

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PÂTISSIER



CONCOURS P.12 à 25

LES 3 NOUVEAUX
M.O.F. PÂTISSIERS

RECETTES P.40 à 69

SPÉCIAL
PÂTE À CHOUX

DOSSIER P.70 à 79

MATÉRIEL &
TRAITEURS EN FÊTE



Metronics Technologies

importante de l'humidité sous produit en concentrant l'aspiration sous le jet. Ceci permet également de réduire le volume d'air extrait du laboratoire.

La hauteur de coupe motorisée / programmable associée à la pression pilotée pour chaque programme de 1 000 à 3 500 bar (avec buses de 0,10 à 0,23 mm) vous offre une souplesse de travail et une optimisation de la qualité de coupe.

Afin de garantir une hygiène absolue et une absence d'odeurs, les collecteurs/évacuations de nos machines peuvent être complètement remplis de désinfectant lors du nettoyage.

Enfin, la maîtrise des coûts d'exploitation et, particulièrement, de la maintenance permet un amortissement durable des Watercut.

Tél. : 06 83 57 86 48
E-mail : commercial@mttec.com



Normachoc

Normachoc est une entreprise familiale qui travaille en parfaite collaboration avec la société allemande LCM, au service de l'artisan chocolatier depuis plus de vingt-cinq ans.

La gamme ATC (A Tempérage Continu) est la gamme phare de Normachoc et connaît un véritable engouement pour sa facilité d'utilisation, sa parfaite cristallisation du chocolat et sa fiabilité reconnue. Il n'est pas possible actuellement de concevoir un investissement ou un renouvellement de machines sans compter avec l'étendue des services et produits Normachoc. L'entreprise vous propose

Cyril Hervieux : 02 33 59 69 57
E-mail : sarl.normachoc@bbox.fr



Fort de son expérience depuis plus de vingt ans, Lavinox propose une gamme complète de lave-batteries pouvant répondre aux besoins de chaque utilisateur. La gamme S Lavinox, avec le système Plus, garantit un rinçage à 85° pour une hygiène parfaite ; en plus, est équipée de l'économiseur d'énergie qui garantit une consommation minimum de kilowatts.

Une nouveauté : la COMBI 600, la seule machine à capot permettant de laver les plaques 600 x 400, en plus de la batterie habituelle. Son ouverture « à capot » permet de placer cette machine dans des passages étroits, là où un lave-batterie avec ouverture frontale bloquerait la circulation. cinq possibilités pour cette machine : verres, assiettes, paniers, casseroles et les plaques 600 x 400 avec une consommation de seulement quatre litres d'eau par cycle de lavage.

Elle est aussi dotée d'un doseur de produit de lavage et d'un doseur de rinçage ! Cette société propose un suivi technique permanent, des conseils dans l'utilisation des produits et assure les pièces détachées de toutes les machines depuis plus de vingt ans. Son nouveau catalogue présente aussi des meubles inox en acier inox AISI 304, plans de travail épais-seur 50 mm épaisseur 15 ou 20 mm. Il comporte plus de mille références et chaque meuble peut être réalisé sur mesure. En nouveauté, hottes à chaudes dimensions et profonds sur pieds ou roulettes, tous réfrigérés pâtisseries en 700 de profondeur sur pieds ou roulettes, froid ventilé, toutes demandes spéciales sur devis. Enfin, Lavinox présente des promotions de lancement sur les tables composées, armatures, casiers à batteries, hottes... Autant d'informations sur le site de la société qui est adapté maintenant aux Smartphones et tablettes.

Tél. : 06 22 63 14 40 - 06 07 36 75 77

Mono France

Gage de constance, d'homogénéité et de rendement, la dressuse Omega présente un intérêt côté production et côté vente.

