

Nouveautés

Plaque à baguettes

Fabricant de matériel de boulangerie, Guéry exposera ses nouvelles plaques à baguettes et pains disponibles dans plusieurs dimensions. Elles sont recouvertes d'une matière anti-adhérente sur une base en tôle aluminée. Cette matière ne colle pas au pain. Plus besoin de graisser ! Vous gagnez du temps et de l'argent. Elle offre une très bonne qualité de cuisson puisqu'il s'agit d'une tôle foncée qui répartit bien la chaleur.



JAC

Depuis ses 2 sites de développement et de production de Langres et d'Orléans, JAC conforte sa place de fabricant de matériel pour la mécanisation de la pâte destiné à la boulangerie de proximité. Les gammes complètes de diviseuses hydrauliques, de

façonneuses verticales et horizontales, de peseuses et de chambres de repos offrent des solutions bien adaptées à chaque demande. S'appuyant sur un réseau de distributeurs particulièrement compétents et un service logistique très efficace, JAC se soucie non seulement de fabriquer mais aussi de rendre un service de qualité. Dans un environnement changeant, JAC apparaît de plus en plus comme une valeur sûre. Les boulangers l'ont bien compris puisque, malgré la crise, les commandes ont progressé à Langres et littéralement explosé à Orléans.

Chasuble pour boulangère

La collection Printemps-Eté 2010 de Bragard propose de nouveaux modèles pour les boulangères dont « Céréale ». Cette chasuble au dos uni jaune contient 65%

de polyester et 35 % de coton (longueur 85 cm). Plusieurs tailles disponibles du 34/36 au 50/52.



Europain

vail ergonomique et productif. Entièrement en acier inox, il est doté d'un tableau de commande à touches sensibles et paramétrables. Facile d'utilisation, ce modèle permet de déplacer la cuve sans enlever les outils. Sur le stand d'Amplus, venez découvrir également la diviseuse volumétrique Glimek (70 g à 1 kg). Sur le stand du groupe Sveba Dahlen (Bear Varimixer et Glimek) plusieurs groupes automatiques de panification seront exposés.



Ellipse chocolatée

Demarle propose le moule Ellipse pour réaliser facilement petits gâteaux ou desserts à l'assiette. Son relief légèrement incliné permet de faire couler une sauce chocolat. Vous pourrez fabriquer une mousse chocolat au lait pourvue d'un cœur de fruits rouges parée d'un velours chocolat sur un sablé ou créer une ellipse 100 % chocolat avec une mousse chocolat noir sur un biscuit chocolat et son croustillant praliné. Sur le stand Demarle, des démonstrations thématiques et privatives vous seront proposées par des chefs.

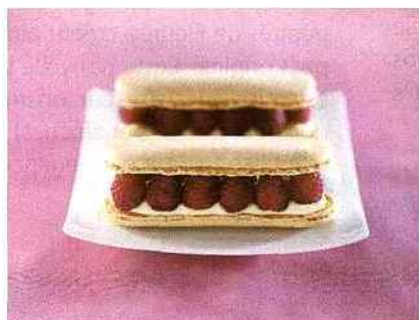
Mélangeur-batteur

Amplus présentera le nouveau mélangeur-batteur Ergo de 140 litres de la marque danoise Bear Varimixer importée depuis 2 ans en France. Pour les gros artisans ou les industriels, cet équipement offre toutes les garanties d'un tra-



Coques de macarons

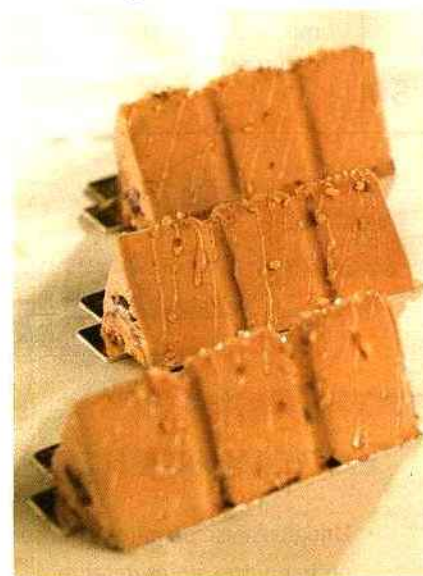
Spécialisée dans la fabrication de produits pâtisseries, la société « La Cigale » présente Macaron Finger afin de diversifier l'offre des artisans. Ces coques de macarons de forme allongée sont disponibles en 4 parfums : nature, framboise, pistache et chocolat et en 2 formats pour



une sauce chocolat. Vous pourrez fabriquer une mousse chocolat au lait pourvue d'un cœur de fruits rouges parée d'un velours chocolat sur un sablé ou créer une ellipse 100 % chocolat avec une mousse chocolat noir sur un biscuit chocolat et son croustillant praliné. Sur le stand Demarle, des démonstrations thématiques et privatives vous seront proposées par des chefs. Inscrivez-vous sur le site Internet

Moule Annapurna

Toujours à la pointe des nouveautés, Demarle propose le moule Flexipan® Annapurna qui permet de réaliser des inserts triangulaires dans des bûches standards. De multiples réalisations sont possibles. Retrouvez l'esprit de la barre chocolatée en dressant une mousse chocolat lactée puis terminez par un croquant praliné. En poussant l'imagination plus loin, vous



peuvent réaliser des toits enneigés en saupoudrant du sucre neige sur un moelleux. Il se détaillera facilement grâce à son relief cannelé. Le moule est vendu avec son support inox.

réaliser des desserts (12,5 x 3,5 cm) ou des cafés gourmands (6 x 2,5 cm). Secs ou surgelés, ces produits sont fabriqués avec des colorants et des arômes entièrement naturels.

Graines caramélisées

Demarle propose le moule Ellipse pour réaliser facilement petits gâteaux ou desserts à l'assiette. Son relief légèrement incliné permet de faire couler

