

DESSERTS ZONDER KOPZORGEN!

100% plantaardig
& ALLERGEENVRIJ

VOOR LACTOSE
EN GLUTEN-INTOLERANTEN,
VEGANS & ALLE FOODIES OP
zoek naar smaak



Bart De Pooter
Chef - Pastorele**

Naar aanleiding van de opening van z'n eerste
plantaardig fine dining restaurant WILD|N,
tovert Sterrenchef Bart De Pooter**
3 ROMIGE DESSERTS VOOR IEDEREEN.

Violife
100% Vegan



DE VOORDELEN VAN 100% PLANT

1. GEEN KOPZORGEN IN DE KEUKEN:

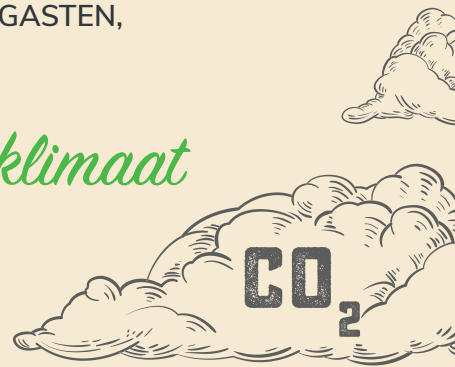
Eenzelfde dessert voor iedereen

Met stijgende food-cost en minder personeel is **efficiëntie in de keuken cruciaal**. Lactosevrije, glutenvrije of vegan bestellingen brengen bovendien extra complexiteit in je keuken.

Met FloraPlant en Violife maak je éénzelfde roomrijk dessert voor AL JE GASTEN, ongeacht hun diëetwensen of allergieën!

2. MAAK EEN *positieve impact op het klimaat*

Uit levenscyclusanalyses blijkt dat FloraPlant en Vioblock tenminste 64% minder impact hebben op CO₂ emissie dan zuivelroom en -boter*.



3. PLANTBASED IS *net zo lekker.*

Ga aan de slag met FloraPlant en Vioblock. Twee sterren Chef Bart De Pooter** gebruikt ze net zoals dierlijke room en boter. Probeer z'n drie room-rijke dessert recepten. **Wedden dat je het verschil niet proeft?**



GEEN CHEF PATISSIER IN HUIS?

Je hoeft niet zoals Bart te beginnen from scratch. Opteer dan voor een **ready-to-serve chocomousse, brownie, crème brulée of moelleux als basis.**

*Bron: Quantis LCA Analyse 2021 : FloraPlant 15%, 31% en Vioblock in vergelijking met het zuivelroom en zuivelboter equivalent in Europa.

NET ZOALS ROOM, MAAR BETER...

Flora wordt weldra

Violife
100% Vegan

Nieuw merk, zelfde
product prestaties!



FLORAPLANT VERHOOGT *het gemak in je keuken.*

1. FLORAPLANT SCHIFT NIET, zelfs niet bij toevoeging van zuren of alcohol. FloraPlant is stabiel in diepvries & bain-marie.
2. FLORAPLANT 31% GENEREERT TOT 50% MEER OPKLOP VOLUME dan zuivelroom voor een beter rendement. Ook houdt FloraPlant 31% minimum 4uur stand opgeklopt.
3. OMDAT FLORAPLANT GEMAAKT IS VAN PLANTAARDIGE OLIEËN en linzen is het product allergeenvrij en geschikt voor elke gast.

✓ Vegan ✓ Lactosevrij ✓ Zonder gluten ✓ Zonder soja ✓ Halal ✓ Kosher

NIEUW

VIOBLOCK IS EEN 1OP1 VERVANGER VAN
BOTER IN ALLE RECEPTEN, OM MEE TE
KOKEN, BAKKEN EN SMEREN.



