

**Jean  
Ducourtieux**  
depuis 1955

Présente

**Les Croustisablés**

*Des bases croquantes pour  
des tartes d'un nouveau style*



## 1 Printemps

*Crousti fraise basilic*

## 2 Été

*Crousti framboise  
coeur citron*

### Les Croustisablés

Ø 9 et 20 cm pour  
toutes les saisons

Crème pâtissière,  
fraises  
et basilic

Garniture citron  
et crème mascarpone,  
framboises fraîches,  
éclats de meringue,  
et zestes de citron



Crème caramel,  
pommes poêlées au beurre  
et à la cassonade,  
raisins macérés

Mousse légère au chocolat  
et crème fouettée,  
segments d'oranges,  
zestes d'oranges confits

## 3 Automne

*Crousti tatin*

## 4 Hiver

*Crousti choco  
orange*



Jean  
Ducourtieux  
depuis 1955

Un visuel artisanal, une recette simple,  
des ingrédients de qualité pour des pâtisseries gourmandes et tendance.  
A déguster seul (Croustisablé Ø 9cm) ou à partager (Croustisablé Ø 20cm).

Avec ou sans recuison

25% de beurre



Une découpe  
au couteau facile

Résiste à la  
détrempe 48h

Un rendu  
artisanal

Une pointe de sel

## Les conseils du chef

### Toujours plus croustillant :



Pour une garniture à froid, passer le Croustisablé au four avant de le garnir



180°



3 min

Pour une garniture à chaud, veiller à déposer l'appareil à 1,5cm du bord du Croustisablé (il s'étale à la cuisson)



180°



20 min

### Un rendu artisanal :

Monter votre dessert sur le côté brut du Croustisablé

#### Les Croustisablés

	Ø 9 cm	Ø 20 cm
Ingrédients	Farine blé - Beurre pâtissier (25%) - Sucre - Oeufs - Poudres à lever (blé): diphosphates et carbonates de sodium - Sel. <i>Traces éventuelles de soja.</i>	
poids net (en g)	42	210
EAN	3178530412888	3178530412895
Code article	041288	041289
DLUO garantie	4 mois	
PCB	48	12
NB cartons/palette	8 cartons x 8 couches = 64	7 cartons x 9 couches = 63





Comment  
ont-ils fait ?



## **Professionnels de la restauration**

Envie de découvrir  
les croustisablés,  
besoin de conseils,  
d'idées recettes...

*Contactez nous*

Jean Ducourtieux - SMB - 2 Boulevard de l'industrie - 41700 Contres  
Mathilde Bétron - [mathilde.betron@stmichel.fr](mailto:mathilde.betron@stmichel.fr)