

La Glace, un marché français de 1,685 milliard d'euros



Dessert préféré des Français, la glace devrait faire son entrée au début des repas du néo-végétarien envisagent les tendances, tandis que les experts du marché constatent en 2005 une baisse du vrac (-5 %) et des produits enfants (-9 %) et la hausse des spécialités à partager (+8%) et des produits de fin d'année (+ 13 %.)

En juin dernier, un sondage IFOP-Version Fémina* nous apprenait que les Français sont particulièrement gourmands des desserts. Près d'un Français sur deux (46 %) termine toujours son repas par une note sucrée, et plus d'un sur trois le fait de temps en temps. Seuls 12 % n'en prennent que rarement... et 6 % jamais. En y regardant de plus près, ce sont les femmes qui consomment systématiquement un dessert à 49 % contre 41 % des hommes. Tous unis en tout cas dans les catégories sociales des cadres sup et professions libérales, avouant pour plus de la moitié prendre un dessert alors qu'ils n'ont plus faim (34 % s'économisant un peu en vue du dessert, et, 10 % en prenant pour apaiser leur faim).

Le top 5 des desserts préférés des Français nous révélait alors leur attachement à des préparations simples, classiques : Un, la glace ou le sorbet (25 %); deux, la tarte aux fruits (19 %); trois, la mousse au chocolat (17 %), quatre les profiteroles (14 %), et, cinq l'éclair ou la religieuse au café ou au chocolat (14 %). Des chiffres auxquels il convient d'ajouter que pour un Français sur trois, les fruits (33 %) et le chocolat (32 %) sont les

ingrédients symbolisant le mieux la composition du dessert idéal; la vanille (15 %) et la chantilly (10 %) étant respectivement classées en troisième et quatrième position.

Ainsi, la glace trône sur le podium... et c'est bien normal, pour Jean-Pierre CORBEAU, professeur en sociologie de la consommation et de l'alimentation à l'Université de Tours: « Longtemps, la glace ne fut consommée que par les grands de ce monde. Avec les nouveaux procédés de fabrication, l'accession aux produits glacés accompagne les loisirs. La « roulotte » du marchand de cornets de glace attire les familles en promenade dominicale. C'est alors la « revanche sociale » qui valorise la glace qui devient « enfin accessible ». Parallèlement, dans les restaurants, les glaces de plus en plus sophistiquées s'affirment comme des mets délicieux terminant harmonieusement le repas. Puis, ces produits pénètrent dans la sphère privée au cours des années soixante. La présentation en bac démocratisera définitivement le produit. Les glaces sont donc à la fois des produits d'innovation qui symbolisent une forme de réussite sociale, et, dans le même temps, elles s'inscri-

vent dans une tradition. La saveur onctueuse et sucrée rassure le mangeur, satisfait son hédonisme au moment où l'amertume et le « craquant/croquant » inquiet, créent l'illusion. Et puis les glaces, on les mélange entre elles, on les combine à d'autres composants; elles constituent à domicile autant d'ingrédients de la cuisine d'assemblage familiale. Enfin, la glace permet la découverte gustative que nous offre l'élargissement des répertoires gastronomiques du village planétaire, mais elle est aussi évocatrice des plaisirs de l'enfance, de l'identité et de la mémoire familiale.

Les derniers chiffres de 2005 permettent d'observer que si les spécialités à partager (+8 %) et les produits de fin d'année (+13 %) progressent, la détente enfants (-9 %), les bacs et pots sont en repli tout comme le vrac (-5 %). Sur le terrain, la concurrence est rude avec les enseignes de surgelés, le hard discount et la GMS où le consommateur dispose de quelque 247 références de produits glacés en moyenne. Mais, dans ce marché somme toute équilibré malgré son 1 % de perte en 2005, l'innovation et le renouvellement des gammes agissent comme de véritables stimulants.

On peut dès lors écouter d'une oreille attentive, Vincent GRÉGOIRE, tendancier à l'agence de style et prospective Nelly Rodi: « La glace en début de repas devient de plus en plus branchée. Résultat, on en mange un peu plus tout le temps et on en mange mieux. De plus en plus, on va travailler de nouveaux parfums à base d'essences de fleurs, d'herbes ou de végétaux. Cela correspond aussi à la tendance du néo-végétarien: on revient à cette notion de fruits, de fibres et de graines. L'alimentaire est un domaine qui bouge terriblement, bouillonne de créativité et d'une énergie nouvelle entre designers et cuisiniers, tous unis pour un meilleur art de vivre en général. Sans compter que cette importante variété de textures, de parfums et de formes permettent justement... de presque tout se permettre! » Puisse le marché l'entendre aussi; un marché de 363 700 000 litres de glaces qui ont été vendus en 2005, dont un tiers environ hors domicile. ■

F. Lacroix

SOURCES: *Sondage IFOP - Version Fémina, réalisé par téléphone du 10 au 11/06/2005, échantillon de 1006 personnes représentatif de la population française âgée de 15 ans et plus.

*Journée Grand Froid, SFIG, SNFPS et SYNDIGEL, TNS, IRI France, VFC.



Proches de la terre
et des hommes qui la cultivent,



Notre savoir-faire
est au service du fruit,



Ensemble, repoussons les limites
de votre imagination...

Fruit'Puree, Fruit'Mousse, Fruit'Coulis,
Fruit'Elite, Fruit'Zest, Fruit'Déco, Fruit'IQF,
Fruit'Capaccio, Fruit'Salade, Fruit'Sorbet



Z.A. Rapée, 26148 Anagnin, France - Tél +33 (0)4 75 31 40 22 - Fax +33 (0)4 75 31 59 72 - info@capfruit.com

Les Glaces :

Ingrédients, rôles et intérêts

Les fabrications de glaces et produits glacés nécessitent un savoir-faire et des compétences techniques, notamment au niveau de la connaissance des matières premières et de la technologie.

Dans cet article, nous allons parcourir ces différents points et nous reviendrons sur les aspects réglementaires qui font toujours l'objet de vos questions.

Nature et rôle des ingrédients

Les produits laitiers

Les différentes formes de lait

On retrouve les laits classiques entier, 1/2 écrémé, écrémé sous forme liquide et leur version en poudre.

Voici les pourcentages moyens d'Extrait Sec (ES), de Matières Grasses (MG) et d'ESDL (Extrait Sec Dégraissé du Lait) comparées de ces différents produits :

	Entier			Ecrémé		
	ES	MG	ESDL	ES	MG	ESDL
Lait « liquide »	12 %	3,5 %	8,5 %	9 %	0 %	9 %
Poudre de lait	97 %	26 %	71 %	96 %	0 %	96 %

Le lait 1/2 écrémé ne figure pas dans ce tableau car il est peu utilisé par les artisans. Son ES (Extrait Sec) est compris entre celui du lait entier et du lait écrémé. Il contient 1,6-1,8 % de MG et autour de 16 % pour la poudre.

IMPORTANT : Quels que soient les produits laitiers utilisés, s'assurer de leur qualité microbiologique car les produits glacés sont des produits fragiles. De plus, la qualité de leur stockage est importante pour éviter l'apparition de goût de rance qui peut être retrouvée ensuite dans les produits finis.

L'ESDL

L'ESDL signifie Extrait Sec Dégraissé du Lait. Il comprend donc tout ce qui compose les poudres de lait ou les produits laitiers dont on a retiré l'Eau et la Matière Grasse (MG). Par conséquent, on peut le résumer de la façon suivante :

$$\text{ESDL} = \text{Quantité Produit Laitier} - \text{Eau} - \text{MG}$$

Autrement dit, l'ESDL représente l'Extrait Sec (ES) du produit auquel on a retiré la MG.

Rôle et Intérêts de l'ESDL :

- Pouvoir émulsifiant = liaison entre les MG et l'eau
- Capacité à fixer l'eau
- Pouvoir foisonnant : facilite l'incorporation d'air (meilleur rendement)
- Ralentit la fonte

La crème et le beurre

La crème et le beurre sont caractérisés par leur richesse en MG, respectivement 35 % et 82 % en général. On peut également utiliser des crèmes et des beurres plus ou moins riches en MG. Pour leur composition précise adressez-vous à vos fournisseurs. Ils vont apporter la souplesse de la texture et servir de fixateur pour les arômes présents.

