

ENTRÉE

PANNA COTTA

asperges blanches

Marché pour 5 à 6 personnes

RÉALISATION

Éplucher les asperges. Conserver les pointes pour une autre recette + quelques unes pour la présentation. Cuire les asperges sans têtes dans de l'eau à ébullition salée entre 12 et 20 minutes selon leurs formats ; les égoutter.

Infuser légèrement (peu de temps) la crème et le laurier ; ajouter la gélatine feuille, réserver à température ambiante.

Mixer les tronçons d'asperges avec la crème en core chaude.

Passer au chinois afin de séparer la partie fibreuse.

Couler l'appareil dans les assiettes calottes/creuses (70 à 80 g par personne).

Réserver au froid au moins 2 heures le temps que l'appareil fige.

Dresser à votre convenance*.

INGRÉDIENTS

500 g d'asperges blanches épluchées

150 g de crème liquide 35% MG Heliol

Coullis d'herbes (Persil, Cresson : l'ensemble est blanchi, glacé/refroidi, pressé, mixer et mettre à consistance avec de l'eau. Salé légèrement)

2 à 3 feuilles de laurier

6 à 7 g de gélatines feuilles

2 à 3 pièces de tomates confites par personne/assiette

*Ail des Ours, Asperges Sauvages, Pousses de saison...

Gros Sel marin de Guérande

L'ASTUCE DU *chef*

Le jus de cuisson des asperges filtré, peut être conservé pour la réalisation de soupes ou veloutés (sans « re » salé).

L'ADRESSE DU *chef*

ver di vin

Laurent BROCHARD

2 rue des Trois Maries - 45000 ORLÉANS

02 38 54 47 42 — www.verdivin.com

DESSERT

FAISSELLE EN MOUSSE LÉGÈRE

aux fruits rouges

Marché pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

25 g de lait entier

175 g de crème liquide
30% MG Helior

140 g de faiselle égouttée

35 g de sucre semoule

3,5 g de feuilles de gélatine

Coullis de fruits rouges

RÉALISATION

Fouetter la crème.

Tiédifier le lait et le sucre puis ajouter la gélatine ramollie ; verser sur la gélatine égouttée puis ajouter délicatement la crème montée (fouettée).

Couler/monter l'appareil dans des cercles (diamètre 6 cm, hauteur 4 à 5 cm) délicatement. Les cercles ont été au préalable chemisés d'une feuille de rhodoïd.

Réserver au froid au moins 4 heures le temps que l'appareil prenne.

Retirer les cercles/feuilles au montage dans des assiettes calottes/creuses.

Décorer à votre convenance de fruits rouges et de petites pousses de jardin (menthe ou mini coriandre ou mini basilic), ajouter un cordon de coullis de fruits rouges.

L'ASTUCE DU

chef

Gélatine feuille : au préalable la faire tremper dans de l'eau bien froide, bien l'égoutter avant son utilisation.

L'ADRESSE DU

chef

ver di vin
Laurent BROCHARD
2 rue des Trois Maries - 45000 ORLÉANS
02.38.54.47.42 - www.verdivin.com

Helior

L'ATELIER
PROFESSIONNEL

accompagne les chefs



En association avec



ÉDITO

Quelle satisfaction de connaître l'histoire de la matière première que je travaille dans ma cuisine.

Cela est important, pour nous restaurateurs, d'exploiter des produits de qualité issus de notre terroir et fabriqués par des entreprises aux valeurs fortes. LSDH en est d'ailleurs un bel exemple.

En effet, la dynamique menée par cette entreprise pour valoriser la filière laitière est en parfaite adéquation avec notre volonté de cuisiner avec des produits qui ont du sens, respectueux des Hommes, des animaux et de l'environnement.

Nous partageons une conviction forte : c'est en fédérant tous les acteurs, du producteur au consommateur en passant par les métiers de bouches que nous créons les meilleurs produits.

