

# FIN DE REPAS SANS TRACAS !

*100% végétal*  
**& SANS ALLÉRGÈNES**  
**POUR LES INTOLÉRANTS  
AU LACTOSE ET AU GLUTEN,  
LES VÉGANES ET TOUS  
LES FOODIES EN**  
*recherche de goût*



**Bart De Pooter**  
Chef - Pastorelle\*\*

À l'occasion de l'ouverture de son premier restaurant gastronomique végétalien WILD|N, le chef étoilé Bart De Pooter\*\* vous propose **3 DESSERTS CRÉMEUX POUR TOUS.**

**Violife**  
*100% Vegan*





# LES AVANTAGES

# DU 100% VÉGÉTAL

## 1. SIMPLICITÉ EN CUISINE :

*Le même dessert pour tout le monde*

Vu l'augmentation des prix des aliments et la pénurie de personnel, l'efficacité en cuisine est devenue cruciale. Et les commandes sans lactose, sans gluten ou véganes complexifient encore les choses.

Avec FloraPlant et Violife, vous pouvez concocter un seul et unique dessert onctueux qui ravira TOUS VOS INVITÉS, quelles que soient leurs exigences ou allergies !

## 2. UN IMPACT *positif sur l'environnement*

Les analyses du cycle de vie montrent que FloraPlant et Vioblock génèrent au minimum 64 % d'émission de CO<sub>2</sub> en moins que la crème et le beurre laitiers\*.

## 3. LE VÉGÉTAL EST

*tout aussi savoureux*

Laissez-vous tenter par Vioblock et FloraPlant. Le chef deux étoiles Bart De Pooter\*\* les utilise comme de la crème et du beurre d'origine animale. Essayez ses trois recettes de desserts onctueux.

**On parie que vous ne goûterez pas la différence ?**



### PAS DE CHEF PÂTISSIER MAISON ?

Pas besoin d'être un pro comme Bart ! Optez pour **une mousse au chocolat, une crème brûlée, un brownie ou un moelleux prêts à déguster.**

\*Source : Quantis, ACV 2021 : FloraPlant 15 %, 31 % et Vioblock comparés à l'équivalent de crème et de beurre laitiers en Europe.

# COMME DE LA CRÈME, MAIS EN MIEUX...

Flora sera bientôt

**Violife**  
100% Vegan

Nouvelle marque,  
prestations  
identiques !



## FLORAPLANT VOUS SIMPLIFIE *la vie en cuisine.*

1. FLORAPLANT NE TOURNE PAS, même lorsqu'on y ajoute des acides ou de l'alcool. FloraPlant est stable au congélateur et au bain-marie
2. FLORAPLANT 31 % GÉNÈRE UN VOLUME DE FOISSONNEMENT JUSQU'À 50 % SUPÉRIEUR à celui de la crème lactière, pour un meilleur rendement. Fouettée, FloraPlant 31 % tient minimum 4 heures.
3. COMME FLORAPLANT EST COMPOSÉE D'HUILES VÉGÉTALES et de lentilles, elle est sans allergène et convient à tous les invités.

✓ Végane ✓ Sans lactose ✓ Sans gluten ✓ Sans soja ✓ Halal ✓ Casher

## NOUVEAU

VIOLBLOCK EST UN SUBSTITUT AU BEURRE  
À UTILISER DANS LES MÊMES PROPORTIONS.  
IL CONVIENT À TOUTES LES RECETTES,  
POUR CUISINER, FAIRE DE LA PÂTISSERIE OU TARTINER.



- ✓ À base d'huiles végétales et de fèves
- ✓ 75 % d'impact en moins sur l'environnement\*
- ✓ Sans allergène et sans conservateur
- ✓ S'étale facilement à peine sorti du réfrigérateur

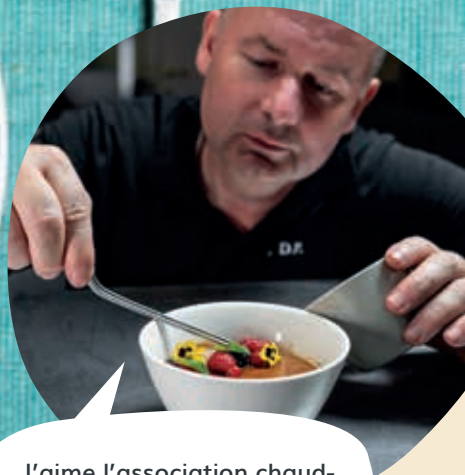
## BREF, EFFICACE EN CUISINE ET MEILLEUR POUR NOTRE PLANÈTE.