Les « sucres »

Cette catégorie englobe tous les sucres qui apportent une saveur sucrée aux produits. Leurs propriétés sont différentes selon leur nature ainsi que leur Pouvoir Sucrant. En les combinant, il est possible d'obtenir des textures plus crémeuses ou « cuillérables » à basse température par diminution du point de congélation.

Le sucre ou saccharose

C'est le sucre fabriqué à partir des betteraves ou des cannes à sucres qui est employé le plus souvent.

Rôle et Intérêts :

- Saveur sucrée
- Donne la texture du mix

Inconvénient :

- Recristallisation possible néfaste pour la texture d'où l'intérêt de l'associer avec d'autres sucres ainsi que pour moduler le goût sucré.

Les sirops de glucose déshydratés

Couramment appelés glucose atomisé, ils sont obtenus par hydrolyse d'amidon de maïs ou de blé, on les préfère en général aux sirops de glucose dans les produits glacés. Ils peuvent remplacer jusqu'à 25 % du saccharose.

Rôle et Intérêts :

- Apport d'ES (Extrait Sec) sans trop sucrer
- Améliore la texture du mix
- Anticristallisant du saccharose

Inconvénient :

- Surdosé il donne une sensation pâteuse et collante en bouche.

Le dextrose

Issu de l'hydrolyse poussée d'amidon, le dextrose est utilisé sous forme cristallisée. Il peut remplacer jusqu'à 25 % du saccharose mais attention, à ces doses élevées, il est défavorable au foisonnement.

Rôle et Intérêts :

- Saveur sucrée plus faible que le sucre
- Améliore la texture du mix
- Abaisse le point de congélation
- Anticristallisant du saccharose

Inconvénient :

- Surdosé il donne une sensation pâteuse et collante en bouche.

Le sucre inverti

Obtenu par hydrolyse du saccharose, le sucre inverti est reconnu pour sa capacité à **apporter du moelleux** dans les produits. Il permet également d'abaisser le point de congélation.

Il est principalement utilisé dans les glaces naturellement fermes, type glaces au chocolat ou quelques sorbets aux fruits.

Le miel possède des caractéristiques similaires au sucre inverti.

Le fructose

Sucre présent naturellement dans les fruits, il possède la caractéristique de donner un goût sucré plus intense que le saccharose et de façon plus importante à froid qu'à chaud.

Il est peu utilisé dans l'artisanat.

Le lactose

Sucre du lait, le lactose est très faiblement sucré et possède des caractéristiques intéressantes pour fixer l'eau. Cependant, une quantité excessive peut donner un défaut nommé « sablage ».

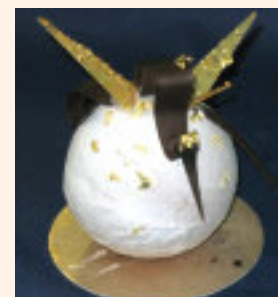
Sa présence est souvent limitée à la quantité de produits laitiers présents dans le mix.

Des **tests réalisés au Pôle d'innovation** ont montré l'impact de différents sucres sur la fonte des produits (1 fond le plus rapidement).

1	2	3	4	5
Dextrose	Sucre inverti	Fructose	Saccharose	Glucose atomisé

Remarque : 1,2 et 3 sont très proches.

La combinaison de ces sucres permet donc de jouer sur la texture mais également sur le goût sucré des produits.



Le pouvoir sucrant (PS)

Selon les sources, les valeurs des pouvoirs sucrants sont différentes. Voici des valeurs comparatives qui sont largement diffusées :

Substances	Pouvoir Sucrant - valeur relative
Saccharose	100
Sucre inverti	110 - 120
Dextrose	70 - 80
Fructose	130 - 150
Sirup de glucose 40DE (courant)	40 - 45
Sirup de glucose 60DE	60 - 65
Lactose	15 - 25
Sorbitol	50 - 60

Remarques :

- Il s'agit de valeurs moyennes établies par des jurys de dégustations qui devraient toujours être accompagnées des concentrations et des températures auxquels les produits ont été testés.
 - Ces valeurs sont fonction de l'ES des produits donc attention par exemple pour les sirops de glucose et le sucre inverti qui contiennent environ 20 % d'eau.
 - Le miel est comparable au sucre inverti en terme de PS.
- Il est important de rappeler que le PS (Pouvoir Sucrant) est différent selon la température. En effet, il est admis par exemple que le fructose possède une saveur sucrée plus intense à froid qu'à chaud, alors que le saccharose est plus sucré à chaud qu'à froid. Ceci peut expliquer les valeurs de 170 retrouvées pour le fructose dans certaines tables.

Les fruits

Principalement utilisés pour la confection des sorbets, on les incorpore en général sous forme de pulpes. La composition des pulpes ou purées permet d'obtenir une bonne régularité des produits et une facilité d'utilisation. Attention pour l'utilisation des fruits frais, leur composition est très variable en fonction de la variété, la maturité et l'état de fraîcheur.

2 points sont importants à vérifier au niveau des **pulpes de fruits** :

> **l'Extrait Sec (ES)** qui est différent selon les fruits, en général autour de 10-15 % mais certains fruits sont beaucoup moins riches en eau.

> **Le type de pulpes ou purées : sucrée ou non sucrée.** Dans 1 kg de pulpe de fruits sucrée à 10 %, il y a 900 g qui sont issus des fruits et 100 g de sucre rajouté par le fabricant, notamment pour contribuer à une bonne texture et une bonne conservation de la pulpe.

- Si on utilise pour une recette 6kg de **pulpe sucrée (Ps)** que l'on veut **remplacer par de la pulpe non sucrée (P)**, il faut en mettre 5,400 kg et ajouter 600 g de sucre en plus.

- Si on utilise 6 kg de **pulpe non sucrée (P)** que l'on veut remplacer par **de la pulpe sucrée (Ps)**. On a :

$$P = 100 \% \text{ fruits} = 6 \text{ kg}$$

$$Ps = 90 \% \times Ps \text{ (fruits)} + 10 \% \times Ps \text{ (sucre)}$$

On veut que la quantité de fruits soit identique dans notre recette :

$$90 \% \times Ps \text{ (fruits)} = P = 6 \text{ kg}$$

$$Ps = 6 / 90 \% = 6 \times 100/90$$

$$D'où Ps = 6,670 \text{ kg}$$

-> Il faudra utiliser 6,67 kg de pulpe non sucrée et retirer 670 g de sucre de la recette.

Les aromatisants

On retrouve notamment les chocolats et autres pralinés, ou pâte de fruits secs. Il est **important de connaître leur composition précise car elle va influencer la texture du produit**. Par exemple, le chocolat contient des proportions variables de beurre de cacao et sucre qui ont des actions différentes. Le premier va durcir la glace alors que le second la ramollit. Les matières grasses végétales (pâte de pistache, noisette, praliné...) vont également influencer la texture du mix.

Les stabilisateurs et émulsifiants

Stabilisateurs : épaississants et gélifiants

Souvent appelées « **stabilisateurs** » par les professionnels, ces additifs permettent de fixer et de **stabiliser l'eau** pour réduire la taille des cristaux de glace provoqués par la congélation. Ainsi, la glace conserve sa texture dans le temps. Ils **agissent également sur la viscosité** des glaces et **sur le foisonnement** (incorporation d'air).

Les produits commercialisés sont en général des mélanges entre la farine de graines de caroube E410, la gomme guar E412, les carraghénanes E407, les alginates E401, la gomme xanthane E415, l'agar agar E406, la

pectine E440 voire la gélatine. Les quantités à employer sont toujours assez faibles, en moyenne de l'ordre de 0,1 à 0,5 %.

Emulsifiants

Les émulsifiants sont des substances qui **permettent de lier les matières grasses avec l'eau** du produit pour obtenir une texture lisse et homogène.

