

Paniscopie p38



Bernard Zorn

filière gourmande

#140

www.filieregourmande.fr

A Européen...

Le monde s'éprend de la tradition française



Claude Michard



Patrice Mora



Enric Valls

1^{ers} Honorés d'or

Voir page 6

**ARCHÉS
TENDANCES**
Pâtisseries des
régions p.10

**• INGRÉDIENTS &
PAI**
Européen riche en
innovations p.12

**• PROCESS
& EQUIPEMENTS**
Ecologie et gains
d'énergie p.19

**• DISTRIBUTION
& COMMERCE**
Marques et Concepts
meuniers p.24

EXCLUSIF
L'avenir de la profession
selon ANDRÉ BARRETEAU p.

> Produits

La signature des chefs

DGF propose deux desserts réalisés en collaboration avec de grands chefs. La recette du C'mangue a été réalisée en collaboration avec Bruno Couret, maître pâtissier, au programme dacquoise noisette, crème caramel mangue, poêlée de mangue au caramel et crémeux chocolat noisette. Autre dessert, autre décor, Jean-françois Langevin, meilleur ouvrier de France, a confectionné une recette à base de chocolat et de framboise pour un résultat coloré et printanier.



DGF ///



Mille-feuilles : la plaque

Martines Spécialités vous propose des gammes de tartes crues et cuites. Duo pêches poires sur fond feuilleté sucré, crumble framboises ananas, tarte pêches framboises pour la gamme crue. Tarte framboises sur rocher coco, tarte aux fraises cuites et sa crème légère framboise et pour finir la tarte bavaroise à la fraise.

Martines Spécialités ///



Un secret d'équilibre

Pour la 3^e saison, l'INBP réactualise son « repas boulanger » et l'adapte à la saison. Constituée d'une entrée, d'un plat, d'un dessert, les formules sont basées prioritairement sur des ingrédients céréaliers. Cinq formules : l'artistique, l'océanique, l'oriental, le régional, le sucré-salé. Pour chaque repas acheté, un fruit est offert. Chaque formule apporte environ 35 % des Apports Energétiques Journaliers nécessaires. Elles respectent les proportions de glucides, de lipides et de protéines. La proportion de sucres simples est limitée au profit d'une quantité accrue de sucres plus complexes comme l'amidon et les fibres.

INBP ///

Boîte à...

Spécialiste en matière de boîte en carton, la société Technocarta offre des boîtes pour tous les goûts. Boîtes sobres pour la collection Passe-partout, les couleurs et les formes se déclinent suivant les goûts et les utilités de chacun. Les boîtes pâtisseries sont munies d'une petite voûte qui permettra tous les décors sans que ceux là soient abîmés lors du transport. Sinon vous aurez le choix de boîtes carrées, rectangulaires, hexagonales mais aussi des boîtes pour les tartes, les biscuits, les chocolats ou d'autres spécialités comme le kugelopf.

Technocarta ///



TOSCHI

la Gelateria

TOPPING TOSCHI 1KG
22 parfums disponibles

Nouveaux parfums
Noisette chocolat, Caramel mou...

AMARENA BÔTE 3/1 ET 4/4

AMARENA AMPHORETTE

AGENCE NUVOLONI
Tél. : 02 47 66 55 78 - Mail : contact@nuvoloni.fr - Site : www.nuvoloni.fr

ISOTECH
TECHNICIEN DU FROID

Le standardà vos mesures .

Pour toute demande
contactez nous au
Tel : 04.74.65.91.05
Mail : commercial@isotech.fr