



*Florensuc*

TOUT UN MONDE DE DÉCORS

*Catalogue  
2018*

A FULL WORLD OF DECORATIONS TODO UN MONDO DE DECORACIONES  
TUTTO UN MONDO DI DECORAZIONI EINE GANZE WELT DES DEKORS  
ВСЬ МИР КОНДИТЕРСКИХ УКРАШЕНИЙ ケーキ・デコレーション界へようこそ



### Une équipe à taille humaine et à dimension internationale

Créée en 1955 par un pâtissier Amiénois, Florensuc occupe une position de premier plan dans la décoration alimentaire. Aujourd'hui, notre site de production emploie plus de 55 personnes et exporte dans plus de 60 pays.

### Producteur et distributeur

Florensuc propose une large gamme de décorations à destination des artisans, des industriels et de la grande distribution : boulangers, pâtisseries, chocolatiers, salaisonniers, glaciers, traiteurs et restaurateurs...

### Créateur innovant

Notre histoire est née avec le brevet de la rose tournée en azyme. Nous entretenons cette culture de l'innovation au travers de nouveaux concepts produits, de nouvelles recettes et de nouvelles technologies.

### Un service à forte valeur ajoutée

Spécialisée dans la personnalisation, Florensuc exprime son savoir-faire au quotidien en sérigraphie et en impression numérique de qualité photographique sur tous supports alimentaires : azyme, chocolat et pâte de sucre.

### Qualité et sécurité alimentaire

Grâce au système qualité, Florensuc est certifiée ISO22000 depuis 2008 et répond aux exigences de ses clients en matière de colorants, d'ingrédients et d'arômes dans le respect des législations locales en vigueur.

## REMERCIEMENTS



**Laurent Le Daniel\***  
et son équipe,  
MOF pâtissier,  
Pâtisserie Le Daniel  
à Rennes  
pour la réalisation  
d'entremets

\*Laurent Le Daniel :  
Pâtissier, Chocolatier, Glacier  
MOF pâtissier 1997



**Gontran Cherrier**  
pour la création  
de pains

**Madl Créations**  
pour la réalisation  
de pièces  
en Cake Design

**Rich's Brésil**  
pour le prêt de photos  
d'entremets

Crédit photo :

Photos produit  
©Teddy Henin  
Photos de mise en situation  
**Laurent Mayeux**

CODE	NATURE DU PRODUIT
CHO	NATURE OF THE PRODUCT Chocolat noir décoré Decorated black chocolate Chocolat blanc décoré Decorated white chocolate
THE	Thermoformés à remplir Blisters to be filled
TRA	Feuille de transfert Transfer sheet
TRC	Feuille de transfert cuisson Printed baking sheet
SUC	Décor en sucre Sugar decoration
SUT	Sucre tiré Pulled sugar
PDS	Pâte de sucre Sugar paste
PLS	Décor en plastique Plastic decoration
PDI	Pâte à décor imprimée Printed sugar paste decoration
AZY	Feuilles et fleurs Flowers and leaves Décor azyme imprimé Printed wafer decoration
ESS	Décor en essoblaten : azyme aromatisé et édulcoré Essoblaten decoration: flavoured and sweetened wafer
NOU	Nougatine Nougatine
PAA	Pâte d'amande Almond paste
GEL	Gel Gel
BOU	Bougie Candle
FPA	Flexipaste Flexipaste

Repère SANS COLORANT AZOÏQUE AZO-FREE COLOURS code	Repère AVEC COLORANT AZOÏQUE AZOIC COLOURS code	Repère Code produits COMESTIBLES SANS COLORANT et NON COMESTIBLES EDIBLE WITHOUT COLOUR and NON EDIBLE Product Code
	<b>CERTIFICATION KASHER</b> Gamme azyme (hors azyme pâtissier) Gamme chocolat et azyme pâtissier Sauf décors contenant le colorant E120	
	Gamme pastille azyme p.71	
* Concerne les décors chocolat, transferts, azyme et pâte de sucre. Concerns chocolate, transfer sheets, wafer and sugar paste decorations.		
Petit conditionnement Small packaging <input type="checkbox"/>	Conditionnement Packaging Sachet <input type="checkbox"/> Boîte <input type="checkbox"/>	<b>NOUVEAU ! NEW !</b> Couleur scintillante Sparkling colour Nouveau produit ! New product!
Code produit Product code <b>20E11856</b> <b>CEUF 3D</b> <b>CHO</b> , 26 x 37 mm	Quantité Quantity <b>32</b>	
Nature du produit Nature of the product	Dimension Size	

Conformément à la Directive Européenne n°1333/2008, les produits contenant des colorants azoïques portent la mention obligatoire depuis janvier 2010. Visualisez les produits sans colorants azoïques en un seul coup d'œil grâce au repère numérique de couleur beige.  
 In accordance with the European Community regulation N°1333/2008, products containing azoic colours mention their presence, since January 2010. At a glance, check the azo-free items with the green codes.



PERSONNALISATION  
CUSTOMIZATION  
4-13



CHOCOLAT  
CHOCOLATE  
14-47



SUCRE & CAKE DESIGN  
SUGAR & CAKE DESIGN  
48-68



AZYME  
WAFER  
69-96



THÉMATIQUES  
THEMATIC  
97-122



# Le chocolat, ça donne des idées !



**FLORENSUC VOUS SIMPLIFIE LA VIE :** nos feuilles imprimées et pastilles prêtes à l'emploi vous assurent une liberté totale.  
*Florensuc makes your life easier. Select either our printed empty blisters or ready made chocolates.*



## Pour les plus pressés

### LE CHOCOLAT PRÊT À L'EMPLOI

**Either a chocolate ready for use:**

Parfaitement à l'abri grâce à son conditionnement thermoformé, le chocolat prêt à l'emploi Florensuc se stocke entre 16 et 20°C à l'abri de la lumière et de l'humidité. Note : nos chocolats prêts à l'emploi sont disponibles en chocolat noir ou blanc.

*Carefully protected thanks to its thermoshaped packaging, our ready for use chocolates can be stored between 16 and 20° C away from light and humidity. Our chocolates are available in white or black.*

### MINIMUM DE COMMANDE : 5 boîtes de 15 blisters.

Pour toute commande spécifique, n'hésitez pas à nous interroger.

*Minimum order quantity: 5 boxes of 15 blisters.*

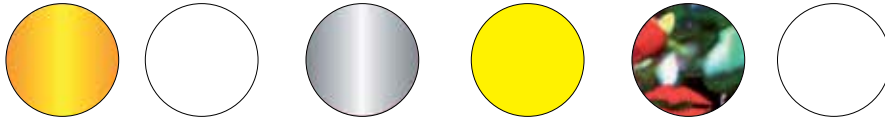
*For special request, do not hesitate to contact us.*



LES DIFFÉRENTES **FORMES** - DIFFERENT SHAPES

A  B  C  D  E  F  G  H  I  J  K  L  M  N  O  P  Q  R

LES **COULEURS** D'IMPRESSION / COLOURS OF PRINTING



OR\* GOLD  BLANC\* WHITE  ARGENT\* SILVER  JAUNE YELLOW  PHOTO PICTURE  AUTRE : nous consulter... OTHER...

LE TYPE DE **CHOCOLAT** - TYPE OF CHOCOLATE

NOIR / BLACK  BLANC / WHITE

LE **NOMBRE** DE COULEURS D'IMPRESSION - NUMBER OF PRINTING COLOURS

1  2  3  Quadri

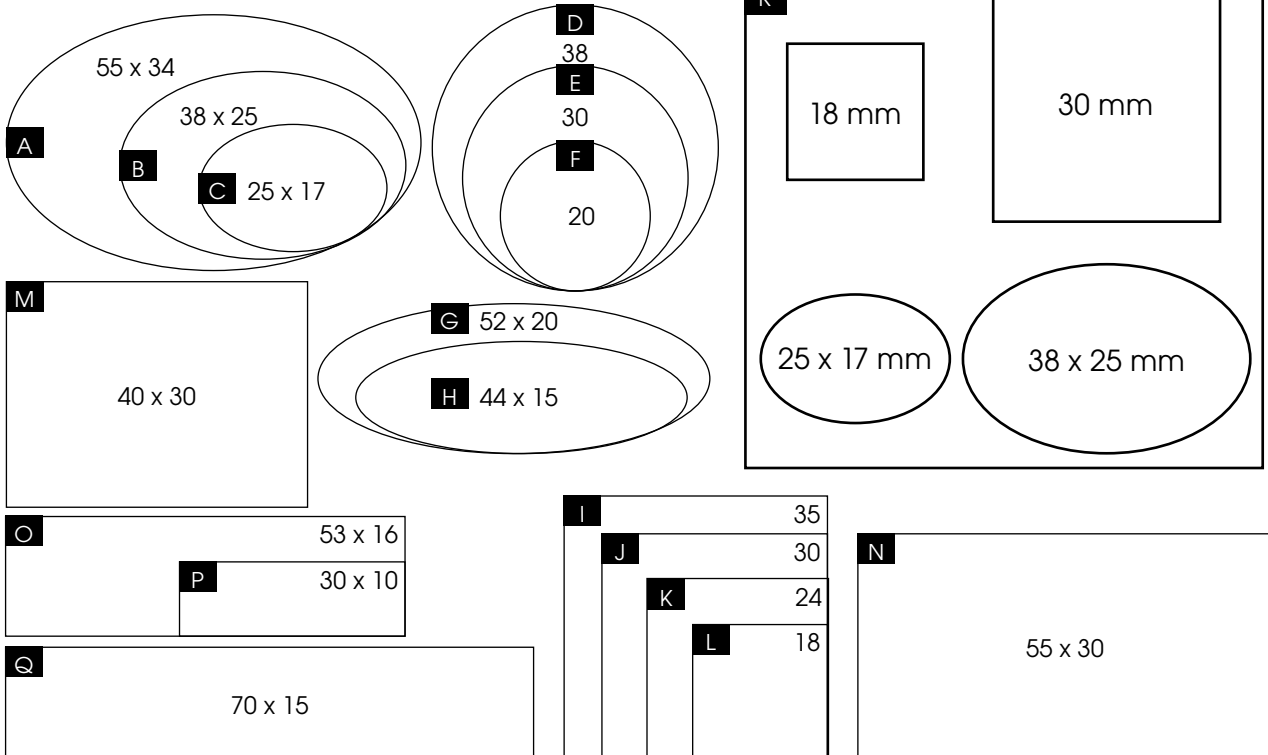
LA **TYPOGRAPHIE** DU TEXTE ET POSITIONNEMENT - FONT AND LAY OUT

*Cake Decor* (Bellevue)  **Cake Decor** (Matrix script)  *Cake Decor* (Monotype Corsiva)  
 **CAKE DECOR** (Copperplate)  *Cake Decor* (Palace Script)  Autre, à préciser : \_\_\_\_\_

Positionnez votre texte et/ou design dans le rectangle ci-dessous. Position your text or logo within the rectangle here below.  
Vous pouvez également nous transmettre par mail votre logo ou design à l'adresse suivante : [commercial.france@florensuc.fr](mailto:commercial.france@florensuc.fr)  
You can also forward us by email your logo at the following address: [commercial.export@florensuc.fr](mailto:commercial.export@florensuc.fr)

\* SANS COLORANT AZOÏQUE - NON-AZOIC COLOURS

LES **FORMES** - SHAPES



Quantités par forme et par boîte  
Quantities per shape and per box

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <b>A</b> OVALE 55 x 34 mm <input type="checkbox"/> 300 pièces | <b>G</b> OVALE 52 x 20 mm <input type="checkbox"/> 525 pièces | <b>M</b> RECTANGLE 40 x 30 mm <input type="checkbox"/> 450 pièces  |
| <b>B</b> OVALE 38 x 25 mm <input type="checkbox"/> 540 pièces | <b>H</b> OVALE 44 x 15 mm <input type="checkbox"/> 675 pièces | <b>N</b> RECTANGLE 55 x 30 mm <input type="checkbox"/> 240 pièces  |
| <b>C</b> OVALE 25 x 17 mm <input type="checkbox"/> 990 pièces | <b>I</b> CARRÉ 35 mm <input type="checkbox"/> 420 pièces      | <b>O</b> RECTANGLE 53 x 16 mm <input type="checkbox"/> 630 pièces  |
| <b>D</b> DISQUE 38 mm <input type="checkbox"/> 360 pièces     | <b>J</b> CARRÉ 30 mm <input type="checkbox"/> 525 pièces      | <b>P</b> RECTANGLE 30 x 10 mm <input type="checkbox"/> 1500 pièces |
| <b>E</b> DISQUE 30 mm <input type="checkbox"/> 675 pièces     | <b>K</b> CARRÉ 24 mm <input type="checkbox"/> 525 pièces      | <b>Q</b> RECTANGLE 70 x 15 mm <input type="checkbox"/> 495 pièces  |
| <b>F</b> DISQUE 20 mm <input type="checkbox"/> 990 pièces     | <b>L</b> CARRÉ 18 mm <input type="checkbox"/> 990 pièces      | <b>R</b> ASSORT 4 FORMES <input type="checkbox"/> 870 pièces       |

PERSONNALISATION AZYME  
WAFFER CUSTOMIZATION



**Comme Gontran Cherrier, signez votre pain !**  
*As Gontran Cherrier, sign your breads!*





**Chef boulanger-pâtissier de renom, réputé pour sa créativité et son sens de l'innovation, Gontran Cherrier vous livre en exclusivité ses meilleures astuces pour personnaliser vos pains avec les pastilles azyme.**

*Renowned baker and pastry chef, famous for his creativity and his sense of innovation, Gontran Cherrier shares in exclusivity his tricks to customise your breads thanks to wafer bread labels.*



## Pains moulés

### L'astuce du chef :

faites préalablement adhérer la pastille azyme au fond du moule : elle s'intégrera parfaitement à la croûte dès la pousse du pain.

#### **Loaf breads**

##### *Chef's trick:*

*First, make the wafer bread label sticks into the bottom of the pan: then the label will be perfectly integrated into the crust during bread proofing.*



## Pains traditionnels

### L'astuce du chef :

à l'aide d'un emporte-pièce, délimitez l'endroit où vous souhaitez insérer votre pastille azyme. Ainsi, celle-ci ne subira pas la déformation naturelle du pain à la cuisson et demeurera bien visible. Résultat garanti !

#### **Artisan breads**

##### *Chef's trick:*

*Use a cutting shape, define where you want to put your bread label. Then, it will not suffer from natural bread distortion during baking process and will remain clearly visible. Success guaranteed !*



## PERSONNALISATION AZYME WAFER CUSTOMIZATION



## PERSONNALISEZ ET IDENTIFIEZ VOS RÉALISATIONS SUCRÉES-SALÉES...

Utilisez la pastille azyme sur vos pains et viennoiseries comme vecteur de communication de votre entreprise. Communiquez sur vos produits et participez davantage aux célébrations. La pastille azyme s'intègre parfaitement au cours de la cuisson sur vos produits. Son goût neutre n'altère en rien vos créations pâtisseries et boulangères. Les pâtes colorantes utilisées sont non azoïques.

**Les pastilles azyme pour pains. Avec les pastilles azyme, identifiez vos pains en nous envoyant votre logo ou design, nous vous ferons parvenir un bon à tirer et un devis. De nombreuses formes et dimensions (liste à votre disposition).**

*Let's talk about customization: Use wafer bread labels to make your customer identify their products. Send us your logo or design, we will provide you a proof for approval with a price offer. Many wafer labels shapes and sizes for your creations (list available upon request).*



LES **COULEURS** D'IMPRESSION - COLOURS OF PRINTING



MARRON\*  
BROWN



NOIR\*  
BLACK



ROUGE\*  
RED



AUTRE : nous consulter...

