Vous avez dit recettes 100% BIO ?

Oui Chef !



NOUVEAU : Fleur de maïs MAIZENA BIO 2,5kg
Un livret de recettes 100% BIO pour vous accompagner à atteindre vos objectifs EGALIM

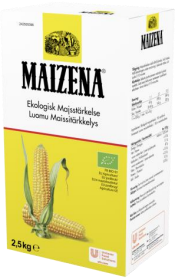
Unilever Food Solutions

Intégrer le bio *en toute maîtrise*

Dans le cadre de la loi Egalim, la restauration collective doit intégrer au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Une évolution qui nous amène à repenser les menus, tout en maintenant des exigences élevées de qualité, de régularité et de maîtrise en cuisine.

Au quotidien, proposer des menus 100 % bio peut vite devenir un défi : préserver les textures, garantir la tenue des préparations et obtenir des résultats.
Pour accompagner concrètement les chefs, nous développons des solutions simples, fiables et adaptées à leurs contraintes.

En 2026, notre innovation **Fleur de Maïs Maïzena® Bio 2,5 kg** s'inscrit pleinement dans cette approche. Issue d'une référence reconnue, elle permet d'intégrer facilement un ingrédient bio dans les recettes du quotidien, sans changer les gestes ni les résultats.
Même qualité de liaison, même tenue, même performance : une solution efficace pour atteindre vos objectifs Egalim en toute confiance.





MAIZENA®

LE LIANT DES CHEFS DEPUIS 1862



Lier, texturer, sublimer

Depuis 1862, plus de 150 ans d'expertise MAÏZENA® à votre service !

INCOLORE | 100% AMIDON DE MAÏS | NEUTRE EN GOÛT | DILUTION A FROID | TEXTURE LÉGÈRE | POUVOIR LIANT & STABILISANT

Fleur de maïs MAÏZENA® s'adapte facilement à tous les usages, ce qui en fait le choix privilégié des professionnels. Polyvalente et fiable, elle s'intègre à toutes vos préparations : sauces, soupes, gratins, pâtisseries, plats mijotés... Un seul ingrédient pour une infinité de textures maitrisées.

NOUVEAU

Fleur de maïs MAÏZENA® Bio

FR-BIO-01
Agriculture UE



Fleur de maïs MAÏZENA® Bio
2,5 kg
8714100089354



Fleur de maïs MAÏZENA®
2,5 kg
9000275901419



Fleur de maïs MAÏZENA®
700 g
3011360010940

DES BASES ADAPTÉES À VOS BESOINS,
pour vous aider au quotidien

Fleur de maïs MAIZENA® Bio



FR-BIO-01
Agriculture UE

- En accord avec la loi EGALIM
- 100% amidon de maïs issu de l'Agriculture Biologique (origine UE). L'amidon a une composition plus simple et une texture plus fine que la farine de maïs, ce qui permet une liaison immédiate, sans ajouter de texture granuleuse.
- Convient aux régimes végétaliens et sans gluten.
- Conditionnée en France.
- Format : 2,5 kg

DOSAGES Fleur de maïs MAIZENA® Bio

POUR 1 L DE SAUCE :	Sauce fluide	40 g
	Sauce liée	80 g
POUR 1 L DE CRÈME SUCRÉE :	Crème légère	40 g
	Crème liée	80 g
POUR 1 L DE SOUPE :	Soupe liée	80 g
	Velouté	120 g

POUR DOSER PLUS FACILEMENT : 1 cuillère à soupe rase = 10 g

Nos Bouillons BIO

Sans exhausteur de goût
Sans colorant artificiel
Sans conservateur



Bouillon à la viande de Boeuf Bio
6 x 1 kg • 50 L
8717163873830



Bouillon de Volaille Bio
6 x 1 kg • 50L
8717163873854



Bouillon de Légumes Bio
6 x 1 kg • 50 L
8717163873847

Des ingrédients issus de **l'agriculture biologique**

Sans gluten, sans lactose En accord avec **la loi EGALIM**



Unilever Food Solutions

Entrées



Unilever Food Solutions



Quiche aux Courgettes BIO

INGRÉDIENTS

6 kg	Courgettes BIO
1,5 kg	Œufs entiers BIO
1,5 kg	Lait demi écrémé BIO
1,2 kg	Emmental BIO
60 g	Ciboulette BIO
40 g	Persil BIO
200 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
35 g	Sel de mer



PRÉPARATION

1. Râper les courgettes, saler légèrement, laisser dégorger 20–30 min puis égoutter soigneusement.
2. Délayer la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO** à froid dans le lait, ajouter les œufs battus et l'assaisonnement.
3. Incorporer les courgettes égouttées, le fromage et les herbes.
4. Verser l'appareil dans les bacs GN légèrement graissés puis lisser.
5. Cuire au four mixte à 160–170 °C pendant 40 à 45 min, adapter selon la texture souhaitée.
6. Refroidir rapidement, servir froid.



