savoureuses viennoiseries crues surgelées et prêtes à pousser, croustillantes, gourmandes, au feuilletage léger et alvéolé, d'une belle couleur dorée à la cuisson, adaptée à toutes les attentes.

CROISSANT CRU AOP CHARENTES-POITOU 23 %

LEGAVE
Pièce de 70 g
Colis de 165
Code : 970887

12 produits par plaque

Fermentation à l'étuvé : 1h45 à 2 h à 26-28°C et 80% d'humidité ou 2h30 à 2h45 à 23°C et 80% d'humidité.
Laisser sécher 15 minutes et dorer à l'œuf.

PAIN AU CHOCOLAT CRU AOP CHARENTES-POITOU 20.8 %

LEGAVE
Pièce de 80 g
Colis de 150
Code : 814640

12 produits par plaque.
Gourmand en chocolat. Feuilletage léger et fondant.

Cuisson : 15 - 16 mn
T° : 170-180°C

Fermentation : 1h45 à 2 h à 26-28°C ou 2h30 à 2h45 à 23°C, 80% d'humidité. **Laisser sécher 15 min et dorer à l'oeuf.**

CHAUSSON AUX POMMES AOP CHARENTES-POITOU

LEGAVE
Pièce de 105 g
Colis de 50
Code : 907394

12 produits par plaque.
Savoureuse harmonie de la compote de pommes 38% et de la légereté du feuilletage.

Décongélation : 1 h T° ambiante
Cuisson : 25 - 30 mn
T° : 180-200°C

LES VIENNOISERIES AOP

TRANSGOURMET

LES CLASSIQUES

CROISSANT CRU 17 % PUR BEURRE
LEGAVE
Pièce de 60 g
Colis de 180
Code : 301030

Cuisson : Four ventilé/rotatif 14 mn
T° : 180°C oura ouvert

CROISSANT CRU 23 % PUR BEURRE
LEGAVE
Pièce de 70 g
Colis de 165
Code : 970888

12 produits par plaque.

Fermentation à l'étuvé : 1h45 à 2 h à 26-28°C et 80% d'humidité ou 2h30 à 2h45 à 23°C et 80% d'humidité.
Laisser sécher 15 minutes et dorer à l'œuf.

PAIN AU CHOCOLAT CRU 15.6% PUR BEURRE
LEGAVE
Pièce de 70 g
Colis de 180
Code : 301031

12 produits par plaque.

Cuisson : 16 mn
Four ventilé/rotatif
T° : 180°C

Fermentation à l'étuvé : 2h à 28°C et 80% d'humidité.
Laisser sécher 10 minutes et dorer à l'oeuf

PAIN AU CHOCOLAT CRU 23% BEURRE FIN
LEGAVE
Pièce de 80 g
Colis de 150
Code : 814616

12 produits par plaque.

Cuisson : 15 - 16 mn
T° : 170-180°C

Fermentation : 1h45 à 2 h à 26-28°C ou 2h30 à 2h45 à 23°C, 80% d'humidité. **Laisser sécher 15 min et dorer à l'oeuf.**

PAIN RAISIN CRU 19.4% PUR BEURRE
LEGAVE
Pièce de 105 g
Colis de 120
Code : 301026

12 produits par plaque

Fermentation à l'étuvé : 2h15 à 28°C et 80% d'humidité. **Laisser sécher 10 minutes et dorer à l'oeuf.**

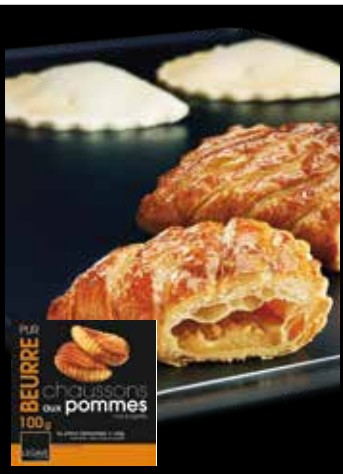
Cuisson : Four ventilé/rotatif 17 mn
T° : 180°C oura ouvert

PAIN RAISIN CRU 19.4% PUR BEURRE
LEGAVE
Pièce de 120 g
Colis de 105
Code : 301025

12 produits par plaque

Fermentation à l'étuvé : 2h15 à 28°C et 80% d'humidité. **Laisser sécher 10 minutes et dorer à l'oeuf.**

Cuisson : Four ventilé/rotatif 17 mn
T° : 180°C oura ouvert



CHAUSSON AUX POMMES CRU 22,5%PUR BEURRE
LEGAVE
Pièce de 100 g
Colis de 54
Code : 906891

Décongélation : 1 h T° ambiante
Cuisson : 20 - 25 mn
T° : 200°C +/- 10°C

LEGAVE
Depuis 1924

BRIOCHETTE CRUE 15% BEURRE FIN
LEGAVE
Pièce de 60 g
Colis de 210
Code : 301619

Mise sur plaque (600*400): 12 produits par plaque sur papier cuisson.
Fermentation à l'étuvé: 2h à 2h15 à 27-28°C et 70-80% d'humidité. Laisser sécher 15 minutes et dorer à l'œuf. Préchauffer le four à 190°C.
Cuisson en four ventilé: 12-15 minutes à 150-160°C, oura ouvert.