LE TYPE D'AZYME - TYPE OF WAFER

BEIGE / BEIGE

BLANC / WHITE

BIO / ORGANIC

LE **NOMBRE** DE COULEURS D'IMPRESSION  
NUMBER OF PRINTING COLOURS

1

2

3

LA **TYPOGRAPHIE** DU TEXTE ET POSITIONNEMENT  
TYPOGRAPHY AND LAY OUT

*Cake Decor*  
(Bellevue)

*Cake Decor*  
(Matrix script)

*Cake Decor*  
(Palace Script)

CAKE DECOR  
(Copperplate)

*Cake Decor*  
(Monotype Corsiva)

Autre, à préciser :

**Positionnez votre texte et/ou design dans le rectangle ci-dessous**

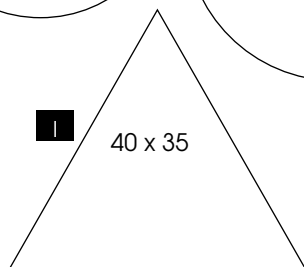
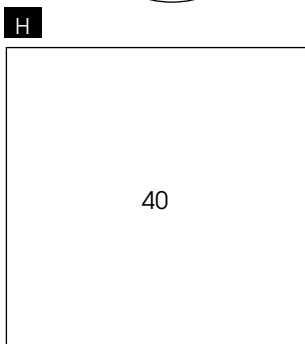
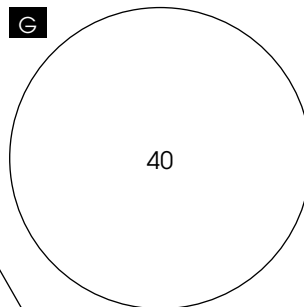
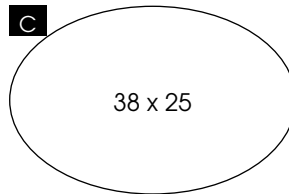
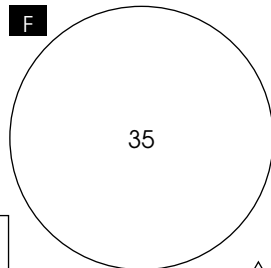
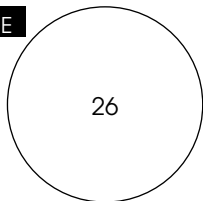
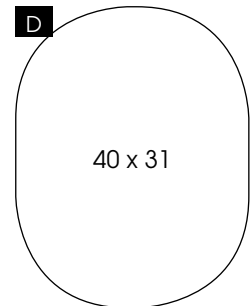
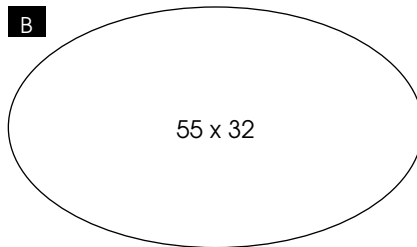
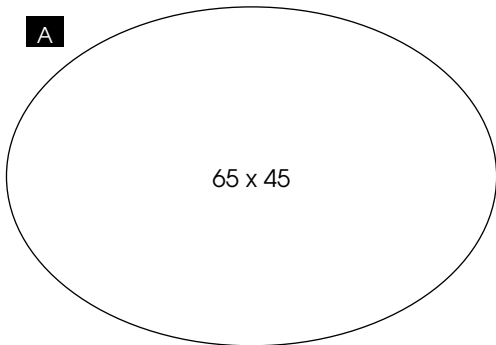
*Position your text or logo within the here-under rectangle.*

Vous pouvez également nous transmettre par mail votre logo ou design à l'adresse suivante : [commercial.france@florensuc.fr](mailto:commercial.france@florensuc.fr)

You can also forward us by email your logo at the following address: [commercial.export@florensuc.fr](mailto:commercial.export@florensuc.fr)

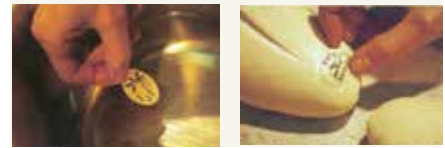
\* SANS COLORANT AZOÏQUE - AZO-FREE COLOURS

LES **FORMES**  
SHAPES



(Qté mini / MOQ)

- A** OVALE 65 x 45 mm 500 Qté mini 2.000
- B** OVALE 55 x 32 mm 1000 Qté mini 10.000
- C** OVALE 38 x 25 mm 1000 Qté mini 15.000
- D** OVALE 40 x 31 mm 1000 Qté mini 15.000
- E** DISQUE 26 mm 1500 Qté mini 15.000
- F** DISQUE 35 mm 1000 Qté mini 15.000
- G** DISQUE 40 mm 1000 Qté mini 15.000
- H** CARRÉ 40 mm 1000 Qté mini 15.000
- I** TRIANGLE 40 x 35 mm 2000 Qté mini 25.000



**PASTILLES AZYME :**  
**2 MODES DE DÉPOSE POSSIBLES**

**1.** Passez le dos de la pastille à fleur d'eau et la déposer sur le paton. **2.** Mouillez le paton à l'aide d'un pinceau ou d'un pulvérisateur et appliquez la pastille. **Dans tous les cas,** déposez la pastille à l'écart du coup de lame.

**WAFER LABELS: INSTRUCTIONS FOR USE:**  
**2 OPTIONS**

**1.** Humidify your wafer bread label before placing it over the dough. **2.** Humidify the dough before placing the wafer bread label. **For both options,** place your wafer bread label out the bread cuts.

# PERSONNALISATION AZYME WAFER CUSTOMIZATION

## POUR DES ÉVÉNEMENTS IMPORTANTES...

*For important events...*



## POUR COMMUNIQUER AUTOUR DE CE QUI VOUS TIENT À COEUR...

*To communicate about  
what is important to you...*



## POUR IDENTIFIER LE CONTENU DE VOS PRODUITS...

*To identify the content  
of your products...*



## ILS NOUS FONT CONFIANCE

*They trust us!*



## PERSONNALISEZ VOS NOUGATS ET CALISSONS

### MODE DE DÉPOSE SUR NOUGATS :

- 1 Poser une feuille d'azyme sur une plaque 400 X 600 et déposer environ 4 kg de masse de nougat. Etaler avec un rouleau, très régulièrement.
- 2 Mouiller légèrement avec une lingette très propre le dessus du nougat pour enlever toute trace d'amidon et poser une seconde feuille d'azyme.
- 3 Remettre une plaque dessus et un peu de poids pour bien coller les deux feuilles d'azyme au nougat. Laisser reposer 24 heures et couper le nougat.

*Nougat  
personnalisé  
à votre  
marque !*

Pour toute demande de personnalisation, merci de contacter notre service commercial au **03 22 45 50 00** ou **commercial.france@florensuc.fr**  
**Minimum de commande : 100 feuilles**  
**Conditionnement par boîte : 600x400mm**

# FEUILLES DE PAPIER CUISSON IMPRIMÉES POUR BISCUIT

## PRINTED BAKING SHEETS FOR BISCUITS

PERSONNALISATION

CUSTOMIZATION

### IMPRESSION SUR BISCUITS SABLÉS

*Printing on shortbread*

**Mode d'emploi : 1.** Déposer les biscuits congelés ou la pâte à biscuit sur le papier cuisson. **2.** Insérer la plaque au four à 140°C pendant 20-25mn.

**Instructions for use: 1.** Place the frozen biscuits or the dough on the printed side of the baking sheet. **2.** Place the plaque in the oven at 140°C during 20-25mn.

**Astuce!**

Mettre un tapis de cuisson ajouré sous la feuille imprimée qui permettra d'évacuer la vapeur et d'assurer une meilleure adhérence du biscuit à la feuille.



**Personnalisation à partir de 100 feuilles. Interrogez-nous !**

*Customization from 100 baking sheets. Let's ask us !*

### IMPRESSION SUR BISCUIT JOCONDE

Mode d'utilisation : déposer sur une plaque de four, 600x400 mm, la feuille de biscuit imprimée et étaler le mélange comme précisé ci-dessous. Pour un appareil de 650g et une feuille de couleur chocolat, cuire 6 mn sur four fixe à 250°C. Concernant les transferts de couleur (rouge, vert...), préférer un temps de cuisson légèrement plus long (environ 7 mn) à 240°C.

#### Printed on sponge cake

*Instructions for use: Place the 600mm x 400mm printed sheet onto a baking tray. For a sponge of 650g and chocolate coloured sheets, level 6mm of batter on a fixed bed plate oven at 250°C. Concerning other colours (red, green...), level 7mm at 240°C.*

Sucre glace / Icing sugar.....85g  
Poudre d'amande / Almond powder....110g  
Farine / Flour.....40g  
Oeufs / Egg.....155g

Blancs / White egg.....95g  
Sucre semoule / Caster sugar.....75g  
Beurre / Butter.....90g



**1. Poser la pâte sur le papier cuisson côté impression et étaler uniformément à l'aide d'une raclette.** Place the dough/sponge batter on the printed side of the baking sheet.

**2. Déposer la plaque dans le four.** Place the sheet in the oven at the required temperature.

**3. Après la cuisson, retirer délicatement le papier cuisson de votre biscuit.** After baking, remove carefully the sheet from the sponge.

#### RECETTE DE LA PÂTE (OU APPAREIL)

Mélanger œufs entiers, poudre d'amande, sucre glace et farine, puis, ajouter le beurre fondu (non bouilli). Fouisonner au batteur. Monter les blancs avec le sucre semoule. Incorporer les deux masses délicatement.

*Recipe: Mix the eggs, almond powder, sugar, flour, then stream in the melted butter (not boiled). Whisk the egg white and caster sugar to a light fluffy consistency and gently fold into the mix.*

**Astuce!**

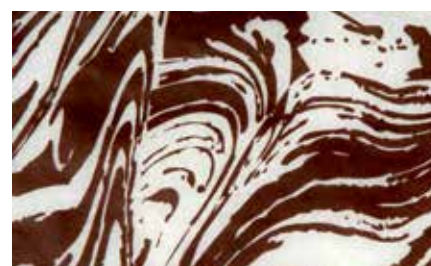
Afin de pouvoir manipuler aisément le biscuit joconde sur le plan de travail, saupoudrer la surface non imprimée du biscuit, de sucre cristal. De cette manière, le biscuit deviendra facilement manipulable.

*Trick: In order to manipulate the sponge more easily sprinkle the non-printed side with a light coating of granulated sugar.*

#### AVANTAGE PRODUIT

Ne nécessite pas de passage au froid avant retrait du papier !

*Important: does not require any cooling before removing the baking sheet!*



## PERSONNALISEZ VOS FLEURS AZYME

Customize your wafer flowers

En matière de décoration, tous les pâtisseries et les confiseurs affichent un faible pour les fleurs et ils ne s'y trompent pas : aux yeux de leurs clients, une rose en azyme suffit souvent à transformer le gâteau convoité en un véritable cadeau gourmand. Aujourd'hui, vous allez pouvoir renouveler à l'infini le langage des fleurs, tout en faisant valoir votre créativité. À vous de jouer !

1 CHOISISSEZ **VOTRE COULEUR** DE FLEUR :  
 Choose your flower colour



2 CHOISISSEZ **VOTRE MODÈLE** DE FLEUR :  
 Choose your flower model

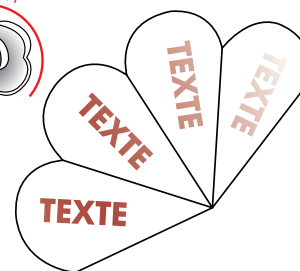
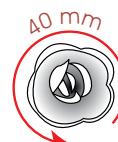


**A** RP en continu

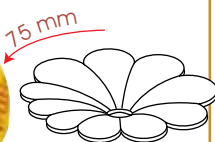


TEXTE TEXTE TEXTE  
 TE TEXTE TEXTE  
 TEXTE TEXTE TEXTE  
 TE TEXTE TEXTE  
 TEXTE TEXTE TEXTE

**B** RP adapté au pétale



**C** CUPULE



TEXTE TEXTE TEXTE  
 TEXTE TEXTE  
 TEXTE TEXTE TEXTE  
 TEXTE TEXTE  
 TEXTE TEXTE TEXTE

**D** RG



TEXTE TEXTE TEXTE  
 TE TEXTE TEXTE  
 TEXTE TEXTE TEXTE  
 TE TEXTE TEXTE  
 TEXTE TEXTE TEXTE

3 PRÉCISEZ **VOTRE TEXTE**  
 (message, logo)  
 Give us your text (message, logo)

4 **COULEUR** DU TEXTE  
 Colour of your text

5 **COMMANDE**

Order	QUANTITÉ PAR BOÎTE	NOMBRE DE BOÎTE
<b>RP</b> en continu	72	
<b>RP</b> adapté au pétale	72	
<b>CUPULE</b>	72	
<b>RG</b>	36	

Suivant la couleur de l'azyme, certaines couleurs ne pourront pas fonctionner. ATTENTION, nous n'imprimons pas de blanc.

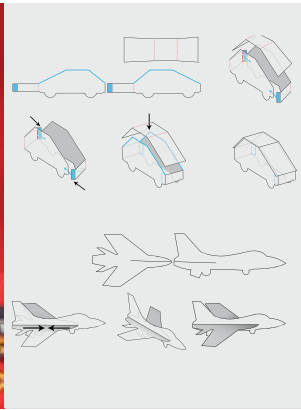
Frais techniques : 20€  
 Technical costs  
 Minima de commande : 5 boîtes  
 MOQ: 5 boxes

## KITS CRÉATIFS *Creative kits* dédiés au GRAND PUBLIC

- Un emballage spécifique à votre marque (soumis à des minima de commande)
- Des kits ludiques divers et variés déjà disponibles : lettres de l'alphabet, banderoles, voitures, avions, football, Fairy Tale, papillons
- Des formes sur-mesure pouvant être développées rapidement

Interrogez-nous !  
Ask us !

EXEMPLES :



**KITS**

VOITURES, AVIONS...



**KIT**

PAPILLONS



**KIT**

FOOTBALL



**KIT**

FAIRYTALE



NOUVEAU !  
NEW !



**2JA11860**  
RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE  
CHO L. 61 x 43 mm □ 48

NOUVEAU !  
NEW !



**2JA11869**  
CARRÉ JOYEUX ANNIVERSAIRE  
CHO L. 35 mm □ 112



**2JA13**  
4 RECTANGLES  
CHO L. 55 x 30 mm □ 64



**2JA11503**  
RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE  
CHO L. 61 x 43 mm □ 48



**2JA11164**  
RECTANGLE CAPITONNÉ JA  
CHO L. 60 x 40 mm □ 64 ★



**2JA11185**  
RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE  
CHO L. 26,5 x 68,5 mm □ 84 ★

# ANNIVERSAIRE

## HAPPY BIRTHDAY



**2JA10566**

RECTANGLE À GRAVER

CHO L. 85 x 52 mm □ 36 ★

**2JA10566.2**

CHO L. 85 x 52 mm □ 18 ★



Personnalisez vos plaquettes chocolat !



NOUVEAU !  
NEW!

**2BR11905**

BONNE RETRAITE

CHO L. 85 X 52 mm □ 36 ★



**2HB10762**

RECTANGLE HAPPY BIRTHDAY

CHO L. 85 x 52 mm □ 36 ★



**2BO10863**

BOUGIES MULTICOLORES

CHO L. 80 x 10 mm □ 160



**2JA07**

4 OVALES JOYEUX ANNIVERSAIRE

CHO L. 55 x 34 mm □ 80





**2CAB01**  
CABOSSE ROUGE  
CHO 32 x 20 mm 208 ★

NOUVEAU!  
NEW!



**2PA11867**  
TRANCHE DE PASTÈQUE  
CHO 38 x 20 mm 200



**2CI10884**  
TRANCHE CITRONS  
CHO 38 x 20 mm 200

**2CI10884.1**  
CHO 38 x 20 mm 50



**2VA01**  
GOUSSE DE VANILLE  
CHO 17 x 168 mm 48



**2FR10569**  
FRAISE  
CHO 30 x 20 mm 228

**2FR10569.1**  
CHO 30 x 20 mm 57



**2CAB02**  
CABOSSE ORANGE  
CHO 32 x 20 mm 208 ★



**2CAB03**  
CABOSSE JAUNE  
CHO 32 x 20 mm 208 ★





PAPILLONS - FLEURETTES  
 BUTTERFLIES - SMALL FLOWERS

NOUVEAU!  
 NEW!



**2BU11849**

MINI PAPILLONS

CHO 37 x 30 mm 140

CHOCOLAT

CHOCOLATE

NOUVEAU!  
 NEW!



**2BU01**

ASSORTIMENT PAPILLONS

CHO 96



**2BU11862**

MINI PAPILLONS

CHO 37 x 30 mm 140

## PAPILLONS - FLEURETTES


BUTTERFLIES - SMALL FLOWERS



**NOUVEAU !**  
**NEW !**

**2CC11852**

CUPCAKE


CHOL. 27 X 36 mm  152



**NOUVEAU !**  
**NEW !**

**2FL11854**

FLEURETTE

CHOL. 26 X 27 mm  216



NOUVEAU !  
NEW!