Concombres à la crème BIO

INGRÉDIENTS

8 kg	Concombres BIO
500 g	Crème liquide entière BIO
120 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
2,5 kg	Yaourt nature BIO
120 g	Jus de citron BIO
40 g	Ciboulette BIO
60 g	Sel de mer



PRÉPARATION

1. Laver, tailler en 2 dans la longueur et émincer finement les concombres.
2. Ajouter 10g de sel, mélanger et laisser égoutter 15mn.
3. Mélanger la crème liquide et la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO** à froid.
4. Chauffer à feu doux le mélange, jusqu'à ébullition pendant 1min.
5. Retirer du feu et ajouter, le yaourt nature, le jus de citron, la ciboulette et le sel.
6. Mélanger les concombres et la sauce.

L'astuce du Chef !

Un dégorgement rapide des concombres combiné à une base liée à la Fleur de maïs MAÏZENA® BIO permet de garantir une texture crémeuse et stable sans excès d'humidité



Gaspacho de tomates BIO

INGRÉDIENTS

8 kg	Tomates BIO
2 kg	Concombres BIO
120 g	Oignons BIO
2,5 kg	Eau
80 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
120 g	Huile d'olive BIO
40 g	Vinaigre de cidre BIO
70 g	Sel de mer
100 g	Graines de sésame



L'astuce du Chef !

L'ajout d'une liaison légère à la Fleur de maïs MAÏZENA® BIO garantit une texture homogène dans le temps, tandis que la garniture ajoutée au dernier moment apporte du croquant et améliore l'acceptation auprès des enfants.

PRÉPARATION

1. Laver et éplucher les légumes.
2. Tailler en brunoise 700g de concombres.
3. Tailler grossièrement le reste des légumes.
4. Mixer tomates, concombres, oignons et l'eau jusqu'a obtenir une texture fine et homogène.
5. Prélever une partie du mélange, ajouter la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO** et porter celui-ci à ébullition 1 min.
6. Verser le mélange chauffé dans le reste de la préparation. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre et le sel et mixer de nouveau.
7. Portionner le gaspacho en bol ou en assiette creuse, puis ajouter la brunoise de concombre et les graines de sésame.



Tarte fine à la tomate BIO

INGRÉDIENTS

2 kg	Pate feuilletée BIO
8 kg	Tomates BIO
200 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
300 g	Moutarde BIO
200 g	Huile d'olive BIO
40 g	Basilic BIO
60 g	Sel de mer



PRÉPARATION

1. Laver et couper en rondelles les tomates.
2. Piquer et précuire la pâte 5 à 7min au four à 180°.
3. Etaler la moutarde sur l'ensemble de la pâte.
4. Saupoudrer la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO.**
5. Déposer les rondelles de tomates superposées de moitié.
6. Terminer en répartissant l'huile d'olive, le basilic et le sel sur l'ensemble de la tarte.

L'astuce du Chef !

Saupoudrer une fine couche de Fleur de maïs MAÏZENA® BIO sous les tomates permet d'absorber leur eau de végétation et de garantir un fond de tarte croustillant au service.



Sauce crudités BIO

INGRÉDIENTS

2,5 kg	Lait BIO
800 g	Crème BIO
120 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
80 g	Moutarde BIO
150 g	Vinaigre de cidre BIO
40 g	Huile d'olive BIO
60 g	Sel de mer
40 g	Ciboulette BIO



PRÉPARATION

1. Mélanger le lait, la crème et la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO** à froid
2. Chauffer à feu doux jusqu'a ébullition pendant 1min
3. Faire refroidir la préparation
4. Ajouter : la moutarde, le vinaigre de cidre, l'huile d'olive et le sel
5. Mixer, jusqu'a obtenir une texture souple et homogène.
6. Terminer en ajoutant la ciboulette

L'astuce du Chef !

Astuce : La liaison à la Fleur de maïs MAÏZENA® BIO permet d'obtenir une sauce stable et homogène qui enrobe parfaitement les crudités sans excès de matière grasse.



Unilever Food Solutions



Potatoes Paprika BIO

INGRÉDIENTS

1,5 kg	Pommes de terre grenailles BIO
600 g	Huile de tournesol BIO
30 g	Paprika BIO
120 g	Sel de mer
15 g	Ail en poudre
350 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**



L'astuce du Chef !

Rincer puis sécher les pommes de terre permet d'éliminer l'excès d'amidon de surface et d'obtenir un enrobage à la Fleur de maïs MAÏZENA® BIO plus homogène, favorisant un croustillant optimal à la cuisson.