En produits glacés, on utilise en général 2 principaux émulsifiants :

- la lécithine (provenant des jaunes d'œufs ou ajoutée E322)
- les monostéarates de glycérol E471, ou E472

Ces 2 produits ont les mêmes propriétés.

Pour obtenir l'effet attendu de ces produits, il est nécessaire de bien chauffer

A noter : Les stabilisateurs utilisés pour les sorbets contiennent des épaississants et gélifiants. Pour les glaces ou crèmes glacées, un émulsifiant est nécessaire.

le mélange en réalisant une « pasteurisation ».

Technologie des glaces

Les produits glacés sont donc un savant équilibre entre :

- les produits laitiers qui apportent la matière grasse et de l'extrait sec
- différents types de sucres pour le goût et la texture fonction de la température
- des fruits et des aromatisants
- des stabilisateurs composés de plusieurs éléments (stabilisants, émulsifiants, épaississants) pour faciliter la fabrication et la conservation des qualités dans le temps.

Règles générales à respecter

Les critères importants pour la qualité des glaces sont le % d'Extrait Sec et le % de Matières Grasses.

Pour les sorbets il est nécessaire d'avoir autour de 30 % de sucres et un

Voici les % conseillés pour obtenir de bonnes glaces :

- 16 à 20 % de sucres
- de 7 à 12 % de Matières Grasses Butyriques (produits laitiers)
- moins de 11,5 % d'ESDL
- moins de 22 % d'ESDL + MG

Extrait Sec total compris entre 29 et 36 %.

Important :

- **La congélation doit se faire le plus rapidement possible pour éviter la formation de gros cristaux de glace, désagréables à la dégustation**
- **Eviter les variations de températures au cours du stockage provoquant l'apparition de « paillettes ».**

Pour plus d'informations sur la technologie des matières premières et des glaces, rendez-vous sur notre forum internet www.ecoledelapatisserie.com ou bien contactez-nous à l'ENSP.

Rappels réglementaires

> Seul le **Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires**, élaboré en juin 2000, sert de référence en matière de composition, de désignation et de fabrication des glaces.

En effet, aucune autre réglementation n'a remplacé le décret n° 49-438 du 29 mars 1949 relatif au commerce des glaces et crèmes glacées. Les tribunaux eux-mêmes se réfèrent aux codes d'usage pour apprécier si les produits ont les qualités substantielles attendues par les acheteurs.

Le code de pratiques loyales pour les glaces alimentaires, **précise la dénomination des différents types de glaces et sorbets avec les appellations crème glacée, glace aux œufs, sorbets plein fruit... Y figurent les pourcentages minimum des ingrédients autorisés pour chaque appellation. Ce document est disponible auprès de la Confédération de la glacerie contre une enveloppe timbrée.**

> Concernant l'étiquetage des produits, nous vous rappelons qu'il est obligatoire d'informer vos clients sur la présence d'allergènes (glaces en bacs), notamment ceux provenant des produits laitiers.

Sur ces questions le Pôle d'Innovation de l'ENSP peut vous apporter des informations et vous proposer des formations collectives ou dans vos entreprises. Pour tous renseignements, n'hésitez pas à nous contacter au 04.71.65.72.50 ou bien via le site internet www.ecoledelapatisserie.com sur lequel vous trouverez également des documents téléchargeables gratuitement dans la rubrique « Publications de l'ENSP ». ■

Sylvia ARSAC
Mathieu BARRIQUAULT
Pôle d'Innovation ENSP

Yukio MATSUO, une référence internationale dans le domaine de la glace.



La taille de la glace exige rigueur et concentration.

Les principes des Sculptures sur glace pour les réceptions

(Recueillis dans le livret Master Class remis aux stagiaires)

L'œuvre doit correspondre au thème de la réception et s'harmoniser avec les mets servis. Le dessin de l'œuvre est donc primordial. Il faut s'imprégner des caractéristiques et mouvements des animaux, observer les objets ou consulter les encyclopédies pour étudier les sujets.

Il faut bien tenir compte du fait que la glace fond et disparaît lorsque l'on sculpte. L'œuvre ne doit jamais s'effondrer au risque de présenter un grand danger. La sculpture ne doit pas obéir à la réalité de l'objet pour des questions techniques. Par exemple, un bec de faucon est fin et pointu. Si on le réalise tel quel, au fur et à mesure que le bec fond, il deviendra rond et ne ressemblera plus à celui d'un faucon à la fin de la soirée. Il faut donc sculpter une ligne fine de profil, épaisse de face, mais de façon discrète.

Quelle que soit la taille de la pièce, il est important d'apporter du volume. Il est souhaitable d'installer les lumières convenant à l'ambiance de la salle ou au style de la réception pour mettre en valeur la beauté de l'oeuvre sculptée. Pour la couleur, choisir une lumière blanche ou de couleur pâle comme bleu clair ou violet clair.

Yukio MATSUO

ou l'esthétique de la sculpture sur glace

Né en 1947 à Hokkaïdo, Yukio MATSUO a débuté en cuisine en 1965, soit l'année suivant celle des Jeux Olympiques de Tokyo (1964) qui ont fait naître partout au Japon des hôtels de grande capacité avec de vastes salles de banquets. S'en suivirent alors les nouveaux styles de buffets aux mises en scène originales, où trônait la sculpture sur glace, volumineuse et illuminée, au centre de la salle. C'est dans ces circonstances que le cuisinier Y. MATSUO s'est donc formé à la sculpture sur glace auprès de Hideo KUBODERA qui lui transmettra sa passion pour l'art du cristal éphémère. Depuis, l'homme est une référence internationale, fort du concours de Tokyo qu'il a remporté à trois reprises depuis

1974 et de son titre de Champion du monde décroché en 1995. Plusieurs pays l'ont convié à donner des cours de sculpture sur glace dans des hôtels ou écoles comme l'Ecole du Grand Chocolat de Valrhona qui l'a invité récemment à animer une Master Class de trois jours d'initiation et deux jours de perfectionnement. Cent trente pains de glace de 120 kg chacun ont ainsi été acheminés de Paris, Narbonne et Vannes. Le maître a proposé des démonstrations quotidiennes et tous les jours, les stagiaires étaient amenés à réaliser deux à trois sculptures sur des thèmes variés. Au total, une centaine d'oeuvres (dragon, aigle, cygne, cerf, etc.) ont été exécutées par les 25 stagiaires pour certains

débutants mais tous passionnés, studieux et vigilants. Aux yeux du maître ès glaces, l'essentiel est davantage dans le croquis que dans les finitions : « *Le croquis de base de la sculpture est essentiel. Il importe de bien dessiner la silhouette, toutes ses lignes, pour les tracer ensuite correctement sur le pain de glace et procéder à la découpe. Pour les finitions, peu importe, c'est comme en cuisine : à chacun selon ses goûts, sa propre sensibilité... Etant donné que la glace fond, il importe de ne pas donner un profil trop fin au sujet représenté au risque de le voir se casser illico. Une oeuvre doit pouvoir tenir toute une soirée, par conséquent la structure doit être absolument réalisée en fon-*

tion de la fonte progressive qui la métamorphose ». Aujourd'hui, directeur de l'Académie Internationale de l'art de la sculpture sur glace, membre de l'Académie Culinaire Française au Japon et membre de l'association Auguste ESCOFFIER au Canada, Y. MATSUO voue une passion inaltérable à la glace : « *La sculpture sur glace est l'esthétique du froid négatif. L'acte de création de beauté glaciale qui consiste à inspirer à la glace une vie qui ne dure que quelques heures m'a toujours séduit. Contrairement aux sculptures d'autres matières, elle est éphémère ; elle fond et disparaît. C'est souvent le destin de tout ce qui est beau* ». ■

C. R.

La Glace,

Actualité des Fournisseurs

Agrimontana

On retrouve bien entendu une cinquantaine de références entre marrons et morceaux de marrons spécial glaces, amarena, fruits confits et confitures.

Contact : 00.377.93.30.61.73.
Fax : 00.377.93.15.01.20.

Alimat Tremblay

Les doseuses Unifiller/Alimat permettent un dosage précis de crème glacée, coulis, produits aérés... deux réglages simples : ajustement du volume de dépose, avec échelle de référence; contrôle de vitesse de dépose selon densité du produit...

