



**Cata
logue
2019**

Florensuc



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



“ Plus de **naturel**
et plus de **Bio** :
la tendance est
au **renouveau** !
”



Depuis plus de 60 ans, notre mission est de créer, fabriquer et distribuer des décorations alimentaires de qualité. Une mission qui permet à nos clients de rendre leurs produits plus attrayants et de répondre aux exigences de leurs consommateurs finaux.

Cela nous a conduit à nous certifier Bio, à améliorer constamment nos recettes et nos process en supprimant la présence d'allergènes comme le Gluten dans l'ensemble de nos gammes Azyme depuis 2 ans mais aussi à rehausser nos standards qualité pour être certifié FSSC 22000 courant 2018.

En phase avec les dernières tendances du marché et plus que jamais soucieux de satisfaire les attentes de nos clients, nous veillons à faire évoluer nos recettes en proposant du renouveau, notamment :

- **une gamme certifiée Bio plus élargie,**
- **de nouveaux décors imprimés « Clean Label » : sans colorant E171 ou sans colorant tout simplement,**
- **des décors en azyme entièrement sans Gluten.**

Les nouveaux symboles vous permettront d'identifier ces produits dans notre catalogue.

Toutes nos équipes se tiennent à votre écoute pour vos demandes de produits Standards ou Personnalisés.

Over the last 60 years, our mission has been to create, manufacture and distribute top quality edible cake decorations. This mission provides to our customers the opportunity to offer more attractive products and fulfill the requests of their own customers.

This has led us over the last 2 years:

to increase our involvement in organic products,

to improve constantly our recipes and processes, by cutting the presence of allergens like gluten in our range of products

but also to upgrade our quality standards in order to obtain our new certification FSSC 22000 in 2018.

In line with state-of-the-art market trends, and more than ever, wishing to comply with our customers expectations, we improve our recipes by permanently introducing innovations, such as:

- **A broader line of organic products**
- **New printed decorations « Clean Label » without E171 food color, or even totally free of food color.**
- **Gluten free wafer decorations**

New symbols will allow you to identify these products in our catalogue.

Our team remains at your disposal for any request of standard and bespoke products.

Tiani MASINIAINA
Directeur Général
General Manager

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

Crédit photo :

Eva Salazar
pour les gâteaux Cake Design

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

GUIDE des codes et symboles

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



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*

	CERTIFICATION CASHER		BIO
			
Gamme azyme (hors azyme pâtissier)	Gamme chocolat et azyme pâtissier	Gamme pastille azyme p.63	
Sauf décors contenant le colorant E120			
* Concerne les décors chocolat, transferts, azyme et pâte de sucre. <i>Concerns chocolate, transfer sheets, wafer and sugar paste decorations.</i>			
			
Couleur scintillante <i>Sparkling colour</i>	Nouveau produit ! <i>New product!</i>	Sans colorant E171 <i>Without the E171 color</i>	Sans colorant <i>Without colouring</i>

Petit conditionnement <i>Small packaging</i>		Conditionnement <i>Packaging</i>	Sachet <input type="checkbox"/> Boîte <input type="checkbox"/>
Code produit <i>Product code</i>	2OE11856	CEUF 3D	Quantité <i>Quantity</i>
CHO	26 x 37 mm	32	
Nature du produit <i>Nature of the product</i>	Dimension <i>Size</i>		



PERSONNALISATION
CUSTOMIZATION
6 - 15



CHOCOLAT
CHOCOLATE
16 - 53



SUCRE & CAKE DESIGN
SUGAR & CAKE DESIGN
54 - 61



AZYME
WAFER
62 - 102

CLEAN LABEL PLUS D'INGRÉDIENTS NATURELS, POUR DES PRODUITS 0% COLORANT

More natural ingredients, no food colours

Pour limiter l'utilisation de colorants artificiels, Florensuc leur substitue des ingrédients naturels ayant un fort pouvoir colorant. Par ailleurs, tous nos azymes sont garantis sans gluten.

To reduce the use of artificial food colours, Florensuc has replaced them by natural ingredients with a strong colouring power.



*99,9% de notre gamme azyne sans E171

**99.9% of our wafer range without E171*

*N'oubliez pas!
Ces décors sont personnalisables
(Voir pages suivantes)*

*Do not forget!
All our decorations can be customized (see next pages)*



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 :

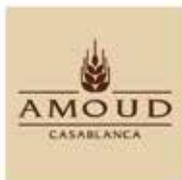
à l'aide d'un emporte-pièce, délimitez l'endroit où vous souhaitez insérer votre pastille azyme. Ainsi, celle-ci ne subira pas la déformation naturelle du pain à la cuisson et demeurera bien visible. Résultat garanti !

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

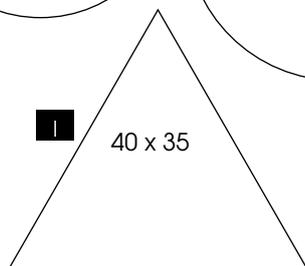
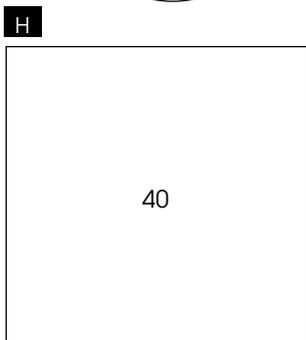
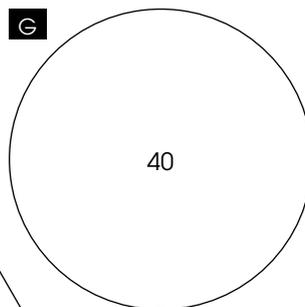
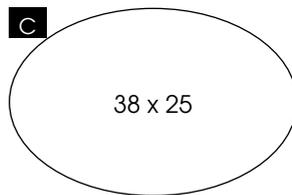
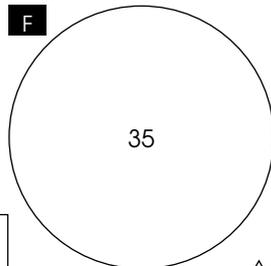
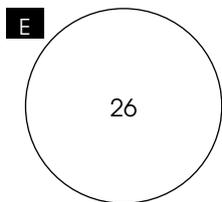
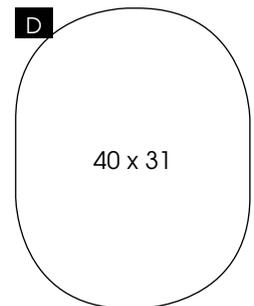
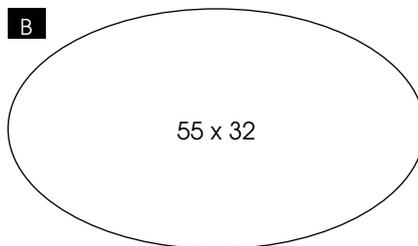
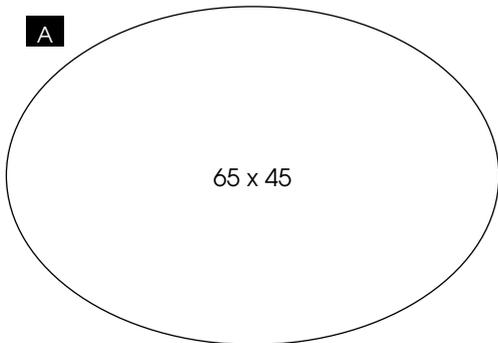
Position your text or logo within the here-under rectangle.

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

You can also forward us by email your logo at the following address: 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 15.000



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). Foisonner 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!

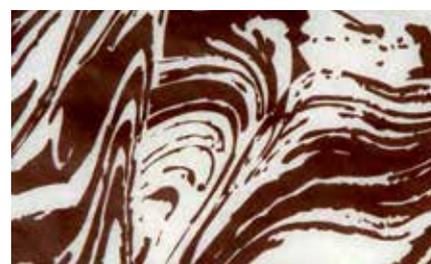
Afin de pouvoir manipuler aisément le biscuit joconde sur le plan de travail, saupoudrer la surface non imprimée du biscuit, de sucre cristal. De cette manière, le biscuit deviendra facilement manipulable.

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!

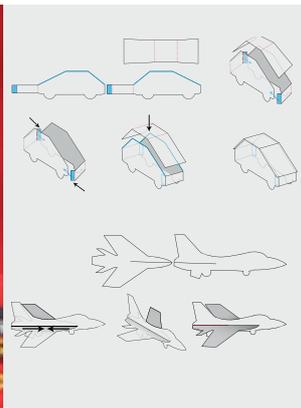


KITS CRÉATIFS *Creative kits*
dédiés au **GRAND PUBLIC**

- 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



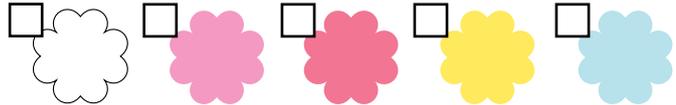
KIT
FAIRYTALE

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

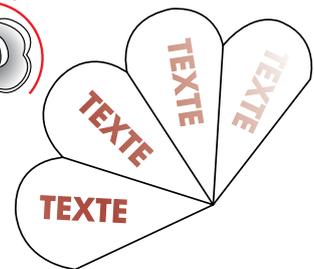
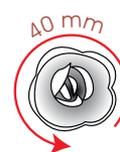


A RP en continu

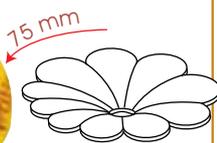


TEXTE TEXTE TEXTE
TE TEXTE TEXTE
TEXTE TEXTE TEXTE
TE TEXTE TEXTE
TEXTE TEXTE TEXTE

B RP adapté au pétale



C CUPULE



TEXTE TEXTE
TEXTE TEXTE
TEXTE TEXTE
TEXTE TEXTE
TEXTE TEXTE

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

	QUANTITÉ PAR BOÎTE	NOMBRE DE BOÎTE
RP en continu	72	
RP adapté au pétale	72	
CUPULE	72	
RG	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

PERSONNALISATION CHOCOLAT CHOCOLATE PERSONALIZATION

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.

