



HONORÉ

Pour les convertis à la Boulangerie et Pâtisserie Premium

LE MAG
Décembre 2017 - Janvier 2018
10€



DOSSIER SPÉCIAL INNOVATIONS BVP N°2
FOCUS SUR LA CIBM 2017

MOULINS VIRON

LA FARINE DE CHÂTAIGNE

Les Moulins Viron ont sélectionné ce qu'il y a de meilleur pour leurs clients, à savoir une farine de châtaigne fabriquée depuis des générations par une entreprise familiale italienne située dans le Piémont. Pour obtenir cette farine remarquable, les châtaignes sont séchées lentement au feu de bois. Ce procédé traditionnel donne aux fruits des notes subtiles de torréfaction qui étoffent la palette aromatique du produit final. Très originale, la farine de châtaigne est dépourvue de gluten, pauvre en matières grasses et gorgée de vitamines et de nutriments essentiels. Elle révèle des saveurs typées, délicatement sucrées et boisées, qui apportent leur singularité à de nombreuses préparations de pains spéciaux, biscuits, brioches... Beurre, sucre, miel, épices, fruits... les boulangers conseils des Moulins Viron ont ajouté des ingrédients à cette farine pour proposer des recettes différenciantes.



VALRHONA

"INSPIRATION" FRAISE ET PASSION

Présentée l'année passée, "Inspiration" est la première gamme de couverture de fruits avec un goût et une couleur 100 % naturels de Valrhona. Une gamme qui propose désormais trois saveurs gourmandes et colorées : Inspiration Amande, le premier né, et désormais Inspiration Fraîse qui livre un goût intense et gourmand de fraise confiturée et Inspiration Passion qui propose le goût acidulé de la passion. Une gamme disponible en sac fèves de 3 kg, qui peut être utilisée en moulages, confiseries, ou pour des pâtisseries.



SASA DEMARLE

NOUVEAUX SUPPORTS MÉCANISÉS POUR L'INDUSTRIE

La baguette tradition —produit à forte valeur ajoutée— cuite sur un four de ligne automatisée ? C'est possible avec les nouveaux supports mécanisés proposés par Sasa. La qualité visuelle et gustative de la baguette tradition est intacte. Les résultats sur la grigne, la couleur et l'épaisseur de la croûte, sont parfaits. Selon les préférences de l'utilisateur, la baguette peut être farinée pour accentuer la finition tradition. Les supports sont entièrement personnalisables pour les adapter aux lignes de production et aux recettes de façon à obtenir un produit à l'aspect et au goût artisanaux. De nouveaux revêtements viennent élargir l'offre de Sasa avec désormais huit références couvrant tous les besoins. Des solutions de revêtement uniques, développées spécialement pour l'industrie boulangère à partir de ses propres conceptions de silicone et des formulations originales de PTFE et PFA, revêtements regroupés dans la gamme iNFiNiUM®.



HENGEL

CONSERVATEURS A CHOCOLAT

L'équipe de Recherche et Développement d'Hengel a travaillé à l'élaboration d'une nouvelle gamme de conservateurs positifs spécialement dédiés à la conservation du chocolat. Les chocolatiers et les pâtisseries ont le choix entre 2 versions en fonction de leurs habitudes : celle avec une grande porte ou celle avec 2 portillons. Ces 2 versions sont disponibles pour des grilles/plaques 400 x 600 mm ou 600 x 800 mm. Associant qualité, robustesse et précision, les armoires de conservation de chocolats, sont conçues pour assurer un confort maximal à l'utilisateur. Les glissières en inox sont réglables tous les 15 mm pour adapter la hauteur des plaques en fonction de la hauteur des boîtes de chocolat. La sonde d'hygrométrie est électronique pour offrir une gestion précise de l'humidité. Les armoires sont pilotées par une interface de commande ultra simple d'utilisation dotée d'un afficheur complet qui indique en permanence la température, l'hygrométrie et l'état en cours.