Contact : 01.41.51.17.17.

Autofrigor

Depuis plus de 80 ans, Autofrigor est constructeur de machines à crèmes glacées, de pasteurisateurs Pastomat glacier, de turbines et de maturateurs. Au total, 18 modèles.

Le produit-vedette reste bel et bien le Pastoglace, un laboratoire multifonctions 3 en 1 qui programme votre recette complète de la pasteurisation au glaçage en une seule opération, sans transfert, y compris la moise au point du chocolat. Ainsi, il agite, chauffe, cuit, pasteurise, refroidit, mature, glace, conserve vos recettes en un cycle entièrement automatique géré par l'automate programmable. 4 modèles disponibles : en 8-20 litres/heure, 12-30 l/h, 18-60 l/h et 25-100 l/h.

Il y a également le Pastomat, autre produit-vedette de la marque, ce pasteurisateur multifonctions des crèmes et garnitures et la mise au point du chocolat, crème anglaise, mix à glaces, crèmes glacées et sorbets compris.

Pour la glace en restauration, Autofrigor présente un choix de turbines E'Classic parmi lesquelles le modèle de E 31.16 : jusqu'à 4 litres de produit fini chaque 10 à 12 mn, et les turbines de 4 à 20 litres de capacité.

Contact : 01.30.76.51.52.

Les Vergers BOIRON

Une gamme de 45 purées de fruits surgelées des plus classiques aux plus originales : fruits rouges et fruits des bois, agrumes, fruits du verger, fruits exotiques ou encore Purées Gourmandes qui associent

alcool, épices et plantes aromatiques pour ne former qu'une seule saveur. La qualité incomparable, les saveurs fruitées inimitables et la facilité de mise en œuvre en font les ingrédients du succès.

La dernière née est la Purée Gourmande Marron à la gousse de vanille broyée qui excelle dans une glace légère et délicatement parfumée. Qui a dit que le marron était un fruit d'hiver ?

Pour vous faciliter la vie, Les Vergers Boiron ont conçu les tableaux d'utilisation « Sorbets » « Glaces aux fruits » et « Mousses » qui déclinent toute la gamme des parfums en vous donnant le dosage parfait de tous les ingrédients. Des recettes élaborées par Ollivier CHRISTIEN, Chef Pâtissier chez Vergers BOIRON. Ces tableaux connaissent un vif succès depuis leur édition et vous pouvez vous les procurer sur le site www.boironfreres.com, en les demandant à votre distributeur ou aux Vergers BOIRON.

Enfin, les nouveaux coulis extra de fruits surgelés Les Vergers BOIRON, encore plus fruités et moins sucrés que les anciennes recettes sont prêts à l'emploi une fois décongelés. Ils viendront compléter à merveille vos coupes de glaces ou vos desserts glacés à l'assiette. Une gamme de 6 parfums conditionnés dans des bouteilles plastiques de 500 g avec pointe verseuse pour permettre une plus grande précision de dosage et un tracé impeccable.

Contact : 01.45.60.73.13.
Site : www.boironfreres.com.

Cap Fruit

Cap'Fruit est un transformateur de fruit au service de la gastronomie qui propose une gamme de produits haut de gamme à destination des artisans (restaurateurs, pâtissiers, traiteurs) du monde entier. Imaginez 43 références de purées de fruit naturelles surgelées, dont certaines disponibles en Bio, en non-sucré, en concentré (90 % fruit et 10 % sucre, pot de 1 Kg, seau de 5 Kg, seau de 20 Kg); 17 références de Purées de fruit pasteurisées (90 % fruit, 10 % sucre, poche avec bouchon verseur de 1 kg); 7 références de Purées surgelées millésimées Cru de Propriétaire avec mention de la variété et du terroir (pots de 1 Kg); 5 références de Coulis « Extra » de fruit surgelé, flacon verseur de 500 g. Ajoutez 3 références d'écorces

d'agrumes crues en semoule ou en vermicelle (pots de 250 g ou 500 g), ainsi que 9 références de Mini-fruits pour la décoration, barquettes.

Ce, sans compter les 16 références de Sorbets « plein fruit » à haute teneur en fruit, bacs de 2.5 litres, et tout une pléiade de fruits surgelés que nous évoquerons dans le dossier Fruits de notre prochain numéro.

Bien entendu, de nombreux produits Cap'Fruit peuvent être utilisés en glacerie.

Tous les parfums de Fruit'Purée peuvent entrer dans la composition de sorbets, glaces et crèmes glacées, ainsi que de coulis gélifiés, parfaits et glaces pour entremets glacés.

Tous les Fruit'Coulis peuvent accompagner des glaces servies en desserts à l'assiette.

Les Fruit'IQF peuvent être servis avec de la glace, insérés dans des entremets glacés, ou disposés en décoration. Les Fruit'Déco peuvent décorer coupes de glace, desserts glacés de restauration et entremets glacés. Le Fruit'Carpaccio peut servir de base à une assiette de Glaces. Les Fruit'Sorbets sont des sorbets de qualité prêts à l'emploi. Enfin, la grande nouveauté tendance réside dans la Fruit'Purée Amande de la gamme Fruit'Purée surgelée (conditionnement : 2 x 1 Kg), composée à 100 % d'amande douce. Sans aucun additif : ni sucre, ni arôme, ni colorant, ni conservateur.

Les applications sont nombreuses : Crèmes glacées et sorbets, telle quelle ou mélangée à d'autres saveurs ; biscuits (Joconde, Sacher, dacquoise, génoise...), intérieurs de bonbons chocolat.

Elle apporte saveur et crémeux aux préparations telles que crème anglaise, sabayon, bavaroise, suprême, crème brûlée, et peut se conjuguer dans les sauces salées. Côté glaces toujours, pour la décoration, il y a les graines de Passion surgelées (100 % graines et jus de passion « Grenadille jaune » de Côte d'Ivoire) pour les sorbets et crèmes glacées, coulis et sirops, telles quelles ou mélangées avec Fruit'Purée Passion ou d'autres parfums de purée.

Il y a également la Fruit'Purée Kiwi avec akènes pour crèmes glacées et sorbets, coulis et sauce pour



Cap'Fruit propose notamment les graines de Passion surgelées (100 % graines et jus de passion « Grenadille jaune » de Côte d'Ivoire) pour les sorbets et crèmes glacées.



Le Fruit'Zest Citron, Citron Vert et Orange de Cap'Fruit 100 % fruit cru non-confit. Autant d'éléments décoratifs à l'assiette, et d'exhausteurs de goût dans les sorbets et crèmes glacées...

salade de fruit, mousse de fruit, cocktails et granités. Les akènes apportent un marquant qui donnera un aspect artisanal très attrayant. Dans la gamme des zestes surgelés, le Fruit'Zest Citron, Citron Vert et Orange, 100 % fruit cru non-confit (Citron semoule et orange semoule : 5 x 500 g ; Citron vert vermicelle : 4 x 250 g). Autant d'idées de marquants, d'éléments décoratifs à l'assiette, et d'exhausteurs de goût dans les sorbets et crèmes glacées ou dans les biscuits pour ce produit totalement naturel : le goût, la texture et la couleur sont apportés par le fruit, et seulement le fruit.

Contact : 04.75.31.40.22.
Email : info@capfruit.com

Carpigiani

Carpigiani propose un modèle de comptoir de machine à glaces soft sundae, « 191/BAR » et « 191/N'ICE CREAM » Une machine à glaces, petite par la taille, grande par la production. D'une conception totalement revue par Carpigiani, pour doter les modèles de comptoir, d'une capacité productive beaucoup plus importante. La dotation d'un cylindre de congélation et d'un agitateur surdimensionnés, permet à cette nouvelle gamme de machines une distribution plus rapide de coupes ou cornets.

Par ailleurs la capacité de la cuve, de 18 litres, inédit sur ce type de machine, permet une autonomie de production plus élevée (moins de réapprovisionnement en mix dans la journée). La version décorée est dotée de 2 pompes à sirop pour l'enrichissement saveur et la décoration de la portion servie.

