1er Journal national mensuel de la Pâtisserie • 20 avril - 20 mai 2020 • 43e année • 8,50 €

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER

Depuis 1978

DOSSIER P.58-68
MATÉRIEL

REPORTAGES P.14-25
LENÔTRE À PLAISIR
VILLA RENÉ LALIQUE
UN DIMANCHE À PARIS

RECETTES P.31-56
SPÉCIAL
SAINT-HONORÉ

MATÉRIELS DES FOURNISSEURS

Alimat Tremblay

Pour tous vos projets, que ce soit pour soulager la pénibilité dans vos diverses productions, la suppression de tâches répétitives ou le développement d'une nouvelle gamme, l'équipe Alimat Tremblay se fera un plaisir de vous conseiller.

La nouvelle fonçeuse Premium, robuste et simple d'utilisation, est conçue pour travailler avec tout type de moule : métal, aluminium, papier/carton ou exoglass. Elle est dotée d'un système chauffant contrôlé par thermostat digital pour un fonçage régulier. Les matrices fabriquées sur mesure et de nouvelle technologie sont interchangeables instantanément sans outils. Matrice double tête du diamètre 40 au diamètre 129 mm, et simple tête du diamètre 130 au diamètre 250 mm.

La One Shot (3 modèles dont la Mini, qui est la plus petite du marché) est idéale pour les Chocolatiers qui souhaitent développer une gamme de bonbons ou tablettes fourrés, mendiants ou langues de chat fourrés avec caramel, ganache, praliné. Création de programmes faciles grâce à l'écran tactile couleur intuitif, possibilité de couverture très fine. Elle est conçue pour travailler avec des moules rigides, souples (blisters) ou sur plaques lisses. Des professionnels dans les différentes régions françaises les utilisent déjà.

Nous proposons également des tunnels de refroidissement, soit horizontaux ou verticaux (gain de place important) ainsi que toute une gamme de tempéreuses de 5 à 50 kg et d'enrobeuses avec sa nouvelle table à partir de 13 kg.

Pour supprimer le travail de la poche, l'incontournable dresseuse/pocheuse. Choisissez le modèle selon votre volume de production et la place dans votre laboratoire. Leader dans le domaine des dresseuses, Alimat Tremblay conseille le modèle le mieux adapté, que ce soit pour pâtes molles, recettes consistantes avec ou sans morceaux, recettes coupe-fil ; de nombreux accessoires sont disponibles.

Contact :
Tél. : 01 41 51 17 11
E-mail : infos@alimat-tremblay.fr

Domachoc

Domachoc vous présente sa cabine de flocage pour Chocolatiers. Il s'agit d'une hotte spécialement adaptée pour la capture des brouillards générés lors du flocage. Le haut rendement de filtration obtenu par ses deux niveaux de filtration mécaniques intégrés permet un fonctionnement en mode recyclage pour la capture des particules en suspension dans l'air.

Fonctions du dispositif :
- rejet de l'air extrait (filtré) dans l'air ambiant ;
- capture des particules en suspension dans l'air ;
- aspiration des brouillards générés lors du pistolage.

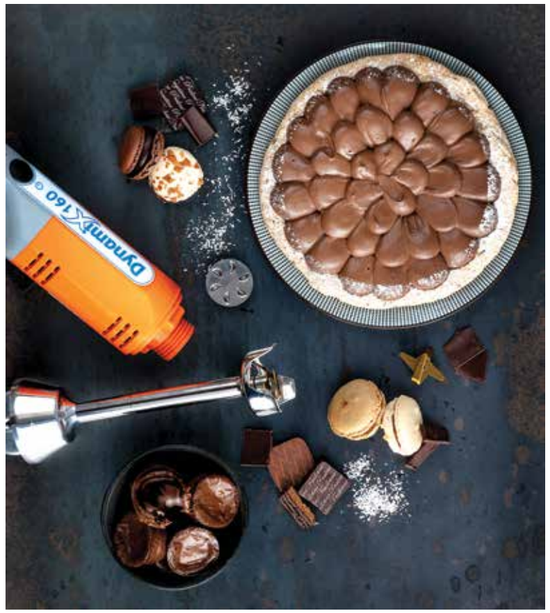
La machine est composée de deux niveaux de filtration mécaniques, d'une partie chauffante, de 16 filtres choc par série de deux et d'un variateur de puissance électronique. Son débit nominal est de 2,500 m³/h. Ergonomique et simple d'utilisation, la cabine est idéale pour tous types de flocage de vos chocolats et pâtisseries.

Contact :
Tél. : 03 89 56 08 17
E-mail : contact@domachoc.fr
Site : www.domachoc.fr

Dynamic

Spécialiste et créateur du mixeur haut de gamme professionnel, Dynamic dispose d'une large sélection d'appareils pour accompagner les Pâtissiers, Chocolatiers et Glaciers dans la réalisation de leurs pâtisseries, ganaches et autres gourmandises.

Léger et maniable, le mixeur plongeant est un complément indispensable au robot pâtissier : beaucoup plus simple et rapide à manipuler qu'un appareil fixe, il s'utilise et se plonge directement dans la préparation.
Les mixeurs équipés d'un couteau émulsionneur sont indispensables pour réussir les émulsions et ganaches au chocolat. L'école du Grand Chocolat Valrhona utilise les mixeurs Dynamic au quotidien dans leurs formations.

Les différents accessoires en font un matériel indispensable au quotidien pour tous les besoins :
- **le pied mixeur** permet d'obtenir un résultat parfaitement lisse pour les glaçages de pâtisseries, ganaches, etc.
- **le fouet** permet de préparer sans peine les génoises, pâtes à crêpes, pâtes d'amande, meringues, crèmes au beurre, soufflés, crèmes chantilly, etc.
- **le pied homogénéisateur (pied blender)** permet de concevoir tous les coulis de fruits, mais également de foisonner, mixer, lisser et émulsionner les préparations glacées. Grâce à ses capacités élevées d'homogénéisation, cet appareil favorise l'onctuosité et le foisonnement de la glace.

Contact :
E-mail : p.mandin@dynamicmixers.com
Site : www.dynamicmixers.com