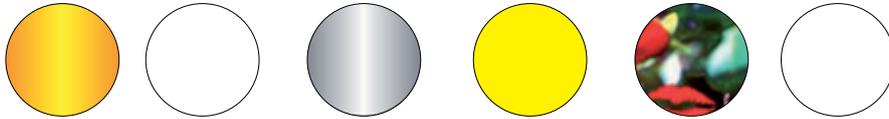
For special request, do not hesitate to contact us.



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

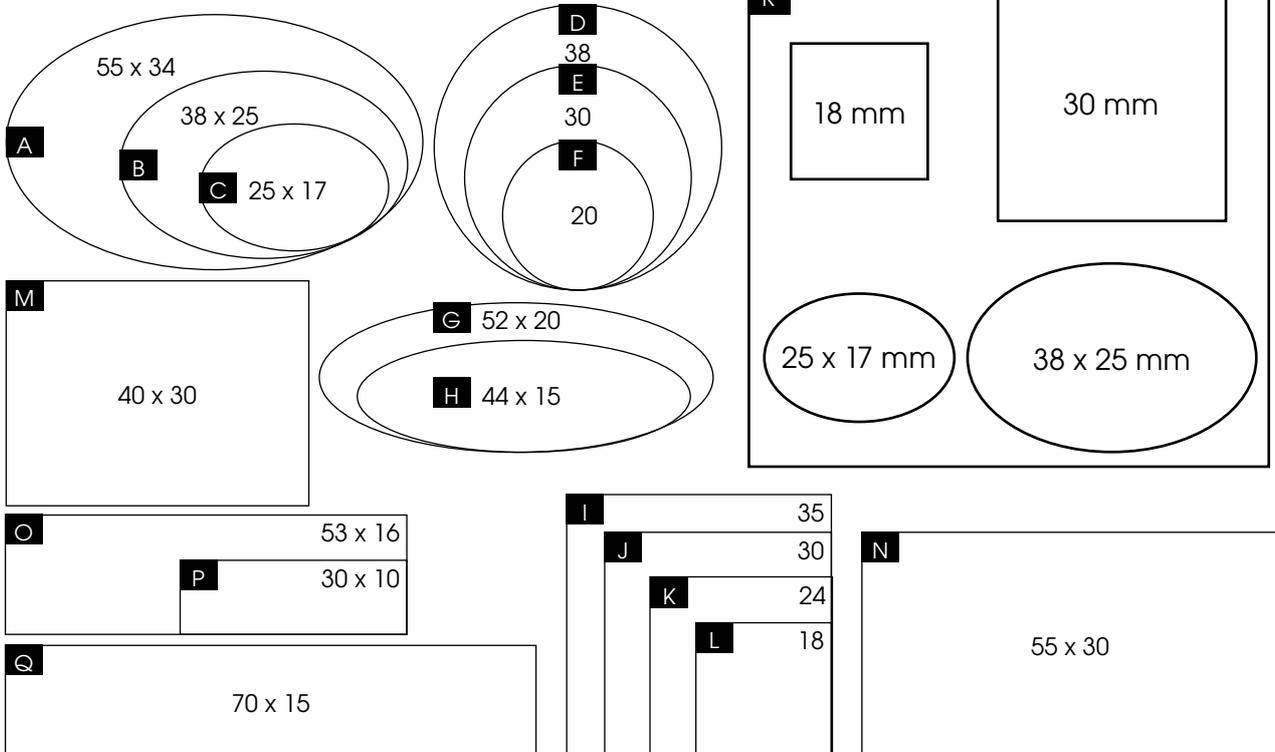
Cake Decor (Bellevue) **Cake Decor** (Matrix script) *Cake Decor* (Monotype Corsiva)
 CAKE DECOR (Copperplate) *Cake Decor* (Palace Script) Autre, à préciser : _____

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

CHOCOLATS DÉCORÉS
DECORATED CHOCOLATE

Florensuc



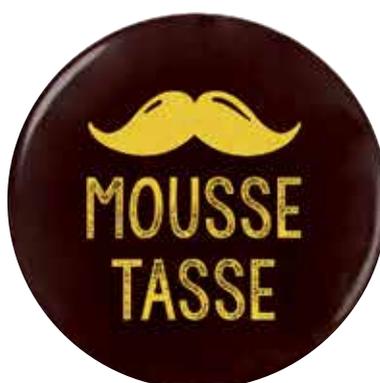


le + déco chocolat !

À déposer
sur vos boissons
chaudes (café latte,
-cappuccino...).

ULTRA FIN !
Épaisseur 2,5 mm

IDÉAL
pour la
personnalisation,
interrogez-nous !



Customisable !



2AS12150
DISQUE DÉCO CAFÉ
CHO L. 50 mm □ 60

ANNIVERSAIRE
HAPPY BIRTHDAY

Florensuc





Nouveau!
New!

2JA12195
RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE
CHO 52 x 41 mm 72 ★



Nouveau!
New!

2JA12196
RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE
CHO 61 x 43 mm 48



Nouveau!
New!

2JA12194
RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE
CHO 61 x 43 mm 48



Nouveau!
New!

2JA12212
CARRÉ JOYEUX ANNIVERSAIRE
CHO 30 mm 140



2JA11869
CARRÉ JOYEUX ANNIVERSAIRE
CHO 35 mm 112



2JA11503
RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE
CHO 61 x 43 mm 48

ANNIVERSAIRE
HAPPY BIRTHDAY



2JA11164

RECTANGLE CAPITONNÉ JA
CHOL 60 x 40 mm 64 ★

Nouveau!
New!



2BF12292

ASSORT. BONNE FÊTE CARRÉS / OVALES

CHOL Carrés : 18 - 30 mm - Ovales : 25 x 17 mm - 38 x 25 mm 116



2JA11185

RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE
CHOL 26,5 x 68,5 mm 84 ★



2JA13

4 RECTANGLES
CHOL 55 x 30 mm 64



2JA11860

RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE
CHOL 61 x 43 mm 48



2HB10762

RECTANGLE HAPPY BIRTHDAY

CHOL 88 x 52 mm 36 ★



Personnalisez
vos plaquettes chocolat !



2JA10566

RECTANGLE À GRAVER

CHOL 88 x 52 mm 36 ★

2JA10566.2

CHOL 88 x 52 mm 18 ★



2JA07

4 OVALES JOYEUX ANNIVERSAIRE

CHOL 55 x 34 mm 80



2PA11867

TRANCHE DE PASTÈQUE

CHOL 38 x 20 mm 200



2CI10884

TRANCHE CITRON

CHOL 38 x 20 mm 200

2CI10884.1

CHOL 38 x 20 mm 50



2FR10569

FRAISE

CHOL 30 x 20 mm 228

2FR10569.1

CHOL 30 x 20 mm 57

PARFUMS
FLAVOUR

Florensuc



<p><i>Nouveau! New!</i></p>  <p>2CI12207 CARRÉ CITRON CHOL 18 x 18 mm  132 </p> <p>SANS E 171</p>	<p><i>Nouveau! New!</i></p>  <p>2SP12303 OVALE SPECULOOS CHOL 55 x 30 mm  80</p> <p>SANS COLORANT</p>	
<p><i>Nouveau! New!</i></p>  <p>2OP12305 CARRÉ OPÉRA CHOL 35 mm  112</p> <p>SANS E 171</p>	<p><i>Nouveau! New!</i></p>  <p>2TI12302 OVALE TIRAMISU CHOL 55 x 30 mm  80</p> <p>SANS COLORANT</p>	
<p><i>Nouveau! New!</i></p>  <p>2OP12210 RECTANGLE OPÉRA CHOL 30 x 10 mm  200 </p> <p>SANS COLORANT</p>	<p><i>Nouveau! New!</i></p>  <p>2CH12209 RECTANGLE CHOCOLAT CHOL 30 x 10 mm  200 </p> <p>SANS COLORANT</p>	<p><i>Nouveau! New!</i></p>  <p>2CA12208 DISQUE CAFÉ CHOL 20 mm  132 </p> <p>SANS COLORANT</p>
<p><i>Nouveau! New!</i></p>  <p>2FR12304 RECTANGLE FRAISIER CHOL 55 x 30 mm  64</p> <p>SANS E 171</p>	<p><i>Nouveau! New!</i></p>  <p>2FR12211 DISQUE FRAISE CHOL 20 mm  132 </p> <p>SANS E 171</p>	
<p>2CAB01 CABOSSE ROUGE CHOL 32 x 20 mm  208 ★</p> <p>SANS E 171</p>	<p>2CAB02 CABOSSE ORANGE CHOL 32 x 20 mm  208 ★</p>	<p>2CAB03 CABOSSE JAUNE CHOL 32 x 20 mm  208 ★</p>
 <p>2VA01 GOUSSE DE VANILLE CHOL 17 x 168 mm  48</p> <p>SANS COLORANT</p>		

PAPILLONS - FLEURETTES
BUTTERFLIES - SMALL FLOWERS

Florensuc



PAPILLONS - FLEURETTES
BUTTERFLIES - SMALL FLOWERS



Nouveau!
New!

2COC12172
COCCINELLE
CHO 23 X 21 mm 148



Nouveau!
New!

