

SECRETS DE DOSAGE



IORIS VET Chef Pâtissier exécutif à La Grande Cascade Vice-Champion du monde junior de pâtisserie 2019

- Avec Wolfberger, sublimez l'originalité
- et l'audace de vos créations gourmandes.
- Grâce à un savoir-faire unique et à une technicité maitrisée, les Eaux-de-Vie, Rhums,
- Concentrés, Spiritueux, Gourmandise®, Fruits à l'Eau-de-Vie ou Liqueurs Wolfberger permettent de restituer des parfums intenses et puissants dans des préparations gourmandes.
- Ce sont des ingrédients qui favorisent l'innovation et la créativité.
- Le talentueux Joris Vée s'est approprié la gamme Wolfberger Gastronomie pour faire de chaque recette de pâtisserie, chocolaterie ou confiserie un plaisir aromatique unique.

« Nous avons imaginé un outil précis et facile d'usage et testé chaque recette afin de déterminer le pourcentage optimal de chaque produit Wolfberger pour sublimer vos recettes. Je vous délivre tous ces secrets de dosage... »

























SECRETS DE DOSAGE



EAUX-DE-V	E							ı	PATISSERI	E						CHOC	OLATERI	E /	CONFISERIE
DOSAGE OPTIMAL EN POURCENTAGE PAR MASSE DE BASE	% O'aloo	Chemes De Ba	MOUSSES AUX	CHEMES PRISES	PAVAROSE NATURES	BANAROBES AUX	SHOPS PUNCHAGE	MAPPAGES3	CATE OUX DE VOY	CONFITS OF FRUITS MANNELLOES	CREMEUX AUX FRUITS	CHEMEUN CHOCOLAT	CHEMEUN CHOCOLAT	CHEMEUX CHOCOLAT	CHOCOLAT NOPE	CHOCOLACHES	CHOCOLATES	CUMPOUNES AUX	PATES DE FRUTS
FRAMBOISE	45	6%	5%	•	7%	♥ 6%	11%	10%	5%	6%	5%	•	•	•	9%	7%	7%	5%	7%
KIRSCH	45	6%	5%	7%	7%	6%	11%	10%	5%	6%	5%	•	♥6%	(**)	9%	8%	7%	5%	7%
MARC DE GEWURZTRAMINER AOC	45	5%	•	6%	6%	•	11%	10%	5%	•	•		•	•	•	•	•	•	7%
MIRABELLE D'ALSACE IG	45	6%	5%	7%	7%	6%	11%	10%	5%	6%	6%		6%	•	8%	7%	7%	5%	7%
OIRE WILLIAMS	45	6%	5%	7%	7%	♥8%	11%	10%	5%	♥6%	6%	***	6%	•	8%	7%	7%	5%	7%
QUETSCH D'ALSACE IG	45	6%	5%	7%	7%	6%	11%	10%	5%	4%	6%		6%		8%	7%	7%	5%	7%

DHIIMC				• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••				• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		•••••	
RHUMS		20 100							PATISSER	IE					/	CHO	COLATERI	E /	CONFISER
DOSAGE OPTIMAL EN POURCENTAGE PAR MASSE DE BASE	/**/ %*/ %*/ %*/ **/ **/ **/ **/ **/ **/	CHEMES DE P.	MOUSSES AUX	CHEMES PRISES	Bayanose Nature 2	BAVAROUSES AUX	SIROPS PUNCH.	Mappagess	CATE CAMES ET	COMPTS DE FRUTS MARMELADES	CHEMEUX AUX	CHEMEUN CHOCOLAY	CHEMEUN CHOCOLAY	CHEMEUN CHOCOLAT	CHO COMMACHES	CHOCOLACHES	CHOCOLATES	GUMAUVES AUX	PATES DE FRUITS
RHUM BLANC AGRICOLE Antilles Françaises	40	6%	•	7%	9%	•	11%	10%	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•
RHUM BLANC AGRICOLE antilles Françaises	52	5%		6%	9%	•	11%	10%	•		•		: • 1	•					
RHUM GRAND PARFUM	45	♥7%	•	7%	10%	•	15%	10%	5%	•	•	7%	6%	7%	10%	7%	7%	•	•
HUM BRUN PATISSIER	41	6%		6%	9%	•	12%	10%	5%	(• t	(•)	6%	7%	6%	10%	6%	6%	•	•
RHUM BRUN PATISSIER	54	3%	•	4%	8%	•	10%	10%	5%	•	•	5%	5%	5%	9%	5%	♥5%	•	•