PRÉPARATION

1. Laver et tailler les pommes de terre en quartiers.
2. Rincer les quartiers de pommes de terre et égoutter.
3. Mélanger l'huile, le paprika, le sel et l'ail.
4. Verser le mélange sur les pommes de terre et mélanger.
5. Saupoudrer la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO** et mélanger de nouveau.
6. Cuisson : Four sec
   → 190–200°C
   → 30 à 40 min



Pâtes façon Carbonara BIO

INGRÉDIENTS

6 kg	Spaghetti BIO
4,8 kg	Lait BIO
1,6 kg	Crème liquide BIO
200 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
1,6 kg	Lardons ou émincé de volaille BIO
800 g	Oignons BIO
1 kg	Parmesan BIO
60 g	Sel de mer



PRÉPARATION

1. Porter l'eau salée à ébullition et cuire les pâtes al dente. Egoutter et réserver.
2. Cuire les lardons ou l'émincé de volaille ainsi que les oignons, égoutter l'excès de gras si lardons.
3. Mélanger le lait, la crème et la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO** à froid. Porter à ébullition et maintenir pendant 1min.
4. Ajouter les lardons ou la volaille ainsi que les oignons et le parmesan. Mélanger jusqu'à obtenir une texture homogène.
5. Ajouter la sauce dans les pâtes avant le service et maintenir au chaud.

L'astuce du Chef !

Une sauce légèrement plus abondante évite le dessèchement des pâtes lors du maintien en bac.



Gratin de choux-fleurs et pommes de terre BIO

INGRÉDIENTS

6 kg	Choux-fleurs BIO
4 kg	Pommes de terre BIO
4,5 kg	Lait BIO
1,5 kg	Crème liquide BIO
180 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
5 g	Muscade BIO
80 g	Sel de mer
900 g	Emmental BIO



L'astuce du Chef !

Une sauce légèrement plus serrée avant cuisson compense le relargage d'eau des légumes, et garantit un gratin stable et nappant après passage au four.

PRÉPARATION

1. Laver les légumes et éplucher les pommes de terre.
2. Cuire le chou-fleur et les pommes de terre au four vapeur.
3. Mélanger le lait, la crème et la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO** à froid. Porter à ébullition et maintenir pendant 1min.
4. Ajouter le sel ainsi que la muscade
5. Disposer les légumes en bac GN 1/1, verser la sauce dessus.
6. Mélanger afin de répartir la sauce uniformément. Répartir de l'emmental râpé sur l'ensemble du gratin.
7. Cuisson :
   → 170–180°C
   → 25 à 30 min



Filet de poisson blanc et sauce blanche BIO

INGRÉDIENTS

1,4 kg	Filet de poisson blanc BIO
4 kg	Eau
80 g	**Bouillon de Légumes KNORR® Bio**
3 kg	Lait BIO
1 kg	Crème liquide BIO
100 g	Jus de citron jaune BIO
220 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
60 g	Sel de mer
PM	Huile d'olive BIO



L'astuce du Chef !

Une sauce liée et ajoutée avant cuisson permet de protéger le poisson du dessèchement et de garantir une texture fondante au service.

PRÉPARATION

1. Réaliser les préparations préliminaires sur le poisson si nécessaire.
2. Préparer le bouillon de légumes.
3. Mélanger le lait, la crème et la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO** à froid. Ajouter le **Bouillon de Légumes KNORR® Bio** et le jus de citron jaune puis porter l'ensemble à ébullition et maintenir pendant 1min.
4. Ajouter le sel en fin de cuisson.
5. Disposer les filets de poisson en bac GN préalablement huilé.
6. Verser la sauce sur les filets de poisson.
7. Cuisson : Four mixte
   → 160–170°C
   → 15 à 20 min



Parmentier Végétal BIO

INGRÉDIENTS

1,2 kg	Pommes de terre BIO
3 kg	Lait BIO
800 g	Crème liquide BIO
40 g	Sel de mer
4 kg	Lentilles vertes BIO
110 g	**Bouillon de Légumes KNORR® BIO**
5,5 kg	Eau
130 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
1 kg	Oignons BIO
1,5 kg	Carottes BIO
40 g	Sel de mer
150 g	Huile d'olive BIO

L'astuce du Chef !

Ajouter la Fleur de maïs MAÏZENA® BIO en fin de cuisson permet de préserver la bonne cuisson des lentilles, tandis que le passage au four finalise la texture et stabilise

PRÉPARATION

1. Réaliser les préparations préliminaires sur le poisson si nécessaire.
2. Préparer le bouillon de légumes.
3. Mélanger le lait, la crème et la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO** à froid. Ajouter le **Bouillon de Légumes KNORR® BIO** et le jus de citron jaune puis porter l'ensemble à ébullition et maintenir pendant 1min.
4. Ajouter le sel en fin de cuisson.
5. Disposer les filets de poisson en bac GN préalablement huilé.
6. Verser la sauce sur les filets de poisson.
7. Cuisson : Four mixte
   → 160–170°C
   → 15 à 20 min

Desserts



Unilever Food Solutions



Crème dessert vanille BIO

INGRÉDIENTS

8,3 kg	Lait BIO
1,7 kg	Crème liquide entière BIO
650 g	Sucre de canne BIO
200 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
25 g	Extrait de vanille BIO
5 g	Poudre de vanille BIO



PRÉPARATION

1. Mélanger à froid : Lait, crème liquide, sucre de canne et la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO.**
2. Porter à ébullition l'ensemble pendant 1 min.
3. Ajouter en fin de cuisson l'extrait de vanille et la poudre de vanille.
4. Refroidir en bac GN ou portionner en bol directement.

