

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



REPORTAGE P.28 à 29

ACIDE,
JONATHAN BLOT

RECETTES P.35 à 63

SPÉCIAL
CHOCOLAT

DOSSIER P.64 à 86

CHOCOLAT
& CHOCOLATS

PÂTISSIER CHOCOLATIER TRAITEUR

Problème de **main d'œuvre** ? Problème d'**irrégularité** ?
Vous recherchez la **précision**, le **gain de temps**,
un **retour sur investissement rapide** ?
CONSULTEZ UN SPÉCIALISTE !



NOUVEAU Mini doseuse ELF multi-produits ou produit, injection.

NOUVEAU ALIMAT MISE PLUS COUPE-FIL le plus petit de marché pâtes molles / pâtes dures / cookies, sablés...

NOUVEAU ONE-SHOT compacte et facile d'utilisation pour dynamiser vos productions chocolats. Écran tactile couleur très intuitif et facile d'accès par le chocolatier.

Et également
- d'autres doseuses-producteurs
- machines à tablettes / tartes / quiches
- garnissages pâte à choux
- machines à saupoudrer
- rouleaux à biscuits
- auto-coupeurs
- embouteilles à plâtrage

ALimat TREmblay

80 rue Henri Farman 93207 TREMBLAY EN FRANCE
Tél. (33) 01 41 51 17 17 Fax (33) 01 41 51 17 10
e-mail : info@alimat-tremblay.fr
www.alimat-tremblay.fr

Hydroprocess

La découpe par jet d'eau est une technologie aussi adaptée pour les chocolatiers. La qualité et la finesse de découpe de **ChefCut** permettent à tous les artisans des métiers de bouche de découper aussi bien le chocolat, les ganaches, pralinés, caramels, pastillages, gâteaux que les pâtisseries fraîches ou surgelées, les produits traiteurs, les plats cuisinés ou bien encore les pâtes-de-fruits, la pâte d'amande, le nougat et même la nougatine dure.

Disposant d'une bibliothèque contenant plus d'une cinquantaine de motifs paramétrables prédéfinis, ChefCut peut aussi découper n'importe quel contour à partir d'une photographie ou d'une image scannée, avec un niveau de détails tout à fait impressionnant. Robuste et compacte, ChefCut est aussi très facile à utiliser grâce à son interface opérateur extrêmement conviviale. Conçue selon les dernières règles de conception hygiénique, ChefCut se distingue également par sa très grande facilité de nettoyage, opération qui ne prend que quelques minutes par jour. À ce jour, Hydroprocess a déjà équipé plus d'une cinquantaine de laboratoires en France et à l'étranger.

Tél. : 0(033) 85 99 12 40 - Fax : 0(033) 85 99 12 41
E-mail : contact@hydroprocess.fr
Site Internet : www.hydroprocess.fr



SPIRAL FRANCE, une gamme complète pour les artisans

Doseuse PVS 4101 Pro

Enrobeuse FRICHO 30 30 kg

Postocuseur FRICREMA PM 25

Dresseuse DROP IT

NOUVEAU

SPIRAL FRANCE
L'Équipement Alimentaire
Tél. 02 47 73 13 09

SPIRAL FRANCE - Z.A. LES PETITS PARTENAIS
F 37250 VEICHIÉ - Fax : (33) 02 47 34 03 77
www.spiral-france.com

AGENT EXCLUSIF
BAKON

Hengel

Hengel a développé des **conservateurs positifs spécialement dédiés à la conservation de chocolats**. Pour éviter que le chocolat ne s'altère et blanchisse, la conservation se fait généralement entre 14°C et 16°C et un système d'humidité relative permet de maintenir une hygrométrie entre 50 et 65%.

La programmation est assurée simplement et intuitivement par l'interface de commande « Bi-Tronic 2 » qui affiche en permanence le cycle en cours et la température interne.

De construction robuste, les conservateurs à chocolats Hengel ont une finition intérieure en inox et sont, en standard, équipés de profils en aluminium anodisé, de pieds en inox réglables, d'un compresseur avec anticourt cycle, de chambres et poignées réglables en métal chromé, d'échelles et glissières en inox réglables, d'un système d'arrêt de la ventilation automatique à l'ouverture des portillons.

Pour répondre aux différents volumes de production, Hengel propose des modèles de 2 à 8 portillons en 2 profondeurs : 1 ou 2 plaques 400 x 500 mm par niveau. Par ailleurs, diverses options sont également proposées pour répondre aux besoins de tous : inox extérieur, glissières plus larges, glissières supplémentaires, groupe frigorifique silencieux / mixte / à condensation à eau...

Tél. : +33 (0)4 77 23 99 51 - Fax : +33(0)4 77 23 40 09 - Site : www.hengel.com

Silikomart®

Silikomart Professional a développé la ligne **Easy choc**, complètement dédiée au chocolat. La ligne présente des moules en silicone alimentaire 100% made in Italy avec différentes formes (des plus originales aux plus classiques), tout comme le nécessaire pour travailler le chocolat de façon pratique et professionnelle. Les moules de Silikomart Professional sont réalisés en silicone platinique alimentaire et peuvent être utilisés à des températures allant de -60°C à +230°C.

- Parmi les nouveautés, **Cookie monsters** (CKC12) : le kit est composé d'un emporte-pièce et un moule en silicone 100% made in Italy, avec lequel il est possible de préparer six biscuits avec reliefs monstrueux, en version sucrée ou salée, selon votre choix !

- **Cookie ABC** (CKC 7,8,9,10,11) : le kit de la ligne Easy Choc de Silikomart Professional, composé de cinq moules en silicone 100% made in Italy avec toutes les lettres de l'alphabet et de délicieuses phrases marquées et un emporte-pièce ayant la forme romantique d'un cœur. Une idée gourmande pour réaliser des phrases originales ayant pour base des biscuits avec des décorations en chocolat, gélatines de fruits ou gélatines salées.

- **Penna decorativa**, ou un stylo décoratif, parfait pour les détails les plus précis et pratique pour la décoration de gâteaux avec chocolat liquide, crèmes et mélanges de liquides. Le stylo est composé par un corps en silicone, quatre becs décoratifs et un bouchon.

- Enfin, après le grand succès du **3D Tree choc**, le kit pour réaliser une sculpture 3D en forme d'arbre de Noël en chocolat ou en biscuit, voilà **Ymas dream**, le kit composé de deux moules en silicone 100% made in Italy pour réaliser le traineau du Père Noël, en chocolat très fin accompagné par deux rennes et un sapin de Noël.

Tél. : 0(039) 041 5190550 - Fax : 0(039) 041 5190290
Site : professional.silikomart.com
E-mail : press.communication@silikomart.com



hengel

NOUVEAU !
Cellules de surgélation et refroidissement rapide

Efficacité, Ergonomie, Design,
2 appareils en 1 ...

Concepteur constructeur d'équipements de surgélation, conservation et fermentation pour la boulangerie-pâtisserie et restauration

www.hengel.com