

# RAYON Gourmand

LE MAGAZINE DE L'ACTUALITÉ GOURMANDE EN HYPER - MARS 2015 - N°18

ISSN : 2119-663X - 9,00 euros

## Machines à **CRÈME** indispensables

PASTEURISATEURS ET MACHINES À CRÈME / P. 16



■ FORMATION / 123 POINTS 8 / P. 6

■ ENTREPRISE / BISCUITERIE DE PROVENCE / P. 26

## MONO FRANCE

**Mathieu Guibert, directeur général :**

*« Le Masterchef possède 18 programmes en mémoire, correspondant aux classiques de la pâtisserie française. Ces 18 programmes sont modulables pour s'adapter aux recettes de chacun. Il propose également neuf programmes libres, permettant à chacun de réaliser ses propres spécialités ! »*

*« À sa création début 2007, Mono France avait pour objectif premier de redynamiser la distribution des dresseuses à biscuits en France de Mono Equipement, société britannique existant depuis une soixantaine d'années. Au niveau mondial, Mono Equipement est reconnue comme précurseur et leader dans le domaine des dresseuses à biscuits. Dès l'origine, ces machines ont été conçues pour le dressage de pâtes molles qui correspondent tout à fait aux produits français tels que pâtes à choux, macarons, ou feuilles de biscuit, ce qui leur ont valu un franc succès dans l'hexagone.*

*Depuis sa constitution, Mono France a étoffé son catalogue. Elle importe également, sur le marché français, des matériels visant à rationaliser la confection de pâtisseries.*

*Aujourd'hui, on peut dire que Mono France se consacre à l'automatisation professionnelle et spécialisée de la fabrication pâtissière. Mono France s'appuie sur un réseau de distributeurs exclusifs pour la commercialisation et le S.A.V de ses produits.*

**Masterchef « libère du temps aux pâtisseries ! »**

*Rappelons que le Masterchef : d'origine italienne, a pour vocation d'assurer le cycle complet « cuisson et refroidissement » des crèmes (pâtissière, citron,*

*anglaise, béchamel...), la cuisson des pâtes de fruits, des confitures, des fruits pochés, l'émulsion de la crème au beurre, crème mousseline, pâte à bombe, guimauve, la pasteurisation et le turbinage des glaces et des sorbets et la mise au point des couvertures de chocolat.*

*Le Masterchef possède 18 programmes en mémoire, correspondant aux classiques de la pâtisserie française. Ces 18 programmes sont modulables pour s'adapter aux recettes de chacun. Il propose également neuf programmes libres, permettant à chacun de réaliser ses propres spécialités ! Les avantages côté production : un gain de temps et une sécurité alimentaire maximale !*

*Tous les jours, la crème est cuite de manière identique dans des conditions sanitaires irréprochables. Cela donne au pâtissier une tranquillité d'esprit quant à la constance de la fabrication et à l'hygiène de ses produits. Et pendant que Masterchef travaille, le pâtissier a tout le loisir de faire autre chose. Masterchef libère du temps au professionnel pour développer de nouveaux produits ou se consacrer à des tâches à forte valeur ajoutée. »*