2AB12173
ABEILLE
CHO 23 X 21 mm 148



2BU11849
MINI PAPILLONS
CHO 37 x 30 mm 140



2BU01
ASSORTIMENT PAPILLONS
CHO 59 x 50 mm - 50 x 39 mm - 30 x 21 mm 96



CHOCOLAT

CHOCOLATE

PAPILLONS - FLEURETTES
 BUTTERFLIES - SMALL FLOWERS



Nouveau!
New!

2FL12171.2

FLEURS CHAMPÊTRES

CHOL 26 X 27 mm 108



2FL11854

FLEURETTE

CHOL 26 X 27 mm 216



2CC11852

CUPCAKE

CHOL 27 X 36 mm 152



2AE11250

ASSORTIMENT ANÉMONES MULTICOLORES

CHO Ø 22 mm  280



2MR10070

ASSORTIMENT MARGUERITES

CHO Ø 45 mm  60



2FL11851

FLEURETTE

CHO  26 X 27 mm  216

BOULES 3D
BALLS 3D



2BL10312
BOULES PRINTANIÈRES
CHO Ø 28 mm □ 32



FORMES GÉOMÉTRIQUES

GEOMETRIC SHAPES

CHOCOLAT
CHOCOLATE



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



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



2FI11138
BATONNET MARBRÉ
CHO L 120 x 7 mm  128



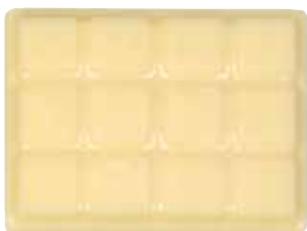
2FI07
BÂTONNET MULTICOLORE
CHO L 120 x 7 mm  128



2PL01
PLAQUETTE
CHOCOLAT NOIR
CHO L 40 x 30 mm  84



2PL02
PLAQUETTE
CHOCOLAT BLANC
CHO L 40 x 30 mm  84



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



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

SAINT VALENTIN

VALENTINE'S DAY

	 <p>2CO03 CŒUR 3D CHŒL, 43 x 35 mm  48 ★</p>	 <p>2CO10886 CŒUR 3D CHŒL, 43 x 35 mm  48 ★</p> 
<p>2VAL11699 2 COUPLES AMOUREUX CHŒL, 54 x 45 mm  60</p>	<p>2CO10312 CŒUR ROUGE SCINTILLANT 3D CHŒL, 29 x 24 mm  32 ★</p>	 





2CO04

4 CCEURS 3D

CHOL 43 x 35 mm  48 ★



2CO1167

COEUR 2 COULEURS

CHOL 30 mm  160



2CO10190

ASSORT. 3 CCEURS ENTRELACÉS

CHOL 35 x 18 mm  224



2VAL06

4 CCEURS

CHOL 30 mm  160

2PI11175

PIC JE T'AIME

CHOL 58 x 35 mm  80



2VAL10037

2 CCEURS ST-VALENTIN

CHOL 54 x 45 mm  60

SAINT VALENTIN
VALENTINE'S DAY



2VAL10877

ASSORT JE T'AIME CARRÉS / OVALES

CHO 18 - 30 - 25 X 17 - 38 X 25 mm 232



2VAL11401

RECTANGLE CAPITONNÉ JE T'AIME

CHO 60 x 40 mm 64



2VAL11736

CARRÉS CUPIDONS

CHO 30 mm 140



2TF11907A JE T'AIME

TRA 250 X 400 mm 10



2TF11908B I LOVE YOU

TRA 250 X 400 mm 10



2VAL12074

LETTRE ST VALENTIN
CHOL 61 x 43 mm 48



2VAL12073

ASSORT. ST VALENTIN
CHOL 55 X 30 mm 80



2VAL12072

SCEAU JE T'AIME
CHOL 35 mm 132



2VAL10943

CARRÉS ST VALENTIN
CHOL 30 mm 140

PÂQUES
EASTER

Florensuc



Nouveau!
New!



2OE12178

OEUF 3D JOYEUSES PÂQUES
CHO 26 X 37 mm 32 ★

Nouveau!
New!



2OE12169

OEUF 3D CHAMPÊTRE
CHO 26 X 37 mm 32 ★



2OE11850

OEUFS 3D
CHO 26 x 37 mm 32



2OE11856

OEUFS 3D NID DOUILLET
CHO 26 x 37 mm 32 ★



2OE11873

OEUFS 3D NID
CHO 26 x 37 mm 32



2OE14.1

ASSORT. 6 CEUFS
CHO 26 x 37 mm 32



20E11163

CEUF 3D POUSSIN

CHOL, 26 x 37 mm  32



20E11.1

4 CEUF MOTIFS DE PÂQUES

CHOL, 26 x 37 mm  32 

PÂQUES
EASTER

Florensuc





Nouveau!
New!

2LA12179
SILHOUETTES LAPIN DE PÂQUES
CHO L 25 x 59 mm □ 108 ★



Nouveau!
New!



2LA12174
PIC TÊTE DE LAPIN
CHO L 25 x 59 mm □ 108



Nouveau!
New!

2PA12177
DISQUE CHASSE AUX OEUFS
CHO Ø 38 mm □ 96



Nouveau!
New!



2PA10568
OEUF JOYEUSES PÂQUES
CHO L 47 X 60mm □ 56



Nouveau!
New!

2PA12182
OVALE FUNNY RABBIT
CHO L 47 X 60mm □ 56



Nouveau!
New!

2PA12184
OEUF 2D JOYEUSES PÂQUES
CHO L 47 X 60mm □ 56



PÂQUES

EASTER

Nouveau!
New!



2PA12175

OEUF 2D CHASSE AUX OEUFS
CHO \perp 47 X 60mm \square 56



2LA11510

LAPINS
CHO \perp 43 X 24 mm \square 112



2PO11182

ASSORTIMENT DE POUSSINS
CHO \perp 32 X 37 mm \square 128
41 X 32 mm

Nouveau!
New!



2LA12185

BANDEROLE LAPIN PRAIRIE
CHO \perp 70 X 35 mm \square 68

**SANS
E 171**



**SANS
E 171**

2CAR03

CAROTTE
CHO \perp 28,5x15,5x5,5 mm \square 260



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

**SANS
COLORANT**



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



Nouveau!
New!



2LA02

LAPIN FESTONNÉ

CHOL. 41 X 46 mm  100

Nouveau!
New!



2PA12186

RECTANGLE JOYEUSES PÂQUES FESTONNÉ

CHOL. 60 x 38 mm  64

Nouveau!
New!



2OE04.1

DEMI OEUVE FESTONNÉ

CHOL. 26 x 37 mm  32 



PÂQUES

EASTER

Nouveau!
New!



2PA12176

RECTANGLE CHASSE AUX OEUFS
CHO L 52 X 41 mm □ 72

Nouveau!
New!



2PA12170

RECTANGLE JOYEUSE PÂQUES CHAMPÊTRE
CHO L 52 X 41 mm □ 72 ★



2PA10881

OVALE JOYEUSES PÂQUES
CHO L 55 X 34 mm □ 80



2LA11858

LAPIN JOYEUSES PÂQUES
CHO L 43 X 24 mm □ 112



2PA11857

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



2PA11507

PANCARTE JOYEUSES PÂQUES
CHO L 65 X 53 mm □ 48





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



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



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



2PA14
JOYEUSES PÂQUES
CHO L 70 x 15 mm □ 132



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

Nouveau!
New!



2PA12181
BIAIS FUNNY RABBIT JOYEUSES PÂQUES
CHO L 55 X 25 mm □ 120



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



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

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

Florensuc



Nouveau!
New!



2MA12188

SCEAU MEILLEURE MAMAN

CHO Ø 35 mm 66 ★

Nouveau!
New!



2MA12187

RECTANGLE BONNE FÊTE MAMAN

CHO L 70 X 15 mm 66

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

CHOCOLAT

CHOCOLATE

Nouveau!
New!



2MA12190

COEUR BONNE FÊTE MAMAN
CHO L 54 X 45 mm □ 60



Nouveau!
New!



2MA12189

DISQUE BONNE FÊTE MAMAN
CHO Ø 50 mm □ 60



2MA11186

CCEUR BONNE FÊTE MAMAN
CHO L 54 X 45 mm □ 60



2MA11868

OVALE MERCI MAMAN
CHO L 55 X 34 mm □ 80



2MA03

2 CCEURS BONNE FÊTE MAMAN
CHO L 54 x 45 mm □ 60



2MA11870

TAG BONNE FÊTE MAMAN
CHO L 55 X 30 mm □ 80



2MA10038

3 CCEURS BONNE FÊTE MAMAN
CHO L 54 x 45 mm □ 60



2MA11517

CARRÉ BONNE FÊTE MAMAN
CHO L 30 mm □ 140

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

Florensuc



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

Nouveau!
New!



2BF12191

SCEAU MEILLEUR PAPA

CHO Ø 35 mm 66 ★

Nouveau!
New!



2OU12192

MARTEAU ET CLÉ

CHO Marteau 48 x 30 mm 60 ★
Clé 55 x 20 mm

Nouveau!
New!



