

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

LE JOURNAL DU PATISSIER



ACTUALITÉ P.10 à 15

1^{ER} TROPHÉE
DE LA PÂTISSERIE
ARTISANALE

RÉCETTES P.43 à 69

CITRON
& YUZU

DOSSIER P.70 à 93

SUR LES STANDS
DU SIRHA 2017

SIRHA, SUR LES STANDS

Mono-France

Masterchef

Pour faciliter le travail des pâtisseries, Mono-France propose le Masterchef.

Fort d'une expérience de bientôt 10 ans et de plus de 700 machines installées, Mono-France présentera Masterchef au salon SIRHA 2017 dans le hall 4 stand B 141 en démonstration permanente : Cuisson et refroidissement des crèmes pâtisseries, citron, anglaise, béchamel, + émulsions des crèmes au beurre, mousseline, pâte à bombe, guimauve.

Pasteurisation et turbinage des glaces et sorbets, mise au point du chocolat, cuisson des confitures et pâtes de fruits.

Vous découvrirez également les dernières innovations telles que l'outil autobloquant et le système Dialog.

Masterchef libère vos équipes des tâches répétitives.

