

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



DOSSIER P.34 à 65

SPÉCIAL
MACARONS

CONCOURS P.12 à 14

CHARLES
PROUST 2014

DOSSIER P.66 à 85

SIRHA LYON,
24 AU 28 JANVIER

Sicoly-Sicodis

La coopérative Sicoly-Sicodis fait évoluer sa gamme de coulis avec les **P'tits Coulis** : bouteilles souples de 125 g munies d'un bouchon à point refermable et d'un embout fin qui permet d'être tenu en main comme un crayon pour décorer les desserts à l'assiette ou les verrines d'un geste rapide.

Les P'tits Coulis Sicoly® sont composés à 82 % minimum de fruits sont proposés en trois parfums : fruits rouges 1 (fraise, framboise, groseille, mûre, griotte), exotique 2 (mangue, passion) et framboise 3. Leur couleur intense et brillante, associée à une tenue travaillée, agrémentée parfaitement une panna cotta, un fromage blanc, un entremets ou encore les glaces et les sorbets. Comme il n'y a ni colorant ni conservateur, la saveur du fruit est préservée. Conditionnement : Carton 12 x 125 g.

Stand 4Ho8



Hydroprocess

Lors de sa participation au SIRHA 2015, Hydroprocess présentera la robuste et compacte machine **ChefCut** en fonctionnement et réalisera des essais à la demande des visiteurs pour leur permettre d'apprécier la rapidité, la précision et la qualité de découpe de ChefCut. La technologie de découpe par jet d'eau est principalement connue pour la découpe de pâtisseries surgelées. 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, guimauves que les pâtisseries fraîches ou surgelées, les produits traités, 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 image scannée, avec un niveau de détails tout à fait impressionnant. Elle 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.

Hall 4, Stand 4C78



Icaupack

Vous retrouverez les **moules tablettes personnalisées** (consommables et réutilisables), les **blisters de coulée** pour doseuses et one-shot, les **calages alvéolés** pour chocolats, confiseries, biscuits, ainsi que les **calages macarons** et boîtes de stockage macarons, et enfin les **plateaux de stockage** et de manutention. **Côté nouveautés**, de nouveaux blisters one-shot (gamme standard), un support trois tablettes pour faciliter la coulée en doseuse, ainsi que des blisters friture Pâques.

Stand Hall 4 D33

Icaupack sera sur le stand de Savy-Goiseau, ses produits étant compatibles avec les machines Savy-Goiseau, notamment les moules tablettes en démonstration sur les doseuses Savy-Goiseau.



Picourt Cabis

À découvrir, la **nouvelle gamme de petits boîtages sur mesure personnalisables**, aux côtés des caissettes cuisson personnalisées, des supports éclairés, et la découpe carton sur mesure.

Stand 4Eoz



Boutique Hop

Les astuces déco, c'est le crédo de La Boutique Hop. La **gamme Chocoboîte** au design chic et épuré est astucieusement assorti d'un cornet macaron so trendy. Pour Pâques, La Boutique Hop fait son show avec la **collection Coco** : une boîte à fenêtre au graphisme chocolaté qui nous fait déjà saliver : des moulages sublimes pour les gourmands prêts à déguster ! Et toujours des multitudes de contenants (coquetiers, mugs, vanneries et bonbonnières) qui se marieront à la perfection avec ces collections !

Stand 4D21

Hengel

Conscient que les besoins des professionnels de la pâtisserie, boulangerie-pâtisserie et de la restauration varient en fonction de leur volume de production, Hengel souhaite proposer à chacun des équipements adaptés à ces besoins. Bénéficiant d'une large gamme de surgélateurs-conservateurs, Hengel a ajouté en 2014, deux nouveaux types d'équipements à son catalogue : les cellules de surgélation et refroidissement rapide à plaques et les tunnels de surgélation à chariots. Pour satisfaire les besoins intermédiaires, Hengel a donc décidé de proposer une **gamme de cellules de refroidissement rapide et de surgélation à chariots** pour 2015. Cette gamme sera commercialisée courant 2015 et sera présentée en exclusivité au SIRHA. Par ailleurs, suite au succès des **interfaces tactiles Bi-Tronic 3** équipant les surgélateurs-conservateurs RS E et les tunnels de surgélation ZS, Hengel a décidé de faire bénéficier les utilisateurs d'armoires, de chambres et de tunnels de fermentation de cette interface plus conviviale permettant de sauvegarder ses données, d'accéder à ses historiques, de les exporter et de faire mettre facilement à jour le système par un technicien.

Stand 4D144

PUBLI-RÉDACTIONNEL

Les vergers Boiron 100% à vos côtés

L'innovation produit au service de votre créativité

Notre collection 100 % fruits et légumes sans sucres ajoutés* compte désormais 30 saveurs



Légumes 100%

Les vergers Boiron présentent 4 nouvelles purées savoureuses, issues d'un savoir-faire unique et d'un nouvel outil industriel qui sublime encore davantage les propriétés des légumes frais. Purées de Butternut, Asperge verte, Betterave rouge et Artichaut, conditionnées dans des barquettes de 1kg, elles sont 100% d'origine naturelle, sans colorant, conservateur, ni épaississant.



Fruits 100%

Les purées d'Ananas, de Mandarine et de Pamplemousse rose sont désormais proposées uniquement en 100% pur fruit sans sucres ajoutés*. Une expérience sensorielle encore plus proche du fruit.

*Contient les sucres naturellement présents



Semi-confits de citron et d'orange

Goût puissant, typique d'agrumes frais, texture agréable avec des petits morceaux moelleux et croquants, couleur naturelle et brillante. À fortes températures, les semi-confits gardent toute leur tenue et leur fraîcheur, à températures négatives, leur texture reste tendre, grande variété d'applications en inclusion ou en décor. Conditionnement pratique en pot de 500g, facile à stocker.

L'innovation services pour vous accompagner

Nos services et outils adaptés vous accompagnent pour mieux exploiter la qualité de nos produits



Dans nos ateliers

Venez participer à nos dégustations, découvrir de nouvelles applications sucrées et salées réalisées sous vos yeux par des chefs renommés, et échanger avec nos équipes et nos distributeurs.

Dans les grands salons

Nous sommes présents lors de tous les grands rendez-vous professionnels sur les cinq continents. Un autre excellent moyen de découvrir toute la gamme et ses multiples usages.

Sur my-vb.com en 4 langues

Toutes nos recettes, nos fiches produits, notre actualité et agenda, tous nos tableaux d'utilisation sont disponibles et accessibles sur tous vos écrans. Rendez-vous sur le site pour recevoir gratuitement notre newsletter en vous inscrivant.

Sur l'application mobile Les vergers Boiron



Une application 100% pratique pour les Pâtisseries, Chefs Cuisiniers et Barmen, pour les accompagner dans l'utilisation des purées de fruits et de légumes surgelées Les vergers Boiron.

Notre engagement auprès des professionnels, c'est aussi...

Une démarche sociétale

avec la Fondation d'Entreprise Boiron Frères pour la Transmission des Savoir-faire et le Trophée Jeunes Talents.

Le partenariat

avec des associations professionnelles (MOF, Bocuse d'Or Winners, Traiteurs de France, ...).

Notre réseau de distributeurs performants.



les vergers boiron

zéro compromis, 100% goût.
my-vb.com
1 0 1 5