2BF12193

RECTANGLE BONNE FÊTE PAPA

CHO 30 X 40 mm 60



2MO01

MOUSTACHE

CHO 50 X 20 mm 140



2BF11861

TAG BONNE FÊTE PAPA

CHO 55 X 30 mm 80



2CO10599

3 CCEURS BONNE FÊTE PAPA

CHO 54 x 45 mm 60 ★



2BF10885

3 RECTANGLES BONNE FÊTE PAPA

CHO 70 x 15 mm 132 ★



FOOTBALL
SOCCER



2FO11864
RECTANGLE ALLEZ LES BLEUS
CHO \rightarrow 61 X 43 mm \square 48



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



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

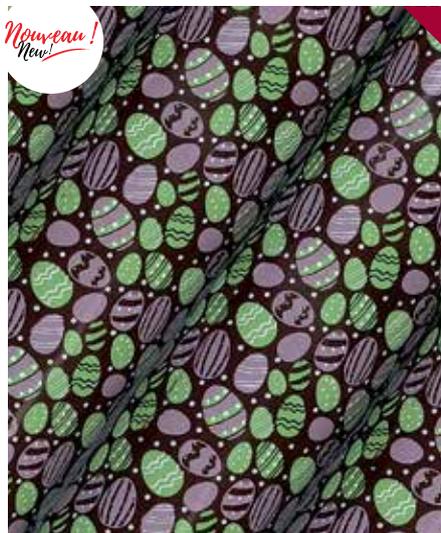


2FO11174
PIC JOUEUR DE FOOT
CHO \rightarrow 33 X 70 mm \square 72





2TF12201 CHAMPÊTRE
TRA L 250 X 400 mm 10 ★



2TF12202 CHASSE AUX OEUFS
TRA L 250 X 400 mm 10



2TF12203 FUNNY RABBIT
TRA L 250 X 400 mm 10

LES FEUILLES DE TRANSFERT

TRANSFER SHEETS

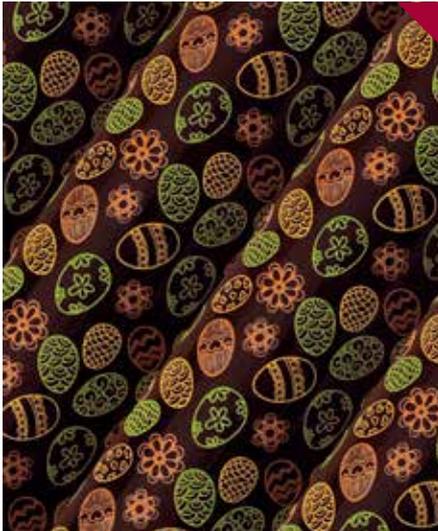


LES FEUILLES DE TRANSFERT

TRANSFER SHEETS

CHOCOLAT

CHOCOLATE



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



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



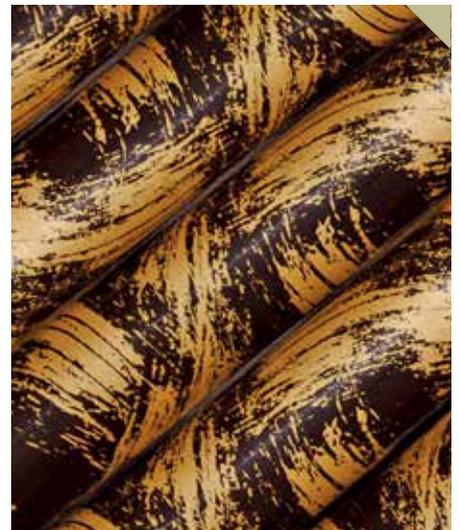
2TF10657 JOYEUSES PÂQUES
TRA L 250 X 400 mm □ 10



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



2TF10916 MARGUERITE
TRA L 250 X 400 mm □ 10



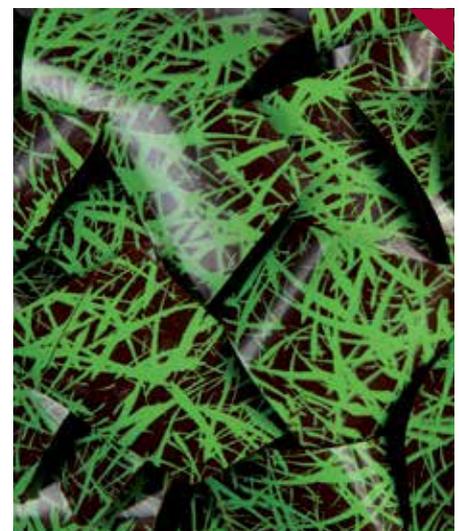
2TF10323 BRUSH FIN
TRA L 250 X 400 mm □ 10 ★



2TF22 NAÏF
TRA L 300 X 400 mm □ 24 ★



2TF10585 ORBITAL
TRA L 250 X 400 mm □ 10



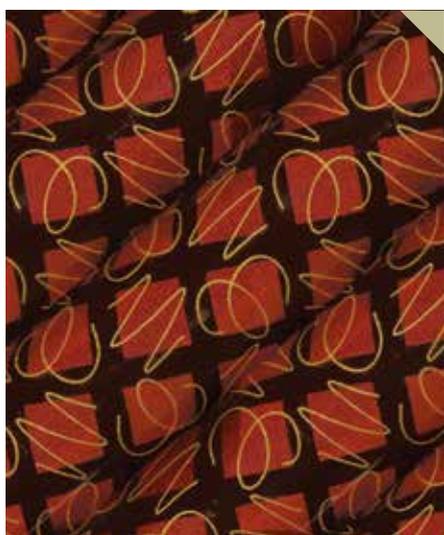
2TF104 HERBES FOLLES
TRA L 300 X 400 mm □ 24

LES FEUILLES DE TRANSFERT

TRANSFER SHEETS



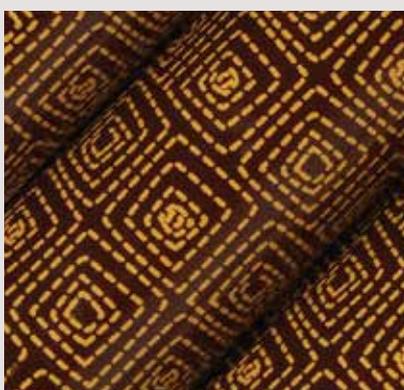
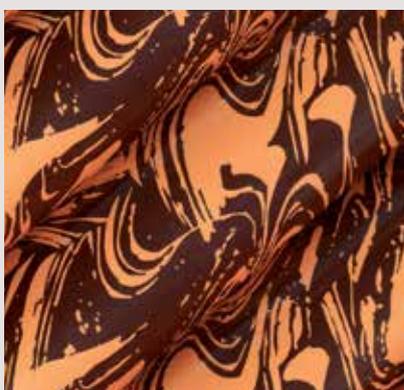
2TF10579 LINÉAIRE
 TRA L 250 X 400 mm 10



2TF10584 SMART
 TRA L 250 X 400 mm 10 ★



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



2TFA14 ASSORTIMENT 4 MODÈLES
 TRA L 250 X 400 mm 24

LES FEUILLES DE TRANSFERT

TRANSFER SHEETS

CHOCOLAT

CHOCOLATE



2TFA06 ASSORTIMENT 4 MODÈLES

TRA ↵, 250 X 400 mm □ 24

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



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.



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

40% DE PÂTE D'AMANDE - TEXTURE SAVOUREUSE
40% ALMOND PASTE, TASTY TEXTURE



7RC01

5 ROSES

PAA ∅ 40 mm  25  20



7RC05

5 ROSES IRISÉES

PAA ∅ 40 mm  25  12



6RC02

4 ROSES

PDS ∅ 45 mm  25  16



7FP01

FEUILLE

PAA ∅ 38 mm  96



NOUGATINE - SUCRE TIRÉ
NOUGATINE - PULLED SUGAR



SUCRE & CAKE DESIGN

SUGAR & CAKE DESIGN

SUCRE TIRÉ
PULLED SUGAR



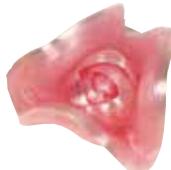
5RA01
ROSE ANCIENNE
SUT Ø55 H30 mm  24  8



5RC04
ROSE CONFISEUR AVEC FEUILLES
SUT Ø55 H30 mm  6



5RB01
BOUTON DE ROSE
SUT Ø25 mm  32  12



5FA01
ASSORTIMENT FLEURS
SUT Ø 45 mm  24 + 48 feuilles  12



SUCRE TIRÉ
PULLED SUGAR

SUCRE & CAKE DESIGN

SUGAR & CAKE DESIGN





PÂTE DE SUCRE IMPRIMÉE
PRINTED SUGAR PASTE

+ de souplesse
+ d'épaisseur : 1.3mm
Impression naturelle
sur demande



8JA8400B

DISQUES JOYEUX ANNIVERSAIRE
PDI ∅ 90 mm □ 15



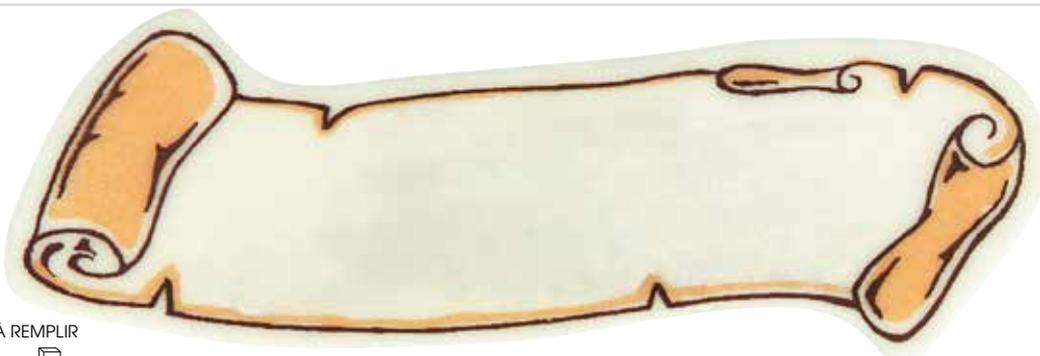
8JA8397B

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 - PARSEPAGE
CONFETTIS PARSEPAGE