C'est donc naturellement, que l'association Les Toques du Loiret, se joint à LSDH pour sublimer les crèmes Helior et vous proposer des recettes créées par nos chefs.

Sabine Brochard

Présidente de l'association Les Toques du Loiret
Fondatrice du restaurant « ver di vin »



LE LAIT, UNE PASSION

plus que centenaire

LSDH est l'un des derniers producteurs indépendants de lait en France.

En 1909, des producteurs de lait du Loiret se réunissent pour créer une petite coopérative laitière : « **Les Fermiers de la Beauce** ». C'est le début d'une belle histoire. À cette époque, la pasteurisation était la technique la plus courante exploitée pour conserver le lait.

En 1947, Simone et Roger Vasseneix reprennent la coopérative, l'entreprise devient alors la « **Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel** ».

C'est seulement en 1955, que la Laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel débute la fabrication de lait longue conservation : le **lait UHT**. À ses débuts, il est conditionné en bouteille verre et stérilisé en autoclave.

En 1980, la laiterie s'agrandit et intègre la **Laiterie de Varennes-sur-Fouzon**. C'est à cette même période que l'entreprise produit ses premières crèmes sous la marque Héllor.

L'année 1984 quant à elle, fut marquée par l'instauration des **quotas laitiers**. Une nouvelle qui met en péril la pérennité de l'entreprise et nécessite de faire un choix parmi 3 options : **fermer l'entreprise, partir ailleurs ou se diversifier**. André Vasseneix décide de faire le pari de la troisième voie.

Pour en connaître davantage sur l'ensemble des activités LSDH, nous vous donnons rendez-vous à la fin du carnet.

LSDH EST PRÉCURSEUR DANS :

- L'instauration de **contrats tripartites**.
- La transparence sur la **juste rémunération des éleveurs**. Elle est certifiée par des commissaires aux comptes.
- La mise en place d'outils de suivi du **bien-être animal** et de démarche d'amélioration continue de **réduction des émissions de gaz à effet de serre**.

1947

Reprise de l'entreprise par Simone et Roger Vasseneix.



Création d'une petite laiterie coopérative « Les Fermiers de la Beauce » par des agriculteurs.



2002

Emmanuel Vasseneix prend la direction. À ses côtés : Christel Robineau, sa soeur et Christophe Vasseneix, son frère.

1968

Arrivée d'André Vasseneix.



UNE FILIÈRE LAITIÈRE *en propre*

“ Au quotidien, j'accorde une très grande importance aux agriculteurs. On n'en a jamais perdu un seul. Aujourd'hui, la laiterie travaille avec les arrière-petits-fils de producteurs que mon grand-père a connus. ”

Emmanuel Vasseneix
Président du Groupe LSDH



435
EXPLOITATIONS



1088
PRODUCTEURS



CONSTRUITE DANS LE RESPECT DES HOMMES, DES ANIMAUX ET DE L'ENVIRONNEMENT

Liens forts avec le monde agricole

Les éleveurs sont au cœur de notre politique, chaque Homme doit pouvoir vivre dignement de son travail. LSDH est l'unique acteur à assurer à l'ensemble de ses producteurs une juste rémunération garantie par une certification mensuelle.

L'avenir de la filière laitière ne peut être garanti sans l'engagement des nouvelles générations de producteurs laitiers. C'est pourquoi LSDH a mis en place son dispositif « START BOX » à destination des jeunes agriculteurs. Ce dernier garantit un prix de base, une possibilité d'avance de trésorerie, un droit à produire supplémentaire ainsi qu'une formation sur la filière.

Une filière exemplaire notamment sur le bien-être animal

Avant-coureur dans la prise en compte de la considération animal, LSDH s'engage en allant encore plus loin dans son évaluation. L'entreprise développe des indicateurs spécifiques et exigeants qui complètent la charte des bonnes pratiques d'élevage.