Par ailleurs, Carpigiani propose toujours un large éventail pour les boutiques : pasteurisateur-maturateur ou pastocuseur, turbine à glace, machine polyvalente, machine à crème chantilly, vitrine à glaces et sorbets ou encore machines à glaces Soft. Pour un restaurateur qui souhaite enrichir son offre des sorbets maison, la turbine de comptoir (Labo 812/E), ou encore pour des productions plus importantes un pastocuseur polyvalent comme le Pastochef RTX/18. Sans oublier la machine à crème chantilly Miniwip/G.

Enfin, tous les pastocuseurs PASTOCHEF/RTX, dont la polyvalence exceptionnelle, est obtenue grâce au nombre de recettes différentes sucrées et salées (y compris en dehors des glaces) : crème basique et pâtisseries, mélange à glace, couverture chocolat noir, lait ou couleur, conservation tempérage, crème ganache, fruits pochés, sans oublier les crèmes de fruits ou au beurre, béchamel, pâte salée, polenta, les confitures de fruits, bavarois, panna cotta, tiramisu, pâte à beignet, yogourt etc.

Contact : 01.46.81.05.91.

Cartonnages d'Auch

Ce fabricant d'emballages personnalisés propose des boîtes isothermes et des bacs à glaces.

Contact : 05.62.60.63.10.

Clément FAUGIER

Au catalogue, la crème de marrons, la purée de marrons, la pâte de marrons et le Spécial glace aux marrons. Le produit vedette pour la glace est le Spécial glace aux marrons. Le principe : on réalise une crème anglaise avec 2 litres de lait, 16 jaunes d'œufs, on ajoute 900 g de Spécial glace et facultativement des débris de marrons. Boîtes 5/1 en carton de 6, boîtes 4/4 en carton de 12.

Contact, 04.75.64.07.11.

Compagnie Laitière Food Service

Le produit vedette reste sans nul doute la légendaire crème liquide UHT Elle & Vire (1 l et 10 litres, 35 % mg) qui est la référence depuis 20 ans par son goût authentique et

la régularité de ses performances en foisonnement et en cuisson.

A noter également le Mix à Glaces Yoggy pour glaces au lait (conditionnement brik 1 litre et bag in box 10 litres). Cette préparation pour glaces, stérilisée UHT a été spécialement mise au point pour la fabrication de vos glaces soft, « à l'italienne ». Elle est adaptée à tous les types de machines et se décline en vanille, fraise, chocolat, pistache, framboise. La préparation pour glaces Yoggy est prête à l'emploi. Il suffit de la verser dans la machine. Un conseil : avant de tirer vos premières glaces, attendez que votre machine ait bien refroidi le mix. Et si vous devez aller plus vite, ne remplissez que partiellement vos bacs (3 litres environ).

Contact, tél : 01.34.80.35.06.

Email : cifs@wanadoo.fr site :

Corsiglia Facor

Depuis 1896, la Maison CORSIGLIA FACOR Maître Confiseur de père en fils, offre des produits de haute qualité : Marrons confits, Marrons Glacés, marrons glacés sous vide Longue conservation, Produits Laboratoire à base de marrons, Fruits confits. Ces douceurs sont confites selon une vieille méthode artisanale de tradition française 100 % naturelle.

Pour les glaciers, cette maison propose : Pâte de marrons (pâte spéciale « Torche aux marrons » ; texture pour faire du vermicelle) ; Crème de marrons ; Purée de marrons ; Morceaux de marrons au sirop, marrons au sirop décor (14-16 g) et Fruits confits : aiguillettes d'orange et de citrons, quartiers et rondelles d'oranges et citrons, clémentines, cubes d'oranges et cubes citrons, abricots, poires, prunes.

Contact : tél. 04 42 36 99 99

Fax 04 42 36 99 85

Email : corsigliafacor@aol.com

Site : www.corsigliafacor.com

Elboma Koma

L'entreprise de Seclin (59) propose des surgélateurs conservateurs, des surgélateurs durcisseurs « Spécial Glaces » à plaques ou chariots, des armoires à températures variables variotherm jusqu'à -28°C pour la conservation de la glace. Au total, une gamme de 5 surgélateurs conservateurs et de 5 conservateurs glaces -28°C. A noter, la ligne Koma Eco. Ce système modulaire, à usages multiples, est disponible en armoire de conservation, plage de température -18°C / -28°C. Le système est équipé du tableau Koma Eco-line. Le système modulaire se décline en 4, 6, 8 et 10 portes.

Contact : 03.20.90.10.23.

Flaveurs du Béranger

Les arômes naturels Flaveurs du Béranger présentent de nombreux avantages en glacerie :

- sécurité d'emploi (qualité microbiologique irréprochable)
- facilité de mise en œuvre (dispersion immédiate)
- 100 % d'origine végétale et sans alcool (ils restituent le goût juste et franc de la plante d'origine)
- très concentrés (utilisés à raison de 6 à 10 gouttes par kg de masse, ils permettent de rehausser « ton sur ton » des infusions (thym, citron vert, lavande, verveine, rose...) ou de créer des synergies de saveurs (basilic/citron, rose/framboise, gingembre/fruit de la passion, cannelle/orange...)
- Dluo : 18 mois, même après ouverture (conservés au frais et à l'abri de la lumière).

Aujourd'hui, une cinquantaine de références est disponible.

Parmi elles, on trouve des arômes naturels de fleurs (fleur d'orange, lavande, jasmin, hibiscus, rose, etc.), de fruits (mandarine, citron vert, pamplemousse, noisette, fraise, etc.), d'épices (gingembre,



Flaveurs du Béranger.

cannelle, cardamome, girofle, poivre rose), d'herbes (menthe verte, menthe poivrée, aneth, romarin, sauge, thym, basilic), de légumes (céleri, carotte, bouquet garni).

Sous forme liquide, ces arômes sont vendus en flacons de 20, 65 ou 125 ml.

Les flacons de 20 ml sont munis d'un compte-goutte pour faciliter le dosage. Parmi les produits

UNE BONNE RECETTE... LA QUALITÉ



 **Hubert Cloix**

15 bis, avenue de l'Alma
94214 LA VARENNE CEDEX
Tél. : 01 48 85 71 46 - Fax. : 01 49 76 00 73

vedettes pour l'activité glacierie en restauration l'arôme naturel de thym et celui de citron jaune. Et, côté nouveautés l'arôme naturel de menthes ; cet arôme a été élaboré à partir de diverses menthes pour obtenir un maximum de fraîcheur.

INNOFLOR FLAVEURS DU BERANGE
Tél. 33 (0)4 67 91 02 65
Fax 33 (0)4 67 71 64 84
Email : flaveurs@innoflor.com

Florensuc

Une large gamme de pics décors aromatisés vanille, et de feuilles menthe aromatisées. Décorés des deux côtés et aromatisés, les pics décor se révèlent plus fondants en bouche que l'azyme traditionnelle. On retrouve sinon les personnages Looney Tunes et les thématiques Pâques, Halloween, Noël, St-Valentin. Ajoutez enfin des feuilles en azyme (par 350, 500, 1000 selon les modèles).

Contact, 03.22.45.00.00.
Email : Cabedecor@Florensuc.com

Hubert CLOIX

Hubert CLOIX développe depuis de nombreuses années des Combinés qui permettent à tous les artisans de fabriquer des glaces en toute sécurité. Cette machine polyvalente se compose de deux appareils au fonctionnement totalement indépendant (deux groupes frigorifiques, trois moteurs). La turbine et le Pasteurisateur peuvent être utilisés soit séparément soit simultanément. Cet appareil permet un gain de produit grâce à l'autonomie complète du Pasteurisateur (chauffage et refroidissement).

Contact : 01.48.85.71.46.

Lebhar S.A.

Le catalogue d'emballages à glaces est riche de 15 pages, c'est dire. A noter, la boîte carton intérieur à glace sans poignée personnalisée en blanc ou fond teinté. Cette boîte



Lebhar propose la boîte carton intérieur à glace sans poignée personnalisée en blanc ou fond teinté et déclinée en 6 tailles. Proposée en blanc, elle peut être encore davantage mise en valeur dans l'une des nombreuses teintes acidulées.



