



CRÉATRICE DE *gourmandises*
POUR LES PROFESSIONNELS



CRÉATRICE DE *gourmandises*

ROUTE DE MAUVEZIN
32270 AUBIET

PROLAINAT.COM
PROLAINAT@PROLAINAT.COM

05.62.65.95.11



UN SAVOIR-FAIRE HISTORIQUE

1973

Begon DE SCORAILLE, producteur laitier gersois, décide de diversifier son activité. Pour cela, il se lance dans la fabrication de glaces à partir du surplus de lait de son exploitation. C'est ainsi que Prolainat voit le jour.

1980

Spécialisation dans les desserts surgelés haut de gamme.

1990

Développement du savoir-faire sur la pâtisserie française.

2006



Intégration au groupe Andros et à son savoir-faire fruitier.

2019



Développement des marques propres



AU CŒUR DU GERS



Sur cette terre de gastronomie et de bon vivre, s'est façonnée notre vision de la pâtisserie et du dessert avec pour valeurs étendard

Exigence, Bienveillance et Enthousiasme.



16 050 M²

INNOVATION



Sourcing de 1300 matières premières
Renouvellement de 30% de l'offre
chaque année



300
SALARIES

ENGAGEMENT & QUALITE



EXCELLENCE
QUALITE

Laboratoire d'analyses interne avec plus de
30 ans d'expérience, permettant un
contrôle instantané et à chaque étape de la
production.



EXCELLENCE
SAVEURS

Avec le référencement de **plus de 1300
matières premières**, nous sélectionnons
avec la plus grande **exigence** les
ingrédients rentrant dans l'élaboration de
toutes nos recettes.



DÉVELOPPEMENT
DURABLE

Entreprendre localement pour une
alimentation où **plaisir** rime avec
naturalité et **responsabilité**.

**Une démarche collective
chez MAISON PROLAINAT**

83 projets engagés
pour et par nos collaborateurs

NOS SOLUTIONS DESSERTS

SOMMAIRE



ENTREMETS
EN PLAQUE DÉCOUPÉE



CŒURS
COULANTS



FONDANT
AU CHOCOLAT



PETITS DÉLICES



MOUSSE
AU CHOCOLAT



SORBETS &
CRÈMES GLACÉES *Bio*



DESSERTS GLACÉS



INFORMATIONS
LOGISTIQUE



ENTREMETS

EN PLAQUE DÉCOUPÉE



NOTRE SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER au service des professionnels

Elaboration maîtrisée

1 *Biscuits*

Elaborés dans **notre biscuiterie**
Brownie, génoise, dacquoise, pain
de Gênes

2 *Mousses et crémeux*

Elaborés dans **nos ateliers mix**
Avec ou sans inclusions de fruits

3 *Glaçage et décor*

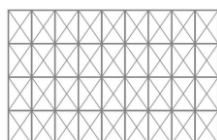
pour une finition premium

Solution dessert

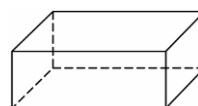
RECETTES ICONIQUES
DE LA PÂTISSERIE
FRANÇAISE



DÉCOUPE À FAÇON



Individuel
Mini
Mignardises



PARTS
INDIVIDUELLES
=
10 À 12 PARTS



48 H

GARANTIE
QUALITÉ APRÈS
DÉCONGÉLATION

ENTREMETS

LES BANDES CLASSIQUES *parfums chauds*



OPÉRA

Biscuits aux amandes imbibés de sirop au café, d'une mousse au café, ganache et glaçage au chocolat noir.

690g L x l x H = 370 x 81 x 32 mm 10 à 12 6 h 6 uvc / carton 72 cartons / palette



CROUSTILLANT CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, préparation croustillante à la noisette et au praliné, génoise au cacao.

700g L x l x H = 370 x 95 x 30 mm 10 à 12 8 h 6 uvc / carton 72 cartons / palette



TIRAMISU

Mousse au mascarpone et au marsala, biscuits au café imbibés de sirop au café, cacao en poudre.

735g L x l x H = 370 x 95 x 38 mm 10 à 12 6 h 6 uvc / carton 72 cartons / palette

ENTREMETS AU CHOCOLAT BIO

Entremets tout chocolat, avec une pointe de caramel, à base de farine et d'œufs de poules élevées en plein air ORIGINE France.