Source : Quantis, ACV 2021 : Vioblock comparé à l'équivalent de beurre laitier en Europe.



# CRÈME BRÛLÉE SANS TRACAS

by Bart De Pooter\*\*  
100 % végétale et sans allergènes



J'aime l'association chaud-froid. Une crème brûlée réfrigérée avec une croûte chaude et croquante.

## Ingrédients pour 10 p

500 g de FloraPlant 15 %  
75 g de sucre cristallisé  
3,3 g de sel kala namak  
2 gousses de vanille  
23 g de maïzena + 50 g de FloraPlant 15 % (mélangées à froid)  
4,5 g de gélatine végétarienne (p. ex. Vegetable en Pols)  
33 g de zeste d'orange  
3,3 g de cannelle en poudre  
165 g de sucre cristallisé pour une belle croûte flambée  
(max. 165 g en fonction de la taille du pot)



## Garniture

Fruits rouges recouverts d'une couche de sirop de gingembre, de menthe et de violettes comestibles.

## Préparation

Porter à ébullition FloraPlant 15 % avec le sucre, le sel, la vanille, la gélatine, la cannelle, le zeste d'orange et le mélange FloranPlant-maïzena.

Cuire au Thermomix à 100 °C pendant 20 min.

Verser dans des pots en porcelaine.

Laisser figer.

Saupoudrer de sucre et flamber.

Ajouter la garniture.

## GAIN CLIMATIQUE\*

En utilisant 550 g de FloraPlant 15 % à la place de 550 g de crème animale 15 %, vous économisez 1,1 kg d'émission de CO<sub>2</sub> et 0,9 m<sup>2</sup> de terres. Si vous vendez 10 crèmes brûlées à base de FloraPlant par jour pendant 1 an (260 jours ouvrables), vous économisez 300 kg d'émissions de CO<sub>2</sub>, ce qui équivaut à :



FAIRE FONCTIONNER UN FOUR COMBINÉ PENDANT 20 JOURS

OU



FAIRE FONCTIONNER UN RÉFRIGÉRATEUR COMMERCIAL PENDANT 15 JOURS

OU



FAIRE FONCTIONNER UN LAVE-VAISSELLE INDUSTRIEL TOUTE LA JOURNÉE PENDANT 58 JOURS

## PAS DE CHEF PÂTISSIER MAISON ?

Optez pour la **crème brûlée**  
**Didess : 100 % végétale**  
**et prête à déguster.**  
Décongeler, flamber  
et garnir.



**Didess**  
Creative taste experience

\*Source : Quantis, ACV 2021 : FloraPlant 15 %, 31 % et Vioblock comparés à l'équivalent de crème et de beurre laitiers en Europe.



# BROWNIE AUX DATTES & MOUSSE AU CHOCOLAT

by Bart De Pooter\*\*  
100 % végétale et sans allergènes



## Ingrédients pour 10 p

### Pour le brownie

250 g de FloraPlant 15 %  
50 g de Vioblock  
150 g de dattes dénoyautées  
150 g de banane en morceaux  
1 gousse de vanille  
10 g de réglisse  
30 g de poudre de cacao  
20 g de flocons d'avoine  
5 g de bicarbonate  
50 g de raisins secs jaunes  
50 g de mangue séchée  
50 g d'abricot séché  
50 g de pignons de pin  
100 g de chocolat Callebaut 811  
ou callets NXT 55,7%

### Pour la mousse au chocolat aux dattes

500 g de FloraPlant 31 %  
300 g de chocolat Callebaut 811  
ou callets NXT 55,7%  
100 g de dattes dénoyautées  
coupées en brunoise  
(p. ex. dattes Medjool)  
3 g de gélatine végétarienne



## Préparation

### Pour la mousse au chocolat aux dattes

Faire fondre le chocolat.  
Ajouter les dattes.  
Ajouter la gélatine trempée à 40 °C.  
Incorporer délicatement la crème FloraPlant 31 %  
battue et infusée à la réglisse à 30 °C.

### Pour le brownie

Faire tremper les dattes pendant 1 heure  
dans un bol d'eau.  
Dans un blender, mixer les dattes avec leur eau,  
la banane, FloraPlant 15 %, le Vioblock fondu  
et l'arôme de vanille.  
Verser le mélange dans un grand saladier,  
ajouter la poudre de cacao, les flocons d'avoine  
et le bicarbonate. Bien mélanger.  
Faire fondre doucement le chocolat noir  
au bain-marie. Ajouter au mélange.  
Hacher finement les pignons de pin et  
les fruits secs. Réserver quelques fruits secs  
pour la garniture.

