

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER

1^{er} Journal national mensuel de la Pâtisserie • 20 octobre - 20 novembre 2015 • 38^e année • 8 €



REPORTAGE P.24 à 27

SÉBASTIEN
BOUILLET

RECETTES P.44 à 72

22 IDÉES
CHOCOLATÉES

DOSSIER P.74 à 90

SPÉCIAL CHOCOLAT
& CHOCOLATS

Cadixpro

Les machines RoboQbo ont été créées pour les chocolatiers et les pâtisseries. La cuisson rapide, le refroidissement sous vide, le design moderne, le nettoyage automatique sans eau dans le laboratoire, le faible encombrement au sol sont des arguments qui font de la machine RoboQbo un incontournable de votre laboratoire.

Pour les chocolatiers :
Les machines RoboQbo émulsionnent finement les ganaches sous vide, broient les pâtes d'amande ou de pistache et les pralines. Vous pouvez également fabriquer vos fruits confits en moins d'une nuit avec l'outil de confisage. Le nouvel outil Bilia permet la fabrication de pâtes à tartiner d'une très grande finesse.

Pour les pâtisseries :
Vous cuisinez et refroidissez vos crèmes pâtisseries, vous réalisez vos glaces, fondants, pâtes à choux, financiers, madeleines, fourrages pour macarons et, avec l'outil de foisonnement, vous faites vos gâteaux. Les confitures et pâtes de fruits seront d'une couleur éclatante et conserveront toutes leurs saveurs car les cuissons sont réalisées sous vide en moins de vingt minutes.

Les machines RoboQbo possèdent un générateur de vapeur intégré pour cuire jusqu'à 200 °C, les mouvements de cuve et de couvercle sont motorisés pour un travail aisé. Elles sont dotées d'un automate programmable avec une sortie USB pour enregistrer une centaine de recettes et sauvegarder les courbes de température. Les machines RoboQbo se nettoient automatiquement pour une hygiène parfaite. La gamme des machines RoboQbo est étendue. Son plus petit modèle est une machine de 8 litres puis RoboQbo vous propose des machines de 15, 25, 40, 70, 120, 250 litres. Avec les machines RoboQbo, vous êtes sûrs d'avoir toujours le même produit quel que soit l'opérateur, vous libérez du temps à vos équipes et vous laissez libre cours à votre imagination pour vous différencier par la qualité.

Les machines RoboQbo sont revendues en France par la société Cadixpro. La société Cadixpro assure l'assistance technique et le SAV depuis son siège basé en région parisienne. La société Cadixpro possède un stock de pièces détachées pour vous assurer une grande réactivité.

La société Cadixpro met à votre disposition plusieurs matériels de tests et des pâtisseries démonstrateurs pour réaliser des démonstrations dans votre laboratoire.

Tél. : +33 (0)6 48 16 13 91
E-mail : f.depujdy@cadixpro.com



Hans Brunner

Fondée en 1935, l'entreprise Hans Brunner GmbH fête cette année son 80^e anniversaire. Avec chaque année plus de 700 développements de nouveaux produits pour les confiseurs et chocolatiers du monde entier, sans compter son propre catalogue, l'entreprise Hans Brunner met sur le marché près de deux nouveaux moules à chocolat par jour. Possédant ses propres designers, ingénieurs, outiliers, techniciens spécialisés dans les matières plastiques, ainsi que son équipe commerciale, l'entreprise Hans Brunner compte en tout plus de 130 spécialistes à votre service formant une équipe dynamique et motivée. Que la production soit semi, ou totalement automatisée, Brunner trouve des solutions adaptées aux besoins et aux installations de chaque fabricant de chocolat : moules centrifugeurs, moules injectés, jusqu'à 1 400 mm de longueur, moules One-Shot pour pralines fourrés, système de cadres adaptés aux petites séries, moules décoratifs adaptés à la production manuelle... D'autres produits, tels que des cuillères à glace, des moules de cuisson ainsi que des gobelots sont également développés, produits et vendus par ses équipes. Les produits standardisés consultables dans le catalogue peuvent être commandés sans un minimum de quantité pour usage professionnel ou même privé via le site Internet : www.brunnershop.com ou en direct auprès de l'équipe commerciale.

