

Nikaia ice cream

Pour réussir vos pâtisseries!



Tarif euro (€) Hors Taxe au 1er Mars 2014



NIKAIA ICE CREAM

Zone Industrielle Secteur D Allée 11 06700 ST-LAURENT-DU-VAR

www.nikaia-icecream.com

AIDES PATISSIERES

KREMFIX FIXE LES CREMES FOUETTEES, ne laisse aucun goût.
Garde une tenue parfaite pendant des heures.

Recette: 50 g de Kremfix + 1 litre de crème fraîche liquide

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DKREMFIX	0,75 Kg KREMFIX stabilisant pour crème fouettée ANCEL	6,90 €	9,20 €

« OURAGAN » POUR GRAISSER MOULES, CREPIERES...
démoulage des nougatines et pâtes riches en sucre.

Economique; un passage suffit pour un film uniforme. Hygiénique;
évite les poils du pinceau. Respecte le goût des produits finis.



ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DOURAGA	Bombe aérosol ½ litre graissante « OURAGAN » ANCEL	4,60 €	9,21 €

POUVOIR LEVANT IMMEDIAT à la cuisson

Recette: 30 g de Baking Powder + 1 Kg de farine



ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DBAKPOW	1 Kg « BAKING POWDER » préparation à lever ANCEL	6,90 €	6,90 €

GELATINE

A POUVOIR GELIFIANT IMPORTANT

150 à 200 Bloom. Feuille fine.



ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DGELOR	1 Kg GELATINE OR (500 feuilles) 200 bloom SEBALCE	38,20 €	38,20 €
DGELAR	1 Kg GELATINE ARGENT (400 feuilles) 180 bloom SEBALCE	35,40 €	35,40 €
DGELBR	1 Kg GELATINE BRONZE (300 feuilles) 150 bloom SEBALCE	39,00 €	39,00 €

CREMES PATISSIERES A CHAUD

Préparation de pâtisserie **PUR BEURRE. IDEALE EN GARNITURE.**

Texture souple et onctueuse. Couleur jaune pastel.

Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).

Pour éclairs, religieuses, millefeuilles, flans parisiens...

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DCREMPATC	5 Kg Pâtissière C éco, saveur vanille lactée ANCEL	19,90 €	3,98 €
DCREMPATTC	5 Kg Pâtissière C TORCHON, saveur vanille lactée ANCEL	24,30 €	4,86 €
DCREMPATFC	5 Kg Pâtissière C EXTRA FINE, couleur crème. Idéale en montage. Saveur vanille fruitée. ANCEL	30,30 €	6,06 €

Crème pâtissière à chaud;

- 80 à 100 g de préparation pour crème pâtissière à chaud Ancel
- 1 litre de lait
- 200 à 250 g de sucre
- Œufs (facultatif)

Délayer la préparation avec 1/4 litre de lait froid. Incorporer les œufs. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et y verser le premier mélange. Porter à ébullition et cuire 3 min sans cesser de remuer.

Crème pâtissière à froid;

- 400 g de préparation pour crème pâtissière à froid Ancel
- 1 litre de lait

Mélanger l'eau à la préparation pendant 1 minute en première vitesse puis continuer à battre à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et légère.



CREME PATISSIERE A FROID

Préparation pâtissière **PUR BEURRE.** Texture souple et onctueuse, idéale en garniture et fourrage, saveur vanille caramel. Couleur jaune pastel.

Aromatisable. Matière grasse exclusivement laitière.

Supporte la congélation et la cuisson.

Pour éclairs, religieuses, tartes aux fruits, millefeuilles, viennoiseries...

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DCREMPATF	5 Kg Pâtissière PREMIUM à froid ANCEL	39,50 €	7,90 €

MOUSSELINE

Texture crémeuse et aérée, idéale en montage, saveur vanille lactée.

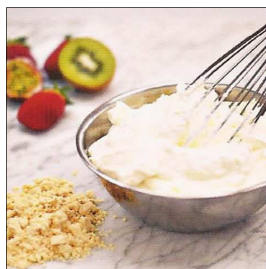
Couleur jaune pastel. Peut être aromatisée (liquide, alcool, pâte).

Supporte la congélation mais pas la cuisson.

Pour fraisières, tartelettes, millefeuilles, Saint Honoré...

Recette: 400 g + 1 litre d'eau

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DMOUSFROI	5 Kg préparation MOUSSELINE A FROID ANCEL	39,70 €	7,94 €



BAVAROIS

Tenue plus onctueuse qu'avec des feuilles de gélatine.

Excellente tranchabilité. Bonne qualité gustative.

Pour Bavarois, verrines, bûches...

Recette: 200 g + 300 g d'eau.

Ajouter ce mélange à 1 litre de Crème Chantilly



ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DBAVNEUT	1 Kg ALASKA bavarois NEUTRE. A votre goût. ANCEL	14,70 €	14,70 €
DBAVFRAI	1 Kg ALASKA bavarois FRAISE. Avec des morceaux de fraise lyophilisée. ANCEL	25,70 €	25,70 €
DBAVFRAM	1 Kg ALASKA bavarois FRAMBOISE. Avec framboises lyophilisées. ANCEL	25,70 €	25,70 €
DBAVPOIRE	1 Kg ALASKA bavarois POIRE. Avec des morceaux de poire lyophilisée. ANCEL	20,50 €	20,50 €
DBAVCHOC	1 Kg ALASKA bavarois CHOCOLAT. Avec 62% de cacao. ANCEL	20,80 €	20,80 €
DBAVTIRA	1 Kg ALASKA bavarois TIRAMISU. Avec Mascarpone. ANCEL	30,80 €	30,80 €



NAPPAGES CONCENTREES A CHAUD

Gélfication rapide et ferme.