SUCRE & CAKE DESIGN

SUGAR & CAKE DESIGN



4SUC01
MINI PERLES
SUC $\frac{1}{2}$ +120ml  1



4SUC04
ASSORTIMENT PARSEPAGE
SUC $\frac{1}{2}$ +120ml  1



4SUC02
EXTRA MINI PERLES
SUC $\frac{1}{2}$ +120ml  1



4SUC06
COEURS SCINTILLANTS
SUC $\frac{1}{2}$ +120ml  1 ★



4SUC03
MINI ÉTOILES MULTICOLORES
SUC $\frac{1}{2}$ +120ml  1



4SUC05
PERLES NACRÉES
SUC Ø 7 mm $\frac{1}{2}$ +120ml  1



PÂTE À SUCRE FONDANT

250 G

6PA01

PÂTE À SUCRE BLANCHE
±250 g  10



6PA02

PÂTE À SUCRE ROSE
±250 g  10



6PA03

PÂTE À SUCRE JAUNE
±250 g  10



6PA04

PÂTE À SUCRE ROUGE
±250 g  10



6PA05

PÂTE À SUCRE BLEU
±250 g  10



6PA06

PÂTE À SUCRE AZUR
±250 g  10



6PA07

PÂTE À SUCRE ORANGE
±250 g  10



6PA08

PÂTE À SUCRE MARRON
±250 g  10



6PA09

PÂTE À SUCRE NOIRE
±250 g  10



6PA10

PÂTE À SUCRE VERTE
±250 g  10



6PA11

PÂTE À SUCRE VIOLETTE
±250 g  10



6PA12

PÂTE À SUCRE CHAIR
±250 g  10



6PA16

PÂTE À SUCRE GRISE
±250 g  10



6PA17

PÂTE À SUCRE FUSCHIA
±250 g  10



Nouveau!
New!

6PA18

PÂTE À SUCRE VERT FONCÉ
±250 g  10



Nouveau!
New!

6PA19

PÂTE À SUCRE VIOLET
±250 g  10



Nouveau!
New!

6PA24

PÂTE À SUCRE BLEU NUIT
±250 g  10



ROULEAU DE PÂTE À SUCRE
PRÊTE À L'EMPLOI



6WR01
BLANCHE
Ø 36 Cm [±] 430 g 



6WR02
ROSE
Ø 36 Cm [±] 430 g 



6WR04
ROUGE
Ø 36 Cm [±] 430 g 



6WR05
BLEU CLAIR
Ø 36 Cm [±] 430 g 



6WR06
BLEU
Ø 36 Cm [±] 430 g 

Nouveau!
New!



6WR09
NOIR
Ø 36 Cm [±] 430 g 



6WR10
VERT
Ø 36 Cm [±] 430 g 



SUCRE & CAKE DESIGN

SUGAR & CAKE DESIGN

PÂTE À SUCRE
FONDANT

Léger arôme vanille
Light vanilla flavour



5 KG

**NEW
PACKAGING !**

6PA15
PÂTE À SUCRE
[±] 5 KG 

FLEURS ET PASTILLES BIO
BIO FLOWERS AND LABELS



FLEURS ET PASTILLES BIO

BIO FLOWERS AND LABELS

AZYME
WAFFER

Nouveau!
New!



RG01BIO
ROSE BLANCHE GRANDE
AZY Ø 50 mm  36

Nouveau!
New!



RG02BIO
ROSE GRANDE ROSE
AZY Ø 50 mm  36

Nouveau!
New!



M05BIO
DUO MARGUERITES
AZY Ø 45 mm  100

Nouveau!
New!



RP01BIO
ROSE BLANCHE PETITE
AZY Ø 40 mm  72

Nouveau!
New!



RP02BIO
ROSE PETITE ROSE
AZY Ø 40 mm  72

Nouveau!
New!



RM01BIO
ROSE BLANCHE MINI
AZY Ø 30 mm  72

Nouveau!
New!



RM02BIO
ROSE MINI ROSE
AZY Ø 30 mm  72



BIO3990V
PASTILLE PAIN BIO CERTIFIÉE
EUROPÉEN
AZY L 40 x 25 mm  1000

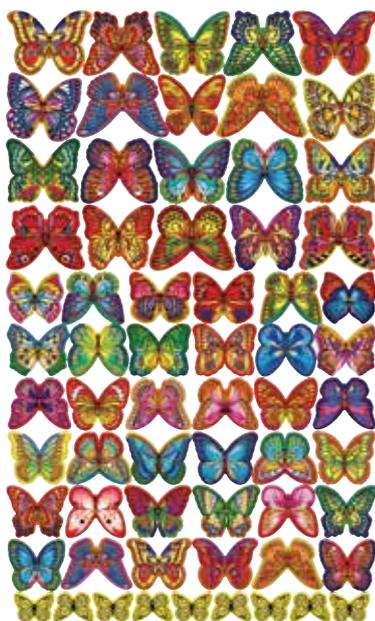


BIO711V
PASTILLE PAIN BIO CERTIFIÉE AB
AZY L 25 x 38 mm  1000

PAPILLONS - FLEURS
 BUTTERFLIES - FLOWERS

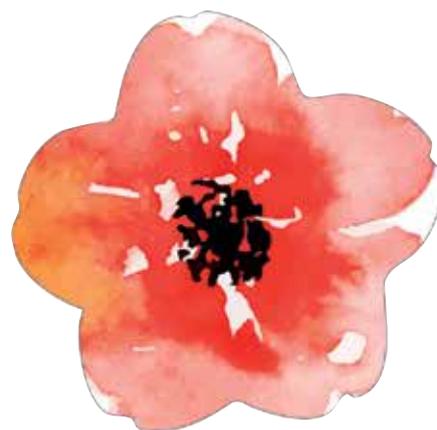


25076S
 ASSORTIMENT PAPILLONS
 AZY de 47 x 55 mm 180

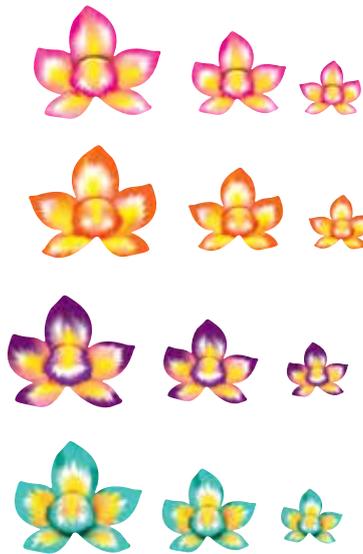
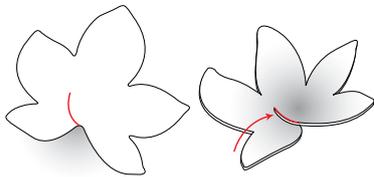
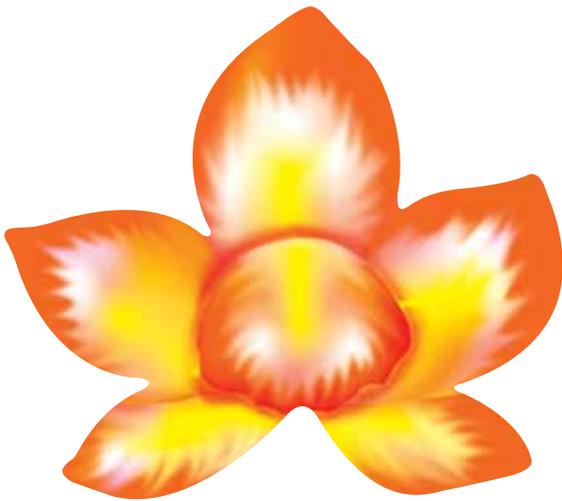


314S
 ASSORTIMENT PAPILLONS
 AZY de 31 mm 43 x 51 mm à 50 x 70 mm 260 14

Nouveau!
New!



25654P
 ASSORTIMENT DE FLEURS
 AZY 57 X 51 mm 192



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.**

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



RPI02
ARABESQUE
AZY Ø40 h 40 mm 72 10



RPI01
NUANCÉE
AZY Ø40 h 40 mm 72 10



RPI03
LUMINEUSES
AZY Ø40 h 40 mm 72

SACHETS HOME BAKING

HOME BAKING BLISTERS



BANM05

BLISTER ANÉMONES BLANCHES ET ROSES
AZY Ø30 mm \square 24 + 24 feuilles \square 15



NBPA01

12 PAPILLONS

AZY \square 43 x 51 mm + \square 50 x 70 mm \square 15



BJA02

6 BANDEROLES JOYEUX ANNIVERSAIRE

AZY \square 94 x 32 mm \square 15



BANM01AS

BLISTER ANÉMONES BLANCHES ET ROUGES
AZY Ø30 mm \square 24 + 24 feuilles \square 15



BMIO1

MARGUERITE IMPRIMÉE

AZY Ø45 mm \square 12 \square 15



BRNI04

GERBERA IMPRIMÉ

AZY Ø55 mm \square 12 \square 10



BM04

BLISTER MARGUERITES ROUGES

AZY Ø45 mm \square 12 + 12 feuilles \square 15



BAN01

BLISTER ANÉMONES

ESS Ø40 mm \square 12 + 12 feuilles \square 15



NBJ08

BLISTER JONQUILLES ORANGES

AZY Ø45 mm \square 5 \square 15



NBJ12

BLISTER JONQUILLES ROSES

AZY Ø45 mm \square 5 \square 15

SACHETS HOME BAKING

HOME BAKING BLISTERS

WAFER AZYME



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



SR01
BLISTER FEUILLES
AZY Ø38 mm 30 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



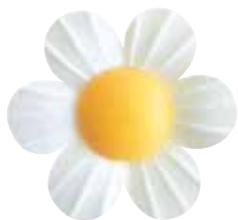
NBVG9
BLISTER VIOLETTES
AZY Ø33 mm 7 + 14 feuilles 15

FLEURETTES
FLOWERS

Florensuc



Nouveau!
New!



