

RECEVOIR, TOUT UN ART



L'outil indispensable
Conçues spécialement pour dessiner dans les assiettes, ces cuillères en acier inoxydable sont idéales pour présenter avec élégance et créativité vos petits plats.
Le jeu de 2 cuillères plumes, Spoon Drop, 20 €, sur www.patishop.fr

Garnir les cuillères de coulis de fruits ou de sauces de différentes couleurs.
Tracer des arabesques, des pois ou des mots dans le fond des assiettes.
Déposer viandes, poissons, légumes ou desserts, et servir.

Bluffantes, mes assiettes



Le bon geste
Sur YouTube, en tapant Spoon Drop, vous verrez des démonstrations filmées de l'inventeur de la Spoon Drop, Jean Daudignac. A imiter !

POUR une cuisson à bonne

Pour les oeufs

Indicateur de cuisson d'œuf

L'œuf aussi a son thermomètre ! Plongez cet œuf en résine dans l'eau bouillante avec les œufs, il changera de couleur et il vous indiquera la cuisson désirée ; dur, mollet ou à la coque...

2€90



analogiques

Pour le bain-marie

Thermo sonde de cuisson en tube

De 0° à +120°. Thermomètre manuel à affichage gradué. Idéal pour mesurer le bain-marie du foie gras et autres préparations liquides.

11€80



Pour le chocolat

Thermomètre de cuisine Mastrad

De -40 à 250°. Précision à 0,1°. Protection de rangement grâce à son fourreau. Garde en mémoire la température de la dernière utilisation.

19€90



Pour la confiserie

Thermomètre confiseur tube

De +80 à 200°. Thermomètre manuel à affichage gradué. Idéal pour les préparations à base de sucre.

16€40



Pour les rôtis

Thermomètre pique viande

Pour surveiller la cuisson de vos viandes, au four, en cocotte, au barbecue. A piquer au cœur de la viande. Graduation de 0 à 120° avec repères Volaille, Porc, Mouton, Bœuf.

11€90



thermo-spatules



Pour tout usage

1 Spatule thermomètre amovible Yookook

De -20 à 300°. S'utilise en thermomètre seul ou avec sa spatule amovible. Pratique et facile d'utilisation.

19€90

Pour le chocolat

2 Thermo spatule électronique Deauidgnac

De 0 à 200°, 32cm. Spatule en silicone avec sonde électronique amovible pour entretien facile. Thermo spatule idéale pour le tempérage du chocolat !

23€90

Pour la confiserie

3 Spatule thermomètre Matfer

De -50 à +200°, 38,5cm. Pour mélanger les liquides et vérifier la température en même temps !

39€90

Pour préparer...

14€90



Hit mes cake pops créatifs
Contient un moule de 12 cake pops en silicone, 24 bâtonnets et 1 livre de 20 recettes.
14€90



Moule 18 cake pops rose Lékvé
En silicone, ce moule est idéal pour démouler les cake pops facilement !
24€90

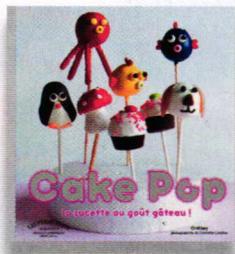
Moule en acier 18 cake pops
Idéal pour réussir de gros cake pops au four !
25€90



Moule en acier 12 cake pops
Pour faire des cake pops de taille moyenne !
29€90



Pour s'inspirer...

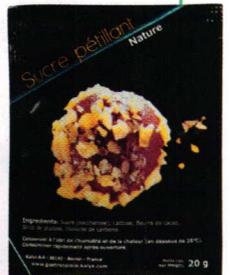


Livre Cake Pops
7€99

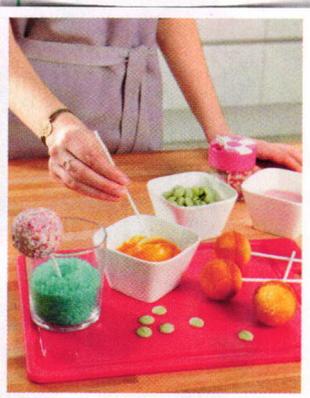


2€50

Sachet de sucre pétillant nature 20g
Pour un enrobage craquant sur vos cake pops !
2€50



Des sucettes à croquer !



