

# Ruth's<sup>®</sup>

*American Style Recipe*



# American Recipe



**Ruth Wakefield est l'inventeur  
du biscuit au chocolat en 1930.**

Manquant de poudre de cacao pour sa recette, elle a haché une barre de chocolat et l'a incorporée dans la pâte à cuire. C'est ainsi qu'elle a créé un produit innovant, jamais commercialisé le biscuit au chocolat le plus vendu au monde, qu'elle a ensuite vendue pour le prix insignifiant d'un dollar.

*If it is Ruth's, it is Good!*



## PÂTE

## COOKIES

PUCKS

CUITS

CLASSIC  
& COBRANDING  
COOKIES

## MUFFINS

AMERICAN  
MUFFINS

MUFFINS

MUFFINS  
& DELICAKES

TÛLIPES

BIG TÛLIPES

MINI TÛLIPES



## PÂTE

### SCOOP & BAKE

Avec la pâte Scoop & Bake, vous pouvez préparer facilement et rapidement des cookies et des muffins fraîchement cuits tous les jours.

De plus, vous pouvez l'utiliser de façon créative pour créer des desserts originaux à base de biscuits.



**Simple**  
Pâte portionnable prête à cuire



**Pratique**  
L'ingrédient idéal pour des desserts exceptionnels



**Contenant**  
Bac de 2 kg



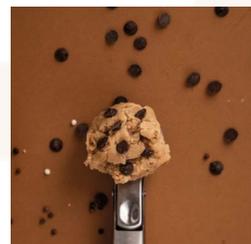
**Durée de conversion**  
9 mois au congélateur /  
8 jours au réfrigérateur



**Qualité supérieure**  
Au beurre avec de vrais morceaux de chocolat belge



DIVISER



AJOUTER LES GARNITURES



CUIRE

## PÂTE SCOOP & BAKE

60888  
**SCOOPS**  
**COOKIE VANILLE**

4 u / 2 Kg / 12x8  
Déc. 12 h / Four 9-11"



60899  
**SCOOPS**  
**COOKIE CHOCOLAT**

4 u / 2 Kg / 12x8  
Déc. 12 h / Four 9-11"





## COOKIES PUCKS

PRÊTS À CUIRE

Grâce à ce nouveau format, la pâte est prédécoupée en forme de cookie.

10 minutes de cuisson suffisent pour savourer d'authentiques cookies tout juste cuits. C'est facile, rapide et rentable pour votre entreprise.



**Simple**  
Pâte prête à cuire



**Texture**  
Savoureuse et moelleuse à l'intérieur, légèrement croustillante à l'extérieur



**Carton**  
90 unités



**Durée de conversion**  
18 mois au congélateur



DÉCONGELER



CUIRE



SERVIR

## COOKIES PUCKS



60257  
**COOKIE PUCK  
CHOCOLAT BLANC  
ET FRAMBOISE**  
90 u / 80 g / 13x13  
9-11" / 150-155°C  
ø 6,5 cm



60256  
**COOKIE PUCK  
DOUBLE CHOC**  
90 u / 80 g / 13x13  
9-11" / 150-155°C  
ø 6,5 cm



60258  
**COOKIE PUCK  
CARAMEL SALÉ**  
90 u / 80 g / 13x13  
9-11" / 150-155°C  
ø 6,5 cm



60254  
**COOKIE PUCK  
TRIPLE CHOC**  
90 u / 80 g / 13x13  
9-11" / 150-155°C  
ø 6,5 cm



## COOKIES DÉJÀ CUIITS

### DÉCONGELER ET SERVIR

Impossible de faire plus simple !  
Laissez décongeler 30 minutes et savourez  
de délicieux biscuits. Ces biscuits sont réalisés  
à partir d'ingrédients de haute qualité:  
du chocolat belge en morceaux, de raisins secs  
juteux ou des flocons d'avoine géants.



**Boîtes**  
34 unités/boîte



**Prêt**  
à décongeler  
et servir



**Texture**  
intéressant  
et excellent



**Ingrédients**  
haute teneur  
en morceaux  
de chocolat belge



**Polyvalent**  
autres utilisations  
que des desserts



**Durée de conservation**  
18 mois au congélateur  
& 2 jours à température  
ambiante



DÉCONGELER



SERVIR

## COOKIES PRÊTS À L'EMPLOI



60251  
**COOKIE  
TRIPLE CHOC**  
34 u / 76 g / 13x13  
Déc. 30' / 10,5 cm



60252  
**COOKIE  
DEUX CHOCOLATS**  
34 u / 76 g / 13x13  
Déc. 30' / 10,5 cm



60253  
**COOKIE  
CHOC BLANC  
ET FRAMBOISE**  
34 u / 76 g / 13x13  
Déc. 30' / 10,5 cm



63590  
**COOKIE  
SABLÉ NOIR**  
24 u / 75 g / 8x14  
Déc. 30' / 10 cm





## MUFFINS

### DÉCONGELER ET SERVIR

Le moyen le plus rapide et le plus simple de proposer d'authentiques muffins américains à vos clients. Nos muffins prêts à servir conservent toutes leurs qualités et sont parfaits pour les entreprises où le temps et les ressources doivent être gérés avec précision. Vous pouvez également leur donner une touche personnelle en y ajoutant des fondants, des glaçages et toutes sortes de décorations.