- ✓ Op basis van plantaardige olieën en tuinbonen
- ✓ 75% minder impact op het klimaat*
- ✓ Allergeenvrij en vrij van conserveringsmiddelen
- ✓ Makkelijk smeerbaar vanuit de koeling

**KORTOM, EFFICIËNT IN JE KEUKEN
EN BETER VOOR ONZE PLANEET.**

*Bron: Quantis LCA Analyse 2021 : Vioblock in vergelijking met zuivelboter equivalent in Europa.

CRÈME BRÛLÉE

ZONDER KOPZORGEN

by Bart De Pooter**
100% plant en allergeenvrij



Ik hou van de warm-koud associatie. Koude crème brulée uit de frigo, met een warm krokant korstje.

Ingrediënten voor 10p

500g FloraPlant 15%
75g kristalsuiker
3,3g kala namak zout
2 vanillestokjes
23g maizena + 50g FloraPlant 15% (koud gemengd)
4,5g vegetarische gelatine (vb. Vegetable en pols)
33g sinaasappel zeste
3,3g kaneelpoeder
165g kristalsuiker om mooi korstje te branden
(max 165g afhankelijk van de grootte van het potje)

Garnituur

Rode vruchten bedekt met een laagje gembersiroop, munt en eetbare viooltjes.

Bereiding

FloraPlant 15% opkoken met suiker, zout, vanille, gelatine, kaneel, sinaasappel zeste en de maizena-FloraPlant mix.

Thermomix 100° 20 min.

In porcelijne kommetjes gieten.

Laten opstijven.

Met suiker bestrooien en afbranden.

Garnituur toevoegen.



KLIMAAT WINST*

Gebruik je 550g FloraPlant 15% ipv 550g dierlijke room 15%, dan bespaar je **1,1 kgCO₂ -uitstoot** en **0,9M² landgebruik**. Als je 10 Crème Brûlée's met FloraPlant verkoopt per dag gedurende 1 jaar (260 open dagen), bespaar je **300kg CO₂ -uitstoot**, het equivalent van:



EEN COMBI-OVEN 20 DAGEN AAN LATEN STAAN

OF



EEN COMMERCIELE KOELKAST 15 DAGEN LATEN DRAAIEN

OF



EEN INDUSTRIËLE VAATWASSER 58 DAGEN LANG DE HELE DAG LATEN DRAAIEN

GEEN CHEF PATISSIER IN HUIS?

Opteer dan voor de ready-to-serve 100% plant Crème Brûlée van Didess.

Ontdooien, afbranden en afwerken.



Didess
Creative taste experience

*Bron: Quantis LCA Analyse 2021 : FloraPlant 15%, 31% en Vioblock in vergelijking met het zuivelroom en zuivelboter equivalent in Europa.

DADEL BROWNIE MET CHOCOMOUSSE

by Bart De Pooter**
100% plant en allergeenvrij



Ingrediënten voor 10p

Voor de brownie

250g FloraPlant 15%
50g Vioblock
150g dadels ontpit
150g banaan in stukjes
1 st vanillestok
10gram zoethout
30g cacaopoeder
20g havermout
5g bicarbonaat
50g gele rozijnen
50g gedroogde mango
50g gedroogde abrikoos
50g pijnboompitten
100g Callebaut 811 chocolade
of NXT 55,7% callets

Voor de dadel chocomousse

500g FloraPlant 31%
300g Callebaut chocolade 811
of NXT 55,7% callets
100g dadels ontpit gesneden en
brunoise (vb. Medjoul dadels)
3g vegetarische gelatine



Bereiding

Voor de dadel chocomousse

Chocolade smelten.
Dadels toevoegen.
Geweepte gelatine toevoegen op 40°C.
De opgeslagen FloraPlant 31%, geïnfuseerd met
zoethout, zacht onderspatelen op 30°C.

