

Garnier, c'est aussi les cheveux d'anges

Issus de la même technique de confisage à froid que les Perlés®, les cheveux d'anges sont parfaits pour les décors et inclusions. Riches en notes aromatiques, ces fines lanières de zestes d'agrumes parfument par leur goût exquis et réhaussent les desserts de leurs couleurs.

Cheveux d'anges à l'orange, au citron et au citron vert apporteront une note personnelle et raffinée en décor sur vos pâtisseries, préparations lactières ou plats cuisinés.



Agence Armentières - 03 41 75 41

Votre interlocuteur Garnier :



GARNIER est une marque du groupe GELPASS, spécialiste du surgelé végétal.

1 bis rue Nationale 59280 Armentières - Tél. : +33 (0)3 20 48 20 48 - Fax : +33 (0)3 20 48 25 00 - www.gelpass.com

Pour toutes vos préparations salées et sucrées,

les Perlés®, la qualité des fruits semi-confits



Le goût intact du fruit

Les Perlés®

Les Perlés® sont des fruits semi-confits surgelés, idéals pour toutes les préparations salées ou sucrées que ce soit en inclusion, en marquant ou en décor.

Secret de fabrication

Pour garder intact le goût du fruit frais, Garnier a développé une technologie de production et de confisage innovante qui contrairement au confisage traditionnel n'utilise pas la cuisson, mais le froid. **Cette technique préserve ainsi le goût et la texture des fruits frais.** Perlé® est une appellation Garnier, spécialiste du fruit surgelé élaboré.

Familles de Perlés®



Perlés® bruts :

Morceaux de fruits semi-confits dans leur jus de confisage.
Inclusion dans les cakes, madeleines, produits laitiers, plats exotiques...



Perlés® concentrés :

- > Les concentrés aromatisants, pour sublimer le goût.
- > Les concentrés marquants, pour renforcer l'aspect visuel.

*Inclusion dans les glaces, pâtisseries.
Pour aromatiser des pâtes jaunes, des chocolats, produits laitiers, confiseries...*



Perlés® stabilisés :

Texture souple et aspect brillant.
Inclusion dans les glaces, sorbets, miroirs, coulis...

Gamme

Perlés® petits morceaux :

Citron
Orange
Mandarine
Poire
Pomme
Pamplemousse
Rhubarbe
Gingembre
Mangue

Perlés® entiers :

Griottes
Fruits rouges
Cassis
Myrtilles
Fraises
Framboises

Perlé® décor :

Kumquat



Atouts

- > Réhaussent le produit fini par leur goût de fruit frais unique, renforcé par la présence de véritables morceaux de fruits.
- > Un goût tellement intense que peu de Perlés® suffisent dans les préparations.
- > Ne sèchent pas à la cuisson, les morceaux restent intacts et moelleux.
- > Texture tendre avec une très faible teneur en eau (n'imbibent pas les pâtes).
- > Faciles, pratiques et simples d'utilisation dans toutes les applications.
- > Qualités nutritionnelles préservées.

Conseils d'utilisations

En inclusion ou en marquant recettes salées ou sucrées :

Ganaches
Crèmes pâtisseries
Crèmes anglaises
Mousses chocolat
Fromages blanc et produits laitiers
Panacotta
Riz au lait ou gâteaux de semoule
Cakes, madeleines...
Verrines
Glaces
Oeufs en neige
Salades de fruits
Vinaigrettes
Sauces (canard à l'orange...)
Plats exotiques
Pains
Viennoiseries...

Les fourrages :

Gâteaux roulés
Crêpes, gaufres, beignets
Fonds de tarte
Meringues
Macarons...

Les glaçages et décors :

Tous types de pâtisseries ou desserts.