La boîte à glace « AMI » avec poignée de Lebhar, est une boîte en matière isolante à usage unique pour contenir une boîte intérieure à glace. Déclinée en 5 tailles, elle est à personnaliser. Proposée en blanc, et déclinée en 5 tailles, elle est proposée également en teintes acidulées : jaune citron, orange, rose, bouton d'or, vert eau, pomme, bleu lavande, saumon...

en carton tout bois garanti de contact alimentaire convient pour l'emballage des glaces ; Déclinée dans un grand choix de 6 tailles, elle est à personnaliser pour une meilleure communication et apporter un prestige supplémentaire à la boîte. Elle est proposée en blanc mais sera encore davantage mise en valeur dans l'une des nombreuses teintes acidulées proposées comme jaune citron, orange, rose, bouton d'or, vert eau, pomme, bleu lavande, saumon...

La boîte à glace « AMI » avec poignée, est une boîte en matière isolante à usage unique pour contenir une boîte intérieure à glace. Déclinée en 5 tailles, elle est à personnaliser. Proposée en blanc, elle se décline également en teintes acidulées comme la précédente, en étant plus pratique encore avec sa poignée.

Lebhar propose également le sac isotherme ; un sac qui est composé de 3 matériaux qui assurent une excellente protection thermique : un film extérieur en polyester métallisé (matériau souple constituant la meilleure barrière thermique), un film intérieur en polyéthylène blanc de contact alimentaire, et, entre ces deux matières, une mousse polyéthylène expansé non toxique et inodore constitue l'isolant. Enfin, à noter encore, le baquet or avec caissette : un baquet en



Lebhar propose des baquets en carton extérieur or, avec caissette intérieur papier.

carton extérieur or, avec caissette intérieure papier, garanti contact alimentaire bien sûr.

Contact : 03.86.95.84.84.
Site internet : www.lebhar.com
Email : Lebhar.comercial@wanadoo.fr

Marrons Glacés d'Aubenas, Maison IMBERT

Cette maison d'Aubenas propose des marrons glacés et produits dérivés du marron : marrons au sirop (rompus, brisures en 4/4 et 3/1) pour décoration et glaces, crème de marron, purée de marron, pâte de marrons.

Contact, 04.75.35.13.39.
Internet : www.marrons-imberty.com
Email : contact@marrons-imberty.com

Materne Boin SA

Spécialiste des purées de fruits tétra (une quinzaine de variétés) et de purées de fruits surgelées, de coulis de fruits, compotes confiture et fourrage de fruits, Lerebourg (15 variétés dans conservateur), Materne propose une sauce de fruits en seau 3 kg pour accompagner les glaces à la marque Materne, variété cerise et abricot.

Contact : 04.78.66.32.32.
Site : www.materne.fr

Matfer

Une gamme complète de cuillères portionneuses à glace ainsi que deux modèles de bacs de nettoyage et des cuillères à circulation d'eau. Ajoutez un bac avec gicleur pour cuillère à glace en acier inoxydable avec circulation d'eau, vidage par trop-plein, équipé d'un gicleur à poussoir qui permet de nettoyer l'intérieur de la cuillère avec un jet d'eau claire.

Quant à la Sorbetière Gelato Chef 2500, elle permet de fabriquer sorbets et granités, à raison de 1,5 litre de sorbet en 25 minutes environ de turbinage (durée moyenne). Equipée d'une cuve fixe en acier inoxydable, elle peut aussi être utilisée avec une cuve amovible en aluminium fournie avec la machine. Cuve d'une capacité de 2,5 litres. Commandes froid et batteur indépendantes. Minuteur 60 mn. Sécurité coupant le fonctionnement de la pale à l'ouverture du couvercle.

Contact : 01.43.62.60.40.

Nikaïa

Nikaïa propose tout ce qui est nécessaire à l'artisan glacier, aussi bien en matériel, produits qu'accessoires. Plus de 250 références avec des machines, vitrines, pots carton, pots



Nikaïa propose notamment des Cornets gaufrettes peu sucrés, roulés à la main et soigneusement emballés pour éviter la casse. Ce, en trois tailles en stock : d40 x h150 mm - 810 pièces pour 134,10 € HT ; d45 x h180 mm - 765 pièces pour 139,70 € HT ; d55 x h220 mm - 440 pièces pour 107,00 € HT.

plastique, boîtes isothermes, cornets gaufrettes, accessoires plastiques, pâtes, arômes, extraits naturels, bases, sucres, laits, etc.

Pour la boutique, le produit vedette est le Cornet gaufrette peu sucré, roulé à la main. Ils sont fabriqués en Espagne et soigneusement emballés pour éviter la casse.

Trois tailles en stock : d40 x h150 mm - 810 pièces pour 134,10 € HT ; d45 x h180 mm - 765 pièces pour 139,70 € HT ; d55 x h220 mm - 440 pièces pour 107,00 € HT. Remise de 5 % pour 8 cartons et de 10 % pour 12 cartons panachés.

Pour la glace, Nikaïa propose également une vaste gamme d'arômes de qualité, faciles d'utilisation - qui ont prouvé leur succès auprès de très nombreux clients. Entre autres amande douce, menthe, crème brûlée, noisette et chocolat blanc. Plus de 70 références. Tous les prix et conditionnements sont sur le site web (récemment renouvelé).

Pour la glace de restauration, à noter bien sûr « Tulip (tulipe) à garnir » pâte à tuile artisanale, diamètre 50 hauteur 50 à 80 mm. Conditionnés par carton de 60 pièces (40,00 € HT). Sur commande spéciale, 4 cartons minimum. Confectionnés à la demande.

Enfin, parmi les nouveautés 2006, des Bases au soja pour les aller-



Nikaïa propose plus de 250 références : vitrines, pots carton, pots plastique, boîtes isothermes, cornets gaufrettes, accessoires plastiques, pâtes, arômes, extraits naturels, bases, sucres, laits, et machines.

giques au lait (2,5 Kg, parfum vanille = 21,50 € HT ; 2,5 Kg, parfum chocolat = 21,50 € HT). Ajoutez une série de nouvelles vitrines économiques, à partir de moins de 2250 € net HT, ainsi que des nouveaux marbrages ; Cioconocciola (noisette chocolatée), figue et pomme cannelle.

Contact : Tél : 04. 93 07 10 40
Fax : 04. 93 07 92 41
Site internet : www.nikaia-icecream.com
Email : karin@nikaia-icecream.com
www.nikaia-icecream.com

Noël CRUZILLES

Maître confiseur depuis 1880, Noël Cruzilles propose tout une gamme de fruits confits pâtisseries, pâtes de fruits et cubes de fruits confits. Plus de 350 références parmi lesquelles cédrat, melon 3 couleurs, orange, citron, angélique, clémentine de Corse, pêche, poire, et même un mélange pâtisseries extra : melon vert, melon rouge, abricot, poire, clémentine, pêche, bigarreaux morceaux. Parmi les autres produits pour l'activité glaces, Noël Cruzilles propose des cerisettes semi-confites, des marrons brisures, et des fruits confits assortis morceaux : melon rouge, jaune, vert, poires dorées et rouges,

figes dorées et rouges, clémentines ananas, kiwi, pêche, angélique.

Contact, 04.73.91.24.46.
Internet : www.cruzilles.fr

Nordia

La société de Pontcharra propose 1.300 références de caissettes, dentelles et produits décor à découvrir sur leur site www.nordia.fr.

Contact : 04.76.97.45.00.

Pellorce & Jullien

Tout une gamme de produits pour glaces se composant de purées de fruits conditionnées en bocaux de verre de 1 kg net. 24 références sont disponibles et ces purées de fruits se conservent à température ambiante avec une DLUO de 2 ans et une capsule vissable de type « twist off ». Une gamme marrons au sirop en boîtes 5/4 (600 g net égoutté) où les marrons sont logés dans une faisselle pour faciliter l'égouttage et ainsi l'utilisation dans le laboratoire. Cette gamme se compose de marrons naples au sirop, morceaux de marrons au sirop, mini marrons au sirop pour décoration, cubes de marrons confits. Les mini marrons pour décoration sont des marrons de 8 grammes

environ qui baignent dans un sirop de sucre vanillé à l'intérieur de la faisselle.