GOURMANDI	SE°																		
SANS ALCOOL GAMME AROMATISANTE ET CO	LORANTI	Ē						P	ATISSER	IE						/ CH	HOCOLATE	RIE	CONFISERIE
DOSAGE OPTIMAL EN POURCENTAGE PAR MASSE DE BASE	18 0 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	Chemes De B.	MOUSES AUX	CHEMES PHISES	BAVAROISE NATURE 2	BAVAROUSES AUX	SIROPS PUNCHAGE	MAPPAGES 3	GATE CANES ET	COMPINS OF FRUITS MANNEL FRUITS MANNEL FRUITS	Chemeux AUX FRUTS	CREMEUY CHOCOLAT	CHEMEUN CHOCOLAT	CHEMELY CHOCOLA	CHO GAMACHES	C. Can.	CHOCOLATORS	GUMALUYE	PATEO DE FRUITS
CAFE	0	10%	•	11%	11%	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		• [
VANILLE	0	11%	•	11%	11%	•	•	•	•	9000	•	•	(III)	•		•			• ×
POIRE WILLIAMS	0	15%	10%	•	•	•	•	•	•		7%	7%	7%	•	7%	6%	•	•	6%
FRAMBOISE	0	11%	10%	•	•	•	•	•	•	•	7%	♥5%	5%	•	7%	6%	•	•	6%
PASSION	0	•	•	100		•	•	•	•	100	7%	5%	5%	•	7%	6%	1 700	•	6%
FRAISE	0	11%	10%			•			•		7%	7%	7%		7%	6%	1.00		6%



* recommandé avec des agrumes

SECRETS DE DOSAGE



CONCENT	RES							P	ATISSERI	E						CHOC	OLATERI	E /	CONFISE
DOSAGE OPTIMAL EN POURCENTAGE PAR MASSE DE BASE	% of the 18	CHEMES DE	MOUSES AUX	Chemes PRISES PANA BRULES	BAVAHOISE	BAVAROBES AUX	SHOPS PUNCHAO	Mappages 3	CAMES ET GATEAUX DE VOYAGE	COMPTS DE FRUTS MARMELADES	Chemeny Aux	CHOCOLATA NON	CHOCOLATION.	CHOCOLATELY	CHOCOLAT NOW	CHOCOLATION	CHOCOLATES	GUMAUVES AUX	PATES DE FRUITS
ABRICOT	50	4%	5%	6%	7%	6%	10%	10%	5%	4%	5%		5%	5%	7%	6%	5%	5%	6%
ALSAMANDE	50	4%	•	5%	6%	•	10%	10%	5%	•	•	•	•	•	•	•	•	•	.
AMARETTO	60	4%	•	5%	6%	•	10%	10%	5%	•	•	•	•	•	6%	6%	6%	•	•
CASSIS	40	6%	5%	6%	6%	6%	10%	10%	5%	5%	5%	7%	5%	•	7%	6%	•	5%	6%
ERISE	60	4%	5%	6%	7%	6%	10%	10%	5%	5%	5%	6%	•	•	7%	•	6%	5%	6%
LEUR DE BIERE®	52	5%	•	6%	6%	•	10%	10%	5%	5%*	4%*	6%	7%	7%	10%	♥6%	6%	•	•
RAISE	50	4%	5%	6%	7%	6%	10%	10%	5%	5%	5%	7%	5%	•	7%	6%	5%	5%	6%
RAMBOISE	50	4%	5%	6%	7%	6%	10%	10%	5%	5%	5%	6%		6%	♥6%	6%	5%	5%	6%
EVA® CITRON	60	♥5%	•	♥6%	♥6%	•	10%	10%	5%	4%	4%	•	♥ 6%	•	7%	6%	6%	•	•
MANDARINE	60	4%	5%	5%	7%	6%	10%	10%	5%	4%	5%	6%	5%		6%	6%	5%	5%	6%
MARASQUE	60	4%	5%	5%	5%	6%	10%	10%	5%	4%	5%		5%	(●)	6%	6%		5%	6%
PRANGE	50	4%	5%	6%	6%	6%	10%	10%	5%	4%	5%	6%	5%	5%	8%	6%	5%	5%	6%
DRANGE - Triple Sec	60	4%	5%	5%	5%	6%	10%	10%	5%	4%	4%	7%	7%	7%	•	6%	5%	5%	6%
PECHE	60	4%	5%	5%	7%	6%	10%	10%	5%	4%	5%	•	•	•	•	•		5%	6%
POIRE	50	4%	5%	6%	7%	6%	10%	10%	5%	5%	5%	7%	5%	5%	7%	6%	5%	5%	6%
POIRE WILLIAMS - Base jus	50	4%	5%	6%	6%	6%	10%	10%	5%	5%	5%	7%	5%	5%	7%	6%	5%	5%	6%