Tél. : service commercial + 49 (0) 8093 9086-0
E-mail : sales@hansbrunner.de

MOULES À MAIN (HB)

- Pour une fabrication manuelle
- Réglage des épaisseurs
- Formes rigides et flexibles
- Formes personnalisées
- Grande variété de produits

MOULES À CADRES (HB)

- Pour une fabrication manuelle
- Réglage des épaisseurs
- Formes rigides et flexibles
- Formes personnalisées
- Grande variété de produits

DECORPINT (DP)

- Pour la production manuelle de produits
- Réglage des épaisseurs
- Formes rigides et flexibles
- Formes personnalisées
- Grande variété de produits

MOULES CENTRIFUGEURS (SE)

- Adaptes aux certifications industrielles
- Réglage des épaisseurs
- Formes rigides et flexibles
- Formes personnalisées
- Grande variété de produits

SYSTÈME À CADRES (UR)

- Adaptes à la production manuelle
- Réglage des épaisseurs
- Formes rigides et flexibles
- Formes personnalisées
- Grande variété de produits

FORMES ONE-SHOT (OS)

- Adaptes à la production manuelle
- Réglage des épaisseurs
- Formes rigides et flexibles
- Formes personnalisées
- Grande variété de produits

MOULES DE CUISSON (BF)

- Réglage des épaisseurs
- Formes rigides et flexibles
- Formes personnalisées
- Grande variété de produits

CUILLIÈRES À GLACE (EP)

- Réglage des épaisseurs
- Formes rigides et flexibles
- Formes personnalisées
- Grande variété de produits

Renseignez-vous sur :
www.brunnershop.com

BRUNNER
CHOCOLATIER PÂTISSIER

New BRUNNER-Cadix
Hans Brunner GmbH
Düsseldorfer Allee 22
40225 Düsseldorf, Allemagne

Hengel

Hengel a développé des conserveurs positifs spécialement dédiés à la conservation de chocolats. Pour éviter que le chocolat ne s'altère et blanchisse, la conservation se fait généralement entre 14 °C et 16 °C et un système d'humidité relative permet de maintenir une hygrométrie entre 50 et 65 %. La programmation est assurée simplement et intuitivement par l'interface de commande «Bi-Tronic 2» qui affiche en permanence le cycle en cours et la température interne.

De construction robuste, les conserveurs à chocolats Hengel ont une finition intérieure en inox et sont équipés en standard :

- de pieds en inox réglables ;
- d'un compresseur avec anticourt cycle ;
- de charnières et poignées réglables ;
- d'un système d'arrêt de la ventilation automatique à l'ouverture des portillons.

Pour répondre aux différents volumes de production, Hengel propose des modèles de 2 à 8 portillons en 2 profondeurs : 1 ou 2 plaques 400 x 600 mm par niveau. Par ailleurs, diverses options sont également proposées pour répondre aux besoins de tous : inox extérieur, glissières plus hautes, glissières supplémentaires, groupe frigorifique silencieux/mixte/à condensation à eau...

Tél. : +33 (0)4 77 23 40 00
E-mail : info@hengel.com

Pavoni

Chocolat haute couture... et voilà la gamme FASHION & STYLE de PAVONI ITALIA.

De nombreux moules pour sacs à main en chocolat, à personnaliser et décorer avec style.

La nouvelle gamme FASHION & STYLE comprend des moules thermoformés pour réaliser des sacs à main de « haute couture » : pochette, « bowling bag », le joli modèle de sac à main avec poignée bambou et le modèle Kelly, le plus convoité par les femmes dans le monde entier.

Valoriser vos vitrines avec ces articles de « haute couture » se révèle vraiment simple et impressionnant !

Il s'agit d'un produit gagnant à offrir aux clients pendant toute l'année, et d'une grande originalité pour ce Noël 2015. Découvrez toute la gamme de moules sur le nouveau catalogue COLLEZIONE PAVONI ITALIA 2016 ou visitez www.pavonitalia.com



Denis Darroman Conseil & Création

Le moule thermomormé permet de faire parler sa créativité avec un budget minime, tout en conservant une qualité de finition certaine. La personnalisation apporte un plus économique non négligeable lorsqu'elle est bien réfléchie, souligne Denis Darroman qui crée et fabrique votre série de moules personnalisés à partir de 50 unités seulement.

Denis Darroman peut également apporter dans votre boutique de l'originalité pour tous les événements par ses collections de sapsins, d'œufs, de sucettes, de poules, de fritures, de plaques événementielles (anniversaire, merci, meilleurs vœux...).

Denis Darroman, c'est aussi du Conseil et de la Formation en entreprise (prise en charge par les fonds de formation).

- Amélioration de la qualité
- Optimisation de l'outil de production
- Elaboration de nouveaux produits
- Conseil et sourcing, Matière/matières premières

Tél. : 06 74 13 78 21
E-mail : denis.darroman@gmail.com
Facebook : Denis Darroman conseil & création

roboqbo INNOVATING FOOD TEK

Le système universel pour les productions de haute qualité

Visitez-nous au
Salon du Chocolat 2015 | Paris
Stand 9
Village B to B

CADIX PRO

47, route de Plessis Réville | 94430 Chennevières-sur-Marne
Tél. : +33 (0) 1 45 76 15 61 | www.cadixpro.com | contact@cadixpro.com
www.roboqbo.com

roboqbo
UNIVERSAL FOOD TEK