Nous proposons différents types de muffins, aux saveurs, formes et tailles variées pour s'adapter à tous les types d'entreprises.



**Simple**  
Décongeler et servir



**Qualité supérieure**  
Sélection des meilleurs ingrédients



**Variété**  
Large assortiment disponible



**Pratique**  
Idéal pour la vente au détail, la restauration et l'événementiel



**Durée de conversion**  
15 mois au congélateur /  
2 jours au à température ambiante

## MUFFINS AMÉRICAINS



60662  
**MUFFIN  
TRIPLE CHOC**  
FARCI  
30 u / 120 g / 8x10  
Déc. 30-60' / **8,7 cm**



60663  
**MUFFIN  
CRUMBLE MYRTILLES**  
FARCI  
30 u / 120 g / 8x10  
Déc. 30-60' / **8,7 cm**



60666  
**MUFFIN  
AU CITRON**  
FARCI  
30 u / 120 g / 8x10  
Déc. 30-60' / **8,7 cm**



60668  
**MUFFIN  
CARMEL SALÉ**  
FARCI  
30 u / 120 g / 8x10  
Déc. 30-60' / **8,7 cm**



60777  
**MUFFIN  
VEGAN AU CHOC**  
FARCI  
32 u / 100 g / 8x10  
Déc. 30-60' / **6,8 cm**



60776  
**MUFFIN  
VEGAN CITRON**  
FARCI  
32 u / 100 g / 8x10  
Déc. 30-60' / **6,8 cm**

Vegan

## MUFFINS ET DELICAKES TRADITIONNELS



21430  
**MUFFIN YAOURT  
ET CRANBERRIES**  
24 u / 82 g / 8x14  
Déc. 30-45' / **8 cm**



21560  
**MUFFIN  
PÉPITES CHOCO**  
24 u / 82 g / 8x14  
Déc. 30-45' / **8 cm**



21570  
**MUFFIN  
DOUBLE CHOCO**  
24 u / 82 g / 8x14  
Déc. 30-45' / **8 cm**



24130  
**MUFFIN  
BICOLORE**  
24 u / 85 g / 8x14  
Déc. 40-45' / **8 cm**



65100  
**MUFFIN  
TÛLIPE CITRONÉE**  
24 u / 90 g / 8x14  
Déc. 20-30' / **8 cm**



64100  
**MADELEINES  
CLASSIQUE**  
35 u / 55 g / 8x14  
Déc. 20-30' / **6,8 cm**



64430  
**DELICAKE  
AUX POMMES**  
24 u / 110 g / 8x14  
Déc. 30-45' / **8,5 cm**



21500  
**MINI MUFFIN  
POMME-CRÈME**  
2,2 kg / 28 g / 8x17  
Déc. 25-30' / **5 cm**



21490  
**MINI MUFFIN  
DOUBLE CHOCO-FRAISE**  
2,2 kg / 28 g / 8x17  
Déc. 25-30' / **5 cm**

## MUFFINS ARTISANAUX

À L'HUILE D'OLIVE / SANS COLORANTS / NI ARÔMES ARTIFICIELS / SANS CONSERVATEURS



67250  
**MADELEINE  
ARTISANALE CACAO**  
15 u / 115 g / 8x16  
Déc. 45' / **7,5 cm**



64985  
**MADELEINE  
ARTISANALE CLASSIQUE**  
15 u / 100 g / 8x16  
Déc. 45' / **8 cm**



67295  
**MADELEINE ARTISANALE  
YAOUR/MYRSTITLES**  
15 u / 110 g / 8x16  
Déc. 45' / **7,5 cm**



66680  
**MADELEINE  
MYRSTITLE**  
15 u / 100 g / 8x16  
Déc. 45' / **8 cm**



## TÛLIPES



62840  
**TÛLIPE  
RED VELVET**  
20 u / 110 g / 8x17  
Déc. 35-45' / **7 cm**



60930  
**TÛLIPE  
CACAO EXTREM**  
20 u / 110 g / 8x17  
Déc. 35-45' / **7 cm**



62150  
**TÛLIPE  
CHEESECAKE**  
20 u / 110 g / 8x17  
Déc. 30-45' / **7 cm**



61980  
**TÛLIPE  
CARAMEL PÉCAN**  
20 u / 110 g / 8x17  
Déc. 30-45' / **7 cm**



60770  
**TÛLIPE YAOURT  
& CRANBERRY**  
20 u / 110 g / 8x17  
Déc. 45' / **7,5 cm**



60172  
**TÛLIPE  
NOCILLA**  
20 u / 100 g / 8x17  
Déc. 30-45' / **7 cm**

## BIG TÛLIPES

61510  
**BIG  
TÛLIPE BLANC**  
12 u / 140 g / 8x17  
Déc. 30-60' / **8 cm**



61500  
**BIG  
TÛLIPE NOIR**  
12 u / 140 g / 8x17  
Déc. 40-45' / **8 cm**

## MINI TÛLIPES

62320  
**ASSORT.  
MINI TÛLIPES**  
46 u / 35 g / 8x14  
Déc. 20-35' / **5 cm**



60180  
**MINI  
TÛLIPE NOCILLA**  
46 u / 33 g / 8x14  
Déc. 20-30' / **5 cm**

# Putn's®

American Style Recipe