SPIRITUEU	X								PATISSERI							СНОСО	LATERIE		CONFISERI
DOSAGE OPTIMAL EN POURCENTAGE PAR MASSE DE BASE	% d'alcool	CREMES DE BASE 1	MOUSSES AUX	CHEMES PRISES PANACOTA	BAVAROBE	BAVAROSES AUX	SIROPS PUNCHAGE	Nappages 3	CANESET CANESET CONDUCE	COMPTS OF FRUTS MARINELADES	CHEMEUN AUX	CHEMEUX CHOCOLAT NOR	CHOCOLATIANS	CHOCOLAT BLANC	CHOOMMCHES CHOOMMCHES 70° NOR	CHOCOLAT LATES	CHOCOLAT BLANC	GUMAUVES AUX	PATES DE FRUITS
FLEUR DE BIERE®	40 6	%	•	7%	♥9%	•	12%	10%	5%	190	(●/):	♥7%	8%	6%	9%	7%	•	(.)	• 1
					DES SPIRITI		BERGER ES	T PRINCIPAL	LEMENT CON	SEILLEE ET REG		DEE POUR LA					1		YEAX

LISTE NON EXHAUSTIVE.

¹ Les crèmes de base correspondent aux recettes suivantes : au beurre, diplomate, pâtissière, chiboust, mousseline, anglaise, amande et frangipane.

² Les produits Wolfberger sont à intégrer en début de cuisson.

³ Remplacer le même % d'eau par le % de produit Wolfberger indiqué.



SECRETS DE DOSAGE



FRUITS À L'EAU-	DE-VIE						P.A	TISSERI	••••••						CHOCOL	ATERIE.	/ C	ONFISERIE
DOSAGE OPTIMAL EN POURCENTAGE PAR MASSE DE BASE	S o alcood	MOUSSES AUX	CHEMIS PRISES PAMACOTTA	BALAHOUSE NATURE 2	BAVAHOUSES AUX	SHOOS PUNCHAGE	MAPPAGES 3	GATEAUX DE VOYAGE	CONSTITUTES DE FRUITS, MACHINELADES	CREMEUX AUX FRUTS	CREMELY CHOCOLAT	CHEMELY CHOCOLAT	CHEMELY CHOCOLY	CHOCOLINOHES	CHOCOLAT LAIT 40%	CHOCOLATES	CUMPONES AUX	PATES DE FRUITS
CERISES A QUEUE 2 L	20																	
FRAMBOISSIMO® 3 L	15						GAMME R	ECOMMAND	EE POUR LES	FOURRAGE	ES ET DECOP	RS						
GRIOTTISSIMO®	15																	

LIQUEURS									PATISSER	IE						CHOC	OLATERIE		CONFISERIE
DOSAGE OPTIMAL EN POURCENTAGE PAR MASSE DE BASE	% d'alcool	CREMES DE BASE 7	MOUSSES AUX FRUITS 2	CHEMES PRISES PANACOTILES	BAVAROUSE NATURE 2	BAVAROSES AUX	Smops PUNCHAGE	MAPAGES	CATEAUX DE 10V.	COMPTS OF FRUITS, MARKELENDS,	CREMEUX AUX FRILL	CREMEUX CHOCOLAT	CHEMEUN CHOCOLAT	CHEMEUX CHOCOLAY	CHOCOLATINOS	CHOCOLATIES	CHOCOLATES	GUIMAUVES AUX	PATES DE FIUMS
LIQUEUR ORANGE Père Wolfberger	38 •		•	7%	7%		*	•	5%	6%	//•	8%	7%	7%	10%	•	6%	•	•]

LA DIVERSITE DES LIQUEURS, TANT EN AROMES QU'EN DEGRES D'ALCOOL ET EN TAUX DE SUCRE, REND DIFFICILE L'APPLICATION D'UN DOSAGE UNIQUE. CHAQUE RECETTE DOIT ETRE AJUSTEE EN FONCTION DE LA LIQUEUR UTILISEE.
POUR DES SUGGESTIONS ADAPTEES, SCANNEZ LE QR CODE CI-DESSOUS ET DECOUVREZ DES RECETTES SPECIALEMENT ELABOREES AVEC NOS LIQUEURS.

LISTE NON EXHAUSTIVE.

- * Pour le punchage : utilisation directe en sortie de cuisson
- 1 Les crèmes de base correspondent aux recettes suivantes : au beurre, diplomate, pâtissière, chiboust, mousseline, anglaise, amande et frangipane.
- 2 Les produits Wolfberger sont à intégrer en début de cuisson.
- 3 Remplacer le même % d'eau par le % de produit Wolfberger indiqué.

Découvrez notre gamme complète de produits Wolfberger Gastronomie!

Découvrez toutes nos recettes réalisées à partir d'Eaux-de-Vie, Rhums, Gourmandise®, Fruits à l'Eau-de-Vie, Concentrés, Spiritueux et Liqueurs de gastronomie