**2FL11851**  
FLEURETTE  
CHO  $\perp$  26 X 27 mm  $\square$  216

CHOCOLAT  
CHOCOLATE



**2MR10070**  
ASSORTIMENT MARGUERITES  
CHO  $\varnothing$  45 mm  $\square$  60



**2AE11250**  
ASSORTIMENT ANÉMONES MULTICOLORES  
CHO  $\varnothing$  22 mm  $\square$  280

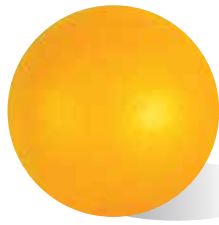
**BOULES 3D**  
BALLS 3D



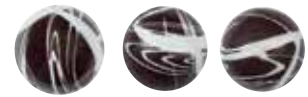
**2BL10312**  
BOULES PRINTANIÈRES  
CHO Ø 28 mm □ 32



**2BL09RS.1**  
BOULE ROSE  
CHO Ø 28 mm □ 32 ★



**2BL09OR.1**  
BOULE OR  
CHO Ø 28 mm □ 32 ★



**2BL11139**  
BOULE 3D MARBRÉ  
CHO Ø 28 mm □ 32




# FORMES GÉOMÉTRIQUES

## GEOMETRIC SHAPES


CHOCOLAT

CHOCOLATE



**2AN07**  
ANNEAUX MULTICOLORES  
CHO Ø67 - 45 - 25 mm  96




**2AN11138**  
ANNEAUX MARBRÉ  
CHO Ø67 - 45 - 25 mm  96




**2FI07**  
BÂTONNET MULTICOLORE  
CHO L 120 X 7 mm  128



**2FI11138**  
BATONNET MARBRÉ  
CHO L 120 x 7 mm  128




**2CU11138**  
CUILLÈRE 3D MARBRÉ  
CHO L 85 x 20 mm  96

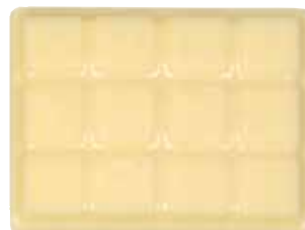



**NOUVEAU !**  
**NEW !**



**2PL01**  
PLAQUETTE  
CHOCOLAT NOIR  
CHO L 40 X 30 mm  84


**NOUVEAU !**  
**NEW !**



**2PL02**  
PLAQUETTE  
CHOCOLAT BLANC  
CHO L 40 X 30 mm  84

**NOUVEAU !**  
**NEW !**




**2PL03**  
PLAQUETTE  
CHOCOLAT AU LAIT  
CHO L 40 X 30 mm  84



NOUVEAU !  
NEW !

**2CO10312**


CŒUR ROUGE SCINTILLANT 3D  
CHÔL. 29 x 24 mm  32



NOUVEAU !  
NEW !




**2CO10886**

CŒUR 3D  
CHÔL. 43 x 35 mm  48 ★




**2CO03**

CŒUR 3D  
CHÔL. 43 x 35 mm  48 ★




**2VAL11689**

2 COUPLES AMOUREUX  
CHÔL. 54 x 45 mm  60






**2CO11167**

COEUR 2 COULEURS  
CHOL 30 mm  160




**2CO04**

4 CCEURS 3D  
CHOL 43 x 35 mm  48 ★




**2CO10190**

ASSORT. 3 CCEURS ENTRELACÉS  
CHOL 35 x 18 mm  224




**2PI11175**

PIC JE T'AIME  
CHOL 58 x 35 mm  80




**2VAL06**

4 CCEURS  
CHOL 30 mm  160



**2VAL10037**

2 CCEURS ST-VALENTIN  
CHOL 54 x 45 mm  60

SAINT VALENTIN  
VALENTINE'S DAY



**2VAL11401**  
RECTANGLE CAPITONNÉ JE T'AI ME  
CHO 60 x 40 mm 64



**2VAL10877**  
ASSORT JE T'AI ME CARRÉS / OVALES  
CHO 18 - 30 - 25 X 17- 38 X 25 mm 232



**2VAL11736**  
CARRÉS CUPIDONS  
CHO 30 mm 140



NOUVEAU !  
NEW !

**2TF11907A** JE T'AI ME  
TRA 250 X 400 mm 10



NOUVEAU !  
NEW !

**2TF11908B** I LOVE YOU  
TRA 250 X 400 mm 10



**2DN10774**  
CARRÉ I LOVE YOU  
CHO 30 mm 140



**2VAL10943**  
CARRÉS ST VALENTIN  
CHO 30 mm 140



**2TF11908A** OU **B** I LOVE YOU  
TRA 250 X 400 mm 10



NOUVEAU !  
NEW !

2OE11850

OEUFS 3D

CHOL 26 x 37 mm 32



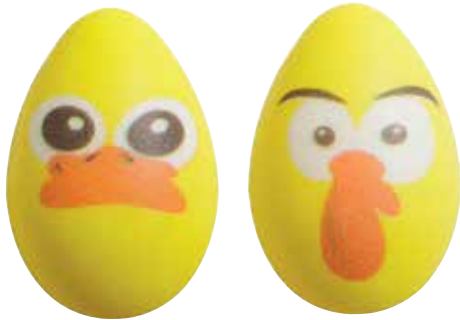
NOUVEAU !  
NEW!



**2OE11873**

OEUFS 3D NID

CHOL 26 x 37 mm 32



**2OE11512**

OEUFS POUSSINS 3D

CHOL 26 x 37 mm 32



**2OE11505**

OEUFS POINTILLÉS 3D

CHOL 26 x 37 mm 32



**2OE14.1**

ASSORT. 6 CEUFS

CHOL 26 x 37 mm 32



**2OE10938**

CEUFS PÂQUES MULTICOLORES

CHOL 26 x 37 mm 32

# PÂQUES

## EASTER



**2OE11.1**  
4 CEUFS MOTIFS DE PÂQUES  
CHOL<sub>26</sub> x 37 mm  32 ★



**2OE11142**  
CEUFS 3D  
CHOL<sub>26</sub> x 37mm  32



**2OE11163**  
CEUF 3D POUSSIN  
CHOL<sub>26</sub> x 37 mm  32



**2PA11511**  
OEUFS MULTICOLORE  
CHOL<sub>47</sub> X60 mm  56



**2PA10568**  
CEUFS JOYEUSES PÂQUES  
CHOL<sub>47</sub> x 60 mm  56



**2LA01**  
KIT LAPIN (8 KITS)  
CHO  $\perp$  OREILLE 17 x 55 mm  
CEIL  $\perp$  14 x 23 mm  
NEZ  $\perp$  43 x 26 mm  $\square$  212



**2LA11904**  
KIT LAPIN FUN (8 KITS)  
CHO  $\perp$  OREILLE 17 x 55 mm  
CEIL  $\perp$  14 x 23 mm  
NEZ  $\perp$  43 x 26 mm  $\square$  212



**2CAR03**  
CAROTTE  
CHO  $\perp$  28,5x15,5x5,5 mm  $\square$  260



**2LA11510**  
LAPINS  
CHO  $\perp$  43 X 24 mm  $\square$  112



**2PO11182**  
ASSORTIMENT DE POUSSINS  
CHO  $\perp$  32 X 37 mm - 41 X 32 mm  $\square$  128





NOUVEAU !  
NEW !



**2PA11857**

RECTANGLE NID DOUILLET  
CHO L 52 X 41 mm □ 72 ★

NOUVEAU !  
NEW !



**2LA11858**

LAPIN JOYEUSES PÂQUES  
CHO L 43 X 24 mm □ 112



**2PA10881**

OVALE JOYEUSES PÂQUES  
CHO L 55 X 34 mm □ 80



NOUVEAU !  
NEW !



**2PA11871**  
TRIANGLE JOYEUSES PÂQUES  
CHO L 41 X 52 mm □ 108 ★

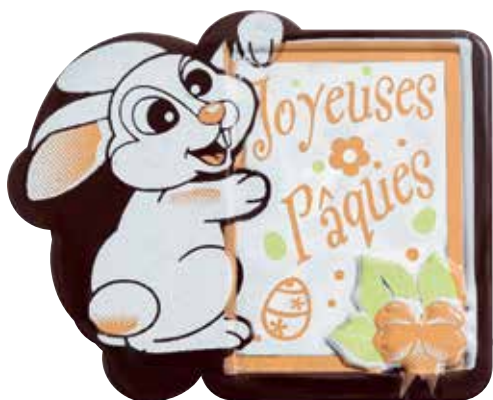
NOUVEAU !  
NEW !



**2PA11855**  
RECTANGLE JOYEUSES PÂQUES  
CHO L 70 X 15 mm □ 132



**2PA11504**  
BANDEROLE LAPIN JOYEUSES PÂQUES  
CHO L 70 X 35 mm □ 68



**2PA11507**  
PANCARTE JOYEUSES PÂQUES  
CHO L 65 X 53 mm □ 48



**2PA11506**  
RECTANGLE JOYEUSES PÂQUES  
CHO L 53 X 16 mm □ 168



**2PA14**  
JOYEUSES PÂQUES  
CHO L 70 X 15 mm □ 132



**2PA11516**  
RECTANGLE BISEAUTÉ JOYEUSES PÂQUES  
CHO L 80 X 16 mm □ 108



**2PA10076**  
ASSORT. JOYEUSES PÂQUES  
CHO L 55 X 30 mm □ 64



**2PA13**  
JOYEUSES PÂQUES LAPINS & POUSSINS  
CHO L 70 X 15 mm □ 132



FÊTE DES MÈRES - FÊTE DES PÈRES  
MOTHER'S DAY - FATHER'S DAY

NOUVEAU !  
NEW!



**2MA11868**

OVALE MERCI MAMAN  
CHO 55 X 34 mm 80

NOUVEAU !  
NEW!



**2MA11870**

TAG BONNE FÊTE MAMAN  
CHO 55 X 30 mm 80



**2MA11186**

CŒUR BONNE FÊTE MAMAN  
CHO 54 X 45 mm 60



**2MA03**

2 CŒURS BONNE FÊTE MAMAN  
CHO 54 x 45 mm 60



**2MA11517**

CARRÉ BONNE FÊTE MAMAN  
CHO 30mm 140



**2MA10038**

3 CŒURS BONNE FÊTE MAMAN  
CHO 54 x 45 mm 60

FÊTE DES MÈRES - FÊTE DES PÈRES  
MOTHER'S DAY - FATHER'S DAY

CHOCOLAT

CHOCOLATE



NOUVEAU!  
NEW!



**2MO01**

MOUSTACHE

CHO L 50 X 20 mm ☐?

NOUVEAU!  
NEW!



**2BF11861**

TAG BONNE FÊTE PAPA

CHO L 55 X 30 mm ☐80



NOUVEAU!  
NEW!



**2BF11872**

CARRÉ BONNE FÊTE PAPA

CHO L 35 X 35 mm ☐112



**2CO10599**

3 CŒURS BONNE FÊTE PAPA

CHO L 54 X 45 mm ☐60 ★



**2BF10885**

3 RECTANGLES BONNE FÊTE PAPA

CHO L 70 x 15 mm ☐132 ★

# FOOTBALL SOCCER

NOUVEAU !  
NEW !



**2FO11863**  
BOULE 3D ALLEZ LES BLEUS  
CHO  $\varnothing$  28 mm  $\square$  32



NOUVEAU !  
NEW !



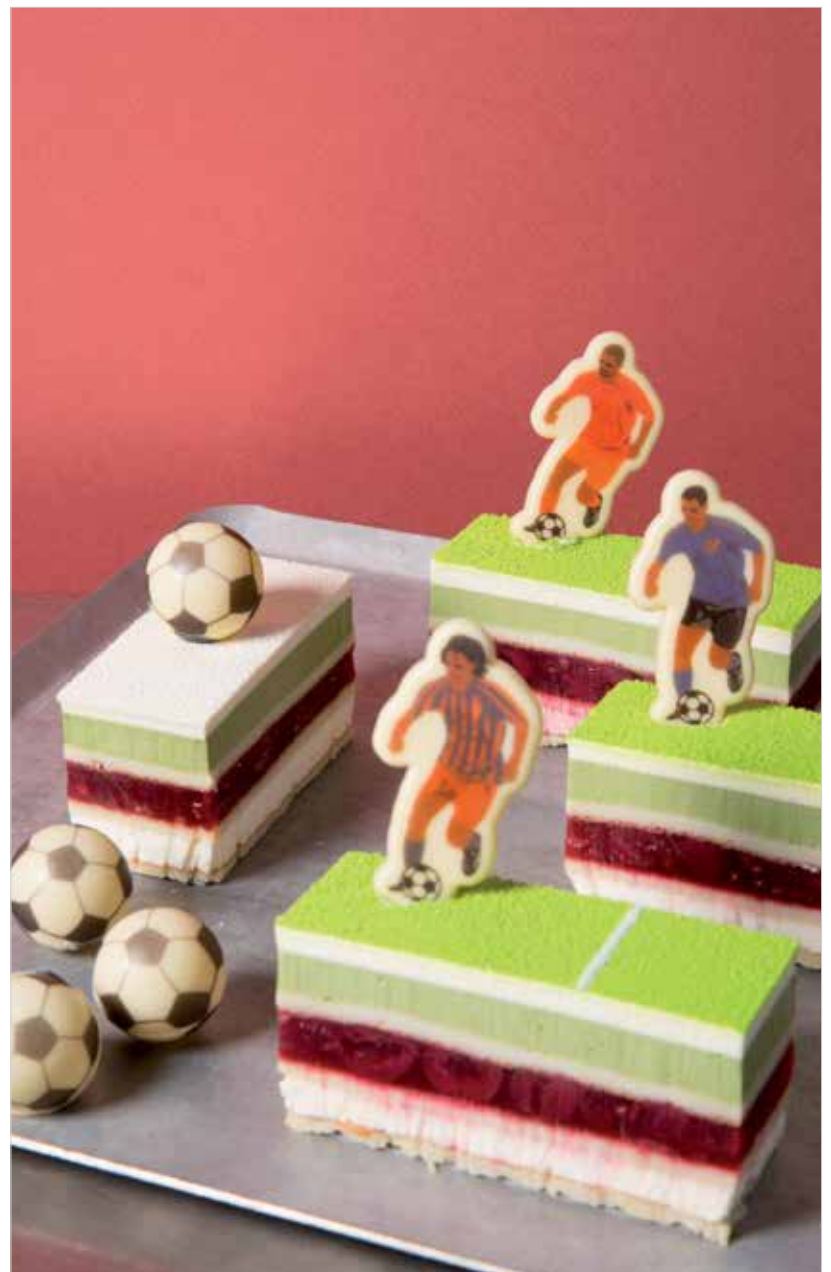
**2FO11864**  
RECTANGLE ALLEZ LES BLEUS  
CHO  $\perp$  61 X 43 mm  $\square$  48

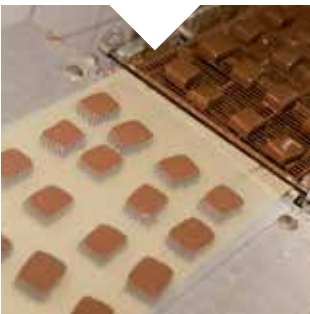


**2FO11174**  
PIC JOUEUR DE FOOT  
CHO  $\perp$  33 X 70 mm  $\square$  72



**2FO02.1**  
BOULE 3D BALLON DE FOOT  
CHO  $\varnothing$  28 mm  $\square$  32





*Donnez de la brillance  
à vos chocolats !*

*Make your chocolates bright!*



**1FG01**

FEUILLES GUITARE

MAT 600 x 400 mm 25

**Utilisation des feuilles relief et  
feuilles guitare sur bonbons  
chocolat**

1. À la sortie de l'enrobeuse, déposez la feuille PVC sur les bonbons chocolat. 2. Tapotez légèrement sur la feuille PVC afin que le motif adhère bien au bonbon chocolat. 3. À température ambiante, laissez saisir 30 minutes. Retirez la feuille PVC délicatement... Vos chocolats sont prêts.

**Use of texture and guitar sheets  
on chocolate pralines**

1. Just after being pulled out of the coating machine, place a pvc texture sheet on the chocolates. 2. Tap gently on the pvc sheet so that the design sticks perfectly to the chocolate. 3. Let the chocolates cool down at room temperature for 30 minutes. Remove gently the pvc. Your chocolates are ready.



**CROCO 1FS02**

PLS 370 x 270 mm 25



**FACETTE 1FS03**

PLS 370 x 270 mm 25



**RAPHIA 1FS01**

PLS 370 x 270 mm 25



# LES FEUILLES DE TRANSFERT

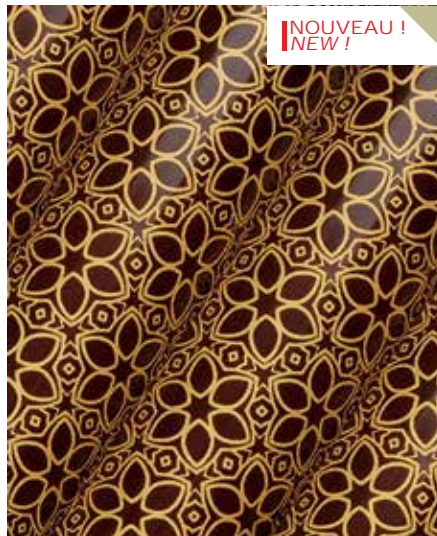
## TRANSFER SHEETS

CHOCOLAT  
CHOCOLATE



NOUVEAU !  
NEW !

**2TF11878** GRAIN DE CAFÉ  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



NOUVEAU !  
NEW !

**2TF11874** ÉTOILES  
TRA L 250 X 400 mm □ 10 ★



NOUVEAU !  
NEW !

**2TF11879** FLAMANT ROSE  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



**2TF11524** PÂQUES  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



**2TF10657** JOYEUSES PÂQUES  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



**2TF10916** MARGUERITE  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



NOUVEAU !  
NEW !

**2TF11875** PAQUET CADEAU  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



**2TF11523** PSYCHÉDÉLIQUES  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



**2TF11222** JOYEUX ANNIVERSAIRE  
TRA L 250 X 400 mm □ 10

# LES FEUILLES DE TRANSFERT

## TRANSFER SHEETS



NOUVEAU !  
NEW !