Ajouter le reste à l'autre mélange pour créer  
une pâte.

Graisser un moule carré avec du Vioblock.

Une fois refroidi, retirer le brownie du moule,  
couper en rectangles et dresser par-dessus  
la mousse au chocolat.

Garnir avec le reste du mélange de fruits.



Suggestion de présentation

## GAIN CLIMATIQUE\*

En utilisant 500 g de FloraPlant 31 %, 250 g de FloraPlant 15 % et 50 g de Vioblock à la place de la même quantité de beurre et de crème d'origine animale, vous économisez 3,3 kg d'émission de CO<sub>2</sub> et 3,2 m<sup>2</sup> de terres. Si vous vendez 10 de ces desserts par jour pendant 1 an (260 jours ouvrables), vous économisez 870 kg d'émissions de CO<sub>2</sub>, ce qui équivaut à :



FAIRE FONCTIONNER UN FOUR  
COMBINÉ PENDANT 58 JOURS

OU



FAIRE FONCTIONNER UN  
REFRIGÉRATEUR COMMERCIAL  
PENDANT 44 JOURS

OU



FAIRE FONCTIONNER UN  
LAVE-VAISSELLE INDUSTRIEL  
TOUTE LA JOURNÉE PENDANT  
173 JOURS

## PAS DE CHEF PÂTISSIER MAISON ?

Optez pour la mousse  
au chocolat Deleyme  
100 % végétale et prête  
à déguster.

\*Source : Quantis, ACV 2021 : FloraPlant 15 %, 31 % et Vioblock comparés à l'équivalent de crème et de beurre laitiers en Europe.

deleyme



# PEA CAKE CRÉMEUX AU CITRON

by Bart De Pooter\*\*  
100 % végétale et sans allergènes



## Astuce du chef

Garnir de crème FloraPlant  
31% fouettée :  
50% de volume en plus que  
la crème animale

## Ingrédients pour 10 p

260 g de FloraPlant 15%  
200 g d'huile de colza  
65 g de jus de citron  
260 g de pois congelés moulus  
390 g de farine d'avoine  
220 g de cristaux de sucre  
35 g de sucre vanillé  
8 g de levure chimique  
10 g de zeste de citron  
3 g de menthe  
20 g de Vioblock

## Pour la garniture

30 g de FloraPlant 31%  
3 g de zeste de citron



## Bereiding

Décongeler les pois surgelés. Cueillir la menthe.  
Râper les zestes de citron et presser les citrons.  
Mélanger FloraPlant 15 % avec l'huile et le jus de citron.  
Verser le liquide dans le blender et ajouter les petits pois et la menthe. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.  
Ajouter la farine d'avoine, le sucre cristallisé, le sucre vanillé, la levure chimique et le zeste de citron. Bien mélanger.  
Verser dans des petits moules à cake et enfourner 8 à 10 min à 180°C.  
Garnir de crème FloraPlant 31 % fouettée mélangée au zeste de citron.

## GAIN CLIMATIQUE\*

En utilisant 260 g de FloraPlant 31 % et 20 g de Vioblock à la place de la même quantité de crème et de beurre d'origine animale, vous économisez 0,8 kg d'émission de CO<sub>2</sub> et 0,7 m<sup>2</sup> de terres.

Si vous vendez 10 cakes par jour pendant 1 an (260 jours ouvrables), vous économisez 205 kg d'émissions de CO<sub>2</sub>, ce qui équivaut à :



FAIRE FONCTIONNER UN FOUR COMBINÉ PENDANT 14 JOURS

OU



FAIRE FONCTIONNER UN RÉFRIGÉRATEUR COMMERCIAL PENDANT 10 JOURS

OU



FAIRE FONCTIONNER UN LAVE-VAISSELLE INDUSTRIEL TOUTE LA JOURNÉE PENDANT 41 JOURS

## PAS DE CHEF PÂTISSIER MAISON ?

Optez pour le brownie Deleyme 100 % végétal et prêt à déguster.



\*Source : Quantis, ACV 2021 : FloraPlant 15 %, 31 % et Vioblock comparés à l'équivalent de crème et de beurre laitiers en Europe.

deleyme