

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER

— Depuis 1978 —



REPORTAGES | P.20 à 30 et P.78 à 79

THOLONIAT BAISERS SUCRÉS
CHÂTEAU DE FERRIÈRES
HÔTEL BURGUNDY
GRAND HYATT TAIPEI

ENTRETIEN AVEC | P.82 à 85

JEAN-PAUL HÉVIN

DOSSIER & RECETTES | P.33 à 76

MATÉRIEL DE LABORATOIRE
PETITS-FOURS



Domachoc

Nouveauté : l'erreboise (petit modèle) à tempérage continu automatisé LCM 180 AT/C/S. Avec un tempérage continu, entièrement automatisé, le chocolat est rétempéré à chaque passage. Le chocolat retombe dans le fondoir, est nouvellement dé cristallisé 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 surprenantes. Cela garantit une meilleure conservation des produits. Il n'y a pas de sur-cristallisation du chocolat, cela a été confirmé lors de tests en laboratoire effectués par des fabricants de chocolat renommés. Nettoyage et changement de chocolat faciles. Le fondoir, y compris le système de tuyaux intérieurs et le réservoir de pompe, peuvent être lavés à l'eau chaude.

Description et équipement :
Température réglable, bouchon d'évacuation pour l'écoulement et le nettoyage. La largeur d'entrées : 180 mm.
Performance de tempérage en continu : env. 20 kg/h.
Débit : env. 220 kg/h. Capacité cuve : 25 kg (en option 18 kg avec insert).
Du chocolat fondu (fondul) peut être constamment ajouté en petites quantités égales. Régulation électronique de température par réglage 1/10 °C pour chauffage et refroidissement. Les chauffages par contact électrique garantissent des valeurs de température très précises. Tapis enrobage et sortie papier avec rouleau de papier à accrocher, longueur 1,3 m. Soufflerie à débit réglable. Régulation de la vitesse du tapis et de la bande. Bâti de machine entièrement en Inox, sur roulettes. Alimentation : 220 V, max. 2,5 kW.

Contact
Tél. : +33 (0)3 89 56 08 17 - Commercial : +33 (0)6 29 15 57 57
Technique : +33 (0)6 87 71 20 40 - E-mail : contact@domachoc.fr
Site : www.domachoc.fr



Hengel Industrie

Hengel propose des équipements dédiés aux professionnels de la boulangerie-pâtisserie pour la surgélation et la conservation négatives ou positives. Ils sont adaptés à tous types de laboratoires, méthodes de travail et de volumes. Du côté surgélation, Hengel propose aussi bien des surgélateurs-conservateurs que des cellules de surgélation à plaques, à chariots ou même des tunnels de surgélation à chariots pour les plus gros volumes.

Pour stocker vos produits surgelés ou non, Hengel propose une gamme de conservateurs de 2 à 20 portillons et de chambres froides en froid positif ou négatif.

Pour refroidir vos préparations ou les figer plus rapidement, Hengel propose des cellules de refroidissement à plaques (5, 10 ou 15), à chariots ou des tunnels à chariots.

Toutes ces gammes sont proposées aux dimensions standards de 400 x 600 ou 600 x 800, mais d'autres modèles sur mesure peuvent également être développés en fonction de vos besoins.

Pour ceux qui sont également boulangers, Hengel propose aussi une offre en fermentation (pousse standard ou lente) : armoires pour grilles, bacs ou chariots et chambres et tunnels de fermentation pour chariot à grilles, bacs ou filets.

Tous les équipements sont développés et produits en France dans son usine de Parigny dans la Loire (43). Ses développements sont guidés par la démarche Blue-Pulse qui consiste à produire des équipements éco-conçus toujours plus innovants, efficaces et moins énergivores.

Vous ne serez pas déçu, la surgélation et la conservation des produits sont parfaitement maîtrisées, assurant ainsi une parfaite conservation de leur aspect, leurs saveurs et leurs textures.