**2TF11877** BALLON DE FOOT  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



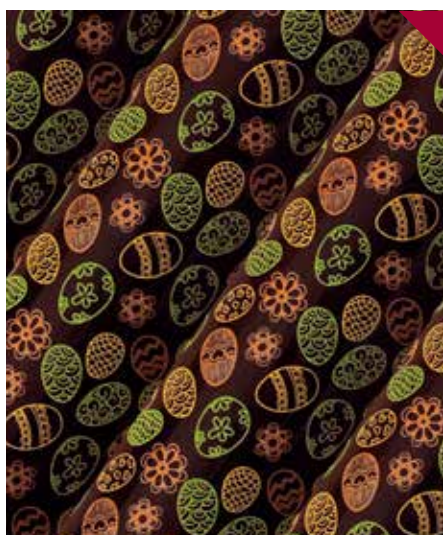
NOUVEAU !  
NEW !

**2TF11876** FLEURETTES  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



NOUVEAU !  
NEW !

**2TF11853** GAMME FRUITÉE  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



**2TF11522** ESPRIT DE PÂQUES  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



**2TF11519** OEUFS EN STOCK  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



**2TF11521** OEUFS COLORÉS  
TRA L 250 X 400 mm □ 10



**2TF11520** PÉTALES ET FLEURS  
TRA L 250 X 400 mm □ 10





# LES FEUILLES DE TRANSFERT

## TRANSFER SHEETS



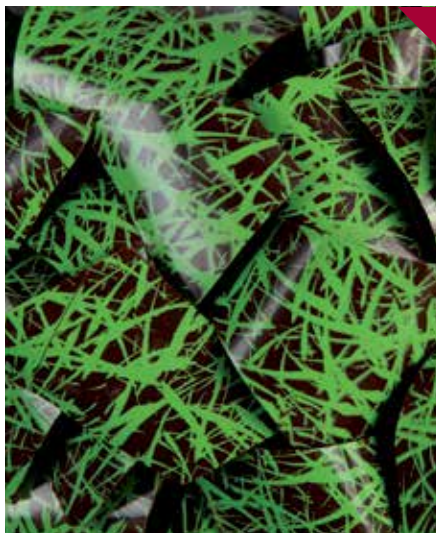
**2TF10323 BRUSH FIN**  
 TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10 ★



**2TF22 NAÏF**  
 TRA ↙ 300 X 400 mm 📄 24 ★



**2TF10585 ORBITAL**  
 TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10



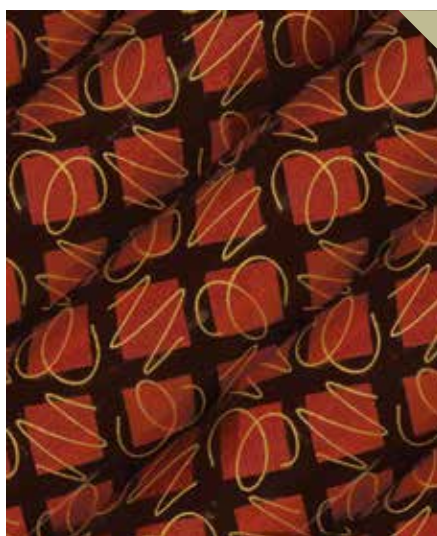
**2TF104 HERBES FOLLES**  
 TRA ↙ 300 X 400 mm 📄 24



**2TF10585 ORBITAL**  
 TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10



**2TF10579 LINÉAIRE**  
 TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10



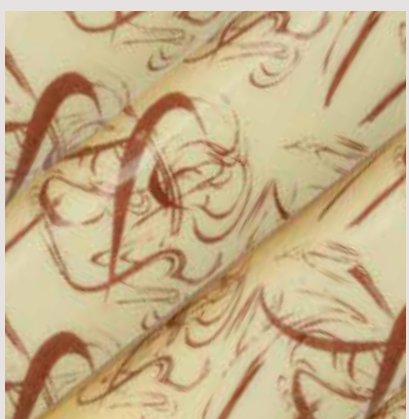
**2TF10584 SMART**  
 TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10 ★

CHOCOLAT

CHOCOLATE

# LES FEUILLES DE TRANSFERT

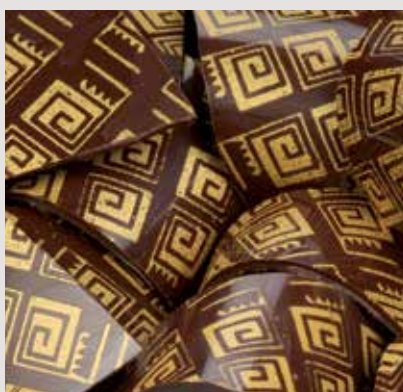
## TRANSFER SHEETS



**2TFA06 ASSORTIMENT 4 MODÈLES**  
 TRA L 250 X 400 mm □ 24



**2TFA02 ASSORTIMENT 4 MODÈLES**  
 TRA L 250 X 400 mm □ 24



**2TFA11 ASSORTIMENT 4 MODÈLES**  
 TRA L 250 X 400 mm □ 24



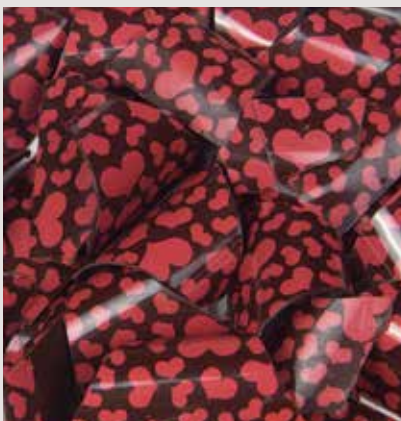
# LES FEUILLES DE TRANSFERT

## TRANSFER SHEETS

CHOCOLAT

CHOCOLATE

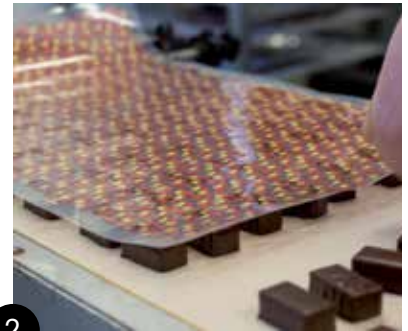
Utilisation des feuilles de transfert imprimées en sortie d'enrobage des bonbons chocolat



**2TFA12 ASSORTIMENT 4 MODÈLES**  
TRA L 250 X 400 mm □ 24



1 En sortie d'enrobage...



2 Déposez délicatement la feuille de transfert imprimée...



3 Tapotez à l'aide d'un pinceau le dessus de feuille afin de bien faire adhérer la feuille aux bonbons...



4 Laissez cristalliser puis retirez la feuille en une seule fois... Vos bonbons chocolat sont décorés.



# CONSOMMABLES POUR IMPRIMANTE PRINTER SHEETS



**Florensuc a sélectionné pour vous les meilleurs supports d'impression :**

**Choco-transfert, Azyme ou Flexipaste.**

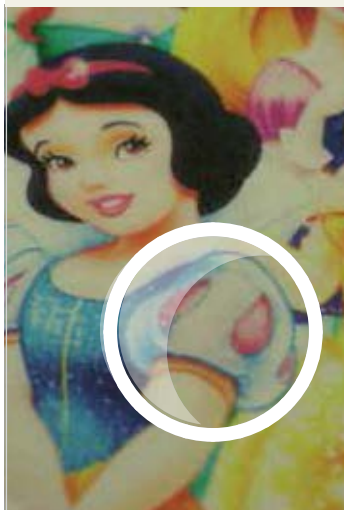
**Florensuc has selected for you the best printer sheets : wafer, chocotransfer or flexipaste.**

A partir d'une image, imprimez vous-même des décors cosmestibles.

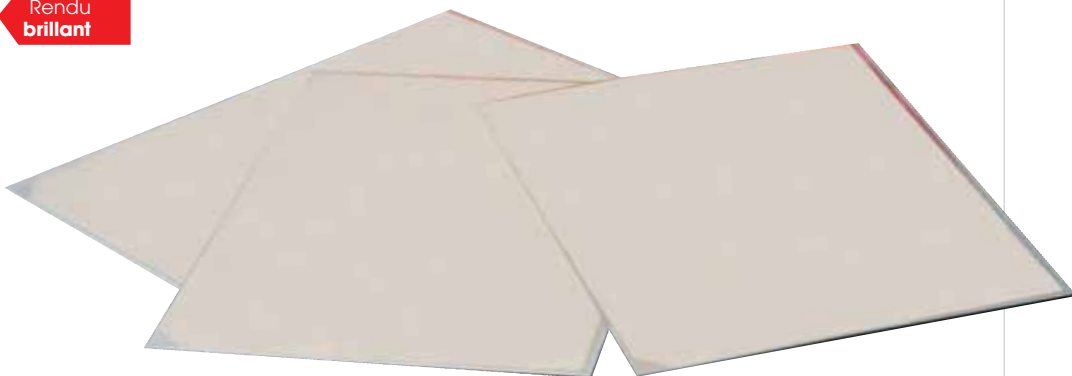
*From an image, let's print yourself edible decorations.*



## CHOCO-TRANSFERT / Choco-transfer



Rendu  
brillant



### Comment utiliser les choco-transfert ?

1. Insérer la feuille dans l'imprimante en orientant le côté rugueux vers la tête d'impression.
2. Étaler le chocolat fondu sur le choco-transfert.
3. Mettre au réfrigérateur pendant au moins 45 minutes à la température de +4°C.

**Attention :** sauf fonction spéciale prévue sur votre imprimante, n'utilisez pas de photos avec des textes car l'édition sur choco-transferts donnera un texte à l'envers.

### How to use choco transfer sheets ?

1. Insert the sheet in the printer placing the rough side toward the printing heads.
2. Spread the melted chocolate on the transfer sheet.
3. Chill it at +4 °C during at least 45 minutes.

*Caution: unless there is special setting on your printer, do not use any picture with text it would come out inverted.*

**2TFCHOCO**  
CHOCO-TRANSFERTS  
TRA L A4 30

AZYME / WAFER



Rendu  
mat



CHOCOLAT  
CHOCOLATE

Caractéristiques de ce support d'impression

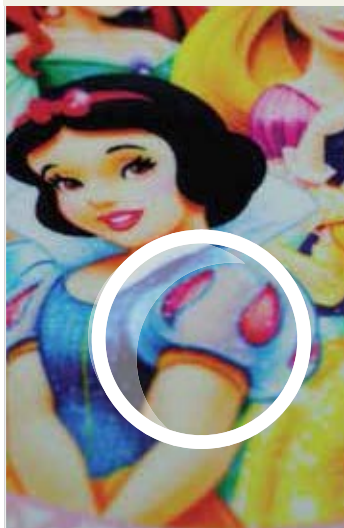
- ✓ Epaisseur : 0.8 mm
- ✓ Bon rendu à l'impression
- ✓ À déposer de préférence sous un nappage neutre
- ✓ Une fois nappé, résiste bien dans un univers réfrigéré
- ✓ Goût neutre qui n'altère en rien le goût de l'entremets
- ✓ Disparaît en bouche
- ✓ N'offre aucune résistance lors de la coupe

Characteristics

- ✓ Thickness: 0.8 mm
- ✓ Good result once printed
- ✓ If possible, place it under neutral glaze.
- ✓ Once glazed, resists in chilled atmosphere
- ✓ Neutral taste which doesn't alter the taste of the cake.
- ✓ Melts in mouth.
- ✓ No resistance when being cut

**A4F01.1**  
FEUILLES AZYME IMPRIMABLES  
AZY L<sub>A4</sub> 100

FLEXIPASTE / Flexipaste



Rendu  
lumineux



Caractéristiques de ce support d'impression

- ✓ Fine feuille déposée sur un support plastique facilitant la manipulation
- ✓ Goût légèrement sucré
- ✓ Forte blancheur du support
- ✓ Déposée sur un entremets et passée en congélation puis décongélation, la décoration se gondole mais reprend sa forme initiale dans une atmosphère réfrigérée.

Characteristics

- ✓ Thin sheet on plastic easy for handling
- ✓ A slight sweet taste
- ✓ Intense whiteness of the material
- ✓ Once put on a cake, then frizzed and thawed, the decoration curls but comes back to its former shape in a chilled atmosphere.

**10FPA4**  
FLEXIPASTE  
FPA L<sub>A4</sub> 25



Réalisé sur Flexipaste  
et collé à la pâte à sucre

# COLORANTS / DIVERS

## FOOD COLOURS & OTHERS

**SPRAY BRILLANT**  
SHINY SPRAY



**1SP04**  
VERNIS ALIMENTAIRE  
± 400 ml

**SPRAY RÉFRIGÉRANT**  
COOL SPRAY



**1SP03**  
BOMBE DE FROID  
± 400 ml

**SPRAY SCINTILLANT**  
SPARKLING SPRAYS

**250 ml**



**1SP05CU**  
SPRAY SCINT. CUIVRE  
± 250 ml ★

**1SP05BR**  
SPRAY SCINT. BRONZE  
± 250 ml ★

**1SP05RU**  
SPRAY SCINT. RUBIS  
± 250 ml ★

**1SP05AR**  
SPRAY SCINT. ARGENT  
± 250 ml ★

**1SP05OR**  
SPRAY SCINT. OR  
± 250 ml ★

**1SP05VE**  
SPRAY SCINT. VERT  
± 250 ml ★

**1SP05BC**  
SPRAY SCINT. BLEU  
± 250 ml ★

**1SP05RO**  
SPRAY SCINT. ROUGE  
± 250 ml ★

**1SP05BA**  
SPRAY SCINT. BLEU  
AQUAMARINE  
± 250 ml ★

**Conseils d'utilisation :**  
Agiter énergiquement avant toute utilisation. Pulvériser la surface de vos produits à une distance d'environ 20/25 cm.

**Instructions for use:** Shake before use. Spray a thin layer on your products from a distance of 20/25 cm.



**SPRAY VELOURS**  
VELVET SPRAYS

**A CONSERVER À TEMPÉRATURE AMBIANTE (21-25°C) AVANT UTILISATION**

**1SP02BL**  
SPRAY VELOURS BLANC  
± 400 ml

**1SP02CL**  
SPRAY VELOURS CHOCO AU LAIT  
± 400 ml

**1SP02CN**  
SPRAY VELOURS CHOCO NOIR  
± 400 ml

**1SP02JA**  
SPRAY VELOURS JAUNE  
± 400 ml

**1SP02RO**  
SPRAY VELOURS ROUGE  
± 400 ml

**1SP02RS**  
SPRAY VELOURS ROSE  
± 400 ml




**Conseils d'utilisation :**  
Sur entremets congelé, le choc thermique entraîne la fixation du beurre de cacao, ce qui donne l'aspect velours.

**POUDRES SCINTILLANTES**  
POWDERS



**1PO1AR**  
POUDRE ARGENT  
± 25 g ★

**1PO1BR**  
POUDRE BRONZE  
± 25 g ★

**1PO1CU**  
POUDRE CUIVRE  
± 25 g ★

**1PO1RU**  
POUDRE RUBIS  
± 25 g ★

**1PO1BE**  
POUDRE BLEUE  
± 25 g ★

**1PO1OR**  
POUDRE OR  
± 25 g ★

Donnent un aspect brillant et nacré à vos produits.

*Coloring powders give a bright and perlescent look to your decorations.*

**Conseils d'utilisation :** Saupoudrer directement sur les décors, étaler au doigt ou diluer avec de l'alcool pour une application au pinceau ou à l'aérographe.

*Sprinkle directly on your decoration, spread out with fingers or dilute with alcohol for a brush or airbrush application.*

**SPRAY  
POUDRE SCINTILLANTE  
SANS ALCOOL**

SPARKLING SPRAYS  
WITHOUT ALCOHOL

Disponible courant  
1<sup>er</sup> trimestre 2018  
Available from  
the 1<sup>st</sup> quarter 2018

**NOUVEAU !  
NEW !**

**NOUVEAU  
CONDITIONNEMENT  
PLUS PETIT  
PLUS SCINTILLANT !**



Pas de gaz propulseur.  
Facile d'utilisation.  
Idéal pour ne pas mettre  
de la poudre partout !



**1SP07OR**

SPRAY POUDRE OR SCINT.

± 4g □ 1 ★



**1SP07BR**

SPRAY POUDRE BRONZE SCINT.

± 4g □ 1 ★

**4 g**



**1SP07AR**

SPRAY POUDRE ARGENT SCINT.

± 4g □ 1 ★



**1SP07RO**

SPRAY POUDRE ROUGE SCINT.

± 4g □ 1 ★



**1SP06OR**

SPRAY POUDRE OR SCINT.

± 10g □ 1 ★



**1SP06RO**

SPRAY POUDRE ROSE SCINT.

± 10g □ 1 ★



**1SP06AR**

SPRAY POUDRE ARGENT SCINT.

± 10g □ 1 ★

**10 g**

**GEL DÉCORATION**

DECORATION GEL



Un prénom, un texte à  
écrire rapidement, uti-  
lisez nos tubes de gel  
décoration.

