

# PAINS SERVICES GATEAUX



BOULANGERS

PÂTISSIERS

TRAITEURS

numéro 85 janvier 2009

spécial

# Sirha

Salon International de la **Restauration**,  
de l'**Hôtellerie** et de l'**Alimentation**



MONDIAL  
DU PAIN  
2011

Marie-Odile Fondeur, directrice du SIRHA  
« *La boulangerie-pâtisserie est plus  
dynamique que jamais* »

INTERVIEW  
PAGE 16

20  
YEARS  
1989-2009  
Coupe du Monde  
de la Pâtisserie  
World Pastry Cup 2009



Connectez-vous sur  
**pgstv.com**  
Nouvelle formule



peut intégrer une protection IP 67 et un printer pour la gestion de la traçabilité en agro-alimentaire.



### Pâte de vanille Tahiti

Producteur en Polynésie française, Alain Abel propose la pâte de vanille et 3 grands crus de gousses de vanille sélectionnés pour leurs terroirs : Bora, Raiatea et Tahaa. La pâte de vanille est composée de gousses qui ont été pulvérisées à une granulométrie de 500 microns. Le moyen de broyage employé permet de ne pas chauffer les gousses par frottement lors de la pulvérisation, ce qui permet de conserver intégralement le goût et la subtilité des arômes des gousses fraîchement préparées. Utilisée en substitut des gousses de vanille, celle-ci permet d'économiser 25 à 30 % en poids par rapport à l'utilisation des gousses.

### Baguette Germinov®

Fournisseur d'ingrédients céréaliers pour les meuniers, Millbäker propose également des produits prêts à l'emploi comme Germinov®, une crème de levain et de graines germées de lentille rose, blé, seigle et chanvre à incorporer en fin de pétrissage pour obtenir une baguette savoureuse. Les graines germées apportent un « plus » organoleptique et nutritionnel à la baguette. Elles sont préconisées dans l'alimentation quotidienne pour préserver le capital santé de chacun.

### Repose-pâtons inédit

Sur son stand, le C 9 présentera aux artisans boulangers un repose-pâtons révolutionnaire dans sa conception et inédit dans son fonctionnement. Le groupe exposera également une nouvelle version sans fleurage de la gamme Robocut ainsi que toute une gamme de fours ventilés reconnus pour leur qualité de cuisson.

40 ANS

*Laissez libre  
votre créativité*

## GLACE ARTISANALE

Turbine horizontale  
TITAN LCD



## PÂTISSERIE



Cuiseur à crème  
TWIN CHEF LCD



## RESTAURATION

Sorbetière  
G10



Machine  
à chantilly  
KREAM



## GLACE A L'ITALIENNE



KLASS 202



**FRIGOMAT**

Nous sommes  
présents au  
**SIRHA**  
Stand 203  
Hall A

FRIGOMAT S.r.l. Via 1° Maggio, 28 - 26862 Guardamiglio (LO) - ITALIE  
tel +39 0377 415011 - fax +39 0377 451079  
info@frigomat.com - www.frigomat.com

Frigomat France Agence Général ER-Concept  
tél. 0624075065 - manager@er-concept.fr