Très bel aspect brillant, dilution 70% d'eau.

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DNAPNEUT	Seau 7 Kg NAPPAGE CONCENTRE NEUTRE ANCEL	29,80 €	4,25 €
DNAPABRI	Seau 7 Kg NAPPAGE CONCENTRE ABRICOT (purée) ANCEL	32,80 €	4,69 €



FOURRAGE

prêt à l'emploi. Ne mousse pas à la cuisson. Très bel aspect, homogénéité entre les morceaux de fruits et le liant. Supporte la congélation.

FACILEMENT TRANCHABLE.

Pour chaussons, galette des rois, beignets, roulés...

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DFOUPOM	Seau 5,5 Kg FOURRAGE POMME cubes ANCEL	22,20 €	4,04 €

GARNITURE au jus de citron naturel

prête à l'emploi. Utilisation à froid ou à chaud (stable à la cuisson).

Texture ferme et fondante, facile à étaler. Finition brillante.

Pour tartes, tartelettes, viennoiseries, fourrage ou aromatisation crèmes ou ganaches...

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DGARCITR	Seau 4 Kg GARNITURE CITRON ANCEL	31,00 €	7,75 €

FARINES COMPOSEES

FARINE BROWNIE, FONDANT AU CHOCOLAT

Préparation de qualité contenant 62% de chocolat.

Supporte la congélation pour pâte crue ou cuite.

Pour desserts forts en chocolat à la texture riche et fondante.

**Recette: 625 g + 3 œufs +
250 g de beurre fondu + 75 g d'eau**



ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DFARBROW	5 Kg Préparation FONDANT AU CHOCOLAT ANCEL	38,30 €	7,66 €

FARINE GENOISE

Recette rapide et économique. Supporte la congélation.

Donne une génoise souple et savoureuse. IDEALE EN ROULADE.

Recette: 400 g + 240 g d'œufs+ 80 g d'eau

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DFARGEN	10 Kg Préparation GENOISE ANCEL	34,90 €	3,49 €

FARINE MACARON

Cuisson immédiate sans temps de séchage. Aromatisable et colorable à votre goût. 28% d'amande. Supporte la congélation.

Pour macarons, bases d'entremets, desserts individuels, décors de desserts.

Recette: 1 Kg + 160 g d'eau tiède

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DFARMAC	5 Kg Préparation COQUES MACARONS ANCEL	58,40 €	11,68 €

1 carton de préparation MACARONS ANCEL

Permet de réaliser environ

900 coques de 4 cm de diamètre ou

160 coques de 8 cm de diamètre



FARINES COMPOSEES



FARINE COOKIES

Base personnalisable par ajout de chocolat, cacao ou fruits secs. Supporte la congélation pour pâte crue ou cuite.

Pour cookies, crumble ou sablés bretons.

Recette: 500 g + 120 g de beurre pommade + 2 œufs

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DFARCOOK	5 Kg Préparation COOKIES ANCEL	23,00 €	4,60 €

FARINE BISCUIT

Texture plus légère, meilleure développement des pâtes à la cuisson, génoise plus souple et savoureuse.

Pour biscuits, génoises, cakes, madeleines, biscuits cuillères...

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DFARBISC	5 Kg Préparation BISCUIT ANCEL	19,00 €	3,80 €

FARINE MUFFIN et 70 moules Muffin

Mise en œuvre facile et rapide. Base personnalisable par ajout de chocolat, cacao ou fruits secs. Supporte la congélation pour pâte crue ou cuite.

ARTICLE	DESIGNATION	PRIX €	Kg €
DFARMUFF	5 Kg Préparation COQUES MACARONS ANCEL	36,20 €	7,24 €

70 moules tulipes inclus dans le pack pour une présentation artisanale et gourmande de vos muffins!



Située à St Laurent du Var dans les Alpes Maritimes, non loin de la frontière italienne, la société a été fondée en 1981 pour aider et servir les glaciers artisans. La société possède également une franchise de glacier fabricant (Le Glacier Moderne) qui s'adresse aux néophytes de la glace et déjà plus de 20 boutiques dans le monde profitent de ses services.

Nikaia Ice Cream élargit désormais sa gamme en proposant des produits de base « d'aide à la pâtisserie ».

400 M² en Zone Industrielle St Laurent permettent de recevoir des camions de transports internationaux et charger des conteneurs pour l'exportation (60 % des ventes).

Pour éviter toute casse, les marchandises fragiles sont sécurisées sur palette filmée.

- Toute commande pour la France passée avant midi est expédiée dans la journée.
- Les délais de transport sont de 1 à 3 jours ouvrés (3 à 4 jours pour la Corse).
- Expéditions avec suivi instantané.
- Livraisons express possibles (moins de 24 heures) même le samedi.
- Le forfait de transport est de 35€ HT Le port en France Métropolitaine est gratuit pour toute commande supérieure à 420€ HT.

**Passez votre commande sur: www.nikaia-icecream.com
Ou par téléphone: **0493 07 10 40****

NIKAIA ICE CREAM
Zone Industrielle Secteur D Allée 11
06700 ST-LAURENT-DU-VAR France
Tel: 0493 07 10 40 Fax: 0493 07 92 41 *e-mail: vte@nikaia-icecream.com*
Internet: www.nikaia-icecream.com