*If you want to customize  
quickly use our decora-  
ting GEL tubes.*

**4TU01M**

ASSOR 5 GELS

GEL ± 25 g □ 5



*Écrivez et dégustez !*

WRITE AND TASTE!

**24194**

TUBES CHOCOLAT

GEL ± 23 g □ 40

# PÂTE D'AMANDE - PÂTE DE SUCRE

## ALMOND PASTE - SUGAR PASTE


### 40% DE PÂTE D'AMANDE - TEXTURE SAVOUREUSE

40% ALMOND PASTE, TASTY TEXTURE



**7RC02**


5 ROSES CONFISEUR ASSORTIES PÂTE D'AMANDE

PAA ∅ 25 mm  49



**7RC03**

5 ROSES CONFISEUR ASSORTIES PÂTE D'AMANDE

PAA ∅ 38 mm  35



**7RC01**

5 ROSES

PAA ∅ 40 mm  25  20



**7RC05**

5 ROSES IRISÉES

PAA ∅ 40 mm  25  12



PÂTE D'AMANDE - PÂTE DE SUCRE  
ALMOND PASTE - SUGAR PASTE

SUCRE & CAKE DESIGN

SUGAR & CAKE DESIGN



**6RC02**

4 ROSES

PDS Ø 45 mm □ 25 🍴 16



**6RO01**

ROSE EN PÂTE DE SUCRE BLANCHE

PDS Ø 40 mm □ 24



**6RO02**

ROSE EN PÂTE DE SUCRE ROSE

PDS Ø 40 mm □ 24



**7FP01**

FEUILLE

PAA Ø 38 mm □ 96

# NOUGATINE - PERLES

## NOUGATINE - PEARLS



**9TA01**


TARTELETTE

NOU Ø 48 mm  48  12



**4MI01NA**

MIMOSA

SUC Ø 6 mm  750 g



**4PE04BLC**

PERLES BLANCHES NACRÉES

SUC Ø 4 mm  25 g  1



**4PE04ROZ**


PERLES ROSES NACRÉES

SUC Ø 4 mm  25 g  1



**4PE08**


PERLE

SUC Ø 8 mm  1kg



**4PE07**


PERLE

SUC Ø 7 mm  1kg



**4PE06**


PERLE

SUC Ø 6 mm  1kg



**4PE04**


PERLE

SUC Ø 4 mm  1kg



**41001**

MINIS FLEURETTES

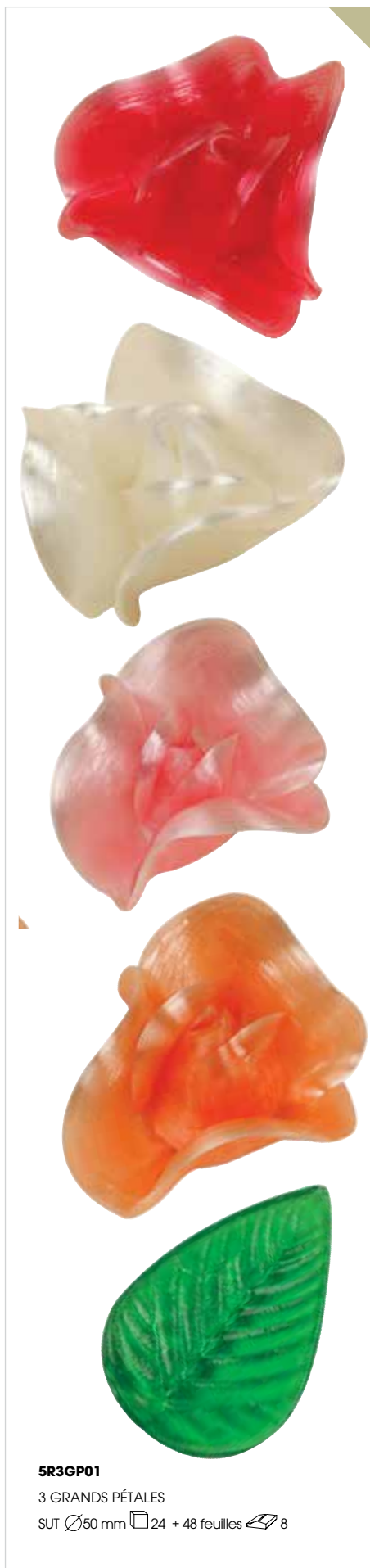
SUC Ø 10 mm  600



ve  
Mariés



## SUCRE TIRÉ PULLED SUGAR



SUCRE & CAKE DESIGN

SUGAR & CAKE DESIGN

**5R3GP01**

3 GRANDS PÉTALES



SUT Ø50 mm 24 + 48 feuilles 8

SUCRE TIRÉ  
PULLED SUGAR



**5FA01**



ASSORTIMENT FLEURS

SUT Ø 45 mm  24 + 48 feuilles  12



**5RA01**


ROSE ANCIENNE

SUT Ø55 H30 mm  24  8



**5RC04**



ROSE CONFISEUR AVEC FEUILLES

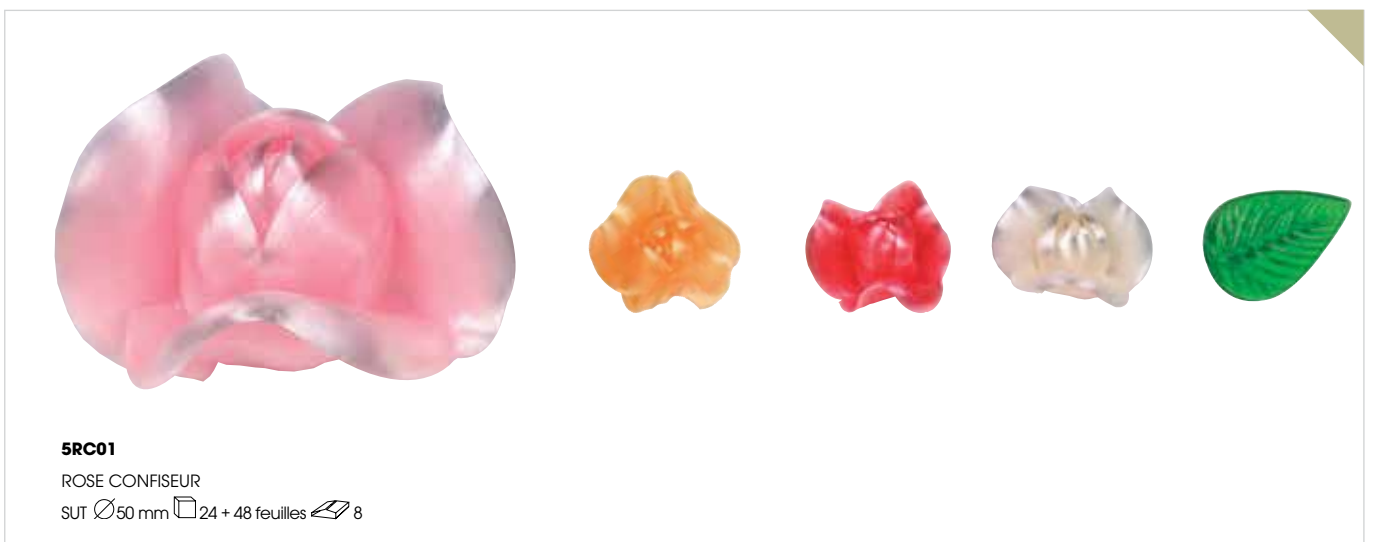
SUT Ø55 H30 mm  6



**5RB01**

BOUTON DE ROSE

SUT Ø25 mm  32  12



PÂTE DE SUCRE IMPRIMÉE  
PRINTED SUGAR PASTE



**8PA8401**  
OEUF JOYEUSES PÂQUES  
PDI ⊥ 53 x 74 mm □ 48



**8MA8417**  
COEUR JE T'AIME  
PDI ⊥ 52 x 60 mm □ 50



**8JA8400B**  
DISQUES JOYEUX ANNIVERSAIRE  
PDI ∅ 90 mm □ 15



**8JA8397B**  
BIAIS JOYEUX ANNIVERSAIRE  
PDI ⊥ 90 x 40 mm □ 40





**8PA8416P**  
BIAIS JOYEUSES PÂQUES  
PDI L. 90 x 40 mm □ 56



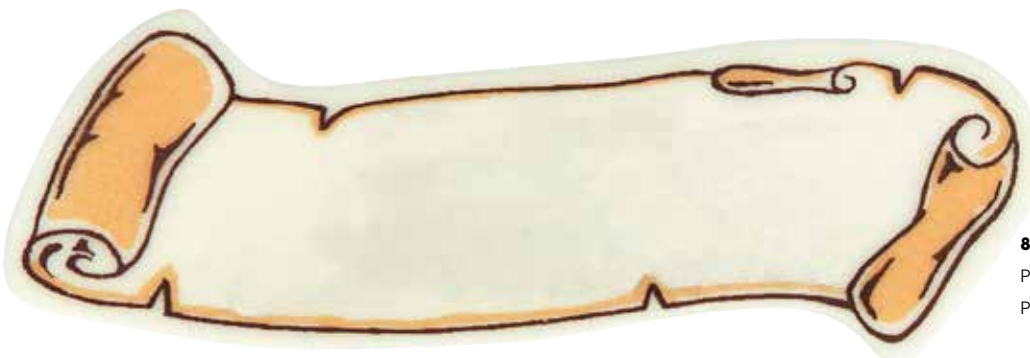
**8JA8431**  
BIAIS JOYEUX ANNIVERSAIRE  
PDI L. 90 x 40 mm □ 40



**8JA8432**  
BIAIS JOYEUX ANNIVERSAIRE  
PDI L. 90 x 40 mm □ 40



**8JA8306**  
PARCHEMIN JOYEUX ANNIVERSAIRE  
PDI L. 140 x 50 mm □ 26



**8PA8307**  
PARCHEMIN À REMPLIR  
PDI L. 140 x 50 mm □ 26

# CONFETTIS - PARSEMAGE

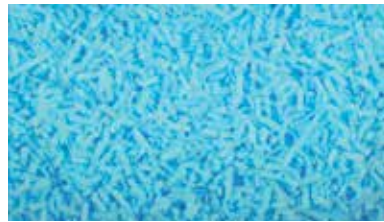
## CONFETTIS PARSEMAGE



**Disponible courant**  
**1<sup>er</sup> trimestre 2018**

*Available from*  
*the 1<sup>st</sup> quarter 2018*

**COFO1**  
CONFETTIS AZYME BLANC  
250g 1



**NOUVEAU !**  
**NEW !**

**COFO6**  
CONFETTIS AZYME BLEU  
250g 1



**COF10**  
CONFETTIS AZYME VERT  
250g 1



**COFO3**  
CONFETTIS AZYME JAUNE  
250g 1



**COFO2**  
CONFETTIS AZYME ROSE  
250g 1



**COFO7**  
CONFETTIS AZYME ORANGE  
250g 1



**NOUVEAU !**  
**NEW !**

**4SUC05**  
PERLES NACRÉES  
SUC Ø 7 mm 120ml 1



**4SUC03**  
MINI ÉTOILES MULTICOLORES  
SUC 120ml 1



**NOUVEAU !**  
**NEW !**

**4SUC01**  
MINI PERLES  
SUC 120ml 1



**NOUVEAU !**  
**NEW !**

**4SUC04**  
ASSORTIMENT PARSEMAGE  
SUC 120ml 1



**NOUVEAU !**  
**NEW !**

**4SUC02**  
EXTRA MINI PERLES  
SUC 120ml 1



**NOUVEAU !**  
**NEW !**

**4SUC06**  
COEURS SCINTILLANTS  
SUC 120ml 1 ★





**58146**

MINIONS

SUC  $\perp$  32 x 18 mm H : 45 mm  $\square$  30



**18032**

VOITURES EN SUCRE

GES  $\perp$  40 x 30 mm  $\square$  30



**23005**

ASSORTIMENT POUSSINS

SUC  $\perp$  23 x 25 mm  $\square$  96



1 KG - Léger goût vanille - Ultra souple



**6PA20**  
PÂTE À SUCRE BLANCHE  
±1kg □1



**6PA21**  
PÂTE À SUCRE ROSE  
±1kg □1



**6PA23**  
PÂTE À SUCRE ROUGE  
±1kg □1



**6PA22**  
PÂTE À SUCRE BLEUE  
±1kg □1



**6PA01**  
PÂTE À SUCRE BLANCHE  
±250g □10



**6PA02**  
PÂTE À SUCRE ROSE  
±250g □10

250 G



**6PA03**  
PÂTE À SUCRE JAUNE  
±250g □10



**6PA04**  
PÂTE À SUCRE ROUGE  
±250g □10



**6PA05**  
PÂTE À SUCRE BLEU  
±250g □10



**6PA06**  
PÂTE À SUCRE AZUR  
±250g □10



**6PA07**  
PÂTE À SUCRE ORANGE  
±250g □10



**6PA08**  
PÂTE À SUCRE MARRON  
±250g □10



**6PA09**  
PÂTE À SUCRE NOIRE  
±250g □10



**6PA10**  
PÂTE À SUCRE VERTE  
±250g □10



**6PA11**  
PÂTE À SUCRE VIOLETTE  
±250g □10



**6PA12**  
PÂTE À SUCRE CHAIR  
±250g □10



**6PA16**  
PÂTE À SUCRE GRISE  
±250g □10



**6PA17**  
PÂTE À SUCRE FUSCHIA  
±250g □10


# CAKE DESIGN

## CAKE DESIGN




### ROULEAU DE PÂTE À SUCRE PRÊTE À L'EMPLOI




**6WR01**  
BLANCHE  
Ø 36 Cm  $\frac{1}{2}$  430 g 




**6WR05**  
BLEU CLAIR  
Ø 36 Cm  $\frac{1}{2}$  430 g 




**6WR02**  
ROSE  
Ø 36 Cm  $\frac{1}{2}$  430 g 




**6WR06**  
BLEU  
Ø 36 Cm  $\frac{1}{2}$  430 g 



**6WR04**  
ROUGE  
Ø 36 Cm  $\frac{1}{2}$  430 g 



**6WR10**  
VERT  
Ø 36 Cm  $\frac{1}{2}$  430 g 


### PÂTE À SUCRE FONDANT

Léger arôme vanille  
*Light vanilla flavour*



5 KG

**NEW  
PACKAGING !**

**6PA15**  
PÂTE À SUCRE  
 $\frac{1}{2}$  5 Kg 

### PÂTE À GOMME GUM PASTE


Léger arôme vanille  
*Light vanilla flavour*



1 KG

Élastique et non friable,  
cette gum paste  
est recommandée  
pour les modelages

Cette pâte peut être travaillée  
jusqu'à 1 mm sans se casser

**6PA14**  
GUM PASTE  
 $\frac{1}{2}$  1 Kg 

**COLORANTS GEL HYDROSOLUBLES**

WATER BASE GEL



**4TU05JAU**  
COLORANT GEL JAUNE  
‡‡20g □12



**4TU05NOI**  
COLORANT GEL NOIR  
‡‡20g □12



**4TU05ORA**  
COLORANT GEL ORANGE  
‡‡20g □12



**4TU05VIO**  
COLORANT GEL VIOLET  
‡‡20g □12



**4TU05ROU**  
COLORANT GEL ROUGE  
‡‡20g □12



**4TU05BLE**  
COLORANT GEL BLEU  
‡‡20g □12



**4TU05VER**  
COLORANT GEL VERT  
‡‡20g □12



**4TU05ROS**  
COLORANT GEL ROSE  
‡‡20g □12



Ces colorants permettent de colorer la pâte à sucre, glace royale, chantilly, crème et produits à base de sucre.

