

Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia

Le même pouvoir sucrant avec 2 fois moins de sucre*



Blog du projet : www.trnd.fr/beghin-say-stevia

Contact : jez@trnd.fr

Bienvenue dans notre projet !

Cher trnder,

Avec 1 499 autres trnders, découvre la gamme Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia pour toutes tes boissons chaudes et tes pâtisseries.

Avec Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia, tu sucres tes boissons chaudes et pâtisseries en utilisant **la moitié de ta dose de sucre habituel !**

Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia, c'est la rencontre d'un bon sucre pour le plaisir et des extraits de plante de Stévia, sans calorie, pour l'équilibre.



Déjà hâte de déguster de savoureuses pâtisseries ?
Découvrons ensemble ton **pack de bienvenue** :

Pour toi, trnder :

- 1 Doypack® poudre Ligne au Sucre blanc & aux extraits de Stévia (500 g)
- 1 boîte morceaux Ligne au Sucre blanc & aux extraits de Stévia (250 g)
- 1 boîte morceaux Ligne au Sucre roux & aux extraits de Stévia (250 g)
- Ce Guide de projet

À partager avec ta famille, tes amis, collègues et connaissances :

- 20 brochures explicatives avec un bon de réduction
- 1 Manuel d'enquête marketing pour recueillir l'opinion de ton entourage



Feuille de route

Parcourons ensemble nos objectifs pour les 4 semaines à venir.
Tu as une question, un doute ? Contacte jez@trnd.fr !

1

Découvrir

Prends le temps de découvrir **la gamme Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia**, les recettes proposées et lance-toi dans la réalisation de tes premières pâtisseries.



Mission n°1

J'ai partagé mes premières impressions en complétant le sondage initial.

2

Faire connaître

- Fais connaître **la gamme Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia de Béghin Say** autour de toi avec les **éléments** que tu as reçus et en faisant déguster tes préparations.
- Fais-nous part de ton aventure grâce à tes **commentaires sur le blog**. Tu peux également transmettre l'opinion de ton entourage grâce aux questionnaires du **Manuel d'enquête marketing**.

3

Partager

Deviens **reporter en ligne**, partage **tes expériences** et **ton ressenti** suite à l'utilisation de ce sucre aux extraits de Stévia sur les plateformes suivantes :

- **La page Facebook de Béghin Say**
- **Les forums et les sites internet dédiés à la cuisine**

Tes publications sont en ligne ? Super ! Pense à **envoyer les liens** depuis ton espace « Mon trnd ».



Mission n°2

J'ai transmis les liens de mes avis en ligne.



Mission n°3

J'ai partagé mon avis grâce au sondage final.

Qu'est-ce que la Stévia ?

Originaire du Mexique et d'Amérique du Sud, la Stévia est une plante feuillue appartenant à la même famille que celle des tournesols. Elle renferme des composés d'origine naturelle appelés glycosides de stéviol. Les feuilles de cette plante sont utilisées depuis des siècles en Amérique du Sud dans les thés et les boissons.

Selon les chercheurs, la concentration en sucre de ces composés d'origine naturelle est si forte qu'ils sont 200 à 300 fois plus sucrés que le sucre ordinaire. Pour cette raison, ils n'ont pas besoin d'être utilisés en grande quantité dans les boissons et dans les aliments.

Les extraits de Stévia sont aujourd'hui consommés dans le monde entier car leur pouvoir sucrant, 100 % d'origine naturelle et sans calorie, en fait l'alternative idéale pour ceux qui veulent garder le plaisir d'un goût sucré en diminuant l'apport calorique.



même
pouvoir
sucrant



La gamme Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia de Béghin Say

Pour t'accompagner dans tous tes moments gourmands, Béghin Say a pensé à tout :

2 formats pour toutes tes envies



En morceaux !

Les morceaux existent au sucre blanc et également au sucre roux pour encore plus de gourmandise grâce à sa couleur ambrée et son goût parfumé.

- Morceaux au sucre blanc 250 g, 96 morceaux.
- Morceaux au sucre roux 250 g, 96 morceaux.

Toute la gourmandise d'un morceau 50 % plus petit qu'un morceau traditionnel pour le même pouvoir sucrant. Idéal dans toutes tes boissons chaudes pour fondre de plaisir.



En poudre !

Retrouve également Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia en poudre pour sucrer tes desserts, tes fromages blancs ou tes coupes de fruits. Il est aussi parfait pour réaliser de délicieuses pâtisseries, crèmes ou entremets. Son emballage Doypack® assure une conservation optimale et te permet de verser ou de saupoudrer précisément grâce à son bouchon verseur.

- Doypack® sucre poudre blanc 500 g.
- Doypack® sucre roux de canne 500 g.