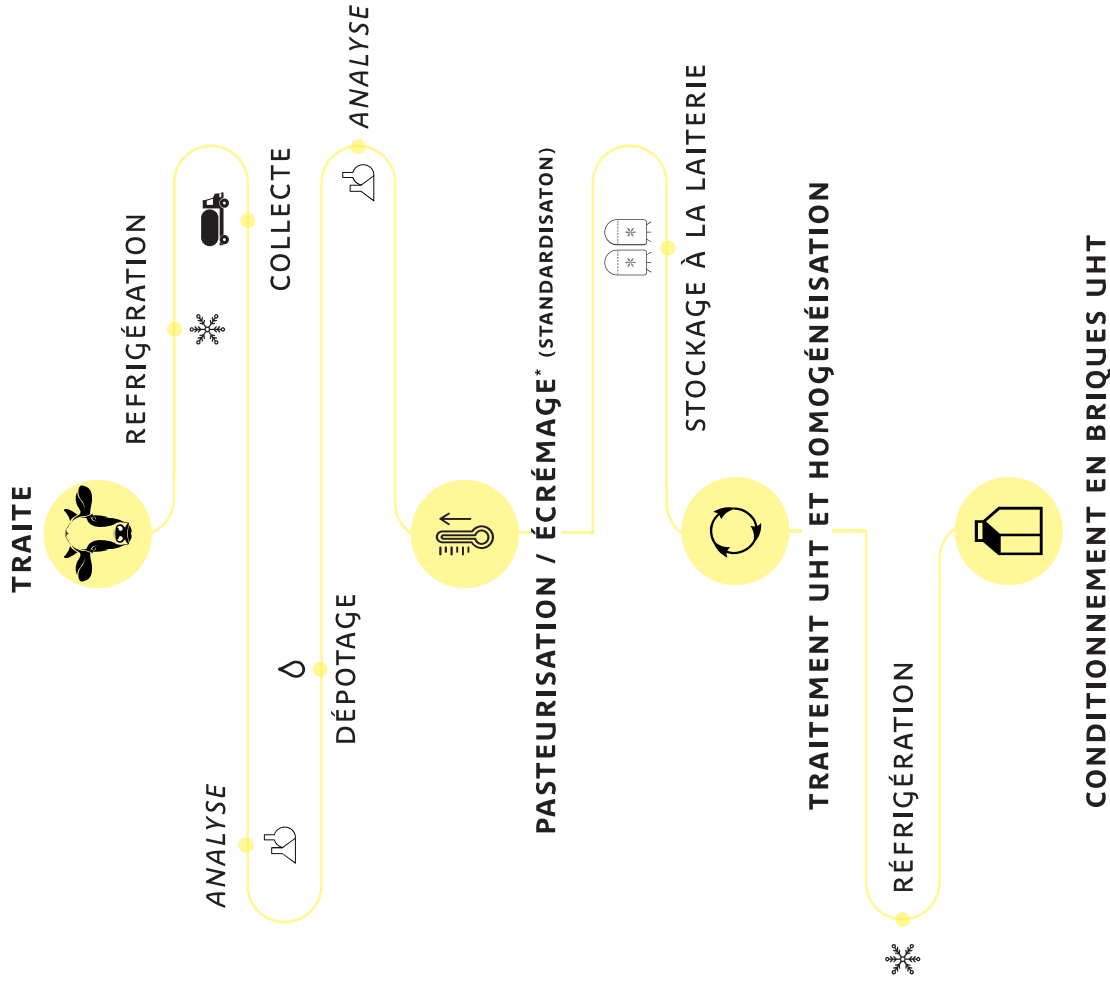
Les exploitations sont suivies dans le cadre d'un processus d'amélioration et évaluées annuellement.

Un engagement vers une transition agro-écologique

Toujours dans un souci de réduction de notre empreinte environnementale, 100% des exploitations d'avenir entrent dans une démarche d'amélioration continue sur la réduction des émissions de gaz à effet de serre. Concrètement, comment cela se passe-t-il ?