PALMIER CRU PUR BEURRE
LEGAVE
Pièce de 80 g
Colis de 144
Code : 905141

Ne pas décongeler avant cuisson. Prévoir la place pour le développement du produit.
Cuire à 200°C pendant 15 minutes, retourner, puis cuire à 200°C pendant 5 minutes.

CHOUQUETTE CRUE
LEGAVE
Pièce de 14 g
Colis de 540
Code : 300693

Mettre la feuille impérativement sur une plaque de cuisson puis enfourner de suite à thermostat 170°C pendant 24 à 30 minutes, oura ouverte.
À adapter selon le four.

LES VIENNOISERIES

TRANSGOURMET

LEGAVE
Depuis 1924

LES MINI VIENNOISERIES

Une gamme complète de savoureuses viennoiseries crues surgelées et prêtes à pousser, croustillantes, gourmandes, au feuilletage léger et alvéolé, d'une belle couleur dorée à la cuisson, adaptée à toutes ls attentes.

MINI CROISSANT CRU 17.4% BEURRE FIN
Pièce de 30 g
Colis de 400
Code : 301028

24 produits par plaque.
Fermentation à l'étuvé : 1h30 à 28°C et 80% d'humidité.
Laisser sécher 10 minutes et dorer à l'oeuf
Cuisson : Four ventilé/rotatif : cuire environ 12 minutes à 180°C oura ouvert

MINI PAIN AU CHOCOLAT CRU 17.4% BEURRE FIN
LEGAVE
Pièce de 32 g
Colis de 340
Code : 301027

24 produits par plaque.
Fermentation à l'étuvé : 1h30 à 28°C et 80% d'humidité.
Laisser sécher 10 minutes et dorer à l'oeuf
Cuisson : Four ventilé/rotatif : cuire environ 12 minutes à 180°C oura ouvert

MINI PAIN RAISIN CRU 23,1% BEURRE FIN
LEGAVE
Pièce de 35 g
Colis de 360
Code : 301032

24 produits par plaque.
Fermentation à l'étuvé : 1h30 à 28°C et 80% d'humidité.
Laisser sécher 10 minutes et dorer à l'oeuf
Cuisson : Four ventilé/rotatif : cuire environ 12 minutes à 180°C oura ouvert

MINI CHAUSSON POMMES CRU 19% BEURRE FIN
LEGAVE
Pièce de 40 g
Colis de 255
Code : 301029

Décongélation : environ 30 minutes à température ambiante.
Cuisson en four ventilé : environ 18 minutes à 200°C

LES ALCOOLS

LEGAVE
Depuis 1924

40% vol.

RHUM PÂTISSIER 40°
(300452) Bouteille de 2 l - Colis de 6*
(300453) Bidon de 5 l - Colis de 8*
(300454) Bidon de 20 l

Assemblage original de rhums des îles françaises aux arômes robustes et chaleureux.
Bonne persistance en bouche.

40% vol.

RHUM VANILLE 40°
(300963) Bouteille de 2 l - Colis de 6*
(300962) Bidon de 20 l

Boisson spiritueuse à base de rhum et d'arôme vanille des îles françaises aux arômes robustes et chaleureux.

44% vol.

RHUM PÂTISSIER 44°
(300455) Bouteille de 2 l - Colis de 6*
(300456) Bidon de 20 l

Assemblage de différents types de rhums aromatiques obtenus par fermentation et distillation de mélasses de canne à sucre.

45% vol.

COMKI 45° (300451)
Bouteille de 2 l
Colis de 6*
Mélange de kirsch pur (20% du volume d'alcool pur) et d'alcoolat de cerises (80% du volume d'alcool pur)
Usages : forêt noire, crème frangipane...

54% vol.

RHUM PÂTISSIER 54°
(300457) Bouteille de 2 l - Colis de 6*
(300458) Bidon de 20 l

Assemblage original de rhums français, à utiliser pour les brioches, macérations, chocolats, glaces...

TRANSGOURMET

* commande possible à l'unité

LES EMBALLAGES & PRÉPARATION

SAC PAIN COUPÉ BIOSOURCÉ 50%
LEGAVE
Pochette de 200

Coloris	Dim.	Paquet de	Code
Jaune	120/50+50 x 350 mm	200	301667
Marron	140/40+40 x 450 mm	200	301665
Vert	160/50+50 x 350 mm	200	301663
Bleu	160/50+50 x 450 mm	200	301664
Rouge	160/50+50 x 600 mm	200	301668
Beige	230/40+50 x 420 mm	200	301378
Violet	230/55+55 x 500 mm	200	301666

PAPIER CUISSON
LEGAVE
Boîte de 500 feuilles
301137: Dim. 53 x 32,5 cm
200773: Dim. 60 x 40 cm

Le bois utilisé pour la fabrication de fibres du papier cuisson est issu de forêts gérées de maniere durable certifié PEFC.
Papier kraft blanchi ingraissable, siliconé double face

POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES
LEGAVE
Utilisation chaude
Dim.: 30 x 54 cm
Rouleau de 200 poches avec dévidoir polystrène
Colis de 10
Code : 568055

POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES
LEGAVE
Utilisation chaude
Dim.: 30 x 54 cm
Boîte distributrice de 100
Colis de 10
Code : 855445

* commande possible à l'unité

TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux

www.transgourmet.fr

APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR

Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play