Lot 50 bâtonnets sucettes/ cake pops
Existe en petite et grande taille.
À partir de **2€50**

Sachet de pistoles de chocolat 350g
Miel, citron, fraise, orange, caramel, chocolat blanc satin. Ce chocolat aromatisé est idéal pour réaliser des enrobages, bavares, crèmes et fondues. **10€90**



Distributeur multi-perles en sucre 188g
Trempez vos cake pops dans les décors sucrés et le tour est joué !
10€90



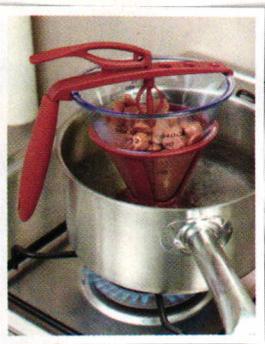
Distributeur sucre carnaval 120g
10€50



Pour décorer...



Pelle à chocolat Déglon
En inox. Pour travailler le chocolat comme un professionnel ! **13€90**



Pour préparer...

Coffret entonnoir à piston automatique
0,8L. Contient 9 pièces, une spatule et un livre de recettes. **25€90**

Beurre de cacao 850gr
Idéal pour la décoration, ce beurre 100% cacao fluidifie le chocolat et garantit une barrière contre l'humidité ! **24€50**



Pistoles de chocolat 1kg
Existe en noir St Domingue et Tanzanie, lait Papouasie et blanc satin. **15€50**



Thermo spatule électronique
32cm. Permet de tempérer le chocolat pour réussir toutes vos préparations ! **23€90**



Préparation pour florentin Bienex 0,6kg
9€90



Des chocolats pour mes amours !



Hit Mes chocolats délicieux
Contient 4 moules de 15 empreintes de différentes formes en polycarbonate magnétique, 4 feuilles de décors, une palette coudée et un livret de recettes pour faire de beaux chocolats ! **39€90**

Pour mouler le chocolat...



Moule 8 sucettes animaux
En polycarbonate. **19€90**

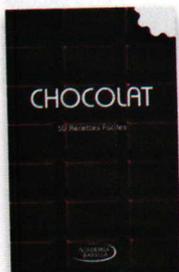


À partir de **1€**

Lot de 10 sachets transparents
Existe en 16, 23 et 27cm. **À partir de 1€**



Sachet Crispearls noir 800g
Régalez-vous avec ces céréales enrobées de chocolat ! **14€50**



