

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



PARCOURS DE M.O.F. P.10 à 14

PHILIPPE RIGOLLOT,
ANNECY

REPORTAGE P.16 à 20

LILIAN
BONNEFOI

DOSSIER & RECETTES P.40 à 94

CHOCOLAT
& CHOCOLATS

Hengel

Pour conserver vos chocolats dans les règles de l'art, Hengel pour suit ses développements et propose cette année un conservateur à chocolats dédié aux chocolatiers et pâtisseries qui souhaitent conserver leurs chocolats dans des conditions optimales.

Stockés à l'abri de la lumière, des odeurs et dans une atmosphère régulée (température et hygrométrie), les chocolats conserveront toutes leurs qualités originelles.

Les armoires sont pilotées par une interface de commande ultrasimple d'utilisation dotée d'un afficheur complet qui indique en permanence la température, l'hygrométrie et l'état en cours. Pour simplifier au maximum les opérations de maintenance et de nettoyage, les armoires sont équipées d'un joint de porte magnétique facilement démontable, de pieds de 15 cm de haut et d'un accès aisé aux pièces d'usure.

Contact
Tél. : +33 (0)4 77 23 99 51
Fax : +33 (0)4 77 23 40 09
Plus de détails sur <https://www.hengel.com>

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.

Vous pouvez également visiter ses magasins : 6, rue Montmartre à Paris, 136, rue Sainte-Catherine à Bordeaux, 70, rue Auguste-Comte à Lyon et son dépôt-vente, 14, rue de Nachez à Talant (21240).

Contact
Tél. : +33 (0)3 80 55 42 38
E-mail : contact@deco-relief.fr
Site : www.deco-relief.fr



Déco'Relief

Déco'Relief vous invite à découvrir ses nouveaux moules de Noël en polycarbonate.

Suivez la tendance « Origami » avec les nouveaux moules animaux Déco'Relief. Le chien, le chat et les cargot au design épuré et moderne surprendront vos clients par leurs reliefs originaux.

L'indispensable Père Noël et ses lutins sont également rétrokés, leurs lignes plus sobres et élégantes séduiront les plus exigeants d'entre vous.

La nouveauté Déco'Relief de cette saison est le moule sphère géant ! Intemporelles, vous pouvez réaliser d'imposantes boules de Noël que vous pourrez ensuite décorer avec sa gamme de produits scintillants et colorés.

N'oubliez pas que Déco'Relief est également spécialiste des colorants alimentaires ! Pour apporter de la couleur et décorer vos chocolats, vous avez la gamme de colorants laques, afin d'apporter des couleurs éclatantes à vos créations.

Sa gamme métallisée sera également indispensable pour apporter du brillant à vos créations de fêtes de fin d'année.

Contact
Tél. : +33 (0)6 29 15 57 57
Service Commercial
Tél. : +33 (0)6 87 71 20 40
Service Technique
E-mail : contact@domachoc.fr
Site : www.domachoc.fr

Domachoc

2 nouveautés chez Domachoc : LCM320 ATC/P et 420 ATC/P. Des enrobeuses à thermo-tempérage continu automatisé. Dotées d'une pompe intermédiaire pour une grande capacité de pompage et de tempérage, ces machines sont conçues pour l'enrobage de grands produits et donc avec une grande consommation de chocolat. Avec un tempérage continu, entièrement automatisé, le chocolat est retampéré à chaque passage. Le chocolat qui n'est pas prélevé au tube de coulé et retombe dans le fondoir, est nouvellement décrystallisé et tempéré. Cela signifie que, même après des heures d'utilisation de la machine, le chocolat garde une cristallisation optimale ainsi qu'une viscosité et une brillance supérieures. Cela garantit une meilleure conservation des produits. Il n'y a pas de surcristallisation du chocolat, cela a été confirmé lors de tests en laboratoire effectués par des fabricants de chocolat renommés.

Nettoyage et changement de chocolat faciles. Fondoir y compris système de tuyaux intérieurs et le réservoir de pompe peuvent être lavés à l'eau chaude. La pompe intermédiaire peut être retirée facilement et nettoyée dans le lave-vaisselle.



Contact
Tél. : +33 (0)3 85 59 12 40
E-mail : contact@hydroprocess.fr



HydroProcess

ChefCut : une machine de découpe pour exprimer toute sa créativité...

ChefCut, machine de découpe par jet d'eau 100 % française dédiée aux métiers de bouche (traiteurs, chocolatiers, pâtisseries, confiseurs et glaciers), découpe selon n'importe quelle forme tout produit frais ou surgelé : produits traités, plats cuisinés, pâtisseries, chocolats, ganaches, pralines, guimauves, nougats, pâtes de fruits, pâtes d'amandes, nougats, pastillages...

Grâce à sa rapidité, sa qualité et sa finesse de découpe, ChefCut reste sans conteste la référence haut de gamme la plus performante du marché au niveau mondial pour proposer des produits de haute qualité, avec un confort d'utilisation inégalé. Conçue selon les dernières règles de conception hygiénique, ChefCut se distingue par sa très grande facilité de nettoyage, opération qui ne prend que quelques minutes par jour et qui lui a permis d'obtenir la très contraignante certification NSF pour le marché nord-américain.

Contact
Michèle Derems
Tél. : +33 (0)3 85 59 12 40
E-mail : contact@hydroprocess.fr

L'essentiel du tempérage

STATIC TEMPERING®
La Technologie de Service au Chocolat

M'gic Scan
Le Tempérage des artisans chocolatiers

M'gic Temper
Le Tempérage rapide et sûr

M'gic Ritmo
Viscosité
Limite d'écoulement

www.static-tempering.com



SAVY GOISEAU

TEMPÉREUSES - MOULEUSES - ENROBEUSES - BROYEUSES - TURBINES

NOUVEAUTÉ
MAGIC TEMPER
Capacité : 6 kg
Pour tempérer facilement : moules de chocolats, couvercles, pralines et ganaches.

THT 45/80
Capacité : THT 45 : 19-20 kg
THT 80 : 35-40 kg
Pour enrober : nougats, amandés, pralines, fudis, secs...

GOLD 1
Capacité : 12 Kg

GOLD 2
GOLD 4
Capacité : 24/30 Kg

CRYSTAL 185/285/305
Capacité : 35-40-48 kg
Moules de chocolats : 183-220-300 mm
Tempérage en continu

© Cédric Pissière Le Daniel
© Cédric Pissière Le Daniel

1, rue des Entrepreneurs - Z.A. de la Grosse Pierre - 78500 Vernouillet - France - Tél. : +33 (0)1 34 00 00 00

www.savvy-goiseau.com