*These colours can colorate sugar paste, icing, whipped cream and sugar based products.*

**FEUTRES ALIMENTAIRES**

EDIBLE INK PENS



**4TU03**  
FEUTRES ALIMENTAIRES 8 COULEURS  
└L7 X H19 X P3 cm □8



**4TU03NOI**  
FEUTRES NOIRS  
└L7 X H19 X P3 cm □8



# SUPPORTS GÂTEAUX

## CAKE BOARDS



**1OU32**  
TUBES PLASTIQUES DÉCOUPABLES  
POUR SUPPORTS GÂTEAUX  
PLS Ø19 X 200 mm □ 50



**1OU26**  
PLATEAU TOURNANT  
PLS Ø 23 CM □ 1



**1OU36**  
PLATEAU ROND 25 CM  
MAT L.H 13 mm □ 5



**1OU37**  
PLATEAU ROND 30 CM  
MAT L.H 13 mm □ 5



**1OU38**  
PLATEAU ROND 35 CM  
MAT L.H 13 mm □ 5



**1OU33**  
PLATEAU CARRÉ 25 CM  
MAT L.H 13 mm □ 5




**1OU34**  
PLATEAU CARRÉ 30 CM  
MAT L.H 13 mm □ 5




**1OU35**  
PLATEAU CARRÉ 35 CM  
MAT L.H 13 mm □ 5

EMPORTE-PIÈCES  
PLASTIC CUTTERS



**10U06**  
FLEURS  
Ø0.5, 1, 1.5, 2.5cm 



**10U05**  
MARGUERITES  
Ø1.5, 2, 2.5, 3.5cm 



## EMPORTE-PIÈCES PLASTIC CUTTERS



**84795**  
KIT EMPORTE-PIÈCES LETTRES DE L'ALPHABET  
L.H30-40 mm  $\square$ 1



**10U25**  
LETTRES ET NOMBRES "FUNKY"  
L.H30-40 mm  $\square$ 1



**84796**  
KIT EMPORTE-PIÈCES CHIFFRES DE 0 À 9  
L.H30-40 mm  $\square$ 1



**10U08**  
COEURS  
 $\varnothing$ 0.6, 0.9, 1.3 cm  $\square$ 3



**10U04**  
FEUILLES  
L.L1.5\*H2, L2\*H3, L2.5\*H4 cm  $\square$ 3



**10U09**  
ÉTOILES  
 $\varnothing$ 0.5, 1, 1.3 cm  $\square$ 3




**10U17**  
PAPILLONS  
L.L3\*H2, L4\*H3, L6\*H4 cm  $\square$ 3

# EMPORTE-PIÈCES PLASTIC CUTTERS





**10U18**  
SPATULE POUR LISSER  
L8\*H14.5 cm  1




**10U16**  
OUTIL POUR COUPER ET GRAVER  
 1



**10U20**  
ROULEAU À PÂTISSERIE AVEC GUIDE  
Ø2.5 x 23 cm  1



**10U44**  
ROULEAU À PÂTISSERIE  
NON COLLANT  
EN POLYÉTHYLÈNE  
Ø3.5 x 50 cm  1

OUTILS  
TOOLS



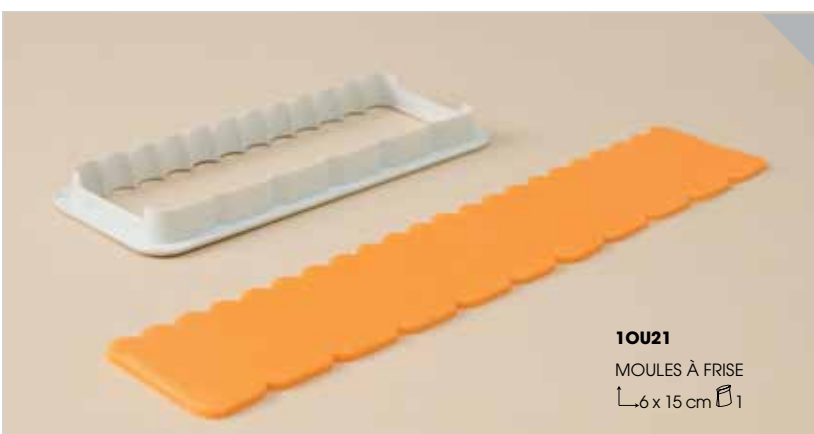
**10U19**  
ÉBAUCHOIRS : OUTILS DE MODELAGE  
L 16 cm  $\square$  8



**10U12**  
MOULES À FRISE  
L 14 cm  $\square$  4



**10U13**  
MOULES À FRISE  
L 15 cm  $\square$  1



**10U21**  
MOULES À FRISE  
L 15 cm  $\square$  1

# FEUILLES AZYME POUR CALISSONS ET NOUGATS


## WAFFER SHEETS FOR CALISSONS AND NOUGATS


AZYME

WAFFER




Feuilles striées / *Ridged sheets*  
Épaisseur / *Thickness 0,27mm*

**P320x230S** AZY  50 320 x 230 mm

**P600x400S** AZY  50 600 x 400 mm



Feuilles lisses / *Smoothed sheets*

**P320x230L** AZY  25 320 x 230 mm

Épaisseur / *Thickness 0,9mm*

**P600x400L** AZY  25 600 x 400 mm

Épaisseur / *Thickness 0,65mm*



# “PASTILLES PAINS” WAFFER BREAD LABELS

WAFER  
AZYME



## Le coin des bons conseils

### PASTILLES AZYME : PLUSIEURS MODES DE DÉPOSE POSSIBLES

- Passez le dos de la pastille à fleur d'eau et la déposer sur le pâton.
- Mouillez le pâton à l'aide d'un pinceau ou d'un pulvérisateur et appliquez la pastille.
- Votre pâton est suffisamment humide, n'hésitez pas à appliquer la pastille en l'état.

**Dans tous les cas**, déposez la pastille à l'écart du coup de lame.

### WAFFER LABELS: INSTRUCTIONS FOR USE, SEVERAL OPTIONS

- Humidify your wafer bread label before placing it over the dough.
- Humidify the dough before placing the wafer bread label.
- Your bread is humid enough, let's simply put the label directly on the bread.

**All these options**, place your wafer bread label out of the bread cuts.



*" En personnalisant mes baguettes BIO avec la pastille azyme BIO, je réalise 20% de Chiffre d'affaires en plus. Ça rassure le client et justifie le prix plus élevé "*



#### BIO711V

PASTILLE PAIN BIO CERTIFIÉE AB  
AZY L<sub>25</sub> x 38 mm Ø1000



#### BIO711VEV

PASTILLE PAIN BIO CERTIFIÉE AB VERTE  
AZY L<sub>25</sub> x 38 mm Ø1000



#### BIO3990V

PASTILLE PAIN BIO CERTIFIÉE  
EUROPÉEN  
AZY L<sub>40</sub> x 25 mm Ø1000



#### LBPR2524V

PAIN SANS GLUTEN  
AZY L<sub>35</sub> mm Ø1000



#### LBPO2246V

GLUTEN FREE  
AZY L<sub>25</sub> x 38 mm Ø1000



**COLLERETTE**

Bonne à manger,



excellente pour  
rester propre !





**NOUVEAU !  
NEW !**

**COLLERETTE  
qu'est-ce que c'est ?**

Réponse : une drôle de petite colerette en azyme, qui se glisse naturellement autour de tous les cornets de glace.



**Astuce :**  
utilisez le centre  
de la COLLERETTE  
en topping !

DÉCORATION  
POUR GLACE  
EN AZYME



GOÛT LÉGÈREMENT VANILLÉ



**> Tout nouveau,  
tout beau :**

découvrez COLLERETTE, la petite touche déco qui vient égayer votre cornet et sublimer votre glace.

**SUPPORT DE COMMUNICATION**

**N'hésitez pas  
à personnaliser  
vos COLLERETTES !**  
En imprimant  
le logo et le visuel  
de votre choix.

**> Pratique :**

Soyez parmi les premiers à utiliser COLLERETTE, la petite astuce qui empêche la glace de couler sur les doigts. Fini de s'en mettre partout, et adieu les taches !



**> Délicieux :**

jouez la différence avec COLLERETTE, la petite gourmandise azyme qui se grignote à la fin. Miam miam !

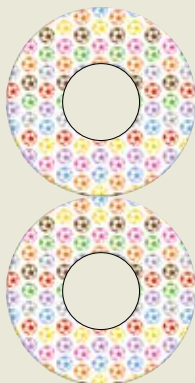
Minima de commandes

**Cercle** (Ø 100 mm) : 6 600 pièces

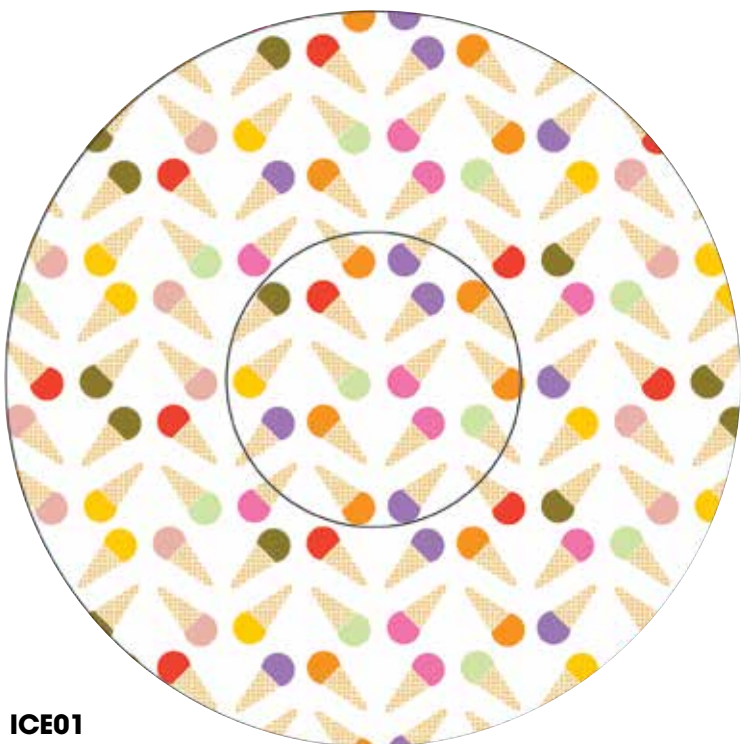
**Papillons** (90x83 mm) : 9 000 pièces


**Nous pouvons  
également créer  
une forme de découpe  
selon vos souhaits.**

**Aromatisation sur demande.**



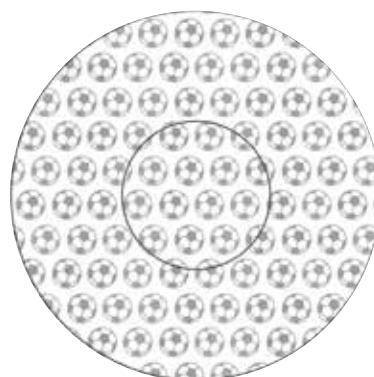
COLLERETTE AZYME «CORNETS DE GLACE»  
COLLERETTE «ICE CREAM CONES»




**ICE01**  
COLLERETTE CORNETS DE GLACE  
AZY Ø100 mm ø 40 mm  24



**ICE04**  
COLLERETTE FOOT  
AZY Ø100 mm ø 40 mm  24



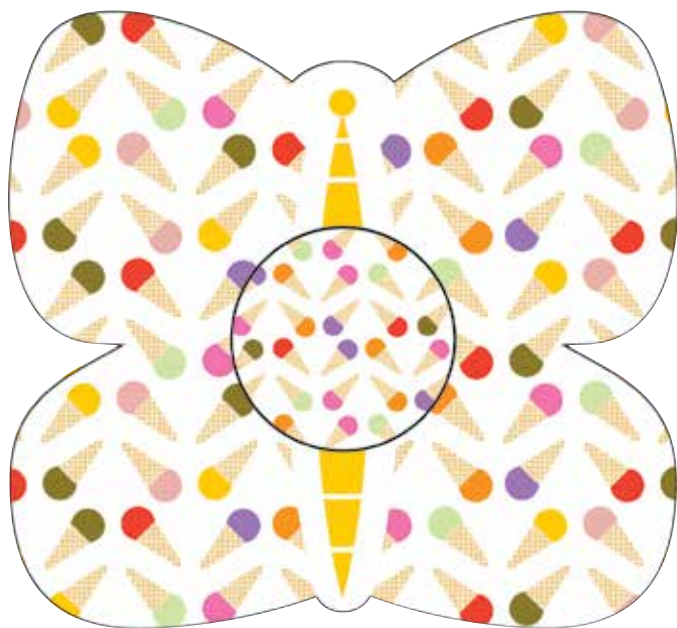
**ICE03**  
COLLERETTE FRUITS  
AZY Ø100 mm ø 40 mm  24



**ICE02**  
COLLERETTE MIAM  
AZY Ø100 mm ø 40 mm  24

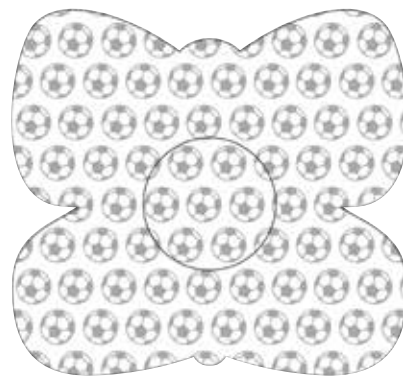


**ICE05**  
COLLERETTE LICORNE  
AZY Ø100 mm ø 40 mm  24



**ICE06**

COLLERETTE CORNETS DE GLACE  
AZY  $\perp$ .90 X 83 mm  $\varnothing$  30 mm  24




**ICE09**

COLLERETTE FOOT  
AZY  $\perp$ .90 X 83 mm  $\varnothing$  30 mm  24



**ICE08**

COLLERETTE FRUITS  
AZY  $\perp$ .90 X 83 mm  $\varnothing$  30 mm  24



**ICE07**

COLLERETTE ZIGZAG  
AZY  $\perp$ .90 X 83 mm  $\varnothing$  30 mm  24



**ICE10**

COLLERETTE LICORNE  
AZY  $\perp$ .90 X 83 mm  $\varnothing$  30 mm  24



NOUVEAU !  
NEW !



**4719P**  
ASSORT FOOTBALLEURS  
AZY  $L_{48 \times 31}$  mm  $\text{B}$  75  $\text{C}$  64



**2326**  
TERRAIN DE FOOT  
AZY  $L_{300 \times 200}$  mm  $\text{B}$  12



NOUVEAU !  
NEW !



**5032P**  
PIC FOOT  
AZY  $L_{29 \times 49}$  mm  $\text{B}$  24



**5034P**  
DISQUE FOOT  
AZY  $\text{O}$  150 mm  $\text{B}$  12

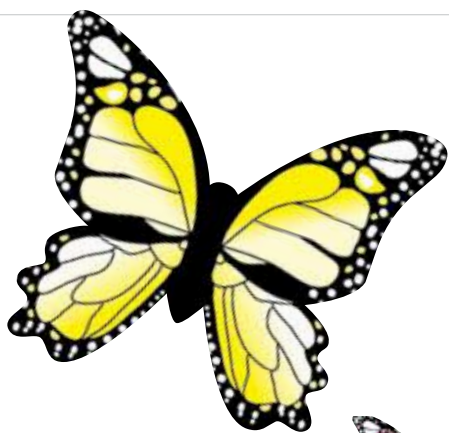


NOUVEAU !  
NEW !



**634.50**  
BALLON  
AZY  $\text{O}$  41 mm  $\text{B}$  50

PAPILLONS - FLEURS  
 BUTTERFLIES - FLOWERS



**25076S**  
 ASSORTIMENT PAPILLONS  
 AZY de 47 x 55 mm 180



**314S**  
 ASSORTIMENT PAPILLONS  
 AZY de 31 mm 43 x 51 mm à 50 x 70 mm 260 14



3D

**25077S**  
 PICS ABEILLE ET COCCINELLE  
 AZY 35 x 41 mm 30



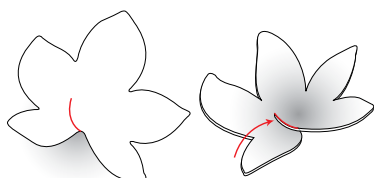
**RPI03**  
LUMINEUSES  
AZY Ø40 h 40 mm 72



**RPI02**  
ARABESQUE  
AZY Ø40 h 40 mm 72 10



**RPI01**  
NUANCÉE  
AZY Ø40 h 40 mm 72 10



**25115P**  
ASSORTIMENT D'ORCHIDÉES LUMINEUX  
AZY L.73 X 65 mm - 49 x 32 mm 144

1. À l'aide d'un aérographe, pulvériser légèrement le dos de la décoration afin de l'assouplir.
2. Déposer l'orchidée dans un petit emporte-pièce en appuyant sur le centre et en rabaisant les pétales vers l'extérieur. Donnez-lui ainsi la forme que vous souhaitez.
3. Laisser sécher quelques minutes... **L'orchidée, une fois formée vous étonnera.**