L'astuce du Chef !

Toujours incorporer la Fleur de maïs MAÏZENA® BIO à froid et porter à ébullition permet d'obtenir une texture parfaitement lisse et stable.



Moelleux au chocolat BIO

INGRÉDIENTS

2,4 kg	Chocolat noir 50% (minimum) BIO
2 kg	Beurre BIO
2,8 kg	Œufs entiers BIO
2 kg	Sucre BIO
700 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
10 g	Sel



L'astuce du Chef !

Faire fondre le chocolat et le beurre sans dépasser 45°C afin de préserver les arômes et éviter la coagulation des œufs lors du mélange.

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre à 40-45°C maximum.
2. Blanchir les œufs avec le sucre.
3. Incorporer le chocolat fondu.
4. Ajouter la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO** et le sel.
5. Mélanger sans trop travailler.
6. Verser la préparation en bac GN 1/1 sur environ 4cm d'épaisseur avec papier cuisson.
7. Cuisson :
   → 160–170°C
   → 20 à 25 min



Flan à la coco BIO

INGRÉDIENTS

6,8 kg	Lait BIO
1,5 kg	Crème de coco BIO
1,5 g	Lait de coco BIO
330 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
10 g	Sel
800 g	Sucre BIO
300 g	Noix de coco râpée



L'astuce du Chef !

Toujours incorporer la Fleur de maïs MAÏZENA® BIO à froid et porter à ébullition permet d'obtenir une texture parfaitement lisse et stable..

PRÉPARATION

1. Mélanger à froid ; le lait, le lait de coco, la crème de coco et la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO.**
2. Ajouter le sel et le sucre et mélanger au fouet.
3. Monter la préparation en température tout en remuant jusqu'a ébullition pendant 1 min.
4. Ajouter la noix de coco râpée hors du feu.
5. Verser la préparation en bac GN 1/1 sur environ 4 cm d'épaisseur avec papier cuisson.
6. Cuisson : Four mixte
   → 160 – 170 °C
   → 20 à 25 min



Crème dessert petit beurre BIO

INGRÉDIENTS

8,8 kg	Lait BIO
1,2 kg	Crème liquide entière BIO
800 g	Petits beurre BIO
800 g	Sucre BIO
240 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
8 g	Sel



PRÉPARATION

1. Mixer les biscuits en poudre.
2. Mélanger le lait, la crème et la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO.**
3. Ajouter le sel et le sucre et mélanger.
4. Monter la préparation à ébullition.
5. Ajouter la poudre de biscuits hors du feu.
6. Verser la préparation en bac GN 1/1 ou individuellement et refroidir la préparation.

L'astuce du Chef !

Mixer finement les biscuits et incorporer hors ébullition permet .



Clafoutis pommes poires BIO

INGRÉDIENTS

3 kg	Pommes BIO
2 kg	Poires BIO
3,8 kg	Lait BIO
1,8 kg	Œufs entiers BIO
900 g	Sucre BIO
600 g	Farine BIO
200 g	**Fleur de maïs MAÏZENA® BIO**
150 g	Beurre BIO
20 g	Extrait de vanille BIO
5 g	Vanille en poudre BIO
10 g	Sel



L'astuce du Chef !

Le clafoutis est cuit lorsque le centre est pris mais encore légèrement souple, il se raffermit en refroidissant.

PRÉPARATION

1. Laver, éplucher, vider les fruits et tailler en cubes de 2cm environ.
2. Blanchir les œufs et le sucre, et ajouter le lait.
3. Ajouter la farine et la **Fleur de maïs MAÏZENA® BIO.**
4. Faire fondre et ajouter le beurre.
5. Ajouter le sel ainsi que la vanille.
6. Graisser les bacs GN 1/1 ou déposer un papier sulfurisé.
7. Déposer les fruits coupés dans le fond.
8. Verser l'appareil dans le bac de manière uniforme sur environ 4cm.
9. Cuisson : Four mixte
   160 - 170°c
   35 à 40min

Unilever Food Solutions

Unilever France, 20 rue des Deux Gares 92500 Rueil Malmaison RCS Nanterre 552 119 216