

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER

— Depuis 1978 —



À LA CARTE P.12 à 15

CAFÉ
POUCHKINE

DOSSIER P.36 à 48

EUROPAIN -
INTERSUC

DOSSIER & RECETTES P.50 à 83

SAINT-VALENTIN



Domachoc

Domachoc est le représentant en France de la société LCM et assure la vente, la livraison, la pose, la mise en route ainsi que l'entretien et le SAV de toutes les installations. Nouveau : un accessoire indispensable est désormais disponible pour toutes les machines LCM, la « Tête de dosage » qui vous permet de doser vos tablettes ou autres produits. Franck Kestener M.O.F. Chocolatier sera en démonstration avec ces machines. La marque LCM bénéficie de la qualité et de la finition soignée de la technologie allemande. La gamme phare ATC (Tempérage Automatique en Continu) connaît un véritable engouement pour sa facilité d'utilisation, sa parfaite cristallisation du chocolat et sa fiabilité incontestable. Domachoc adapte des modèles aux différentes configurations des laboratoires pour une parfaite gestion de place et d'exploitation, et est à même de proposer des installations complètes telles que fondoir + emboubeuse ATC + tunnel de cristallisation, et des accessoires incontournables tels que table à truffes tournante, table vibrante, guitare de découpe.

Hall 6 – Stand L 114



École Bellouet Conseil

Bellouet Conseil sera présent au salon Europain et heureux de vous accueillir sur son stand, où vous pourrez découvrir la vitrine de présentation des nouveaux petits gâteaux pour 2018. Les formateurs, avec Jean-Michel Perruchon en tête, seront également présents afin de consacrer les nouveaux livres de la collection Bellouet conseil.

Hall 6 – Stand J55

Elle & Vire

Née en Normandie, la crème Excellence d'Elle & Vire Professionnel accompagne les artisans depuis plus de 40 ans. En 2018, l'Excellence normande, emblématique du patrimoine culinaire français, se met au service des chefs pour les encourager à réveiller leur french touch. Néanmoins le french touch, c'est exprimer dans ses pâtisseries son audace, son style, tout en élégance ! Découvrez comment l'Excellence normande réveille la french touch de Nicolas Boussin, Etienne Leroy, Jérôme De Oliveira, Julien Alvarez, Christophe Michalak et Sébastien Bouillet dans le magazine disponible sur le stand Elle & Vire d'Europain (6 G104).

Vous aussi, réinventez vos classiques en participant au Grand Jeu Concours French Touch ! Rendez-vous lors des démonstrations de pâtisserie et de viennoiserie hautes en couleur en compagnie des chefs de la Maison de la Crème Elle & Vire.

Hall 6 – Stand G 104



Le « Gâteau-Nourcie » de N. Boussin

Hengel

Concepteur et fabricant français d'équipements de surgélation, refroidissement, rapide, conservation et fermentation contrôlée pour la boulangerie-pâtisserie depuis plus de trente ans, Hengel est un acteur incontournable de l'équipement frigorifique de votre laboratoire.

Hengel propose pour l'activité restauration et pâtisserie des gammes en surgélation, refroidissement rapide et conservation adaptées à tous les volumes de production : cellules de refroidissement rapide et surgélation à plaques, bacs gastronomiques ou à chariots, surgélateurs, conserveurs en froid positif ou négatif, conserveurs à chocolats, tunnels de surgélation...

Pour les boulangers, Hengel propose une vaste gamme d'armoires, de chambres et de tunnels de fermentation pour blocage en masse (poussée lente), fermentation directe ou fermentation contrôlée (retour en froid).

Rendez-vous sur le stand pour découvrir les équipements Hengel et notamment les derniers conserveurs à chocolats et, en exclusivité, la prochaine gamme d'armoires de conservation 2018. Vous pourrez également assister à des démonstrations de leurs équipements sur le stand de Foodtech Alliance e996, en collaboration avec les sociétés Mérand, Maé et Guyon.

Hall 6 – Stand F 103

Excellence et Performance

24, rue de l'étang
68390 SAUSHEIM
contact@domachoc.fr
Tél : 03.89.56.08.17
Port : 06.29.15.57.57

SERVICE TECHNIQUE
06 87 71 20 40
Pour plus d'informations :
www.domachoc.fr

Représentant de la marque LCM en France

EUROPAIN SALON du 03 - 06 février 2018

Démonstration des machines LCM sur place avec :
FRANCK KESTENER
Meilleur Ouvrier de France Chocolatier 2004

Stand 6H07
EUROPAIN
PARIS 3-6 Feb. 2018

Chef Cut

Imagine and cut !

HYDR-PROCESS
La maîtrise des hautes pressions

9, rue Henri Becquerel
71100 CHALON SUR SAONE
FRANCE - T. 33 3 85 99 19 40
www.hydrprocess.fr