Idées pour en parler autour de toi

La gamme Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia de Béghin Say t'a convaincu ? C'est le moment d'en parler à tes proches et de partager ton expérience sur cette nouveauté, autour d'une « Tea Party* » par exemple !

Le concept de la « Tea Party* » est simple. **Invite tous tes proches** (famille, amis, collègues et connaissances).

Réalise quelques recettes de pâtisseries que tu trouveras dans ce Guide de projet ainsi que sur le site internet de Béghin Say à partir des produits Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia que tu as reçus dans ton pack de bienvenue.

Tu pourras ainsi accueillir tous tes convives autour de boissons chaudes et de pâtisseries gourmandes.

Distribue-leur les brochures explicatives qui leur permettront également d'avoir des bons de réduction pour leurs prochains achats d'un produit de cette gamme.



Tu peux aussi, à l'occasion d'un événement ou de l'anniversaire de l'un de tes collègues, organiser une « Tea Party* » sur ton lieu de travail afin de leur faire découvrir la gamme Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia de Béghin Say.

Tu as d'autres idées pour faire découvrir ces produits autour de toi ?
Dis-nous tout sur : www.trnd.fr/beghin-say-stevia

** Dégustation de boissons chaudes et de gâteaux entre proches.*

Partage ton avis sur la toile

En plus de parler de la gamme Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia de Béghin Say autour de toi, tu peux aider les internautes en créant ton propre contenu en ligne.



Partage ton avis d'expert afin que les internautes à la recherche de légèreté puissent se faire une idée précise de la gamme.

Sur les réseaux sociaux :

Sur Facebook, Twitter, Instagram, publie des photos de tes créations en utilisant le hashtag **#BeghinSay**.

Profites-en pour découvrir les dernières actualités de la marque en visitant ses comptes !



Les forums et sites internet dédiés à la cuisine :

Envie de partager ton expérience, tes recettes ou encore tes astuces ? C'est le moment de le faire sur tes sites de cuisine favoris !

Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia de Béghin Say t'a inspiré et tu as mis au point tes propres créations ? Publie-les sur internet ! trnd et Béghin Say seront ravis de les découvrir.



Pense ensuite à nous envoyer les liens de tes articles via ton espace « Mon trnd » et depuis le blog du projet afin que nous puissions les lire !

Challenge cuisine : 2 recettes à réaliser...

Mousse au citron vert et éclats de chocolat (Recette pour 6 personnes)



© L'atelier des Chefs

Difficulté : 2

Ingrédients

Pour la mousse :

- Citrons verts : 2 pièces
- Feuilles de gélatine de 2 grammes : 2 pièces
- Œufs : 3 pièces
- Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia Beghin Say : 40 grammes
- Crème liquide entière : 25 centilitres
- Sel fin : 1 pincée

Pour le reste de la recette :

- Chocolat noir : 150 grammes

Descriptif :

Pour la mousse

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Séparer les blancs et les jaunes d'œufs.

Zester et presser les citrons verts. Mettre les zestes et le jus dans une petite casserole, porter à ébullition puis stopper la cuisson.

Dans un saladier, disposer les jaunes avec 30 g de Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia et fouetter vigoureusement.

Verser ensuite le jus de citron bien chaud et mélanger, puis remettre le tout dans la casserole.

Cuire à feu doux tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe. Ajouter alors les feuilles de gélatine égouttées puis mélanger.

Monter la crème liquide bien froide au fouet électrique avec 10 g de Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia, puis l'incorporer délicatement à la préparation au citron. Placer au frais.

Monter les blancs en neige avec la pincée de sel, puis les ajouter à l'ensemble. Verser ensuite cette mousse dans des verrines et réserver au frais pendant au moins 2 h.

Lorsque la préparation au citron est bien froide, incorporer délicatement la crème montée. Ajouter ensuite les blancs en neige et mélanger avec précaution. Réserver la préparation au frais pendant 1 h.

Pour la feuille de chocolat et le dressage

Hacher le chocolat noir avec un couteau. En faire fondre les 2/3 au bain-marie, puis ajouter le reste hors du feu et bien mélanger.

Verser le chocolat fondu entre 2 feuilles plastifiées, puis l'étaler à l'aide d'une spatule afin d'obtenir une fine couche.

Disposer ensuite le chocolat sur une plaque et l'entreposer au congélateur jusqu'à utilisation.

Au moment de servir, planter des brisures de feuilles en chocolat dans les mousses.

Truc du chef :

Dégustez cette mousse avec des fruits rôtis ou des petites madeleines moelleuses.

... prépare l'une des 2 avec amour et envoie-nous la photo sur le blog du projet !

