

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER

Depuis 1978



REPORTAGES P.22 à 35

THIERRY MULHAUPT
KARAMEL
KÉVIN LACOTE

DOSSIER P.76 à 84

ACTIVITÉ
GLACE

RECETTES CENTRALES P.50 à 71

SPÉCIAL TARTELETTES
& TARTES
GOURMANDES

Frigomat

Frigomat représente le partenaire technologique idéal des glaciers et pâtisseries. Depuis 1959, Frigomat conçoit et produit une gamme complète de machines pour les laboratoires artisanaux de glaciers et pâtisseries. Son leitmotiv : professionnalisme, recherche, innovation, service.

- **TITAN** : la réponse de Frigomat aux exigences des maîtres professionnels de la glace artisanale. Turbines à glace pour des productions de 15 à 100 kg/h.
- **TWIN** : la réponse à vos exigences rapidité, qualité, hygiène. Appareils combinés glacier pour des productions de 25 à 60 kg/h.
- **PASTEURISATEUR CHEF 12** : le cuiseur à crème « CHEF 12 » est né pour satisfaire les exigences des pâtisseries et glaciers voulant créer leurs propres recettes. Extrêmement flexible (de +2/3 à +10/2) (de lait en fonction des recettes), il permet d'obtenir une vaste gamme de produits laissant à l'opérateur la liberté d'exprimer sa propre fantaisie. Caractéristiques : menu recettes ; fonction modification recettes ; fonction création recettes avec mémorisation jusqu'à 30 nouvelles recettes ; fonction préchauffage pour réduire le temps de travail ; vitesse d'agitation 10 possibilités. Un outil ne pouvant que vous intéresser par la rapidité du travail, l'hygiène et la qualité du produit fini.

Enfin, Frigomat propose une école de formation : **Gelato Professional School**. Frigomat s'est doté d'écoles de glaces et pâtisserie dans de nombreux pays du monde grâce à ses divers partenaires et notamment avec ER CONCEPT FRIGOMAT FRANCE, où sont organisés plusieurs fois par an des stages glacier et pâtisseries.



Hengel Industrie

Hengel propose des équipements pour la surgélation ou la conservation de glaces adaptés à tous types de laboratoires et de méthodes de travail. Les surgélateurs, cellules et tunnels de surgélation permettent de travailler à -18 °C vos glaces pour pouvoir les stocker et les servir ultérieurement. Les conserveurs négatifs vous permettent, en fonction de la température sélectionnée, de conserver vos glaces pour les stocker pendant plusieurs mois ou bien pour un stockage en bouteille.

- Pour la surgélation, Hengel propose des gammes adaptées à tous les volumes de production :
 - Cellules de surgélation 5, 10 ou 15 plaques, cellules de surgélation à chanoir 600 x 800, surgélateurs-conservateurs, tunnels de surgélation
 - Pour la conservation négative : conservateurs de 2 à 10 portillons

Tous les équipements sont développés par son équipe de R&D et produits en France dans son usine de Parigny, dans la Loire (42). Ses développements sont guidés par la démarche Blue-P-Use qui consiste à produire des équipements éco-conçus toujours plus innovants, efficaces et moins énergivores. La surgélation et la conservation des glaces, sorbets et crèmes glacées sont parfaitement maîtrisées assurant ainsi une parfaite conservation de leur aspect, leurs saveurs et leurs textures.

Contact
Tél. : +33 (0) 4 77 23 40 00
Site : www.hengel.com

Maé Innovation

Maé Innovation fabrique des moules 100 % silicone. Depuis 1996, Maé Innovation fabrique des moules 100 % silicone adaptés en France depuis bientôt 25 ans. Au service des pâtisseries, des industriels mais aussi naturellement des glaciers, qu'ils soient des artisans ou des fabricants industriels, cet expert offre une large gamme de moules standards et utilise les dernières technologies, les logiciels de dessin 3D et l'impression 3D, pour des réalisations sur mesure.

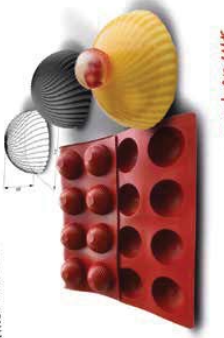
Maé travaille avec les plus grands Chefs de ce secteur et avec les grands fabricants industriels présents en RHF et en grande distribution. Le marché des glaces innove en permanence pour répondre aux attentes des consommateurs à la recherche de gourmandises. Le dynamisme du secteur est porté par la création et l'originalité des textures, des saveurs mais aussi des présentations. Les moules ont donc toute leur importance !

Par ailleurs, les petits formats ont le vert en poupe ! C'est pourquoi les Slimaé - moules 100 % silicone premium -, dont les nombreux formats et nouvelles formes 3D, tels que la sphère lisse, sont parfaitement adaptés à la glace. De nombreuses autres références standards sont également idéales à ce produit et surtout Maé peut réaliser les créations les plus « givrées » que vous ayez imaginées.



