

La TRIBUNE

des métiers.fr

www.latdm.fr www.abc-pro.fr

Tous les 2 mois Janvier / Mars / Mai / Septembre / Novembre

N° 31 • JANVIER / FÉVRIER 2017



3 €

Retrouvez
La Tribune des métiers
Hall 4 Allée C

Notre diffusion nationale :

34 603 Boulangers / Pâtisseries
Chocolatiers / Glaciers

6 215 Traiteurs

2 284 Fournisseurs

Total 43 102 exemplaires



FINALE
COUPE DU
MONDE DE LA
PATISSERIE

22-23
janvier
2017
LYON

Coupe
de France
de la
Boulangerie

Déco Relief
FRANCE

A découvrir à partir
de la page 84



Baguette Academy

INTERACTIVE BAKERY TRAINING

Emmanuel Tertrais

La transmission du savoir par le net !



Imprimez votre badge gratuit
sur sirha.com
avec le code **PPTRM**

Paroles de
M.O.F. glacier



Didier Stephan

Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

21>25
JANVIER 2017
EUREXPO
LYON FRANCE





Matthieu Guibert en compagnie de 2 démonstrateurs

MONO France, c'est le MASTERCHEF et l'EPSILON... avec le conseil !

Trois petits tours et puis s'en vont ! En un rien de temps, le MASTERCHEF et l'EPSILON vous emballent et vous aident à mesurer ce que votre investissement rapporte au quotidien. Du chef à l'apprenti, plus personne ne voudrait s'en priver.

Silencieux, le **Masterchef** réalise vos crèmes et bien plus encore, pendant que vous œuvrez à la réalisation de vos pâtisseries au laboratoire. Combien de temps passez-vous à préparer vos garnitures uniquement dans une journée ? Aujourd'hui, chaque chef d'entreprise doit faire face à la gestion du personnel et réduire au maximum les tâches répétitives.

Le **Masterchef** est le complément indispensable pour celui qui mesure la rentabilité d'une personne à l'élaboration de toutes les préparations nécessaires en pâtisseries, chocolats, glaces et traiteurs. Elle cuit et refroidit votre crème pâtissière, crème citron, crème anglaise, crème brûlée, sauce béchamel, sauce à pizza et si vous désirez faire vos glaçages, pâtes de fruits ou confitures, la cuisson haute température vous garantit une qualité sans équivoque. Bien au delà, elle émulsionne, pasteurise, turbine et met au point le chocolat. Certaines recettes peuvent être personnalisées grâce à la mémorisation qu'offre le tableau de commande. Vous sélectionnez votre recette, votre **Masterchef** la réalise rigoureusement et vous permet d'offrir à votre clientèle l'excellence et la régularité.

La **dresseuse EPSILON** bénéficie d'une programmation intuitive. Simple d'utilisation et immédiatement rentable, le dressage de vos pâtes à choux, macarons, feuilles de biscuits réduit fortement le temps nécessaire utilisé par le pâtissiers dans le passé...

Lire la suite sur : www.latdm.fr/mono-31

Choisir l'original, c'est gagner en excellence...



Découvrez

MasterChef

Crèmes, mousses, confitures, glaces, chocolat... Le **MasterChef** cuit, refroidit, turbine, émulsionne... et vous libère du temps !



N'oubliez pas

Epsilon

Dressage des macarons, pâtes à choux, feuilles de biscuits, l'**Epsilon** répond à tous les besoins... et optimise votre production !

PRÉSENT AU

Sissha

Du 21 au
25 janvier

...alors n'hésitez plus !

Contactez-nous
01 60 86 50 81
www.mono-france.com

Consultez vite
nos Ateliers MONO
et inscrivez-vous
gratuitement sur
notre site Internet.