

Janvier  
2018

LE  
MONDE  
DES

www.lemonedesboulangers.fr  
www.lemonedespatisseries.fr

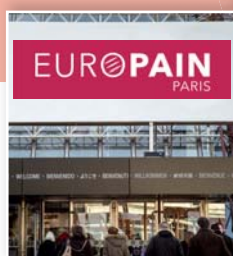
# Boulangers ET DES Pâtisseries

SAINT-VALENTIN 2018

Les artisans  
de la filière font  
battre les cœurs...

PAGE  
18

Supplément n° 122-1 du Monde des Artisans n° 122 • janvier-février 2018



#### DOSSIER

Rendez-vous à Europain  
du 3 au 6 février 2018  
à Paris-Nord Villepinte P. 25

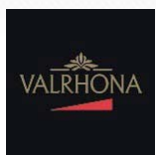
#### MEUNERIE

Axiane lance  
la farine Unik  
P. 14

#### ENTREPRISE

La céréale Tritordeum  
mise sur le made in France  
P. 46

RETROUVEZ LA RECETTE RAVIFRUIT DE JORDI BORDAS:  
MONT MAKALU INDIVIDUEL P. 43



### INSPIRATION PASSION DE VALRHONA

Première couverture de fruits créée par Valrhona ! À base de fruits, sans conservateur, ni colorants artificiels, c'est un produit très simple de par sa composition mais qui a nécessité un travail poussé sur la formulation, les techniques de fabrication et la mise en application. Existe également Inspiration Fraise.

→ Stand 6 H104

INSPIRATION



### ARMOIRES À CHOCOLAT HENGEL

Pour les boulangers, Hengel propose une vaste gamme d'armoires, de chambres et de tunnels de fermentation pour blocage en masse (pousse lente), fermentation

directe ou fermentation contrôlée (retour

en froid). À découvrir, les derniers conservateurs à chocolat et en exclusivité, la prochaine gamme d'armoires de conservation 2018. Pour votre activité restauration et pâtisserie, Hengel propose des gammes d'appareils de surgélation, refroidissement rapide et conservation adaptées à tous les volumes de production : cellules de refroidissement rapide et surgélation à plaques, bacs gastro-normes ou à chariots, surgélateurs, conservateurs en froid positif ou négatif, etc.



→ Stand 6 F103

### Bun & Roll



### BURGER HAUT DE GAMME BRIDOR

Réalisé à partir d'une pâte à croissant, ce bun feuilleté en forme de spirale de Bridor est un produit original pour réaliser des burgers gourmands. Fabricant français de viennoiseries, pains et pâtisseries surgelés haut de gamme, Bridor a mis toute son expérience dans ce produit à destination des professionnels de la boulangerie.

→ Stand 6 M68

### DONUTS BALL POP-CORN CARAMEL



Spécialiste des pâtisseries américaines,

Otis Spunkmeyer® propose un donuts au pop-corn ! Une nouvelle recette innovante qui associe le donuts et le pop-corn. Un donuts avec une pâte légère et moelleuse fourrée d'un cœur coulant saveur caramel et surmonté de pop-corn croquant.

→ Stand 6 P94



### CUISEUR ET DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE BAGUETTES

Lauréat du concours Lépine et maître artisan boulanger, Jean-Louis Hecht expose Panivending, une solution électronique avant-gardiste pour des revenus automatiques... Sa machine Panivending est équipée de la dernière technologie avec un robot, qui défourne le pain et le sert au client. Les boulangers peuvent suivre leurs ventes en temps réel à partir de leur smartphone. L'artisan connaît les plages horaires de ventes qui fonctionnent le mieux et peut anticiper et cuire plus ou moins de baguettes. Pour vos clients, c'est une offre complémentaire 24 h/24 qui permet d'offrir du pain chaud et croustillant, quelle que soit l'heure de la journée ! Une fois installé, Panivending développe régulièrement un chiffre d'affaires indépendant de celui de votre boulangerie. À 1 euro la baguette, Panivending ne crée pas de concurrence avec votre magasin. C'est un revenu complémentaire. Certains boulangers peuvent charger jusqu'à 4 fois leur machine/jour soit 120 baguettes à chaque fois.

→ Stand 6 P89