# SACHETS HOME BAKING

## HOME BAKING BLISTERS



**BMIO1**  
MARGUERITE IMPRIMÉE  
AZY Ø45 mm 12 15



**BRNI04**  
GERBERA IMPRIMÉE  
AZY Ø55 mm 12 10



**BM04**  
BLISTER MARGUERITES ROUGES  
AZY Ø45 mm 12 + 12 feuilles 15



**BAN01**  
BLISTER ANÉMONES  
ESS Ø40 mm 12 + 12 feuilles 15



**NBJ08**  
BLISTER JONQUILLES ORANGES  
AZY Ø45 mm 5 15



**NBJ12**  
BLISTER JONQUILLES ROSES  
AZY Ø45 mm 5 15



**NBJ16**  
BLISTER JONQUILLES BLEUES  
AZY Ø45 mm 5 15



**NBM05**  
BLISTER MARGUERITES  
AZY Ø45 mm 12 + 12 feuilles 15



**NBN05**  
BLISTER NARCISSES  
AZY Ø45 mm 12 + 12 feuilles 15



**NBR01**  
BLISTER ROSES BLANCHES  
AZY Ø40 mm 6 + 12 feuilles 10



**NBR02**  
BLISTER ROSES ROSES  
AZY Ø40 mm 6 + 12 feuilles 10



**BRMF05**  
BLISTER ROSES 3 PIONS  
AZY Ø30 mm 12



# SACHETS HOME BAKING HOME BAKING BLISTERS

WAFER  
AZYME



**SR01**  
BLISTER FEUILLES  
AZY Ø38 mm 130 15



**NBR04**  
BLISTER ROSES CARMIN  
AZY Ø40 mm 6 + 12 feuilles 10



**NBR05**  
BLISTER ROSES MIX  
AZY Ø40 mm 6 + 12 feuilles 10



**NBR06**  
BLISTER ROSES BLEUES  
AZY Ø40 mm 6 + 12 feuilles 10



**NBSC**  
BLISTER JONQUILLES & VIOLETTES  
AZY Ø5 + 33 mm 5 + 6 feuilles 15



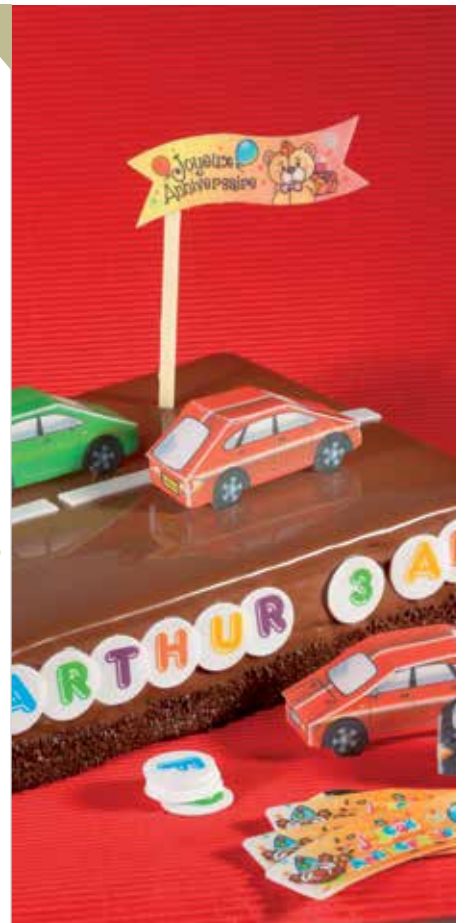
**NBVG9**  
BLISTER VIOLETTES  
AZY Ø33 mm 7 + 14 feuilles 15



**NBPA01**  
12 PAPILLONS  
AZY L43 x 51 mm + L50 x 70 mm 15



**BJA02**  
6 BANDEROLES JOYEUX ANNIVERSAIRE  
AZY L94 x 32 mm 15




# FLEURETTES

## FLOWERS



**AN01**


MINI ANÉMONES MULTICOLORES ASSORTIES

AZY L, 40 mm  168



**AN551/05**

ANÉMONNE AROMATISÉE VANILLE CARAMEL

ESS Ø40 mm  133



**M01**



MARGUERITE BLANCHE

AZY Ø45 mm  100  14



**M02**



MARGUERITE ROSE

AZY Ø45 mm  100  14



**M03**



MARGUERITE JAUNE

AZY Ø45 mm  100  14



**M04**



MARGUERITE ROSE CARMIN

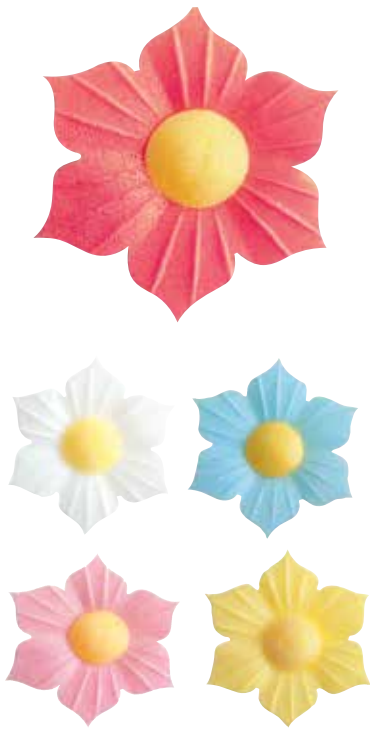
AZY Ø45 mm  100  14



**M06**

MARGUERITE BLEUE

AZY Ø45 mm  100  14



**N550**  
NARCISSE  
AZY Ø45 mm 100 14



**E550**  
ÉGLANTINE  
AZY Ø45 mm 100 14



**M550**  
MARGUERITES  
AZY Ø45 mm 100 14



**M05**  
DUO MARGUERITE  
AZY Ø45 mm 100 14



ROSES AROMATISÉES  
FLAVOURED ROSES

**Un décor fleuri aux arômes de fruit !**

Jouez la surprise et la carte du fruit,  
avec nos décors azyme aromatisés.

*Fruity decoration with fruits flavours!*



**NOUVEAU !  
NEW !**



**RG04.0/12**


GRANDE ROSE ROUGE AROMATISÉE FRAISE  
ESS Ø50 h 45 mm  36



**NOUVEAU !  
NEW !**



**RP04.0/12**

PETITE ROSE ROUGE AROMATISÉE FRAISE  
ESS Ø40 h 40 mm  72



**NOUVEAU !  
NEW !**





**RM04.0/12**

MINI ROSE ROUGE AROMATISÉE FRAISE  
ESS Ø30 h 30 mm  72




**RM11/06**

MINI ROSE AROMATISÉE FRUITS EXOTIQUES  
ESS Ø30 h30 mm  72  14



**RP11/06.72**

PETITE ROSE AROMATISÉE FRUITS EXOTIQUES  
ESS Ø40 h40 mm  72  10



# ROSES AROMATISÉES

## FLAVOURED ROSES

**NOUVEAU !  
NEW!**



**RG07.2/13**  
GRANDE ROSE JAUNE AROMATISÉE POIRE  
ESS Ø50 h 45 mm  36

**NOUVEAU !  
NEW!**



**RP07.2/13**  
PETITE ROSE JAUNE AROMATISÉE POIRE  
ESS Ø40 h 40 mm  72

**NOUVEAU !  
NEW!**



**RM07.2/13**  
MINI ROSE JAUNE AROMATISÉE POIRE  
ESS Ø30 h 30 mm  72



# Un décor fleuri aux arômes de fruit !

# ROSES AROMATISÉES FLAVOURED ROSES

WAFER  
AZYME

NOUVEAU !  
NEW !



**RG03/11**

GRANDE ROSE JAUNE AROMATISÉE CITRON

ESS Ø50 h 45 mm 36

NOUVEAU !  
NEW !



**RP03/11**

PETITE ROSE JAUNE AROMATISÉE CITRON

ESS Ø40 h 40 mm 72

NOUVEAU !  
NEW !



**RM03/11**

MINI ROSE JAUNE AROMATISÉE CITRON

ESS Ø30 h 30 mm 72



**RP05.4/05**

VERTE AROMATISÉE VANILLE CARAMEL

ESS Ø40 h 40 mm 51 10



**RP12/07.72**

PETITE ROSE AROMATISÉE FRUITS ROUGES

ESS Ø40 h 40 mm 72 10



**RM12/07**

MINI ROSE AROMATISÉE FRUITS ROUGES

ESS Ø30 h 30 mm 72 14



**RP10/05.72**

PETITE ROSE AROMATISÉE VANILLE CARAMEL

ESS Ø40 h 40 mm 72 10



**RM10/05**

MINI ROSE AROMATISÉE VANILLE CARAMEL

ESS Ø30 h 30 mm 72 14



**RM05.4/05**

VERTE AROMATISÉE VANILLE CARAMEL

ESS Ø30 h 30 mm 60 14



# MINI ROSES COROLLE

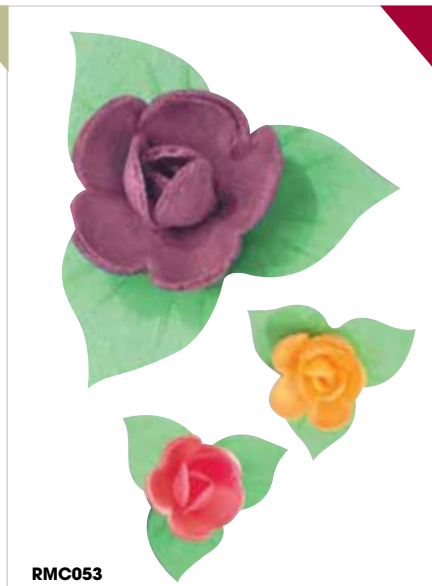
## MINI FLOWERS WITH LEAVES



**RMC051**

TENDRE

AZY Ø40 h 30 mm  81  10



**RMC053**



VIVE

AZY Ø40 h 30 mm  81  10



**RMC056**



ÉLÉGANCE

AZY Ø40 h 30 mm  81  10



**RMC052**

CÉRÉMONIALE

AZY Ø40 h 30 mm  81  10



**VG**

GRANDE VIOLETTE

AZY Ø33 mm  72  14





# MINI ROSES COROLLE

## MINI FLOWERS WITH LEAVES

WAFER AZYME



# ROSES CLASSIQUES

## CLASSIC ROSES



**RGF06**  
GRANDE ROSE BLEUE ET SES 3 FEUILLES  
AZY Ø50 h 45 mm □24 10



**RPF02**  
PETITE ROSE ROSE & 2 FEUILLES BLANCHES  
AZY Ø40 h 40 mm □60 10



**RPF06**  
PETITE ROSE BLEUE & 2 FEUILLES BLANCHES  
AZY Ø40 h 40 mm □60 10



**RGF02**  
GRANDE ROSE ROSE ET SES 3 FEUILLES  
AZY Ø50 h 45 mm □24 10



**RPF05**  
TRIO  
AZY Ø40 h 40 mm □60 10



**RGF04**  
GRANDE ROSE ROUGE ET SES 3 FEUILLES  
AZY Ø50 h 45 mm □24 10



**RMF05**  
TRIO  
AZY Ø30 h 30 mm □60 14



ROSES CLASSIQUES  
CLASSIC ROSES

WAFER  
AZYME



**RG05**



TRIO

AZY Ø50 h 45 mm  36  10



**RP05**

TRIO

AZY Ø40 h 40 mm  72  10



**RM05**

TRIO

AZY Ø30 h 30 mm  72  14



ROSE MINI

 <b>RM02</b> ROSE AZY Ø30 h 30 mm  72  14	 <b>RM06</b> BLEU AZY Ø30 h 30 mm  72  14	 <b>RM03</b> JAUNE AZY Ø30 h 30 mm  72  14	<p><b>NOUVEAU ! NEW !</b></p>  <b>RM08.0</b> ROSE MARRON AZY Ø30 h 30 mm  72  14
	 <b>RM07.7</b> ABRICOT AZY Ø30 h 30 mm  72  14	 <b>RM01</b> BLANC AZY Ø30 h 30 mm  72  14	 <b>RM04</b> ROSE CARMIN AZY Ø30 h 30 mm  72  14

ROSE PETITE

 <b>RP04</b> ROSE CARMIN AZY Ø40 h 40 mm  72  10	 <b>RP01</b> BLANC AZY Ø40 h 40 mm  72  10	 <b>RP02</b> ROSE AZY Ø40 h 40 mm  72  10	<p><b>NOUVEAU ! NEW !</b></p>  <b>RP08.0</b> MARRON AZY Ø40 h 40 mm  72  10
	 <b>RP03</b> JAUNE AZY Ø40 h 40 mm  72  10	 <b>RP07.7</b> ABRICOT AZY Ø40 h 40 mm  72  10	 <b>RP06</b> BLEU AZY Ø40 h 40 mm  72  10

ROSE GRANDE

<p><b>NOUVEAU ! NEW !</b></p>  <b>RG08.0</b> MARRON AZY Ø50 h 45 mm  36  10	 <b>RG06</b> BLEU AZY Ø50 h 45 mm  36  10	 <b>RG02</b> ROSE AZY Ø50 h 45 mm  36  10	 <b>RG04</b> ROSE CARMIN AZY Ø50 h 45 mm  36  10
	 <b>RG03</b> JAUNE AZY Ø50 h 45 mm  36  10	 <b>RG07.7</b> ABRICOT AZY Ø50 h 45 mm  36  10	 <b>RG01</b> BLANC AZY Ø50 h 45 mm  36  10

# ROSES CRISTALLISÉES

## CRYSTALLIZED ROSES

### ROSE MINI

 <p><b>RMB01</b> BLANC AZY Ø30 h30 mm  60  14</p>	 <p><b>RMB02</b> ROSE AZY Ø30 h30 mm  60  14</p>
 <p><b>RMB05</b> ASSORT. AZY Ø30 h30 mm  60  14</p>	

### ROSE PETITE

 <p><b>RPB02</b> ROSE AZY Ø40 h40 mm  60  10</p>	 <p><b>RPB01</b> BLANC AZY Ø40 h40 mm  60  10</p>
 <p><b>RPB05</b> TRIO + FEUILLES AZY Ø40 h40 mm  60  10</p>	

### ROSE GRANDE

 <p><b>RGB05</b> TRIO AZY Ø50 h45 mm  30  10</p>	 <p><b>VPA</b> VIOLETTE CRISTALLISÉE AZY Ø20 mm  100  14</p>
--	---



ROSES NUANCÉES  
SHADED ROSES

WAFER  
AZYME



**RGN500**



ASSORTIMENT NUANCÉ

AZY Ø50 h45 mm  36  10



**RPN500**



ASSORTIMENT NUANCÉ

AZY Ø40 h40 mm  72  10




















































**RMN500**

ASSORTIMENT NUANCÉ

AZY Ø30 h30 mm  72  14

# FEUILLES

## LEAVES

 <p><b>FRN02</b> BLANC AZY ↓ 38 mm  500  20</p>	 <p><b>FRN03</b> VERT FONCÉ AZY ↓ 38 mm  500  20</p>	 <p><b>FRN02.8</b> ROSE AZY ↓ 38 mm  500  20</p>
 <p><b>FRN04</b> MARRON AZY ↓ 38 mm  500  20</p>	 <p><b>FRN01</b> VERT AZY ↓ 38 mm  500  20</p> <p><b>FRN01M</b> AZY ↓ 38 mm  1000  10</p>	 <p><b>FRN05.1</b> VERT CLAIR AZY ↓ 38 mm  500  20</p>
 <p><b>FRN05.17</b> VERT TENDRE AZY ↓ 38 mm  500  20</p>	 <p><b>FL01</b> VERT AZY ↓ 40 mm  500  20</p>	 <p><b>FL03</b> VERT FONCÉ AZY ↓ 40 mm  500  20</p>
 <p><b>FRG02</b> BLANC AZY ↓ 47 mm  350  20</p>	 <p><b>FRG01</b> VERT CLAIR AZY ↓ 47 mm  350  20</p> <p><b>FRG01M</b> AZY ↓ 47 mm  1000  10</p>	 <p><b>FRG03</b> VERT FONCÉ AZY ↓ 47 mm  350  20</p>
	 <p><b>FRG04</b> MARRON AZY ↓ 47 mm  350  20</p>	 <p><b>FRG05.1</b> VERT CLAIR AZY ↓ 47 mm  350  20</p>
		<p><b>FR01</b> VERT AZY ↓ 40 mm  500  20</p>





**MIN01**  
MINIONS  
AZY Ø210 mm 12



**58146**  
LES MINIONS PAGE 57



**DID79**  
LES MINIONS  
AZY Ø210 mm 12



**SMI01**  
SMILEY  
AZY Ø210 mm 12

DISQUE AZYME LICENCE  
 LICENSED WAFER DISC



**HK08**  
 HELLO KITTY  
 AZY Ø210 mm 12



**BAR04**  
 BARBIE  
 AZY Ø210 mm 12



**DID89**  
 DISNEY ET SES MINNIE  
 AZY Ø210 mm 12





**DID90**  
DISNEY ET SES AMIS  
AZY Ø210 mm 12



**DID87**  
DISNEY WINNIE  
AZY Ø210 mm 12



**DID85**  
CARS  
AZY Ø210 mm 12



DISQUE AZYME LICENCE  
LICENSED WAFER DISC



**DID93**

LA BELLE ET LA BÊTE  
AZY Ø210 mm 12

**RGF04**

cf p.90



**DID88**

DISNEY PRINCESSES  
AZY Ø210 mm 12



**DID77**  
DISNEY PLANES  
AZY Ø210 mm □12

NOUVEAU !  
NEW!



**DID98**  
DISNEY AVENGERS  
AZY Ø210 mm □12

**20222**  
AVENGERS EN SUCRE  
SUC L H : 60 mm □40



DISQUE AZYME LICENCE  
LICENSED WAFER DISC



**DID86**  
SPIDERMAN  
AZY Ø210 mm 12



**DID91**  
STAR WARS  
AZY Ø210 mm 12

NOUVEAU !  
NEW!

WAFER  
AZYME



**PAW01**  
PAW PATROL  
AZY Ø 210 mm 12



**DID78**  
DISNEY FROZEN  
AZY Ø 210 mm 12

**DID84**  
AZY Ø 145 mm 12







NOUVEAU !  
NEW!

25389P

DISQUE HAPPY BIRTHDAY  
AZY Ø 50 mm 24



NOUVEAU !  
NEW!

25367P

RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE  
AZY L 61 x 43 mm 24



NOUVEAU !  
NEW!

25432P

RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE  
AZY L 105 x 45 mm 24



NOUVEAU !  
NEW!