2000g L x l x H = 372 x 386 x 30 mm 25 6 h 1 uvc / carton 232 cartons / palette



RESPECT LOI EGALIM



Nouveauté 2022

ENTREMETS

LES BANDES CLASSIQUES *aux fruits*



MACARON FRAMBOISE

De vrais morceaux de framboises (20%), une mousse à la vanille à base de gousses de vanille et un biscuit aux amandes saupoudré de noix de coco torréfiée.

655g

L x l x H =
370 x 81 x 40 mm

 10 à 12



10 h



6 uvc / carton
72 cartons / palette



FRAISIER



Mousse à la vanille avec inclusions de fraises sucrées, génoises aux amandes imbibées de sirop à la fraise, préparation et nappage à la fraise.

940g

L x l x H =
370 x 81 x 40 mm



10 à 12



10 à 12 h



6 uvc / carton
72 cartons / palette



DISPONIBLE EN
FORMAT
INDIVIDUEL



ENTREMETS

LES RONDS

*Le format traditionnel
pour vos ardoises desserts*



CHEESECAKE

Appareil à base de fromage frais (40%) sur un biscuit crumble fabriqué dans nos ateliers.

1300g

Diam. = 260 mm
H = 35 mm



12



2 à 3h



4 uvc / carton
56 cartons / palette

PRÉ
DÉCOUPÉ
*Service
facilité*



Tendance
PÂTISSERIE
américaine

FORÊT NOIRE

Mousse chantilly à base de crème origine France, alternée avec une génoise cacao et une compotée de cerise.

1190g

Diam. = 240 mm
H = 60 mm



12



3 à 4 h



6 uvc / carton
42 cartons / palette



Le dessert italien préféré des français

TIRAMISU



Mousse au mascarpone et au marsala, biscuits au café imbibés de sirop au café, cacao en poudre

1100g

L x l x H =
231 x 154 x 60 mm



12 à 14



4 h



6 uvc / carton
72 cartons / palette

ENTREMETS

EN CONTENANT

TIRAMISU AUX FRAISES



Mousse au mascarpone, biscuits aux œufs imbibés de sirop à la fraise, fraises en cube et préparation à la fraise.

1105g

L x l x H =
231 x 154 x 60 mm



12 à 14



7 à 8 h



6 uvc / carton
72 cartons / palette

ENTREMETS

LES INDIVIDUELS

*Simplifier la gestion
du coût portion*



FORÊT NOIRE

Génoises au cacao imbibées de sirop au kirsch, mousse façon chantilly, préparation à la cerise, copeaux de chocolat noir.



60g L x l x H = 57 x 62 x 30 mm



4 h



30 uvc / cartons
224 cartons / palette



CROUSTILLANT CHOCOLAT

Mousse au chocolat noir, croustillant à la noisette, génoise au cacao imbibée de sirop, décor au chocolat.



70g L x l x H = 60 x 57 x 30 mm



4 h



30 uvc / cartons
232 cartons / palette



FRAISIER

Mousse à la vanille avec inclusions de fraises sucrées, génoises aux amandes imbibées de sirop à la fraise, préparation et nappage à la fraise.

110g

L x l x H = 57 x 60 x 40 mm



10 h



30 uvc / cartons
176 cartons / palette



SABLÉ PÊCHE ABRICOT

Disque de sablé breton, mousse yaourt, compotée pêche abricot et inclusions décor pistaches amandes.

93g

Diam. = 70 mm
H = 40 mm



4 h



16 uvc / cartons
232 cartons / palette



ENTREMETS

LES MINI



Idéal pour une présentation en

✓ CAFÉ GOURMAND
✓ COCKTAIL

ASSORTIMENT DE 90 MINI PÂTISSERIES

30 Macarons framboises | Biscuit aux amandes, mousse vanille, framboises et compotée framboises.

30 Opéras | Biscuit joconde, ganache chocolat noir et mousse au café.

30 Croustillants caramel | Génoise cacao imbibée de sirop au caramel, mousse au caramel et croustillant au chocolat au lait.

