

Octobre-
Novembre
2017

**LE
MONDE
DES**
.....



www.lemondedesboulangers.fr
www.lemondedespatisseries.fr

Boulangers

ET DES Pâtisseries



NOËL ET ÉPIPHANIE

Les temps forts des artisans boulangers

PAGES
22-23

RETROUVEZ LA RECETTE RAVIFRUIT DE PHILIPPE RIGOLLOT:
LA BÛCHE MARRON MANDARINE P. 42



ACTUALITÉS

**Festival des Pains
à la télé !**

P. 13

EXPERT MAGASIN

**L'éclairage booste
les ventes de vos produits**

P. 26

ENTREPRISE

**Des ingrédients
premiums pour rendre
possible l'impossible ! P. 46**

Vu au Salon Serbotel de Nantes



Surgélateur-conservateur

Concepteur et fabricant français d'équipements de surgélation, refroidissement rapide, conservation et fermentation contrôlée depuis plus de 30 ans, Hengel a exposé des solutions frigorifiques standards ou sur mesure parfaitement adaptées à vos besoins. Surgélation : surgélateurs-conservateurs, cellules de surgélation. Refroidissement rapide : cellules et tunnels de refroidissement rapide. Conservation : conservateurs négatifs et positifs à portillons, conservateurs à chocolats, chambres froides, tours réfrigérés. Fermentation, pousse lente, blocage : armoires de fermentation pour grilles, bacs ou chariots, chambres et tunnels de fermentation pour chariots à grilles, à bacs ou à filets.

Farines éco-locales

Terrena Meunerie a présenté sa nouvelle gamme de farines éco-locales issues de la nouvelle Agriculture®. Une marque au service des artisans boulangers, issue d'une culture du blé éco-responsable qui s'appuie sur des filières locales. Les boulangers proposent des pains dont ils connaissent l'origine des ingrédients et leur mode de culture. La gamme se compose de trois références (25 kg) pour chacun des moulins (Andrezé, Faymoreau, Jugon les Lacs, Moulin de Ballan) : farine de blé viennoiserie, farine de blé Tradition française, farine de blé T65 et mélange pour pains spéciaux (10 kg).



Bûches scintillantes



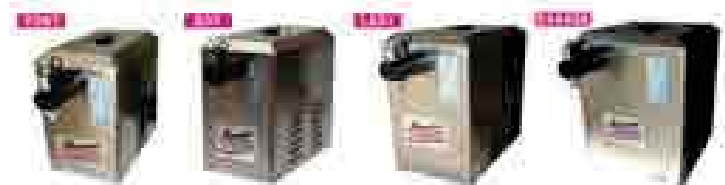
Pour les fêtes de fin d'année, Ancel propose une opération « les bûches scintillantes », trois bûches modernes à réaliser et au croquant intense avec des produits tel que le glaçage miroir à chaud rouge et le fourrage croquant fruits rouges.

Jus de fruits et yaourts

Pour répondre à la demande snacking toute la journée, Andros Restauration propose des machines à jus de fruits (3 et 10 litres), une carafe auto-réfrigérante pour garantir une qualité du jus constante et de mini-réfrigérateurs (445 x 510 x 505 mm) afin de mettre en valeur yaourts, produits laitiers et confitures.

Plateaux-repas

En matière de concepts écoresponsables, Comatec innove avec un socle qui se transforme en set de table et un couvercle qui se monte facilement grâce aux angles pré-pliés. Des plateaux-repas 100 % recyclables et livrés à plat. Disponibles en deux formats (S et XL) et 2 couleurs tendances (kraft brun et noir).



Machines à Chantilly

Mussana France lance de nouvelles machines inox pour la production de crème chantilly. Avec un encombrement le plus faible du marché, ces appareils bénéficient des dernières technologies pour des fabrications de 2 à 12 litres. Le réglage du froid est réalisé automatiquement par régulation électronique, directement en fonction de la température ambiante, pour la production d'une crème dont l'onctuosité est obtenue grâce à un système de foisonnement à double chicane et qui offre une meilleure conservation.