25433P

RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE  
AZY L 105 x 45 mm 24



25112S

RECTANGLE ONDULÉ JOYEUX ANNIVERSAIRE  
AZY L 105 x 45 mm 24

JOYEUX ANNIVERSAIRE  
HAPPY BIRTHDAY



**4428S**  
3 BANDEROLES HAPPY BIRTHDAY  
AZY $\perp$ 94 x 32 mm  $\square$ 24  $\square$ 120



**5425P**  
BANDEROLE ANNIVERSAIRE  
AZY $\perp$ 90 x 47 mm  $\square$ 24  $\square$ 120



**1580AS**  
ANNIVERSAIRE  
ESS $\perp$ 94 x 32 mm  $\square$ 24  $\square$ 120



**4049P**  
3 BIAIS ANNIVERSAIRE  
AZY $\perp$ 55 x 25 mm  $\square$ 24



**4048P**  
4 RECTANGLES ONDULÉS ANNIVERSAIRE  
AZY $\perp$ 105 x 45 mm  $\square$ 24



**1581S**  
BIRTHDAY  
AZY $\perp$ 94 x 32 mm  $\square$ 24  $\square$ 120



**5426S**  
RECTANGLE ANNIVERSAIRE  
AZY $\perp$ 90 x 40 mm  $\square$ 24





**5423S**

BANDEROLES ANNIVERSAIRE

AZY  $\perp$  94 x 30 mm  $\square$  24  $\triangleleft$  120



**4373AS**

3 BANDEROLES ANNIVERSAIRE

ESS  $\perp$  94 x 32 mm  $\square$  24  $\triangleleft$  120



Certifié **CE**



**La bougie étincelante  
Florensuc reste allumée  
50 à 65 sec. !**

9 SACHETS  
DE 4 BOUGIES

9 BAGS  
OF 4 CANDLES

**1BG03**

BOUGIES ÉTOILÉES

BOU  $\perp$  150 mm  $\square$  36

SAINT VALENTIN  
VALENTINE'S DAY



**5427S**

BANDEROLES ST-VALENTIN

AZY  $\perp$  94 x 30 mm  $\square$  24



**357AS**

COEUR ST-VALENTIN

ESS  $\perp$  75 x 70 mm  $\square$  24  $\triangleleft$  96

JOYEUSES PÂQUES  
HAPPY EASTER





**5746P**  
CARRÉ JOYEUSES PÂQUES  
AZY Ø 40 mm 24



**25372P**  
RECTANGLE ONDULÉ JOYEUSES PÂQUES  
AZY L 105 x 45 mm 24



**FLOJPA**  
ASSORT. 6 PÂQUES  
AZY L 105 x 45 mm L cloche 78 x 61 mm  
L œuf 75 x 53 mm 24



**AB 718AS**  
ASSORTIMENT 2 PÂQUES  
ESS L 105 x 45 mm 24



**25114S**  
RECTANGLE ONDULÉ JOYEUSES PÂQUES  
AZY L 82 x 35 mm 24



**4367P**  
4 CEUFS PÂQUES  
AZY L 75 x 55 mm 24



**4717P**  
CEUFS  
AZY L 75 x 55 mm 24



**2967AS**  
ASSORT CLOCHE & POUSSIN  
ESS L cloche 78 x 61 mm  
L poussin L 92 mm 24

JOYEUSES PÂQUES  
HAPPY EASTER



**1PA05**  
ASSORTIMENT LAPINS POUSSINS  
PLS  $\perp$  25 x 40 mm  $\square$  70



**1PA04**  
ASSORTIMENT LAPIN POUSSIN  
PLS  $\perp$  40 mm  $\square$  72



**1POU07**  
POUSSINS COLORÉS  
PLS  $\perp$  35 x 40 mm  $\square$  72



**1LA04**  
2 LAPINS  
PLS  $\perp$  H 45 mm  $\square$  48



**1PA01**  
POUSSIN  
PLS  $\perp$  40 x 25 mm  $\square$  60



**1PA02**  
6 POUSSINS COLORÉS  
PLS  $\perp$  40 x 25 mm  $\square$  60





**25080P**  
COEUR BONNE FÊTE MAMAN  
AZY L 42 x 39 mm 24 80



NOUVEAU !  
NEW !

**25369P**  
COEUR BONNE FÊTE MAMAN  
AZY L 42 x 39 mm 24



**3775AS**  
COEUR BONNE FÊTE MAMAN  
ESS L 75 x 70 mm 24 80



**3774AS**  
BONNE FÊTE MAMAN  
ESS L 94 x 30 mm 24 120



**1781AS**  
BONNE FÊTE MAMAN  
ESS L 75 x 70 mm 24 80



**25113S**  
RECTANGLE ONDULÉ BONNE FÊTE MAMAN  
AZY L 82 x 35 mm 24

FÊTE DES MÈRES - FÊTE DES PÈRES  
MOTHER'S DAY - FATHER'S DAY

NOUVEAU !  
NEW !



**25368P**

BONNE FÊTE PAPA OBLONG  
AZY L. 39 x 42 mm B 24 120

NOUVEAU !  
NEW !



**25367P**

RECTANGLE MEILLEUR PAPA  
AZY L. 61 x 43 mm B 24



**1780AS**

BONNE FÊTE PAPA  
AZY L. 94 x 30 mm B 24 120



**2485S**

BONNE FÊTE  
AZY L. 90 x 40 mm B 24 120







NOUVEAU !  
NEW !



**CAB03**

CABINE DE PLAGE 3D  
AZY L.72 x 33 mm 50

NOUVEAU !  
NEW !



**CAB01**

CABINE DE PLAGE 3D  
AZY L.72 x 33 mm 50

NOUVEAU !  
NEW !



**CAB02**

CABINE DE PLAGE 3D  
AZY L.72 x 33 mm 50

NOUVEAU !  
NEW !



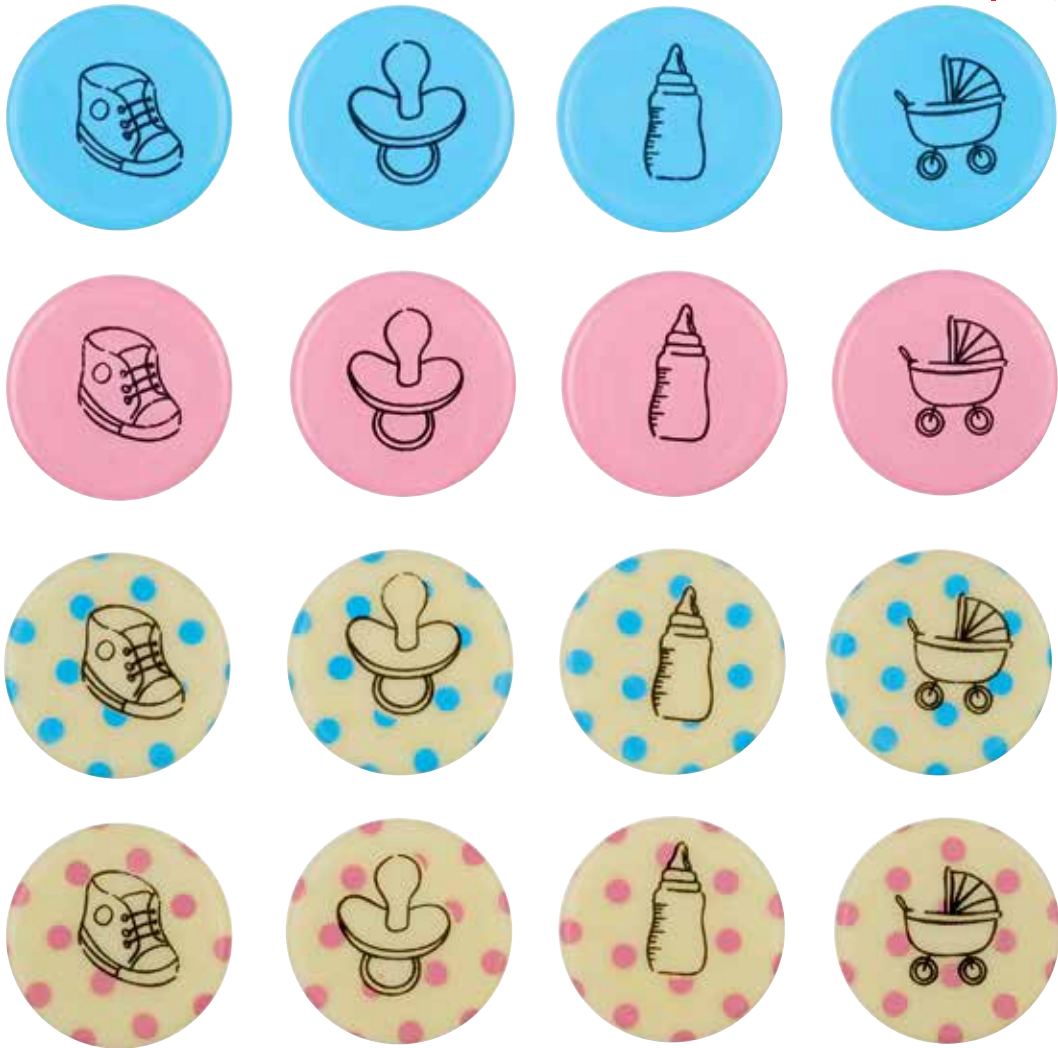
**25361P**

BANDEROLE VIVE LES VACANCES  
AZY L.90 x 47 mm 24

# BAPTÊME

## CHRISTENING ORNAMENTS

NOUVEAU !  
NEW !



**2NA11866**

DISQUE GAMME NAISSANCE  
CHO Ø 30 mm 180



**2JB11534**

DISQUE BAPTÊME  
CHO Ø 80 mm 24



**1BB17**  
BÉBÉ FILLE AVEC SON BALLON  
RES L 65 X 35 mm □ 4



**1BB16**  
BÉBÉ GARÇON AVEC SON GÂTEAU  
RES L 65 X 35 mm □ 4

**BAPTÊME**  
CHRISTENING ORNAMENTS



**4370S**

2 BANDEROLLES BAPTÊME AVEC CIGOGNE  
AZY  $\perp$  94 x 30 mm  $\square$  24  $\triangleleft$  120



**1BB15**

BÉBÉS GARÇON ET FILLE  
RES  $\perp$  75 mm  $\square$  8



**12607CEL**

BÉBÉ GARÇON  
RES  $\perp$  75 mm  $\square$  4



**12607ROS**

BÉBÉ FILLE  
RES  $\perp$  75 mm  $\square$  4



**14608ROS**  
COMMUNIANTE AVEC BIBLE  
RES  $\perp$  140 mm  $\square$  6



**4372S**  
2 BANDEROLES COMMUNION  
AZY  $\perp$  94 x 30 mm  $\square$  24  $\square$  120



**1COG07**  
COMMUNIANTS  
RES  $\perp$  150 mm  $\square$  4



**14608CEL**  
COMMUNIANTE AVEC BIBLE  
RES  $\perp$  140 mm  $\square$  6




**1COF04**  
COMMUNIANTE  
RES  $\perp$  95 x 30 mm  $\square$  6




**1COG04**  
COMMUNIANTE  
RES  $\perp$  95 x 30 mm  $\square$  6





**1HYM18**  
1 COUPLE  
RES L. 150 mm 



**1HYM20A**  
COUPLE DE MARIÉS  
RES L. 140 mm 

**NOUVEAU !**  
**NEW !**



**2VM11859**  
RECTANGLE VIVE LES MARIÉS  
CH0 L. 80 X 69 mm 

MARIAGE  
WEDDING ENGAGEMENT



**1HYM25**  
COUPLE DE MARIÉS  
RES  $\uparrow$  140 mm  $\square$  4



**1HYM29**  
MARIÉS  
RES  $\uparrow$  120 mm  $\square$  2



**1HYM20B**  
COUPLE DE MARIÉS  
RES  $\uparrow$  140 mm  $\square$  1





**1HYM21**  
1 COUPLE DANSANT  
RES  $\perp$  158 mm  $\square$  1



**1HYM27**  
COUPLE DE MARIÉS GAY  
RES  $\perp$  140 mm  $\square$  4



**1HYM22**  
1 COUPLE  
RES  $\perp$  158 mm  $\square$  1



# MARIAGE

## WEDDING ENGAGEMENT



**1HYM10F**  
MARIÉE  
RES  $\perp$  120 mm  1



**1HYM10G**  
MARIÉ  
RES  $\perp$  120 mm  1



**1HYM09F**  
MARIÉE  
RES  $\perp$  120 mm  1



**1HYM09G**  
MARIÉ  
RES  $\perp$  120 mm  1



**1HYM30**  
MARIÉS SENIORS  
RES  $\perp$  160 mm  4



Pour 4 entremets de 6 personnes

#### **Biscuit Macaron :**

Monter 280 gr de blanc avec 225 gr de sucre, ajouter 160 gr de poudre d'amandes, 225 gr de sucre semoule et 85 gr de farine.

Dresser des disques avec une douille de 18 mm, assez épais au diamètre intérieur de l'entremets. Saupoudrer légèrement de sucre glace et enfourner à 170 °C pendant 25 minutes (four ventilé).

#### **Crèmeux à l'ananas :**

Mélanger à sec 3 gr de pectine 325 nh95 avec 95 gr de sucre.

Dans une casserole, mettre 240 gr de pulpe d'ananas avec 12 gr de jus de citron. Ajouter 100 gr d'oeuf entier et 30 gr de jaunes d'oeuf. Ajouter le mélange de sucre et de pectine. Porter le tout à ébullition et débarrasser pour refroidir à 45 °C.

Ajouter alors 95 gr de beurre et couler aussitôt dans des cercles de diamètre inférieur à la taille finale de l'entremets. Disposer quelques morceaux d'ananas frais coupés très fins sur le dessus.

Surgeler.

#### **Mousseline à l'ananas :**

Réaliser une crème pâtissière avec 340 gr de pulpe ananas, 18 gr de jus de citron, 85 gr de jaunes d'oeuf, 115 gr de sucre semoule et 30 gr d'amidon. Bouillir et hors du feu, ajouter 6 gr de gélatine avec 36 gr d'eau puis 180 gr de beurre doux. Refroidir (+ 4)

Monter 100 gr de crème et réserver.

Faire une meringue italienne avec 36 gr de blancs d'oeuf et 54 gr de sucre.

Fouetter énergiquement la crème mousseline très froide pour l'émulsionner, incorporer la meringue italienne et la crème fouettée.

#### **Montage et décor**

Poser au fond d'un cercle, le biscuit macaron. Garnir autour avec la mousseline ananas et mettre le noyau de crèmeux au milieu. Fermer avec le reste de mousseline et bien lisser la surface.

Surgeler.

Démouler et glacer avec un glaçage jaune.

Décorer avec des groseilles et des sérigraphies.



Pour 4 entremets de 6 personnes

#### **Biscuit cuiller :**

Monter 300 gr de blancs avec 150 gr de sucre, ajouter 200 gr de jaunes d'oeuf battus et incorporer 150 gr de farine tamisée.

Étaler cette masse sur une plaque 40 X 60 avec un tapis de cuisson et cuire à 190 °C pendant 12 minutes en four ventilé.

#### **Compotée de fruits rouges :**

Couper en dés 180 gr de pommes. Cuire dans une casserole avec 45 gr de beurre et 45 gr de sucre. Ajouter 500 gr de griottes, cuire à nouveau et ajouter 350 gr de fraises fraîches coupées en morceaux.

Mélanger 30 gr de fécule de pomme de terre à 45 gr de sucre et incorporer ceci dans la casserole, hors du feu, puis remettre à cuire pour épaissir.

Ajouter 12 gr de gélatine préalablement diluée à 72 gr d'eau froide.

Débarrasser immédiatement dans des cercles et surgeler.

#### **Bavaroise à la pistache :**

Réaliser une crème anglaise avec 400 gr de lait, 100 gr de pâte de pistache; 145 gr de jaunes d'oeufs et 130 gr de sucre. Cuire à 85 °C et débarrasser aussitôt.

Ajouter le mélange de 18 gr de gélatine en poudre et 108 gr d'eau.

Refroidir à 25 °C et ajouter 380 gr de crème fouettée.

#### **Montage et décor**

Découper le biscuit cuiller de la forme de l'entremets choisi (cercle ou moule silicone).

Préparer deux biscuits par entremets. L'un pour poser directement sur la compotée, l'autre pour fermer l'entremets.

Couler la bavaroise pistache et insérer la compotée de fruits rouges congelée et le premier biscuit.

Couler le reste de bavaroise et fermer avec un autre biscuit cuiller. Surgeler.

Démouler et glacer intégralement avec un glaçage pistache (glaçage neutre additionné de 7 % de pâte de pistache). Décorer avec des fruits rouges.



10, Avenue d'Espagne - CS 19421 - 80094 Amiens Cedex 3 - France

**Tél :** + 33 (0) 3 22 45 50 00 - **Fax :** + 33 (0) 3 22 45 09 14

**e-mail France :** commercial.france@florensuc.fr - **e-mail Export :** commercial.export@florensuc.fr

03 22 45 50 00