Contact
Tél. : 04 77 23 40 00
Site : www.hengel.com

Hubert Cloix

Vous souhaitez lancer une activité glace pour la saison estivale ?

La société Hubert Cloix vous accompagne dans votre diversification avec le retour des beaux jours qui s'annoncent.

Découvrez son offre de pasteurisateurs et de turbines à glace fabriqués en France. Ses pasteurisateurs à glace sont livrés avec une programmation simple et efficace. L'enregistreur de température vous permettra de sécuriser les courbes de pasteurisations et de garantir une hygiène sans faille. Les mix s'enchaînent avec une régularité irréprochable.

Ses turbines à glaces sont réputées pour faire partie des plus solides du marché. Les cuves verticales vous permettront de contrôler un maximum le foisonnement de vos glaces. Sanglage après sanglage, elles vous accompagneront de nombreuses années dans votre réussite.

Venez tester les recettes dans le laboratoire situé à Saint-Maur-des-Fossés en région parisienne.

Contact
Tél. : 01 48 85 71 46
E-mail : commercial@hubertcloix.com



Lav'inox

LAV'INOX spécialiste du lavage, pour une hygiène parfaite de vos ustensiles aux normes HACCP, qui implique que la batterie doit être lavée à 55 °C et rincée à 85 °C avec incorporation automatique d'un produit de désinfection. Seuls le lavage et le rinçage en lave-batterie peuvent respecter ces normes.

Au catalogue des lave-batteries, des outils, rapides et fiables de pâtisseries :

- Double paroi : pour une isolation phonique et thermique.
- Tournequets de lavage et rinçage démontables sans outils pour un nettoyage facile et quotidien.
- Cuves embouties et arrondies pour un nettoyage facile.
- Double filtre : pour éliminer et retenir le maximum de déchets tombant dans la cuve ou dans les pompes.
- Pompe automettoyante : une exclusivité, aucune stagnation de déchets et d'odeurs dans les pompes.
- Puissance électrique économique : alternance de chauffe entre la cuve de lavage et le surchauffeur de rinçage.
- Doseur automatique de produits : de lavage et de rinçage pour une hygiène parfaite et une économie de temps.

Contact
Site : www.lavinox.fr



Hydroprocess

ChefCut® machine de découpe par jet d'eau compacte certifiée NSF® dédiée aux métiers de bouche (chocolatiers, confiseurs, glacières, pâtisseries et traiteurs), découpe selon n'importe quelle forme tout produit frais ou surgelé : pâtisserie, chocolat, ganache, praliné, guimauve, nougatine, pâte de fruits, pâte d'amandes, nougat, pastillage, produit traiteur, plat cuisiné. Grâce à la simplicité de programmation à partir de la bibliothèque d'une centaine de motifs ou d'images scannées avec le logiciel ChefCut Office®, ChefCut® permet d'améliorer sa productivité, d'inventer chaque jour de nouveaux produits ou de répondre à des demandes spécifiques en un temps record.

Grâce à sa rapidité, sa qualité et sa précision de découpe, ChefCut® reste sans conteste la référence haut de gamme la plus performante du marché au niveau mondial, avec un confort d'utilisation inégalé, pour proposer des produits de haute qualité. Avec ChefCut®, repoussez vos limites et débitez votre créativité !

Contact
Mithèle Dereims
Tél. : 0333 85 99 12 40 - E-mail : fdv@hydroprocess.fr

Excellence & Performance

DOMACHOC
Machines pour chocolat

24 rue de l'Etang 68390 Sausheim
03 89 56 08 17 • 06 29 15 57 57
contact@domachoc.fr
www.domachoc.fr

© Gilles Requieur

hengel
MADE IN FRANCE

Des gammes adaptées à tous les volumes de production

Suriceuse-conservateur
Tunnel de surgélation

Cellules mixtes de refroidissement rapide et de surgélation

www.hengel.com

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