ANM01.0
MINI ANÉMONE BLANCHE
AZY Ø 30 mm □ 200

Nouveau!
New!



ANM25653
ASSORTIMENT MINI ANÉMONES
AZY Ø 30 mm □ 200

Nouveau!
New!



ANM02.2
MINI ANÉMONE ROSE
AZY Ø 30 mm □ 200



ANM01
MINI ANÉMONE BLANCHE EN RELIEF
AZY Ø 30 mm □ 200



ANM04
MINI ANÉMONE ROUGE EN RELIEF
AZY Ø 30 mm □ 200

Nouveau!
New!



ANM04.4
MINI ANÉMONE ROUGE
AZY Ø 30 mm □ 200



AN01
MINI ANÉMONES MULTICOLORES ASSORTIES
AZY L 40 mm □ 168



Nouveau!
New!



ANM03
MINI ANÉMONE JAUNE
AZY Ø 30 mm □ 200

Nouveau!
New!



ANM06
MINI ANÉMONE BLEUE
AZY Ø 30 mm □ 200



AN551/05
ANÉMONE AROMATISÉE VANILLE CARAMEL
ESS Ø 40 mm □ 133



FLEURETTES

FLOWERS



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



M550
MARGUERITES
AZY Ø45 mm □ 100 📄 14



M05
DUO MARGUERITE
AZY Ø45 mm □ 100 📄 14



FLEURETTES
FLOWERS

WAFER AZYME



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!*



RG04.0/12

GRANDE ROSE ROUGE AROMATISÉE FRAISE
ESS Ø50 h 45 mm  36



RP04.0/12

PETITE ROSE ROUGE AROMATISÉE FRAISE
ESS Ø40 h 40 mm  72



RM04.0/12

MINI ROSE ROUGE AROMATISÉE FRAISE
ESS Ø30 h 30 mm  72



RP11/06.72

PETITE ROSE AROMATISÉE FRUITS EXOTIQUES
ESS Ø40 h40 mm  72  10



RM11/06

MINI ROSE AROMATISÉE FRUITS EXOTIQUES
ESS Ø30 h30 mm  72  14



RG07.2/13

GRANDE ROSE JAUNE AROMATISÉE POIRE

ESS Ø50 h 45 mm □ 36



RP07.2/13

PETITE ROSE JAUNE AROMATISÉE POIRE

ESS Ø40 h 40 mm □ 72



RM07.2/13

MINI ROSE JAUNE AROMATISÉE POIRE

ESS Ø30 h 30 mm □ 72



ROSES AROMATISÉES
FLAVOURED ROSES



Un décor fleuri aux arômes de fruit !



RP10/05.72

PETITE ROSE AROMATISÉE VANILLE CARAMEL

ESS Ø40 h40 mm ☐ 72 📄 10



RG03/11

GRANDE ROSE JAUNE AROMATISÉE CITRON

ESS Ø50 h 45 mm ☐ 36



RM10/05

MINI ROSE AROMATISÉE VANILLE CARAMEL

ESS Ø30 h30 mm ☐ 72 📄 14



RP03/11

PETITE ROSE JAUNE AROMATISÉE CITRON

ESS Ø40 h 40 mm ☐ 72



RM05.4/05

VERTE AROMATISÉE VANILLE CARAMEL

ESS Ø30 h30 mm ☐ 60 📄 14



RM03/11

MINI ROSE JAUNE AROMATISÉE CITRON

ESS Ø30 h 30 mm ☐ 72



RP05.4/05

VERTE AROMATISÉE VANILLE CARAMEL

ESS Ø40 h40 mm ☐ 51 📄 10



RP12/07.72

PETITE ROSE AROMATISÉE FRUITS ROUGES

ESS Ø40 h40 mm ☐ 72 📄 10



RM12/07

MINI ROSE AROMATISÉE FRUITS ROUGES

ESS Ø30 h30 mm ☐ 72 📄 14



MINI ROSES COROLLE
MINI FLOWERS WITH LEAVES

WAFER AZYME



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

ROSES CLASSIQUES
CLASSIC ROSES



ROSES CLASSIQUES
CLASSIC ROSES

WAFER AZYME



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



RPF05
TRIO
AZY Ø40 h40 mm 60 10



RMF05
TRIO
AZY Ø30 h30 mm 60 14



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

MINI ROSES COROLLE

MINI FLOWERS WITH LEAVES



ROSE GRANDE

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

ROSE PETITE

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

ROSE MINI

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

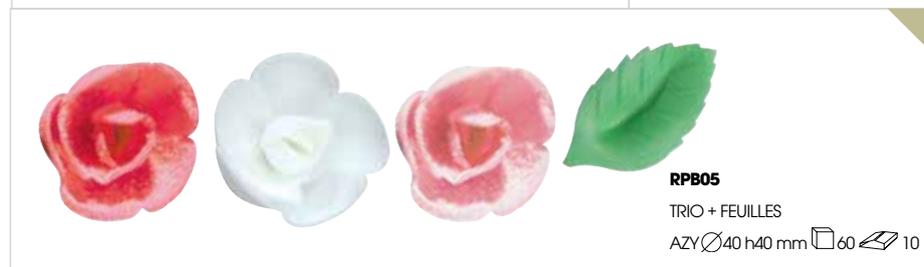
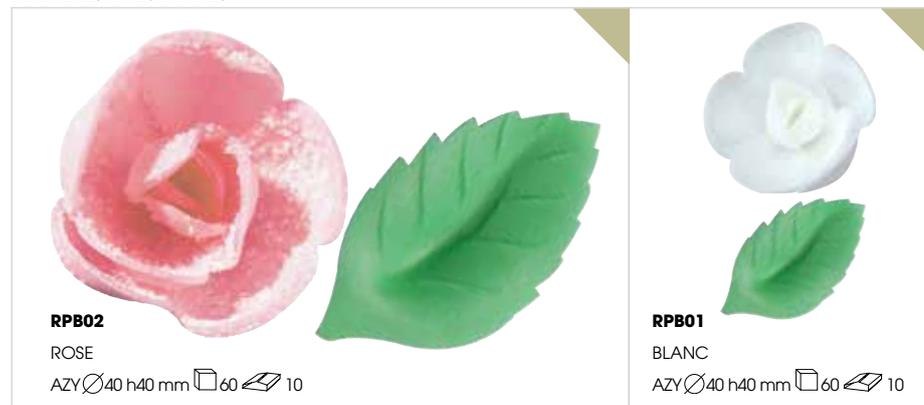
ROSES CRISTALLISÉES

CRYSTALLIZED ROSES

ROSE GRANDE



ROSE PETITE



ROSE MINI



ROSES NUANCÉES
SHADED ROSES

AZYME

WAFER



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

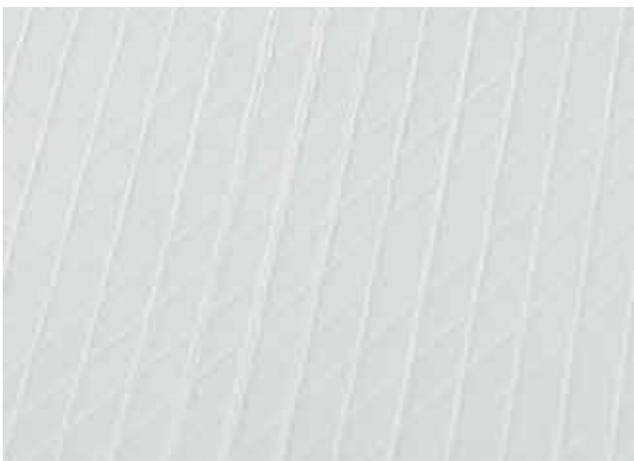
 <p>FRN02 BLANC AZY L. 38 mm  500  20</p>	 <p>FRN03 VERT FONCÉ AZY L. 38 mm  500  20</p>	 <p>FRN02.8 ROSE AZY L. 38 mm  500  20</p>
 <p>FRN04 MARRON AZY L. 38 mm  500  20</p>	 <p>FRN01 VERT AZY L. 38 mm  500  20</p> <p>FRN01M AZY L. 38 mm  1000  10</p>	 <p>FRN05.1 VERT CLAIR AZY L. 38 mm  500  20</p>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

FEUILLES AZYME POUR CALISSONS ET NOUGATS

WAFFER SHEETS FOR CALISSONS AND NOUGATS

AZYME

WAFFER



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

P320x230S AZY \perp 320 x 230 mm \square 50

P600x400S AZY \perp 600 x 400 mm \square 50



Feuilles lisses / *Smoothed sheets*

P320x230L AZY \perp 320 x 230 mm \square 25

Épaisseur / *Thickness 0,9mm*

P600x400L AZY \perp 600 x 400 mm \square 25

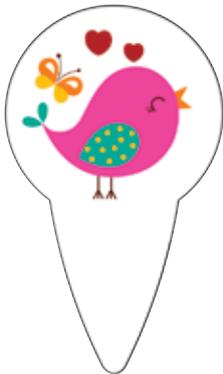
Épaisseur / *Thickness 0,65mm*

JOYEUX ANNIVERSAIRE
HAPPY BIRTHDAY

Florensuc



Nouveau!
New!



25644AP

PICS ANNIVERSAIRE
ARÔMATISÉS VANILLE
AZY L. 49 x 29 mm 24



Nouveau!
New!