« La dressuse est un outil de fabrication mais aussi un outil de gestion dans la mesure où les produits réalisés ont toujours le même prix de revient. Si nous prenons l'exemple de la pâte à choux, la quantité de pâte utilisée dans la fabrication des éclairs est toujours la même et, par voie de conséquence, le volume de crème pâtissière qui les garnit va être analogue pour chaque éclair. L'éclair dressé à la machine Omega est toujours de la même taille et de même poids. Son coût de revient est maîtrisé. Côté vente, l'éclair rentrera toujours exactement dans la cassette en papier prévue à cet effet et l'utilisateur proposera un dessert de même apparence à chacun de ses convives. Au même litre, le pâtissier va gagner du temps pour le dressage de ses macarons, mais aussi à l'assemblage des deux coques lorsqu'il les garnit de crème, puisqu'il les dort systématiquement de même diamètre, ce qui n'est pas toujours le cas quand elles sont confectionnées à la main. En boutique, les vendeuses n'auront pas de problème pour composer un étui, un sachet, voire un coffret parce que les macarons auront tous le même gabarit et rentreront à coup sûr dans l'espace impartit », explique Mathieu Guibert, directeur de Mono France.

Tél. : +33 6 78 73 43 06 - E-mail : mguibert@mono-france.com



Hydroprocess

La pâte d'amande, le nougat et même la nougatine dure. Disposant d'une bibliothèque contenant plus d'une cinquantaine de motifs par-métrables prédéfinis, ChefCut peut aussi découper n'importe quel contour à partir d'une photographie ou image scannée, avec un niveau de détails tout à fait impressionnant.

Grâce à ChefCut, on peut désormais inventer chaque jour de nouveaux produits sur le thème de son choix pour enrichir sa gamme, marquer un événement ou bien encore satisfaire une demande particulière. Robuste et compacte, ChefCut est aussi très facile à utiliser grâce à son interface opératoire extrêmement conviviale. Conçue selon les dernières règles de conception hygiénique, ChefCut se distingue également par sa très grande facilité de nettoyage, opération qui ne prend que quelques minutes par jour.

Tél. : 03 33 85 39 14
Fax : 03 33 85 99 12 41
E-mail : contact@hydroprocess.fr



Hengel

Concepteur et fabricant français d'équipements de surgélation, de conservation et fermentation contrôlée pour la boulangerie-pâtisserie depuis plus de trente ans, Hengel est un acteur incontournable pour l'équipement frigorifique de votre laboratoire. Hengel propose notamment pour l'activité pâtisserie des gammes on surgélation et conservation adaptées à tous les volumes de production : cellules de refroidissement rapide et surgélation à plaques ou à charlots, surgélateurs, conservateurs en froid positif ou négatif, conservateurs à chocolats, tunnels de surgélation... Pour ceux qui sont également boulangers, Hengel propose aussi une vaste gamme d'armoires, de chambres et de tunnels de fermentation/pousse contrôlée.

Hengel est une société française qui va de l'avant et ne cesse de se spécialiser et d'innover pour améliorer constamment ses gammes et proposer des équipements toujours plus perfectionnés. Hengel innove tout en respectant les valeurs qui lui tiennent à cœur : accompagnement de ses clients, disponibilité, qualité/fiabilité, réactivité, développement continu et durable... Son savoir-faire et son expérience lui permettent de répondre aux besoins des professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie et de la restauration de manière directe ou via un réseau performant de distributeurs dans le monde entier. Sur le site de la société, vous pouvez, entre autres, télécharger les documentations commerciales et techniques, faire une demande de devis en ligne ou encore découvrir quelques-uns de leurs références.

Tél. : +33 (0)4 77 33 40 00

Au service et à l'écoute du professionnel depuis 1987

...normachoc...

le véritable tempérage en continu.

LCM 180 / 240 ATC/S

LCM 240 / 320 / 420 ATC

Enrobeuses - Tempéreuses - Tunnels - Guitares...

sarl normachoc
18, rue Maréchal-Leclerc - 50150 SOURDEVAL
Tél. 02 33 59 69 57 - fax : 02 33 59 21 79
sarl_normachoc@bbox.fr

www.normachoc.com
contact : cyril hervieux