

Pâtisseries

RECETTE AUX NOTES ÉPICÉES

page 32



Supplément n°103-8 du Monde des Artisans n°103 décembre 2014

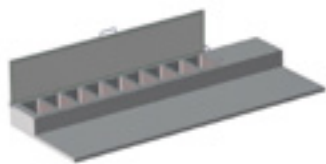


L'appli **LE MONDE
DES PÂTISSIERS**
bientôt disponible P. 5

ACTUALITÉS
LES PÂTISSIERS
METTENT L'EAU
À LA BÛCHE P. 6

DOSSIER SPÉCIAL
SIRHA 2015, COUPE
DU MONDE DE LA
PÂTISSERIE 2015 P. 10

Option pour les tours réfrigérés



Pour les modèles de tours réfrigérés statiques, Panem propose le dessus compartimenté pour « saladette ». Une option disponible sur les tours 3 portes. Le dessus, fabrication tout inox, peut accueillir 9 bacs GN 1/4 ventilés et dispose d'un couvercle rabattable sur l'ensemble des bacs.

Cellules et tunnels de surgélation



La société Hengel, constructeur d'équipements de surgélation, conservation et fermentation pour la boulangerie-pâtisserie présentera en exclusivité sa future gamme de cellules de refroidissement rapide et surgélation à chariots qui sera commercialisée courant 2015. À découvrir également les nouvelles cellules de surgélation et refroidissement rapide à plaques ainsi que les tunnels de surgélation à chariots. En matière de fermentation, Hengel fera découvrir l'interface tactile bi-tronic 3 fermentation qui équipera prochainement les armoires, chambres et de tunnels de fermentation et pousse contrôlée. Cette régulation, plus conviviale et plus simple d'utilisation permettra de sauvegarder ses données, d'accéder à ses historiques, de les exporter et de mettre à jour le système facilement par un technicien.

LABO GLACES

Glace soft et milkshake

Gel Matic innove en présentant une nouvelle gamme de machines pour la glace et le milkshake. Par exemple,



une machine équipée de 2 cuves avec deux cylindres indépendants. Facile à utiliser, elle se commande du bout des doigts grâce à un système de contrôle tactile. Facile à entretenir également grâce à sa fonction auto-pasteurisante pour une hygiène parfaite. Sans oublier le modèle à double cylindre (disponible dans la taille M ou H). Comme toutes autres machines de la marque, cette nouvelle gamme bénéficie du service technique et de l'expérience de la société Gel Matic.

Machine à glace



MG concept propose une nouvelle génération de machine à glace. Élue 2° dans sa catégorie meilleure innovation au salon Equip'hôtel, Freeze Rolls est un nouveau concept de machines à glace artisanale. Il permet de réaliser des glaces sur mesure, haut de gamme et à la minute sur un plateau givrant. Vous pouvez créer des glaces sucrées ou salées et entièrement personnalisables. Toutes les recettes de glaces ont été conçues par Florent Ladeyn, finaliste de l'émission Top Chef 2013 sur M6.

LABO PÂTISSERIE

Aérobateur de crème



Industrade distribue le Cream King Eco 3.0 de la société Hagesana, le plus petit aérobateur de crème avec refroidisseur



intégré. Ce modèle de table offre des performances inégalées : avec 1 litre de crème fraîche vous obtenez 4 litres de crème fouettée.

Mixer plongeant

Le nouveau mixer plongeant de Robot-Coupe, Ultra Compact se caractérise par la qualité des émulsions obtenues avec son outil breveté l'Aéromix. Il permet de réaliser des émulsions aérées volumineuses avec une excellente tenue. Le mixer est équipé d'un couteau qui réalisera également toutes vos sauces en un minimum de temps grâce à son moteur puissant. L'appareil est équipé d'un tube et d'outils tout inox pour une plus longue durée de vie.



MATIÈRES PREMIÈRES & PRODUITS FINIS

PÂTISSERIE

Ingrédients naturels



La société Ecalard distribue la gamme d'ingrédients Premium Sosa pour une utilisation professionnelle en pâtisserie, restauration et traiteur. Nouveauté 2015 : la gamme Culinary Journey (240 recettes) avec des fonds culinaires (poisson, oignon, bœuf, canard, légumes, porc, poulet, fruits de mer), chutneys fruits (ananas, poire, raisins secs, mango) et légumes, aigre-doux, sauces tomate, concentrés, sauces ethniques, etc. À découvrir également, colorants naturels liquides, colorants en poudre, etc.