25643AP

CARTE POSTALE JOYEUX ANNIVERSAIRE ARÔMATISÉE VANILLE
AZY \perp 145 x 100 mm \square 18



25645AP

RECTANGLE ONDULÉ JOYEUX ANNIVERSAIRE
ARÔMATISÉ VANILLE
AZY \perp 105 x 45 mm \square 24



25432P

RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE
AZY \perp 105 x 45 mm \square 24



25367P

RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE
AZY \perp 61 x 43 mm \square 24

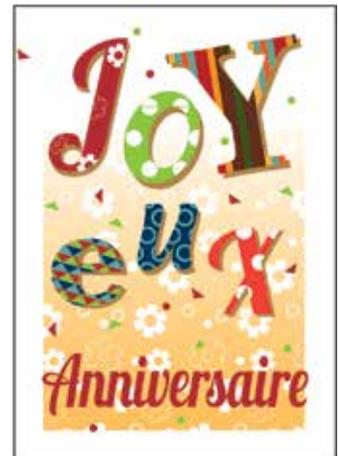
JOYEUX ANNIVERSAIRE
HAPPY BIRTHDAY



5426S
RECTANGLE ANNIVERSAIRE
AZY L 90 x 40 mm 24



*Nouveau!
New!*



25642P
RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE
AZY L 61 x 43 mm 24



25433P
RECTANGLE JOYEUX ANNIVERSAIRE
AZY L 105 x 45 mm 24



25389P
DISQUE HAPPY BIRTHDAY
AZY Ø 50 mm 24



5425P
BANDEROLE ANNIVERSAIRE
AZY L 90 x 47 mm 24 120



4048P
4 RECTANGLES ONDULÉS ANNIVERSAIRE
AZY L 105 x 45 mm 24



Nouveau!
New!

25641P
BANDEROLLE JOYEUX ANNIVERSAIRE
AZY L.94 x 36 mm 24



1581S
BIRTHDAY
AZY L.94 x 32 mm 24 120



4428S
3 BANDEROLLES HAPPY BIRTHDAY
AZY L.94 x 32 mm 24 120



4049P
3 BIAIS ANNIVERSAIRE
AZY L.55 x 25 mm 24



1580AS
ANNIVERSAIRE ARÔMATISÉ VANILLE
ESS L.94 x 32 mm 24 120



**La bougie étincelante
Florensuc reste allumée
50 à 60 sec. !**

9 SACHETS
DE 4 BOUGIES
9 BAGS
OF 4 CANDLES

Certifié **CE**

1BG03
BOUGIES ÉTINCELANTES
BOU L.150 mm 36

JOYEUX ANNIVERSAIRE
HAPPY BIRTHDAY



5423S

BANDEROLES ANNIVERSAIRE

AZY L 94 x 30 mm B 24 120



4373AS

3 BANDEROLES ANNIVERSAIRE ARÔMATISÉES VANILLE

ESS L 94 x 32 mm B 24 120



SAINT VALENTIN
VALENTINE'S DAY



5427S

BANDEROLES ST-VALENTIN

AZY L 94 x 30 mm B 24



357AS

COEUR ST-VALENTIN ARÔMATISÉES VANILLE

ESS L 75 x 70 mm B 24 96

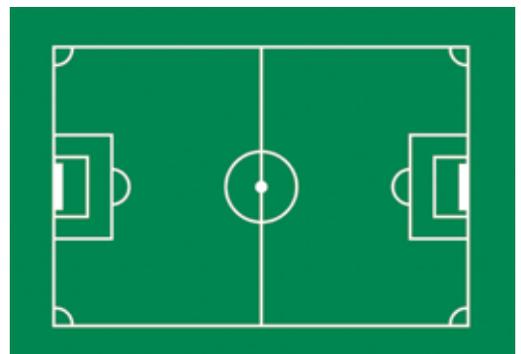




5032P
PIC FOOT
AZY L₂₉X49 mm \square 24



634.50
BALLON
AZY \varnothing 41 mm \square 50



2326
TERRAIN DE FOOT
AZY L₃₀₀ x 200 mm \square 12



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



COLLERETTE Bonne à manger, excellente pour rester propre, une drôle de petite **COLLERETTE** en azyme, qui se glisse naturellement autour de tous les cornets de glace.



DÉCORATION
POUR GLACE
EN AZYME

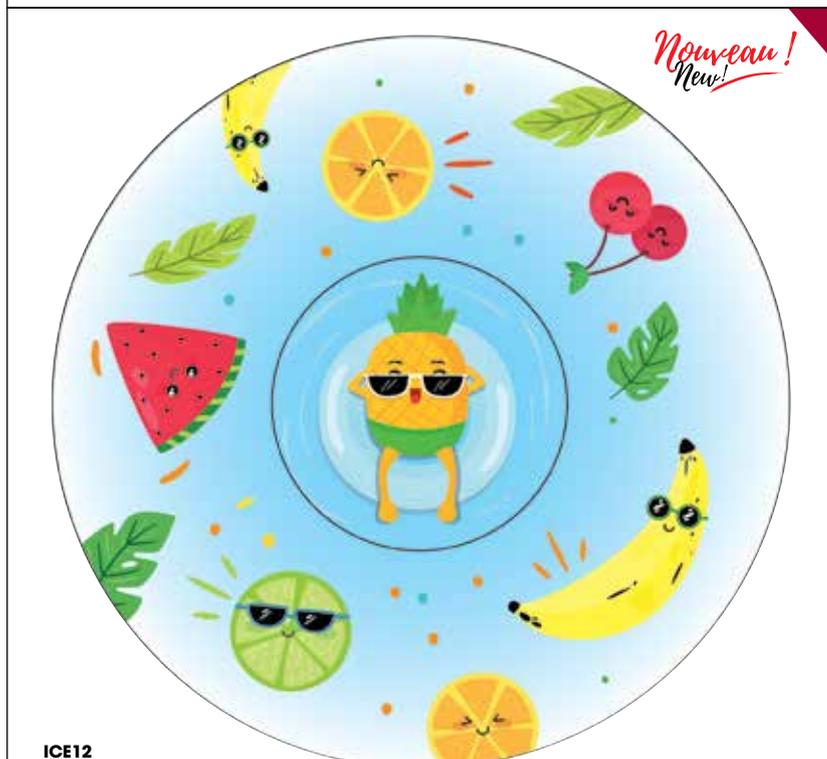
Astuce :
utilisez le centre
de la COLLERETTE
en topping !

GOÛT LÉGÈREMENT VANILLÉ



Nouveau!
New!

ICE11
COLLERETTE JUNGLE
AZY Ø100 mm ø 40 mm 24



Nouveau!
New!

ICE12
COLLERETTE FRUITY
AZY Ø100 mm ø 40 mm 24

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

AZYME
WAFFER

Nouveau!
New!



ICE13
COLLERETTE VACANCES
AZY Ø100 mm ø 40 mm 24



ICE04
COLLERETTE FOOT
AZY Ø100 mm ø 40 mm 24



ICE10
COLLERETTE LICORNE
AZY L 90 X 83 mm ø 30 mm 24

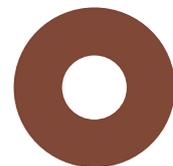
Collerettes sans impression
disponibles en références standards



ICE 11



ICE 12



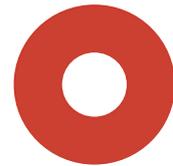
ICE 13



ICE 14



ICE 15



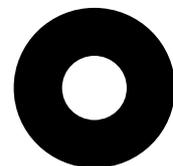
ICE 16



ICE 17



ICE 18



ICE 19

COLLERETTE
AZY Ø100 mm 24

SUPPORT DE COMMUNICATION

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

Minima de commandes

Cercle (Ø 100 mm) : 2700 pièces
Papillons (90x83 mm) : 3700 pièces

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

Aromatisation sur demande.

JOYEUSES PÂQUES
HAPPY EASTER

Florensac





JOYEUSES PÂQUES
HAPPY EASTER



25362S

JOYEUSES PÂQUES SILHOUETTE NUAGE
AZY L 77 x 53 mm B 32



25371P

OEUF JOYEUSES PÂQUES
AZY L 55 x 75 mm B 24



4367P

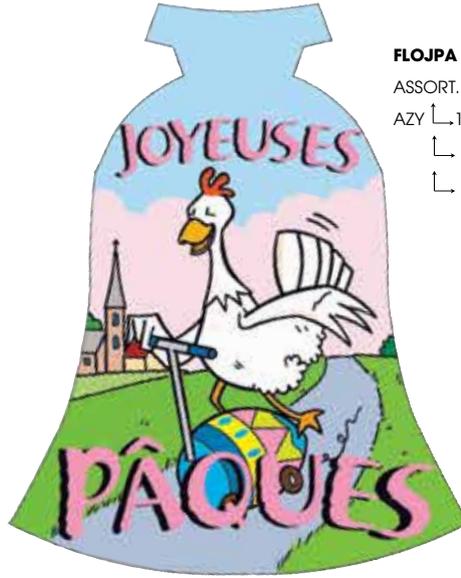
4 CEUFS PÂQUES
AZY L 75 x 55 mm B 24



25114S

RECTANGLE ONDULÉ JOYEUSES PÂQUES
AZY L 82 x 35 mm B 24





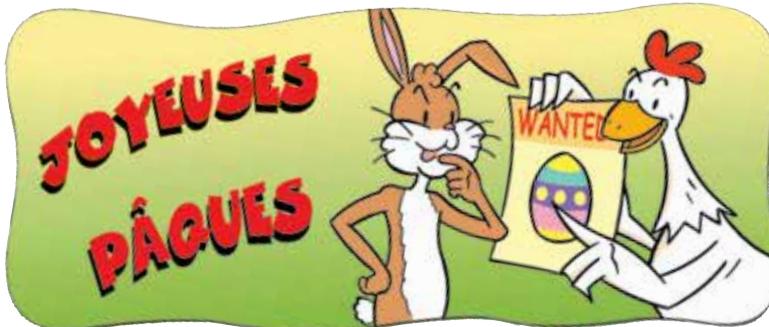
FLOJPA

ASSORT. 6 PÂQUES ARÔMATISÉ VANILLE

AZY \perp 105 x 45 mm

\perp cloche 78 x 61 mm

\perp œuf 75 x 53 mm \square 24



A



B

AB **718AS**

ASSORT. 2 PÂQUES ARÔMATISÉ VANILLE

ESS \perp 105 x 45 mm \square 24



1POU07

POUSSINS COLORÉS

PLS \perp 35 x 40 mm \square 72



1LA04

2 LAPINS

PLS \perp H 45 mm \square 48

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

Nouveau!
New!