À LA PORTION

Macaron framboises	21g	L x l x H = 37,2 x 31,8 x 30 mm
Opéra	26,6g	
Croustillant caramel	22,4g	

ASSORTIMENT 2100g L x l x H = 382 x 291 x 50 mm

 1 uvc / carton
290 cartons / palette

CŒURS COULANTS



NOTRE SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER au service des professionnels

Elaboration maîtrisée

- | | | |
|--|---|--|
| <p>1 <i>Appareils fabriqués dans nos ateliers</i></p> <ul style="list-style-type: none">☛ Biscuits élaborés dans notre biscuiterie☛ Fourrages confectionnés dans notre atelier mix | <p>2 <i>Co-extrusion</i></p> <p>Contraste de textures dans un seul dessert grâce à l'extrusion de 2 appareils distincts :</p> <ul style="list-style-type: none">☛ Appareil pour biscuit afin de créer une « carapace » (moelleuse ou croustillante)☛ Appareil pour fourrage afin d'obtenir le cœur fondant. | <p>3 <i>Cuisson</i></p> <p>Maîtrise de la cuisson finale, du plus fondant au plus croustillant.</p> |
|--|---|--|

**UN CŒUR COULANT
À CHAQUE REMISE EN ŒUVRE**

Solution dessert



SANS
DÉCONGÉLATION
PRÉALABLE

RAPIDITÉ DE MISE EN ŒUVRE



40
SECONDES
au four micro-ondes



20
MINUTES
au four traditionnel



Le traditionnel

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

95 G



Le gourmand

CŒUR COULANT AU CARMEL

95 G

INDIVIDUEL

80g -95g

Diam. = 65 mm / H = 40 mm



18 uvc / carton

228 cartons / palette

MINI

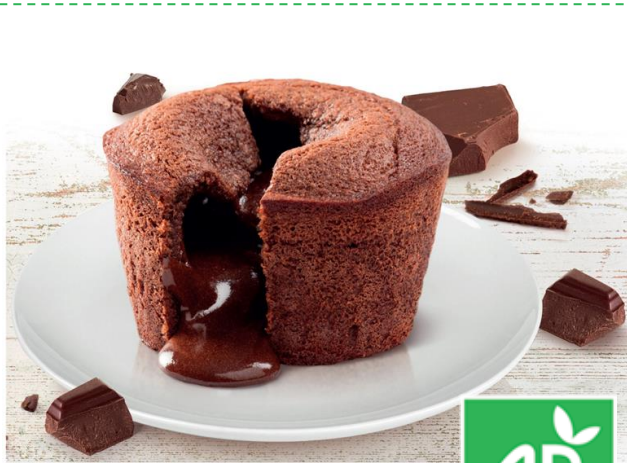
26g

Diam. = 53 mm / H = 30 mm



48 uvc / carton

169 cartons / palette



Le Bio

CŒUR COULANT CHOCOLAT BIO

80 G

Beurre, farine et œufs de poules élevées en plein air
ORIGINE France.



Loi Egalim



Les mini

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT

26 G

**CŒURS COULANTS
& BISCUIT
CROUSTILLANT**

cookie

NOUVEAU



80 G

Diam. = 65 mm / H = 40 mm

18 uvc / carton
228 cartons / palette

**LA GOURMANDISE
TENDANCE & RASSURANTE**

CONTRASTE DES TEXTURES

Croustillance du biscuit cookie
Fondant de la ganache

QUALITE DE LA RECETTE

- ✓ Ganache chocolat et biscuit fabriqués dans nos ateliers
- ✓ Biscuit cookie à base d'œufs de poule élevés en plein air

FONDANT

AU CHOCOLAT



Tendance
FAIT
Maison

Elaboration maîtrisée

1

*Appareil fabriqué dans nos
ateliers*

2

Cuisson pour effet fondant



**INCONTOURNABLE
DE LA CARTE DESSERT**

Top 5 des ventes de
desserts en CHD
(étude CHD EXPERT –
France Snacking décembre
2021 – janvier 2022)

Gâteau au chocolat noir.
À déguster froid ou à réchauffer pour un effet
fondant ou moelleux.

900g

Diam. = 280 mm
H = 26 mm

 10



3 h



6 uvc / carton
60 cartons / palette

Spécial SNACKING



NOTRE SAVOIR-FAIRE PÂTISSIER au service des professionnels

Incontournables des desserts revisités en format Snack !

1 **ULTRA GOURMANDISE EN FORMAT PRATIQUE**

- ✓ GRANDS CLASSIQUES
- ✓ PREMIUM

2



REMISE EN ŒUVRE
RAPIDE

3



FORMAT
INDIVIDUEL

Réponse **SNACKING**

Adapter pour la
VAE

Idéales pour intégration dans vos
FORMULES

Boost sur le ticket moyen

Fidéliser en
**VARIANT les
plaisirs**

PETITS DÉLICES

*Incontournables de la
pâtisserie revisités*

RECETTE INÉDITE

- ✓ Mousses pâtissières et glacées pour une texture aériée et fondante.
- ✓ Multi-couches: alternance de coulis, compotée, mousse et biscuit.
- ✓ Finition gourmande avec des copeaux de chocolat, des choux, des graines, des biscuits ...