Maé crée votre moule silicone sur-mesure
Formés innovantes et 3D sur www.mae-innovation.com

Made in France
Maé Createur
de supports pour
l'agro-alimentaire



Venez nous rencontrer sur

EUROPAIN
Cflia
www.mae-innovation.com | info@mae-innovation.com

Mono-France Easy Freeze, Easy Cash.

Le marché de la glace artisanale est en pleine expansion. Qu'il s'agisse de vente au comestible ou de livraison à des restaurants alentour, cette activité représente un vecteur de développement du chiffre d'affaires.

La fabrication artisanale répond aux nouvelles tendances de consommation : des produits fabriqués maison, si possible bio, valorisant les circuits courts. Par exemple une glace artisanale aux fruits bio, produits par des marchands locaux, turbinée avec du lait naturel issu d'un élevage voisin, sera tout à fait dans la tendance.

Certains producteurs laitiers ne s'y sont pas trompés. En plus de leur activité, ils sont de plus en plus nombreux à proposer aux promeneurs des glaces « produites à la ferme ».

Pour les artisans boulangers et les pâtisseries, la glace est un produit d'appel à ne pas négliger. Placée en extérieur, la vitrine réfrigérée est un véritable aimant à clients. Les habitudes, mais aussi les nouveaux, qui reviennent acheter d'autres gourmandises.

Enfin, la glace est un produit signature qui peut permettre aux artisans de se démarquer face à la concurrence des chaînes, de la grande distribution et du surgelé.

C'est pour toutes ces raisons que la société Mono-France met sur le marché une machine facile d'emploi, permettant à chacun de débiter sans risque dans la production de glaces artisanales. Easy-Freeze pasteurise et turbine. Cette machine, peu encombrante, trouve facilement sa place dans les labos les plus exigus. Rentable à partir d'une quinzaine de glaces vendues par jour, sur une saison de cinq mois, Easy-Freeze vous permet de ne pas passer à côté d'un marché en pleine croissance, tout en maîtrisant votre investissement. Préparez l'été dès maintenant. Équipez-vous d'une Easy Freeze et peaufinez vos recettes, pour le plus grand plaisir des gourmands.

Contact
E-mail : info@mae-innovation.com
Site : www.mae-innovation.com
LinkedIn : <http://bit.ly/zoga3fe>



Contact
Tél. : +33 (0) 60 86 50 81
Site : www.monofrance.com

Hubert Cloix

2018 est synonyme de nouveautés pour la société Hubert Cloix qui entend bien vous faire fondre pour ses machines !

Hubert Cloix vous propose l'ensemble de ses machines en version digitalisée.

Tout en conservant la qualité de ses machines et de leurs composants qui ont fait sa réputation, Hubert Cloix va intégrer une programmation digitale afin de vous permettre une ultraperformantisation, si vous le souhaitez, de vos recettes.

Pour les turbines à glaces professionnelles, vous pourrez activer des alarmes de palier afin d'ajouter des ingrédients. De plus, il vous sera possible de faire varier la vitesse en refroidissement pour chaque recette.

Hubert Cloix va également repenser ses pasteurisateurs et ses pasteuriseurs pour toujours plus d'économie. Sortie de cuve démontable pour un nettoyage aisé avec double débit selon la préparation. Vitesses de rotation variable pour chaque recette. Programmation complète d'environ 40 recettes, pour couvrir tous les classiques et quelques spécialités régionales appréciées.

Vous sont proposés également des Combi-Glaces, la machine multifonction des laboratoires de pâtisserie, avec également plus de 50 recettes toutes plus succulentes et gourmandes ! Elle reprend les différentes nouveautés présentées sur les pastociseurs et turbines à glaces.

Et quand on demande à Jean-Loup Cloix pourquoi choisit ses machines et sa marque, il répond sans hésiter : « Toutes nos gammes de machines sont fabriquées en France. Elles allient robustesse et simplicité d'utilisation, ainsi que rapidité du nettoyage, avec, enfin sur le gâteau : la réactivité de notre service client. N'hésitez pas à nous appeler pour évoquer vos projets en cours et à venir. »

Contact
Tél. : +33 (0) 48 85 71 46
E-mail : commercial@hubertcloix.com
Site : www.hubertcloix.com



Contact
Tél. : 01 48 93 10 02 - 06 24 07 90 65 - E-mail : manager@er-concept.fr

OX

l'outil INNOVATEUR pour la production, l'exposition & la vente d'un produit toujours frais et JUSTE MALAXÉ

- Turbines indépendantes, très fonctionnelles.
- Simple à l'emploi, en nettoyage et en maintenance.
- Existe aussi en 4-6-8 turbines.



Agence générale :
ER CONCEPT FRIGOMAT FRANCE
1A, Val de Seine & 4 rue de la Draisne
94600 ORLÉANS LE ROI
06 24 07 90 65 - 01 48 83 10 02

OX Le glacier du futur



www.er-concept.fr • www.frigomat.com