

# Roger Descours

## Gamme Professionnelle Crème de Marrons – Marrons - Pate L'excellence pour vos préparations culinaires



Spécialiste de la transformation de la châtaigne, CONCEPT FRUITS vous propose une nouvelle gamme exclusive de préparations à base de marrons dans un conditionnement pratique et inédit pour les professionnels de la restauration (pâtisseries, boulangers/pâtisseries, glaciers, confiseurs, chocolatiers, restaurateurs, traiteurs...).

CONCEPT FRUITS a élaboré spécifiquement une gamme de produits indispensables pour la réussite de vos préparations : Purée de Marrons, Pâte de Marrons, Crème de Marrons.

### Les atouts :

- ✓ Prêt à l'emploi
- ✓ 100% naturel sans arôme, sans conservateur, sans colorant
- ✓ Une conservation prolongée après ouverture
- ✓ Le vrai goût de la châtaigne grâce à une boîte préservant toutes les saveurs



CONCEPT *Fruits*



# Notre gamme utilisée par Pascal MOLINES

Meilleur Ouvrier de France - Champion du monde de  
la Pâtisserie



# 1



Crème de  
marrons en  
1 ou 5 KG



# 2

Pâte de  
marron  
900 G



## Les suggestions d'utilisation

**Purée de Marrons, Pâte de Marrons, Crème de Marrons** : en pâtisserie pour la réalisation de mousses, entremets, bavares, sorbets, crèmes glacées, macarons, fondants, tartes, viennoiseries, ganache, biscuit, mont blanc, bûches...

**Crème de Marrons** : en nappage et fourrage, ou accompagnement de crêpes, gaufres, sorbets, fromages blancs...

**Purée de Marrons** : en cuisine pour l'accompagnement de gibier, poisson, viande, pour composer des sauces originales, des farces, soupes et veloutés.

# 3

Marrons au  
Sirop  
1030 G



# 4

Châtaigne  
Entières  
510 G



CONCEPT *Fruits*