SEULEMENT 15 MIN.
DE DÉCONGÉLATION AVANT
CONSUMMATION



Comme une **CHARLOTTE AUX FRAISES**

Compotée gourmande de fraises
Mousse onctueuse à la vanille
Biscuit cuiller ultra moelleux

86g

Diam. = 70mm
H = 65 mm



12 uvc / carton
275 cartons / palette



Comme une **PROFITEROLE**

Mousse vanille onctueuse
Sauce au chocolat intense
Amandes effilées pour le croquant
3 petits choux moelleux

78g

Diam. = 70mm
H = 65 mm



12 uvc / carton
275 cartons / palette

MOUSSE

AU CHOCOLAT



Elaboration maîtrisée

1

*Appareil fabriqué
dans nos ateliers*

2

*Dosage en bac
avec couvercle*



**INCONTOURNABLE
DE LA CARTE DESSERT**

Top 5 des ventes de desserts en CHD
(étude CHD EXPERT – France Snacking
décembre 2021 – janvier 2022)

Mousse généreuse à base de crème origine
France et de chocolat noir.

2000g

L x l x H =
286 x 186 x 110 mm

 25



12 h



2 uvc / carton
120 cartons / palette

SORBETS & CRÈMES GLACÉES



NOTRE SAVOIR-FAIRE GLACIER
au service des professionnels

Bio et origine France

- ✓ Fruits
- ✓ Lait et Crème
- ✓ Œufs



Qualité



- ✓ Sucre de canne
- ✓ Sans colorant
- ✓ Sans conservateur

Format individuel



En pot de 100ml avec
cuillère en bois intégrée



SORBETS



CRÈMES GLACÉES



12 uvc / carton
377 cartons / palette

DESSERTS

GLACÉS



NOTRE SAVOIR-FAIRE GLACIER
au service des professionnels

Elaboration maîtrisée

1

Base

- ✓ Glaces
- ✓ Crèmes glacées
- ✓ Sorbet

Ingrédients

- ✓ BIO
- ✓ Ingrédients sourcés

2

Sophistication

- Association originale, jeux de textures et de saveurs.
- ✓ Inclusions de biscuits fabriqués dans nos ateliers
 - ✓ Morceaux de fruits
 - ✓ Sauces (fruits, caramel,...)
 - ✓ Eclats et craquants

3



INDIVIDUEL



SERVIC
RAPIDE

Service facilité

VARIÉTÉ DES DESSERTS



GESTION COÛT
PORTION SIMPLIFIÉE



Citrons **GIVRÉS**

Sorbet citron dans sa coque en fruit naturelle de citron.

4x67,5g Citron
Diam. = 70-75mm
H = 90mm

 6 uvc / cartons
72 cartons / palette



Oranges **GIVRÉES**

Sorbet orange dans sa coque en fruit naturelle d'orange.

4x67,5g Orange
Diam. = 70-75mm
H = 90mm

 6 uvc / cartons
72 cartons / palette



Noix de coco **GIVRÉES**

Crème glacée noix de coco, avec de la noix de coco râpée dans sa coque en fruit naturelle de noix de coco.

4x82,5g Noix de coco
Diam. = 80-92mm
H = 90mm

 6 uvc / cartons
72 cartons / palette



Rochers **VANILLE**

Crème glacée à la vanille avec un cœur de meringue sèche et recouvert d'un enrobage praliné.

4x67,5g Diam. = 60 mm
H = 55 mm

 6 uvc / cartons
153 cartons / palette



Délices **CHAMPAGNE**

Glace aux œufs "Marc de Champagne" avec inclusions de raisins macérés au Marc de Champagne, présentée dans une champagnette.

4x82,5g Diam. = 62mm
H = 136mm

 6 uvc / cartons
108 cartons / palette



Omelette **NORVÉGIENNE**

Onctueuse crème glacée à la vanille, sur un biscuit génoise imbibé de sirop de rhum et recouverte d'une douce meringue.

860g L x l x H =
285 x 120 x 75 mm

 6 uvc / cartons
48 cartons / palette



CRÉATRICE DE *gourmandises*



PROLAINAT SAS
ROUTE DE MAUVEZIN
32270 AUBIET

PROLAINAT.COM ET SUR   