Voor de brownie

Week de dadels door ze 1 uur net onder te zetten in een
kommetje met water. Verwarm de oven voor op 180°C.
Mix de dadels met hun water, de banaan,
de FloraPlant 15%, de gesmolten Vioblock en het vanille
aroma in een blender.
Doe het mengsel in een grote kom, en voeg het
cacaopoeder, de havermout en het bicarbonaat toe.
Meng grondig. Smelt de pure chocolade zachtjes au
bain-marie en voeg toe aan het mengsel.
Hak de pijnboompitten en gedroogd fruit fijn.
Hou een beetje gedroogd fruit apart om te decoreren.
Voeg de rest toe aan het andere mengsel
zodat je een beslag krijgt.

Vet een vierkante bakvorm in met wat Vioblock.
Vul de bakvorm met het beslag en bak ongeveer
25 minuten op 180°C.

Haal de brownie uit de oven en laat afkoelen.
Eens afgekoeld, haal de brownie uit
de bakvorm en snij in rechthoeken en dresseer
met de chocomousse.

Werk af met de resterende fruit mix.



Garneersuggestie

KLIMAAT WINST*

Gebruik je 500g Flora 31% ipv 31%
dierlijke room, 250g Flora 15% ipv 15%
dierlijke room en 50g Vioblock ipv boter,
dan bespaar je **3,3kg CO₂-uitstoot**
en **3,2m² landgebruik**.

Als je 10 mousses verkoopt per dag
gedurende 1 jaar (260 dagen open),
bespaar je **870kg CO₂-uitstoot**,
het equivalent van:



EEN COMBI-OVEN **58 DAGEN**
AAN LATEN STAAN

OF



EEN COMMERCIELE
KOELKAST **44 DAGEN**
LATEN DRAAIEN

OF



EEN INDUSTRIËLE
VAATWASSER **173 DAGEN**
LANG DE HELE DAG

*Bron: Quantis LCA Analyse 2021 : FloraPlant 15%, 31% en Vioblock in vergelijking
met het zuivelroom en zuivelboter equivalent in Europa.

deleye

ROMIGE LIMOEN PEA-CAKE

by Bart De Pooter**
100% plant en allergeenvrij



Tip van de chef

Werk af met opgeklopte FloraPlant 31%: de helft meer opklopvolume dan dierlijke room

Ingrediënten voor 10p

260g FloraPlant 15%
200g koolzaadolie
65g citroensap
260g diepvrieserwten
vermalen
390g haverbloem
220g kristalsuiker
35g vanillesuiker
8g bakpoeder
10g citroenzeste
3g munt
20g Vioblock

Voor de afwerking

30g FloraPlant 31%
3g citroenzeste



Bereiding

Diepvrieserwten ontdooien. Munt plukken.
Rasp citroenschillen en pers citroenen.
Meng FloraPlant 15% met olie en citroensap.
Giet vloeistof in blender en voeg erwten en munt toe.
Mix grondig tot glad mengsel.
Voeg haverbloem, kristalsuiker, vanillesuiker, bakpoeder en citroenrasp toe. Meng grondig.
Bak af gedurende 8 tot 10min op 180°.
Werk af met een toefje opgeklopte FloraPlant 31% gemend met de citroenrasp.

KLIMAAT WINST*

Gebruik je 260g FloraPlant 31% ipv 260g dierlijke room 31% en 20g Vioblock ipv 20g boter, dan bespaar je **0,8 kg CO₂ -uitstoot** en **0,7M² landgebruik**. Als je 10 cakes verkoopt per dag gedurende 1 jaar (260 dagen open), **bespaar je 205kg CO₂ -uitstoot**, het equivalent van:



EEN COMBI-OVEN 14 DAGEN AAN LATEN STAAN

OF



EEN COMMERCIELE KOELKAST 10 DAGEN LATEN DRAAIEN

OF



EEN INDUSTRIËLE VAATWASSER 41 DAGEN LANG DE HELE DAG LATEN DRAAIEN

GEEN CHEF PATISSIER IN HUIS?

Opteer dan voor de **ready- to-serve 100% plant brownie** van Deleze.



*Bron: Quantis LCA Analyse 2021 : FloraPlant 15%, 31% en Vioblock in vergelijking met het zuivelroom en zuivelboter equivalent in Europa.

deleze