Un diagnostic environnemental est réalisé pour évaluer les émissions de gaz à effet de serre sur chaque exploitation. Suite à cela, le producteur bénéficie de l'accompagnement d'un expert pour la mise en place de leviers d'action visant à réduire ses émissions.

LA MATIÈRE *se dévoile*



*PASTEURISATION / ÉCRÉMAGE

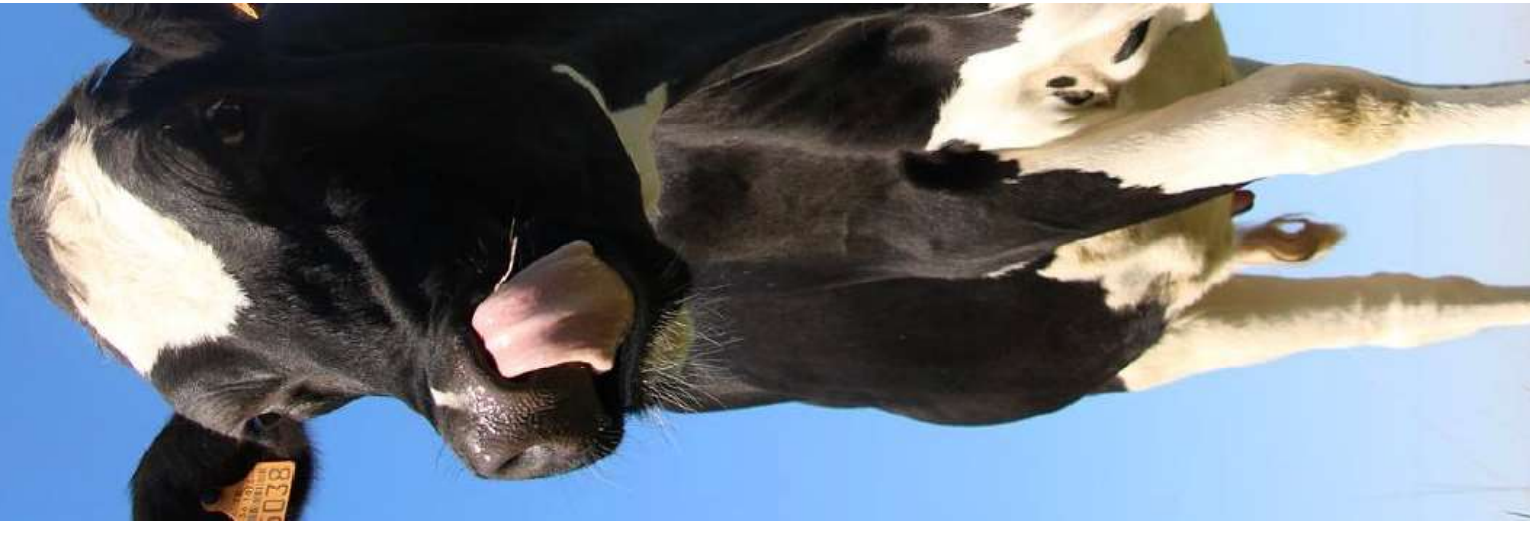
La force centrifuge générée par l'écumeuse dissocie les globules gras, plus légers que le lait. C'est durant cette phase que le taux de matière grasse de la crème est défini.

Une fois l'écémage réalisé, le crème est manipulée dans le plus grand soin. En effet, pour préserver les globules gras et la qualité de la crème, ceux-ci ne doivent pas subir de chocs.

LE

savez-vous ?

10 litres de lait sont nécessaires pour produire 1 kilo de crème.



SUBLIMER VOS CRÉATIONS avec la gamme Helior



Une gamme de crèmes 100% françaises qui s'adapte à tous vos besoins.

CRÈME LÉGÈRE LIQUIDE UHT 18% MG

la crème cuisson et liaison

Caractéristiques techniques :

- Liaison nappante et homogène
- Bonne tenue à chaud (notamment en quiches et gratins)
- Ne tranche pas : très bonne résistance à l'ajout d'acide ou d'alcool, à froid comme à chaud
- Bonne stabilité au déglacage
- Texture lisse et onctueuse
- Réduit rapidement avec un très bon rendement



Étude réalisée par :

Ingrédients : Crème légère (origine France), amidon modifié, stabilisants : farine de graine de caroube, pectine, carraghénanes.

