



HONORÉ

LE MAG

Octobre - Novembre 2017
10€

Pour les convertis à la Boulangerie et Pâtisserie Premium

N° 18

DOSSIER SPÉCIAL BÛCHES & DESSERTS DE FÊTES
ENQUÊTE BOULANGERIE MODERNE

MANUFACTURE CLUIZEL

LES RONDINES, BANDERILLAS TACHETÉES ET PRALINÉ 2,5 KG

La Manufacture Cluizel fera découvrir aux visiteurs du Serbotel ses dernières innovations, parmi lesquelles deux nouvelles coupelles Rondines, en chocolat noir ou ivoire, viennent enrichir la gamme Façonnables®. Leur jolie forme ronde et particulièrement basse permet de les utiliser facilement en guise de « fond de tarte ». Puis, les Banderillas Tachetées, qui se distinguent par leur graphisme, à la fois moderne, original et très chocolaté. Inspirées de l'univers de la savane, elles seront parfaites pour apporter à vos créations la touche tendance qui les distinguera. Enfin, Cluizel propose désormais ses Pralinés en seau de 2,5 kg.

GRAND PALAIS NIVEAU 2 - STANDS 612


ALIMAT TREMBLAY

DRESSEUSES/POCHEUSES, DOSEUSES, GARNISSEUSES...

Projet de renouvellement ou de mise en place, chaque professionnel pourra venir découvrir la gamme de matériels Alimat Tremblay, qui évolue régulièrement. On y trouve des Dresseuses/Pocheuses, Fonçuses, Doseuses, Diviseuses bouleuses pour petits pains, brioches, buns de 18 à 250 g, Garnisseuses pâtes à choux ou encore Tempéreuse chocolat avec cuve 5, 9 ou 13 kg et une gamme de tempéreuse/enrobeuses de 24 ou 50 kg.

HALL XXL - STAND 829


HENGEL

OFFRE COMPLÈTE D'ÉQUIPEMENTS

Concepteur et fabricant français d'équipements de surgélation, refroidissement rapide, conservation et fermentation contrôlée pour les métiers de bouche. En fonction de l'activité et du volume de production, chaque professionnel trouvera une solution frigorifique adaptée que ce soit pour la surgélation, le refroidissement rapide, la conservation ou encore la fermentation, pousse lente et blocage.

HALL XXL - STAND 818


VANDEMOORTELE BAKERY FRANCE


NOUVEAUTÉS EN PAIN, VIENNOISERIE ET PÂTISSERIE AMÉRICAINE

Vandemoortele Bakery Products France, proposera de découvrir la gamme de pains "Good Soft" qui se compose d'un pain burger 80 g et d'une Déjeunette 140 g. Le spécialiste présentera aussi les "Fun Doony's", une offre de donut moelleux et savoureux à base de véritable chocolat belge avec 3 décors disponibles :

Love, traits ou pointillés. Les Funs Doony's bénéficient d'un look artisanal qui se distingue véritablement des décors habituels. Enfin, pour l'Epiphanie 2018, Vandemoortele proposera aux artisans boulangers sous la marque Reflets de Gelfin'Or, une nouvelle galette des rois, offrant gourmandise et générosité. Son feuilletage pur beurre apportera une agréable croustillance en bouche.

HALL XXL - STAND 834



HENGEL

ÉQUIPEMENTS DE SURGÉLATION, CONSERVATION ET FERMENTATION

Hengel, constructeur français d'équipement de surgélation, conservation et fermentation pour la boulangerie pâtisserie, propose — outre ses gammes standards — des équipements sur-mesure dédiés aussi bien aux centres de fabrication multi-boutiques, à la GMS qu'aux industriels. En fermentation, Hengel propose une gamme renforcée conçue pour répondre aux besoins spécifiques des grosses productions tant en termes d'ergonomie, de robustesse, d'économies d'énergie, que de simplification de la maintenance. La technique de « la pousse lente / pointage en bacs » gagnant de plus en plus les laboratoires de boulangerie, Hengel propose aussi des chambres froides positives prévues pour accueillir des échelles à bacs (gamme CFPB). Parce qu'il est souvent nécessaire de refroidir ou surgeler ses produits fabriqués en grande série (viennoiseries, pâtisseries, snacking...), vous trouverez aussi chez Hengel, des équipements dédiés : cellules (Gamme GS) et tunnels (Gamme ZS) de refroidissement rapide / surgélation pour chariots 400x600 ou 600x800mm.

www.hengel.com


PANEM INTERNATIONAL


CELLULES DE SURGÉLATION ET REFROIDISSEMENT

Panem International propose des cellules de surgélation et de refroidissement rapide grande capacité (photo de gauche). Elles possèdent un dégivrage électrique et une ventilation continue, une récupération des eaux de dégivrage par bac et écoulement latéral (option tunnel). Par ailleurs, Panem possède des cellules de fermentation contrôlée en version standard (gainage d'air uniquement au niveau des évaporateurs) et en version luxe avec gainage d'air sur toute la longueur de la cellule, intérieur Inox et extérieur en tôle prélaquée ou encore Hygrostat électronique. Les options possibles : hublot de porte, portes double battant, portes tunnel et extérieur inox.

www.panem.fr


SOREMA

MACHINES À GLACE ZIEGRA

Sorema représente en France la gamme de machines à glace allemandes ZIEGRA conçues idéalement pour des applications de pétrissage en boulangerie. Chaque machine à glace est pourvue en standard d'une évacuation d'eau automatique du réservoir lors des arrêts de la machine, évitant des zones de stagnation d'eau. En option, la machine est proposée avec une procédure de nettoyage et désinfection par injection de produits désinfectants, suivi de rinçage. La gamme se décline en modèles pouvant produire de 300 à 10 000 kg/jour.

www.sorema.com