3775AS

COEUR BONNE FÊTE MAMAN ARÔMATISÉ VANILLE
ESS L.75 x 70 mm B 24 80



25718P

COEUR BONNE FÊTE MAMAN
ESS L.75 x 70 mm B 24 80



1781AS

BONNE FÊTE MAMAN ARÔMATISÉ VANILLE
ESS L.75 x 70 mm B 24 80



25369P

COEUR BONNE FÊTE MAMAN
AZY L. 42 x 39 mm B 24



25113S

RECTANGLE ONDULÉ BONNE FÊTE MAMAN
AZY L.82 x 35 mm B 24



3774AS

BONNE FÊTE MAMAN ARÔMATISÉ VANILLE
ESS L.94 x 30 mm B 24 120



Nouveau!
New!



25719P

RECTANGLE BONNE FÊTE MAMAN
AZY L. 61 x 43 mm B 24 120



1780AS

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



25370P

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



Nouveau!
New!

25720P

RECTANGLE BONNE FÊTE PAPA
AZY L. 61 x 43 mm B 24



25368P

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



2485S

BONNE FÊTE
AZY L. 90 x 40 mm B 24 120

ANNIVERSAIRE THÉMATIQUE
THEMATIC BIRTHDAY

Florensuc



Nouveau!
New!



25508P

RECTANGLE LICORNE
AZYL_90 x 40 mm 24 120

Nouveau!
New!



25655P

PICS LICORNE
AZYL_49 x 29 mm 24 120

Nouveau!
New!



25513P

DISQUE LICORNE
AZYØ210 mm 12

ANNIVERSAIRE THÉMATIQUE
THEMATIC BIRTHDAY



Nouveau!
New!

25658P

BANDEROLE PIRATE

AZY L.94 x 30 mm 24 120



Nouveau!
New!

25657P

DISQUE PIRATE

AZY Ø145 mm 12



Nouveau!
New!

25656P

PICS PIRATE

AZY L.49 x 29 mm 24 120

ANNIVERSAIRE THÉMATIQUE
THEMATIC BIRTHDAY

Nouveau!
New!

25648P
BANDEROLE SIRÈNE
AZY L.94 x 30 mm  24  120



AZYME

WAFER

Nouveau!
New!



25647P
DISQUE SIRÈNE
AZY Ø210 mm  12



VACANCES HOLIDAYS

*Nouveau!
New!*



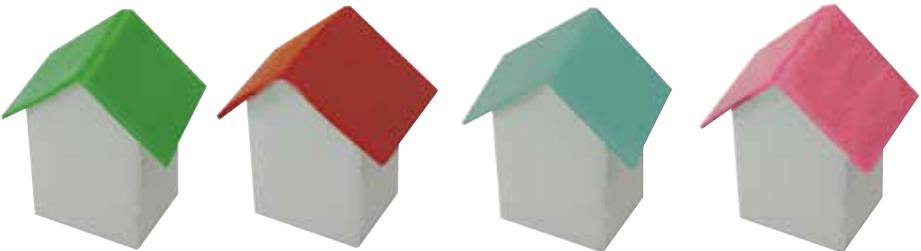
CAB05
CABINE DE PLAGE 3D
AZY \perp 72 x 33 mm \square 25

*Nouveau!
New!*



CAB06
CABINE DE PLAGE 3D
AZY \perp 72 x 33 mm \square 25

*Nouveau!
New!*



CAB04
ASSORTIMENT CABINE DE PLAGE 3D
AZY \perp 72 x 33 mm \square 25

*Nouveau!
New!*



25722P
RECTANGLE BONNES VACANCES
AZY \perp 61 x 43 mm \square 24

*Nouveau!
New!*



25721P
PICS BONNES VACANCES
AZY \perp 49 x 29 mm \square 24





ÉCLAIRS GOURMANDS

Recette pour 45 éclairs

Pâte à Choux :

Faire une pâte à choux avec 300 gr de lait, 300 g d'eau, 12 g de sel, 220 g de beurre, 360 g de farine faible et 600 g d'oeufs. Dresser quatre choux côte à côte pour former l'éclair. Faire un craquelin avec 120 g de beurre, 120 g de farine et 120 g de sucre. Étaler très fin et découper à l'aide d'un emporte pièce rond, des pastilles à déposer sur chacun des choux. Cuire à four chaud (210 en four à sole).

Mousseline vanille :

Réaliser une crème mousseline avec 750 g de lait, 120 g de jaunes, 150 g de sucre, 75 g d'amidon de maïs. Cuire jusqu'à l'ébullition parfaite et ajouter 225 g de beurre en morceaux. Bien émulsionner et débarrasser sur une plaque pour refroidir, puis filmer la surface. Réserver pour plus tard.

Éclair Paris Brest : Crème Pralinée

Lisser 450 g de crème mousseline, incorporer 450 g de praliné, puis délicatement 450 g de crème fouettée non sucrée.

Ouvrir les éclairs en deux. Réserver les couvercles. Garnir la crème à l'aide d'une douille cannelée. Repositionner le couvercle et saupoudrer délicatement de sucre glace. Mettre au frais pour stabiliser la crème.

Éclair Pistache : Crème Pistache

Lisser 600 g de crème mousseline, incorporer 120 g de pâte de pistache, puis délicatement 600 g de crème fouettée sucrée à 10 %.

Ouvrir les éclairs en deux. Réserver les couvercles. Garnir la crème à l'aide d'une douille cannelée. Repositionner le couvercle et saupoudrer délicatement de poudre de pistache.

Mettre au frais pour stabiliser la crème. Il est possible d'ajouter des fruits rouges en saison.

Éclair Framboise : Chantilly framboise

Chauffer 120 g de purée de framboise, ajouter 50 g de sucre et 42 g de masse gélatine (6 g de poudre et 36 g d'eau). Laisser refroidir à 35 degrés environ. Ajouter 330 g de crème fleurette et 75 g de mascarpone. Bien mélanger, mixer si nécessaire.

Réserver au frigo toute une nuit.

Le lendemain, monter au batteur pour obtenir une texture pochable et garnir les éclairs.

Saupoudrer les éclairs de poudre de framboises déshydratées.



ENVOÛTANT

Recette pour 4 entremets de 6 personnes

Biscuit Chocolat :

Monter 120 g de jaunes avec 50 g de sucre d'une part et 180 g de blancs d'oeufs avec 120 g de sucre d'autre part. Mélanger les deux masses en incorporant 50 g de cacao poudre tamisé avec 70 g de farine. Ajouter 45 g de beurre fondu. Dresser 8 disques de 16 cm de diamètre et cuire à 180 degrés pendant 10-12 minutes.

Croustillant chocolat :

Réaliser un crumble avec 125 g de farine, 80 g de beurre, 70 g de sucre, 12 g de cacao poudre. Passer à travers un tamis à grosses mailles pour réaliser des vermicelles. Cuire à 140 degrés pendant 35 minutes. Refroidir et réserver. Ajouter 150 g de praliné et 50 g de chocolat noir fondu. Mélanger.

Crème de chocolat blanc aux éclats de chocolat noir :

Chauffer 380 g de crème avec une gousse de vanille fendue. Blanchir 80 g de jaunes d'oeufs avec 25 g de sucre. Cuire à 85 degrés, ajouter 49 g de masse gélatine (7 g de poudre et 42 g d'eau) et chinoiser sur 250 g de chocolat blanc. Lisser et mixer si nécessaire.

Refroidir à 32 degrés environ et ajouter 125 g d'éclats de chocolat noir 70 % hachés très fin.

Repartir dans 4 cercles de 16 cm de diamètre et surgeler.

Mousse chocolat lait :

Réaliser une crème anglaise avec 300 g de lait, 80 g de jaunes 30 g de sucre. Cuire à 85 degrés, ajouter 60 g de masse gélatine et verser sur 650 g de couverture lactée. Lisser et mixer si nécessaire. Refroidir à 32 degrés et ajouter 600 g de crème fouettée.

Dresser aussitôt.

Montage et décor :

Monter les entremets à l'envers. Garnir les 4 cercles (18 cm de diamètre) de la mousse au chocolat lait et déposer le crémeux suivi d'un disque de biscuit chocolat. Compléter et déposer le second disque de biscuit. Garnir aussi 4 dômes qui serviront au décor.

Surgeler. Lorsque les entremets sont durs, répartir la masse de croustillant sur le dessous des entremets. Démouler. Placer les dômes au centre des entremets, (sur lesquels vous aurez dressé de la ganache à la douille vermicelle, puis pulvérisé au pistolet), glacer autour avec un glaçage lait et décorer avec des petites meringues.

 *Florensuc*
www.florensuc.com

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