DDM : 150 jours

Format : brique slim 1L

EAN : 3248340058832

Informations nutritionnelles :

VALEURS ÉNERGÉTIQUES	POUR 100 ML
MATIÈRES GRASSES	191 kcal / 790 kJ
dont acides gras saturés	18 g
GLUCIDES	12 g
dont sucres	4,7 g
PROTÉINES	3,9 g
SEL	2,6 g
	0,1 g

Conseils de conservation : Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.

CRÈME ENTIÈRE LIQUIDE UHT 30% MG

la crème idéale pour toutes vos réalisations

Caractéristiques techniques :

- Excellente à travailler en entremet
- Idéale pour une crème fouettée, légère et aérée
- Liaison : sauces nappantes
- Ne tranche pas : très bonne résistance à l'ajout d'acide ou d'alcool, à froid comme à chaud
- Bonne stabilité au déglacage



Étude réalisée par :

Ingrédients : Crème de lait (origine France), stabilisants : carraghénanes.

DDM : 180 jours

Format : brique slim 1L

EAN : 3248340012384

Informations nutritionnelles :

VALEURS ÉNERGÉTIQUES	POUR 100 ML
MATIÈRES GRASSES	293 kcal / 1209 kJ
dont acides gras saturés	30 g
GLUCIDES	21 g
dont sucres	3,4 g
PROTÉINES	3,0 g
SEL	2,4 g
	0,07 g

Conseils de conservation : Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.

CRÈME ENTIÈRE LIQUIDE UHT 35% MG

↳ la crème gastronomique, allée de vos pâtisseries

Caractéristiques techniques :

- Taux de foisonnement supérieur à 2,4
- Excellente tenue en chantilly sans relargage
- Parfait pour la liaison des sauces
- Texture très nappante
- Très bonne tenue des décors au réfrigérateur et après décongélation

Étude réalisée par :



Ingrédients : Crème de lait (origine France), stabilisants : carraghénanes.

DDM : 240 jours

Format : brique slim 1L

EAN : 3248340001500

Informations nutritionnelles :

VALEURS ÉNERGÉTIQUES	POUR 100 ML
MATIÈRES GRASSES	335 kcal / 1382 kJ
dont acides gras saturés	30 g
GLUCIDES	25 g
dont sucres	3,1 g
PROTÉINES	3,1 g
SEL	2,0 g
	0,06 g

Conseils de conservation : Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.

CRÈME ANGLAISE UHT SAVEUR VANILLE

↳ la crème dessert par excellence

La **crème anglaise stérilisée UHT** est **prête à l'emploi**. Avec sa texture très onctueuse, elle est le partenaire idéale pour la préparation de vos îles flottantes, pour le nappage de vos desserts au chocolat ou en accompagnement de salades de fruits, elle s'utilise aussi bien nature qu'aromatisée (fleur d'orange, rhum,...).

Ingrédients : Lait partiellement écrémé, sucre, jaunes d'œufs sucrés, amidon modifié de maïs, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, arôme vanille, colorant : caroténoïdes.

DDM : 150 jours

Format : brique slim 1L

EAN : 3248340020143

Informations nutritionnelles :

VALEURS ÉNERGÉTIQUES	POUR 100 ML
MATIÈRES GRASSES	93 kcal / 391 kJ
dont acides gras saturés	2,1 g
GLUCIDES	1,3 g
dont sucres	15 g
PROTÉINES	13,4 g
SEL	3,4 g
	0,08 g

Conseils de conservation : Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 0°C et +6°C et à consommer dans les 5 jours | Ne pas congeler.



