

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



RECETTES P.39 à 48

SPÉCIAL
COUPE DU MONDE

CONCOURS P.58 à 75

SPÉCIAL CONCOURS
DU SIRHA

DOSSIER P.76 à 83

ACTIVITÉ
GLACES

Crémix Conseil Formation

En tant que consultant indépendant, Crémix présente une approche globale de la Recherche & Développement, adaptée à vos besoins ainsi qu'à vos environnements technique et professionnel.

Les actions de ce consultant international, en matière de **formation professionnelle continue** dans le domaine de la glacierie sont actuellement menées dans une vingtaine de pays (France, États-Unis, Canada, Espagne, Italie, Maroc, Algérie, République du Congo, Malaisie, Australie, Thaïlande, Liban, Ile de La Réunion...). sur site ou dans des écoles et académies prestigieuses.

Elles sont animées par des formateurs hautement qualifiés et renforcées par le logiciel Crémix que la société a développé : application informatique qui permet aux glaciers de tous niveaux de créer des recettes de spécialités glacées en toute simplicité avec une grande efficacité. Une façon ainsi de maîtriser rapidement la gestion complexe du poste glace aussi bien sur les plans technologique et pratique que législatif, avec des formations directement opérationnelles et profitables à l'ensemble des équipes.



Crémix Conseil Formation se met à votre disposition pour élaborer une formation à la carte ou une mission de consulting : plans de laboratoire, choix des matériels, mise en place du processus complet de fabrication et de distribution.

Le tout à votre mesure : les choix thématiques, les choix de la date, les évaluations à chaud... tout est fait pour que ces collaborations personnalisées correspondent à vos attentes en apportant des réponses concrètes pour satisfaire les exigences de votre clientèle. Toutes les formations entrent dans la catégorie des actions de formation professionnelle et peuvent être prises en charge financièrement, en totalité ou partiellement, par un Fonds d'assurance de formation (FAF).

Des conseils, audits et logiciels accompagnent aujourd'hui de nombreux artisans pâtisseries, glaciers, cuisiniers, agriculteurs, et groupes agroalimentaires de grande renommée. Vous pouvez découvrir les programmes de formations et la version du logiciel Crémix en français/anglais et bientôt en japonais sur le site de la marque.

Tél. : 07 81 51 51 58 - E-mail : contact.cremix@hotmail.fr



Hengel Industrie

Constructeur d'équipements de surgélation, conservation et fermentation pour la boulangerie-pâtisserie, Hengel Industrie propose une trentaine de références dans ses gammes de surgélateurs-conservateurs, cellules de surgélation et refroidissement rapide, conservateurs froid négatif.

Côté produits vedettes, 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 **1** et cellules de surgélation permettent de surgeler à -18°C vos glaces pour pouvoir les stocker et les servir ultérieurement. Les conservateurs négatifs vous permettent, en fonction de la température sélectionnée, de conserver vos glaces pour les stocker pendant plusieurs mois ou pour un stockage en boutique.

Et, côté nouveautés, Hengel dévoilera lors du salon Européen ses **nouvelles cellules de surgélation et de refroidissement rapide 2**. Disponibles en trois tailles : 5, 10 ou 5 plaques, elles sont équipées, entre autres, du « Bi-Tronic 1 », une interface de contrôle tactile en polycarbonate, simple d'utilisation et permettant une efficacité optimale. Faciles à installer, elles disposent de nombreux atouts qui permettent de gagner en efficacité.

Tél. : 04 77 73 40 00 - Fax : 04 77 23 40 09 - E-mail : infos@hengel.com

Mono France

L'Easyfreeze **3**, cette machine construite sur les bases du Masterchef, est destinée au travail de la glace. En effet, dans une même cuve, elle enchaîne la pasteurisation des mix, puis le refroidissement et le turbinage de ceux-ci. L'Easyfreeze peut également être utilisée alternativement comme pasteurisateur ou comme turbine pour les professionnels qui souhaitent faire mûrir leur mix entre ces deux étapes. Plusieurs avantages : une machine compacte, très sécurisée en termes d'hygiène, garantissant un excellent foisonnement grâce à sa cuve verticale.

Il existe deux modèles : Easyfreeze 2 000 HT : capacité de cuve = 12 l ; Easyfreeze 3 000 HT : capacité de cuve = 20 l.

Tél. : +33 6 78 73 43 06

E-mail : mgulbert@mono-france.com

Sevarome

Sevarome fournit le marché des glaces depuis cinquante ans. Son métier, la conception d'arômes et d'ingrédients pour le monde du dessert. Ses arômes naturels rencontrent un fort succès dans tous les domaines, et celui des glaces notamment, très dynamique avec ses effets de collection.

La société peut assister à la sélection de concepts, produits ou gammes et aider à conduire les choix de typicité des produits fins.

Toujours actifs dans les vanilles, les cafés, les notes beurrées, lactées, caramels, mais aussi les agrumes (bergamote, cédrat, yuzu, citron...), les fruits à coques (pistache, amande, noisette...), les notes fruitées rouges, jaunes, et les associations fruit/leur, fruit/épice.

La société réalise aussi un travail sur les origines géographiques pour parfois favoriser le rêve du consommateur.

Tél. : +33 4 71 59 04 78 - Fax : +33 4 71 65 54 24

E-mail : gerard.trivier@sevarome.com



PCB Création

Les beaux jours arrivent, c'est l'occasion de découvrir les nouveautés de PCB Création faites pour sublimer et faciliter la création de vos glaces et entremets glacés.

• Pour un saison printemps-été tendre et fruitée, pensez aux moules « **Cœur Croqué** » **4** afin de créer des entremets glacés gourmands et frais.

• Pour entrer de plain-pied dans la belle saison, laissez-vous tenter par un concept d'entremets glacé original et déclinaïble à l'envi : la **Tong** **5**. Une base pour la semelle, surmontée d'un montage classique d'entremets glacé, le tout permettant une infinie variété de recettes.

• Découvrez un moule à entremets moderne et gourmand, le « **Boolean** » **6**. Sa forme pure mettra en valeur vos glaces et vous pourrez également garnir de fruits son côté incurvé pour plus de gourmandise.

• N'oubliez pas les nombreux **nouveaux décors** pour souligner, sublimer ou personnaliser vos créations : les Curs de fruit composés de pulpes de fruits et d'un gélifiant naturel (en versions fruits rouges, mangue passion ou moïto) à adosser dans vos verrines glacées, une multitude de nouvelles plaquettes et décors chocolat, de petits décors à parsemer pour la couleur et le croquant, ou encore les palettes de fruits ou les cristaux d'arôme à ajouter dans la masse ou en surface comme touches d'arôme. Tous supportent la congélation sans problème et sans altération de qualité ou de goût.

Tél. : 33 (0)3 88 587 333 - Fax : 33 (0)3 88 587 334

E-mail : pcb.creation@pcb-creation.fr

Dresseuse / Pochense De table Σpsilon

MONO FRANCE

Changeement frontal

Exigez l'original

Consultez nos ateliers MONO et inscrivez-vous gratuitement sur notre site internet www.mono-france.com

Tél. 01 60 86 50 81

MasterChef

Cuit, refroidit, turbine, émulsionne et met au point le chocolat

Consultez nos ateliers MONO et inscrivez-vous gratuitement sur notre site internet www.mono-france.com

- Gain de productivité
- Simplicité d'utilisation
- Rentabilité
- Nettoyage aisé
- Constance dans l'excellence
- Hygiène

Tél. 01 60 86 50 81