Les cubes de marrons confits permettent d'enrichir de fruits vos recettes de spécialités glacées.

Sinon, on retrouve bien sûr le marron au sirop sous d'autres formes, Naples ou Turin alvéolés de 2,5 kg en bidon de 4 kg. Enfin, ajoutez les griottes dénoyautées au sirop, des fruits charnus et croquants, à la couleur si caractéristique qui viendront agrémenter vos glaces à la vanille après avoir été flambées au kirsch.

Contact : 01.69.20.62.73.

Email : pellorce.jullien@wanadoo.fr

Distillerie PEUREUX S.A.

L'année dernière, de nouveaux formats et nouvelles spécialités ont complété la gamme des Grandes Distilleries PEUREUX : Griottines Décor® : des cerises semi-confites, dénoyautées mais conservant leur queue, une exclusivité brevetée (25 % d'alcool).

Sont également présentées : Griottines demi-sphères et Griottines coupées, jus épaissi.

La gamme Griottines professionnelle comprend de surcroît un



Les Grandes Distilleries Peureux présentent des griottines demi-sphères et griottines coupées, jus épaissi, sans oublier les griottines décor.

conditionnement PET de 100 cl (tous parfums), des bocaux de 150 cl (Griottines Original® et Griottines La Bleue®), des seaux de 3 litres et 20 litres (selon produit) et pour les clients industriels, des fûts de grande contenance.

Enfin, les eaux-de-vie de fruits La Cigogne ont été regroupées en quatre gammes principales.

Contact : tél : 03.84.49.56.00 (ligne Griottines) – Fax : 03.84.49.56.78
Email : griottines.info@peureux.com
Site web : www.griottines.com

Contact : 03.84.49.11.33.
Email : m-tisserand@peureux.com
Site internet : www.griottines.com



**CORNETS
AROMES
PRODUITS**




**ACCESSOIRES
MATERIEL
POUR GLACIER**

Livraison en France sous 48 Heures









Catalogue disponible sur notre site ou sur appel téléphonique au
0493 07 10 40
www.nikaia-icecream.com karin@nikaia-icecream.com
Nikaia Ice Cream, Z.I, Secteur D 11,
06700 ST LAURENT DU VAR, FRANCE



Griottines®

Recette disponible sur www.griottines.com



Bocal 1,5 L Bocal 3 L Seau 3 L Seau 20 L PET 1 L

Grandes Distilleries Peureux - 43, avenue Claude Peureux - 70220 FOUGEROLLES - France
Tél. 03 84 49 56 00 - Fax 03 84 49 56 78 - www.griottines.com - griottines.info@peureux.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. CONSOMMER AVEC MODERATION.

Picourt

Une gamme complète d'articles pour la présentation, le conditionnement, le transport ainsi que des accessoires.

Le produit-vedette est le « baquet à glace » avec habillage personnalisé ou neutre, qui existe en 4 tailles, coloris or ou blanc. Parmi les autres produits, on trouve pour le conditionnement et le transport : des moules à glace et à bûche translucides avec couvercle (contenance de 1/8 à 1 L), boîtes litrogel isolantes en polystyrène expansé avec maille PVC amovible et film de protection (de 500 cc à 1500 cc), ainsi que des boîtes à glace oui à entremet, pliantes, isolantes, avec ou sans décor. Ajoutez enfin des pots à coulis en PVC avec couvercle (5 capacités de 6 à 70 cl). Côté accessoires, Picourt propose des petites cuillères à glace et des serviettes ouate de cellulose, neutres ou personnalisées (du 25 x 25 au 40 x 40).

Contact : 02.32.35.66.92.

PV Labo Concept

PV Labo Concept est spécialisé dans la vente de matériel pour la boulangerie, pâtisserie, glacerie (mobilier inox, laverie, froid).



PV Labo Concept propose le Minicream dont la capacité de cuve de 5 litres permet les productions de crème glacée, sorbet, granité, pasteurisation, pâte à choux, pâte de fruits, confiture, crème anglaise et crème pâtissière.

Au total plus de 2500 références, parmi lesquelles le Robotcream, un appareil permettant de fabriquer glaces, sorbets et granités et d'autres préparations (crème pâtissière, crème citron,...) avec une seule machine (prix : 13 150 € ht). A noter également, le Pastocream qui permet la pasteurisation, fabrication de pâtes de fruits, crème citron, confiture (prix : 15400 € ht), sans oublier les TURBINES pour Préparation de glaces, sorbets et granités 2 (modèles à 9 390 € et 12 570 €).

Pour la restauration, le Minicream permet la fabrication de glaces, sorbets, granités et autres préparations avec un encombrement mini prix : 7 150 € ht ; trois modèles de Sorbetières capacité de 2 L, 3,5 L et 3,5 l + réserve réfrigérée, pour la fabrication de glaces, sorbets et granités (prix = 2 649 €, 3 626 €, 4 620 €).

Contact : Tél : 03 85 98 09 68

Fax : 03 85 98 09 69

Site : www.pv-labo-concept.com

Email : info@pv-labo-concept.com

ment à la philosophie Ravifruit. Une transformation en douceur adaptée à chaque fruit, dans le respect de la nature, pour un résultat haut en couleur... avec utilisation partielle possible, et des applications spécifiques, le tout dans un emballage pratique, gradué, pour le dosage des Grains de fruit et du Mix pour sorbet Ravifruit, ainsi que le dosage en litres pour des utilisations ultérieures.

Quant aux purées aromatiques, mariage des purées naturelles de fruit Ravifruit à des plantes aromatiques, celles de fleurs ou d'épices connaissent aussi un vif succès.

La gamme comprend ainsi abricot-romarin, mangue-jasmin, pêche de vigne-lavande, fraise-basilic, cocktail d'agrumes à la fleur de cactus et au gingembre. Une gamme qui permet aux artisans pâtissiers, glaciers... de proposer des parfums originaux et très « tendance » à leurs clients.

Contact : 04.74.84.08.53.

Email : ravifruit@ravifruit.com

Site : www.ravifruit.com

Ravifruit

La gamme Ravifruit comprend tout une gamme de purées de fruits surgelées et Elopak pasteurisées, des fruits surgelés en bille, des coulis, des fruits givrés, des mix pour sorbets et les Secrets de fruits qui sont le résultat d'une grande maîtrise des sucraints.

Parmi les récentes innovations de cette entreprise, les Grains de Fruit qui permettent de réaliser les mêmes applications qu'une purée de fruit traditionnelle mais aussi de nouvelles applications telles que les inclusions par exemple dans les glaces, bombes glacées...

Sans arôme ajouté, sans colorant, sans conservateur, le Grain de fruit est une purée de fruit surgelée en morceaux (« grains »). Il est issu d'une recette naturelle, identique à une purée de fruit traditionnelle (90 % de fruit, 10 % de sucre), sans arôme ajouté, sans colorant et sans conservateur, conformé-



Les purées aromatiques Ravifruit de fleurs ou d'épices, mariage des purées naturelles de fruit Ravifruit à des plantes aromatiques, connaissent un vif succès.

Sabaton

La célèbre entreprise d'Aubenas propose nombre de déclinaisons de ses marrons glacés, des produits à base de marrons et des fruits confits et confitures.

Contact : 04.75.87.83.83.

Sevarome

Sevarome est spécialisée dans la fabrication d'arômes et ingrédients aromatiques alimentaires.

Parmi les gammes, des Arômes et préparations aromatiques (pour glace, pâtisserie, confiserie... (arômes vanille, café, fruits, fleurs...); des Pâtes de fruits à coques pure ou aromatisées (amande, cajou, noisette, noix, pécan, pistaches, coco...), des Ingrédients techniques: stabilisateurs glace, sorbet, chantilly, crème pâtissière - également colorants et jus de fruits concentrés.

Les stabilisateurs apportent un équilibre technique aux glaces et sorbets et améliorent la sensation en bouche.