HELIOR, AUX CÔTÉS *des Toques du Loiret*

Notre association regroupe des **chefs aux parcours étonnants**, chacun ayant un savoir-faire particulier et réputé. Détenteurs du titre "Maître Restaurateur" pour un certain nombre, notre **engagement pour une cuisine authentique** est primordial, c'est pourquoi nous sélectionnons avec soin des produits frais de saison, issus pour l'essentiel de producteurs locaux.

L'association les Toques du Loiret a pour mission la valorisation et la promotion du Loiret et de la région Centre Val de Loire, du savoir-faire des professionnels indépendants qui exercent leur activité au sein d'un restaurant ou d'une structure exploitant un restaurant.

L'association entend réunir les métiers de bouche et les producteurs pour construire ensemble un autre rapport à l'agriculture et à l'alimentation.

Découvrez les recettes à base de crème Helior concoctées par les chefs. Nous vous laissons parcourir.

Retrouvez l'association sur www.les-toques-du-loiret.com



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines. Each line set includes a solid top line, a dashed midline, and a solid bottom line.

Helion

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines. Each line set includes a solid top line, a dashed midline, and a solid bottom line.

Helion

LSDH, UN GROUPE *aux savoir-faire multiples*

LSDH a su acquiescer au fil des ans de nombreux savoir-faire qui lui ont permis de se diversifier. C'est aujourd'hui un acteur majeur de l'agroalimentaire en France qui s'organise autour de deux grands pôles d'activité : le **Pôle Liquide** et le **Pôle Végétal**.

Ces pôles répondent à une mission commune : **s'engager dans la transition alimentaire** par :

- la mise en place de filières responsables, en privilégiant le local,
- la recherche et le développement de produits sains et naturels,
- des emballages toujours plus durables et performants.

LE PÔLE LIQUIDE

Le **Pôle Liquide** élabore et conditionne tous types de liquides alimentaires ambiants et réfrigérés à destination de la grande distribution, de la restauration Hors Foyer et en sous-traitance industrielle : produits laitiers, boissons végétales (soja, amande, riz, avoine...), aliments spécifiques (aides culinaires, desserts, produits infantiles, diététiques, hyperprotéinés...), soupes, jus de fruits, smoothies, boissons plates (dont boissons infusées...), boissons gazeuses et fonctionnelles, sirops, concentrés pour soda.

NOTRE OFFRE *professionnelle Helior*

GAMME LAITIÈRE 1L



GAMME JUS AMBIANTS 1L



GAMME JUS AMBIANTS 20CL



GAMME BOISSONS VÉGÉTALES 1L



JUS FRAIS 1L

LE PÔLE VÉGÉTAL

Le **Pôle Végétal** a pour mission de permettre à chacun de mieux manger grâce à des fruits et légumes frais, disponibles partout, issus du travail de producteurs engagés. LSDH dispose d'une large gamme de solutions végétales saines qui permet aux consommateurs de mettre la salade et les légumes au cœur de leur alimentation quotidienne.

NOS MARQUES



NOS MARQUES PARTENAIRES



NOTRE OFFRE *professionnelle végétale*

NOS LÉGUMES

Légumes de pleine saison disponibles toute l'année | Mono légumes et mélanges pour poêlée.



DISPONIBLES

45 VARIÉTÉS

NOS SALADES

Mono salades et Salades mélangées | 23 références origine France en saison | 8 références origine France toute l'année | Mâche et Jeunes Pousses disponibles en HVE | Sachet de 60g à 500g.



NOS HERBES

7 références d'herbes prêtes à l'emploi.



NOS CRUDITÉS

Avec et sans sauce | Emballages plastique et carton



NOS SALADES REPAS

Salades Snacking avec et sans féculents | 95% de Nutriscore A ou B | Emballages plastique et bols carton



NOS FRUITS

Savoir-faire reconnu avec notre atelier de Bezons | Sélection des matières premières et précision de la découpe | Emballages plastique 100% RPET et pots carton





LSDH

CONTACT

commercial

David BOSSARD
02.38.46.30.00
commercial@lsdh.fr