Tartelettes sablées, crème à la menthe et framboises (Recette pour 6 personnes)



© L'atelier des Chefs

Difficulté : 3

Ingrédients

Pour la pâte :

- Farine de blé : 250 grammes
- Beurre doux : 140 grammes
- Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia Beghin Say : 40 grammes
- Poudre d'amande : 30 grammes
- Jaunes d'œufs : 3 pièces

Pour la crème :

- Lait 1/2 écrémé : 50 centilitres
- Œufs : 3 pièces
- Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia Beghin Say : 50 grammes
- Farine de blé : 50 grammes
- Crème liquide entière : 20 centilitres
- Menthe fraîche : 3 branches

Pour le dressage :

- Framboises fraîches : 500 grammes

Descriptif :

Pour la pâte

Dans un récipient, mélanger du bout des doigts la farine et le beurre. Lorsqu'une texture de sable est obtenue, ajouter Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia et la poudre d'amande, puis les jaunes d'œufs.

Travailler ensuite la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène, puis la disposer sur un film alimentaire et l'aplatir avec la main. La recouvrir de film et la réserver au réfrigérateur pendant 1 h minimum.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Sortir la pâte.

Fariner légèrement le plan de travail, puis étaler la pâte et la découper en 6 cercles de 12 cm de diamètre. Disposer la pâte dans les moules à tartelette et la faire adhérer aux parois puis les remettre au frais pendant 15 min.

Disposer des feuilles de papier sulfurisé et des billes en céramique (ou des légumes secs) sur la pâte, et enfourner les fonds de tarte pendant 15 à 20 min. Enlever le papier et les billes de cuisson et laisser refroidir.

Pour la crème

Mettre le lait à bouillir.

Blanchir les œufs avec Ligne au Sucre et aux extraits de Stévia pendant 2 min, puis ajouter la farine. Verser le lait bouillant dessus, puis remettre à cuire pendant 3 min dès reprise de l'ébullition. Verser ensuite la crème pâtissière sur une plaque garnie de film alimentaire et filmer de nouveau au contact. Faire refroidir rapidement.

Effeuilier et ciseler la menthe.

Dans un robot avec un fouet, monter la crème liquide en crème fouettée, puis la réserver au réfrigérateur.

Mélanger la crème pâtissière au fouet pour la détendre. Ajouter la menthe, puis incorporer délicatement la crème fouettée. Réserver ensuite le tout dans une poche à pâtisserie.

Pour le dressage

Garnir les fonds des tartelettes de crème à la menthe et décorer de framboises. Servir bien frais.

Truc du chef :

Plutôt que d'ajouter la menthe ciselée dans la crème, vous pouvez la faire infuser dans le lait bouillant avant de le verser sur les œufs blanchis.

Les trnders l'ont dit !

Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia a remporté un franc succès lors du projet réalisé l'année dernière. C'est le moment de revenir sur cette aventure savoureuse qui a conquis plus d'un gourmand. ;-)

trnder janinel

Le sucre Béghin Say à la Stévia trône en bonne place dans la cuisine et a fait de nombreux adeptes. Une vraie réussite.



trnder nadiathalie

Mes gâteaux sont tout aussi bons avec le sucre blanc ou roux Stévia, j'adopte cette gamme de produits, ma famille et mes amis aussi !!!!! Il est également parfait dans le café.



trnder Alpinia

Mes amis ont été enchantés par ce produit. Ils l'ont tous acheté et vont l'adopter pour une meilleure gestion de leur apport en sucre.



trnder christelle040181

Grand succès pour cette gamme de sucre ! Mon entourage est bluffé par le goût qui ne change pas dans les gâteaux maison !



Informations sur les produits

Ligne au Sucre & aux extraits de Stévia : le même pouvoir sucrant avec 2 fois moins de sucre*

C'est l'alliance du sucre et des extraits de Stévia**.

Disponible en format morceaux et poudre.

Disponible en hypermarchés et supermarchés.

Prix indicatifs*** :

- 2,10 € la boîte morceaux Ligne au Sucre blanc & aux extraits de Stévia (250 g)
- 2,10 € la boîte morceaux Ligne au Sucre roux & aux extraits de Stévia (250 g)
- 4,00 € le Doypack® poudre Ligne au Sucre blanc & aux extraits de Stévia (500 g)
- 4,00 € le Doypack® poudre Ligne au Sucre roux & aux extraits de Stévia (500 g)



* Qu'un sucre traditionnel.

** Glycosides de stéviol.

*** Prix de vente conseillé, le distributeur étant libre de fixer ses prix.



trnd

Blog du projet : www.trnd.fr/beghin-say-stevia | Contact : jez@trnd.fr

© 2017 trnd – 4 Cité Paradis – 75010 Paris