Le catalogue est riche de 300 références et des produits sur mesure au gré des demandes et des besoins d'innovations.

Conditionnement des arômes : 500 g - 1 kg - 5 kg - 20 ou 25 kg.

Conditionnement des pâtes et stabilisateurs : 1 kg - 5 kg ou 6 kg.

Pour la glace aussi bien en boutique qu'en restauration,

SEVAROME
Créateur de goûts et de saveurs,
Notre expérience au service de votre imagination



Aromatisation (arômes naturels, crèmes, extraits, huiles essentielles)
Notes classiques de fruits : citron, fraise framboise, orange, poire...
Notes exotiques : banane, kiwi, mangue, passion...
Notes chaudes : café, cannelle, caramel, miel, vanille, vanille et grains vanille.
Notes fleuries, feuillues, épicées et aromates : rose, violette, jasmin, lavande, menthe, thé, thé vert, coriandre, cardamome, fenouil, thym...



Pâtes de fruits à coques
(obtenues par broyage jusqu'à obtention d'une crème)
Pâtes de : pistache, amande blanche, noix, noisette et arachide.
Pâtes pralines 50/50 (50% pâte pure et 50% sucre) :
Noix de Coco pâte praline. Praliné Noisette...



Pâtes de fruits secs préparées
(avec sucre, arômes et/ou colorants)
Pistache pâte sucrée aromatisée colorée,
Tiramisu, Nougat (avec grain ou broyé).



Matières premières aromatiques
Vanille gousses Bourbon 1^{re} qualité,
Café soluble, jus de fruits concentrés.



Aides à la congélation
Stabilisateurs pour glaces et sorbets (Sevigel 64G et 64S).
Stabilisateurs pour crème Chantilly.
Stabilisateurs pour crème Pâtissière.



Colorants alimentaires
Hydrosolubles ou liposolubles, en poudre ou liquides.



Sevarome S
Z.A. La Guide
43200 Yssingeaux - France
Tél. ++33(0)4 71 59 04 78
Fax. ++33(0)4 71 65 54 34
e-mail : info@sevarome.com
site : www.sevarome.com

Sevarome développe les arômes « classiques » : vanille, café, fruits (seuls ou assemblés), les notes de fleurs : coquelicot, violette, rose, jasmin, lavande... Ou encore les compositions types desserts pâtisseries : tarte meringue-citron ; tartes tatin, pains d'épices, nougat...

Ainsi, pour les cartes d'été, une sélection de notes fraîches et estivales, avec pour nouveautés :

Rhubarbe, Rhubarbe-Fraise, Cactus, Cerise griotte, Figue, Fenouil, Calisson, Fromage blanc-Miel, Lait d'amande, Lavande, Tilleul, Loukhoum, Margarita...

Contact : +33(0)4.71.59.04.78
Fax : ++33(0)4.71.65.54.24
Site internet : www.sevarome.com
Email : info@sevarome.com

Sicol

Cette coopérative fruitière de St-Laurent d'Agny (69) propose toute une gamme de fruits surgelés, purées de fruits surgelés, coulis de fruits surgelés et préparations spéciales. 130 références au total. La nouveauté réside dans la Collection de Saveurs Printemps Été 2006 qui se compose de 2 grands chapitres ; D'une part, les

Compotées de Fruit commercialisées sous forme de bien pratiques plaques pâtisseries. Elles sont déjà disponibles en 2 parfums : Fruits rouges avec des morceaux de mûres, framboises, groseilles ; Exotique (passion, mangue) avec des morceaux de mangues.

Et, si en 2005, Sicol avait remporté les suffrages avec la Purée de Yuzu, 2006 marque l'arrivée de la Cranberry qui rejoint la gamme des purées de fruits en 6 x 1 kg et des fruits surgelés en 5 x 1 kg. Il y a désormais 56 références de Purées de Fruits disponibles auprès du réseau de distributeurs Sicol.

Contact : 04.78.48.30.65.
Site internet : www.sicol.com
Email : sicol@aol.com

Thibault Bergeron

Thibault Bergeron propose une gamme de sacs isothermes, réutilisables, de forme carrée ou rectangulaire pour protéger toutes les préparations glacées.

Contact : 02.97.26.29.26.
ou 01.42.89.04.63.

Thiolat

Thiolat, fabricant d'emballages propose des gammes de Boîtes à glace à Poignée, Boîtes à Vacherin, Boîtes à Omelette Norvégienne, Boîtes à buches glacée, et, Intérieurs de boîtes à glace assorties.

Au total, 14 références + 14 références pour les intérieurs.

Pour ce printemps, la nouveauté réside dans la Collection « PRIN-TANIERE ».

Les couleurs de son graphisme apportent une sensation de gaieté et de fraîcheur tout comme le Printemps arrivant après l'Hiver. L'association de ces couleurs gaies et des effets de brillance et de relief sera idéale pour emballer toutes les pâtisseries (gâteaux, tartes, entremets glacés, mousses, petits fours, etc.) pendant toute cette période. Ce, avec des cadeaux à la clef : pour la hauteur 5, un Sucrier en Porcelaine imprimé au décor parfaitement de saison et pour la hauteur 8 un Set de 3 tasses à Café coordonnées.

Hauteur 5 : Assortiment de 200 boîtes Pâtisseries carrées dans les tailles 20, 23 et 26 (50 boîtes en 20

et 26 et 100 en 23 x 5) Hauteur 8 : Assortiment de 200 boîtes Pâtisseries carrées dans les tailles 18, 20, 22 et 25 x 8 (50 boîtes de chaque taille).

Contact : Tél : 02.54.90.30.30
Fax : 03.54.90.30.60
Site internet : <http://www.thiolat.com>
Email : sec.direct@thiolat.com

Distillerie Wolfberger

Le produit vedette reste le Kirsch Pur Alsace (conditionnement : 1 L, 3 L, 30 L, 220 L). Mais outre ses nombreuses références (120 environ), cette distillerie a lancé Fleur de Bière, née d'une bière de garde maltée, distillée en alambic, qui libère derrière la fraîcheur de la bière, de subtiles saveurs exotiques et épicées.

A noter également le Keva qui est un alcool blanc élaboré par distillation de zestes frais d'agrumes, citrons et citrons verts 40 % volume. Et enfin, toute une gamme d'extraits naturels de fruits sans alcool « Les Gourmandises » : Vanille, Poire William, Pêche, Fraise, Framboise, Orange et Café. ■

Contact : Tél : 03.89.30.12.12.
Email : contact@distillerie-wolfberger.com



**Ingrédients naturels
pour la pâtisserie**

Arômes et Saveurs depuis 1845

LES EXTRAITS LIQUIDES



Café, Vanille.

LES PÂTES-PARFUM



Café,
Nougat,
Caramel,
Pistache,
Noisette fine,
Praliné noisette,
Noisettes petits grains.



Saveurs
Classiques
Révisité

TRABLIT - ISOLA DE TRABLIT - ISDARELLES DE TRABLIT avec des marques de CORVÉE S.A.
ETC CORVÉE S.A. 40, rue du Clos Maréchal F. 92170 VANVES FRANCE
Tél : +33 (0) 3 45 42 13 23 Fax : +33 (0) 1 47 36 98 05 Email : trablit.isola@wanadoo.fr www.trablit.fr

RONDEUR NOIRE®

Cacao 32%

Sauce au chocolat pour glaces, dessert assiette,
profiteroles, poires Belle-Hélène...

Veloutée,
ronde, noire et corsée en chocolat

Prête à l'emploi.
Chauffer au bain-marie ou dans une machine à napper.






PRODUCTION
PRODUITS PATISSIERS
PAR DES PROFESSIONNELLES

Recette exclusive
de Serge Breda, M.O.F.

DANS LA TRADITION DES GRANDS DESSERTS

Conditionnement:
Sacs 6 kg
Boîtes 1,5 kg,
Boîtes 1,4 kg
Facon micro-cedable 330 g

www.unipatisproduction.com / E-mail : unipatis@unipatis.com / Tél : +33 (0) 1 45 95 90 90