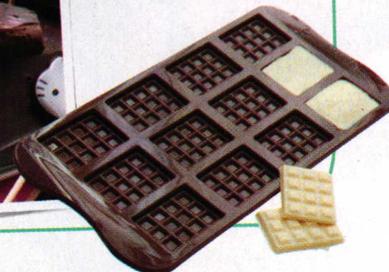
Livre chocolat 50 recettes
9€90

4€90

Moule 5 sucettes Hello Hitty
Pour gâter les petites princesses ! **4€90**

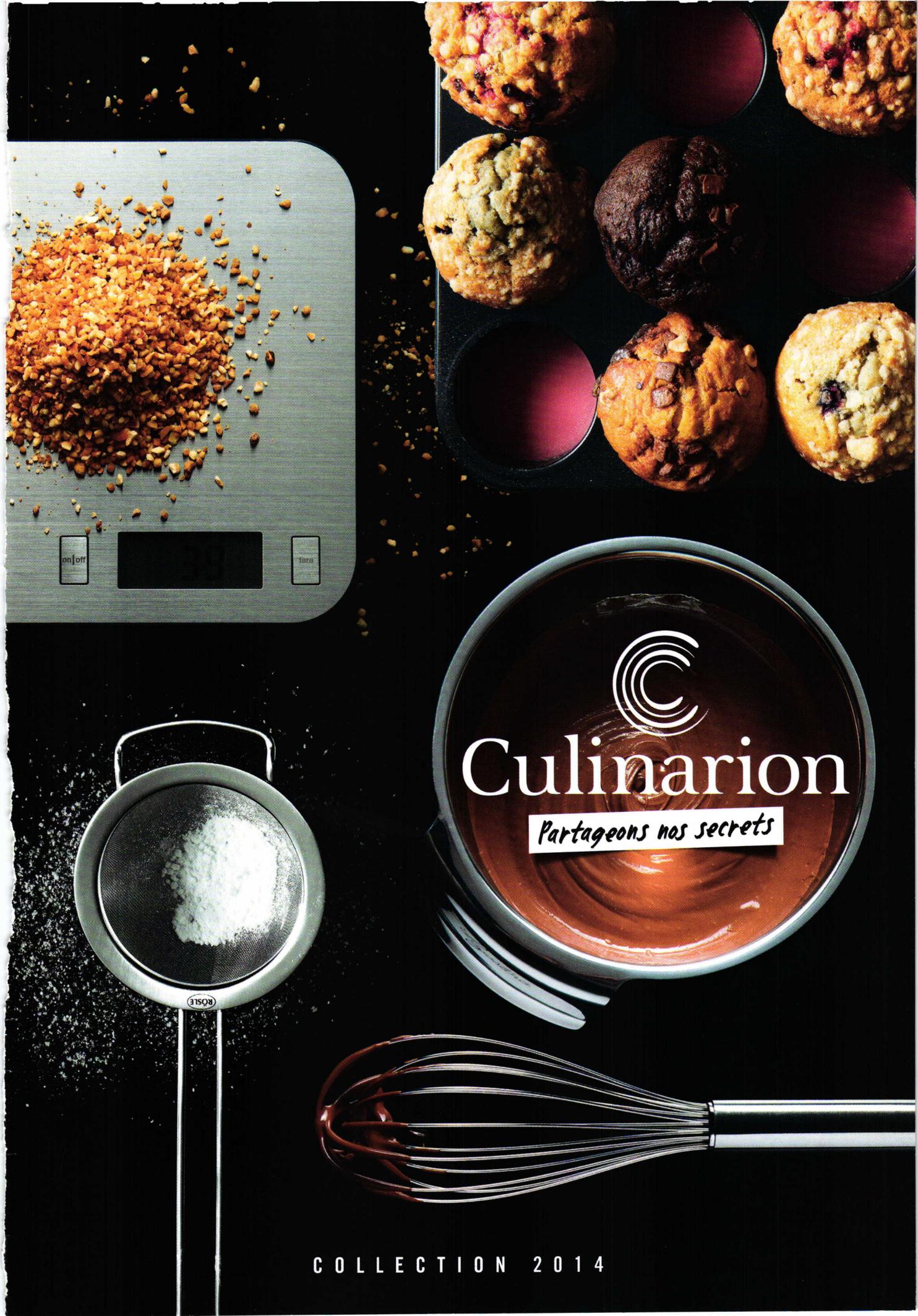


Moule easy 12 mini tablettes
Faites vous-même vos mini tablettes de chocolat ! **9€90**



Pour offrir...

Pour s'inspirer...



Culinarion

Partageons nos secrets

COLLECTION 2014



Poche pâtissière DE BUYER

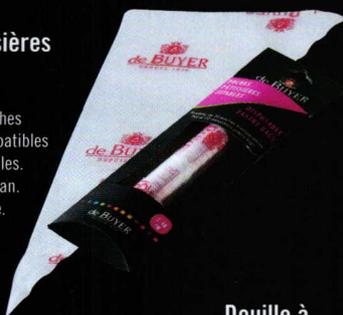
Coton revêtu, doublée et imperméable. Très souple, sans ourlet et munie d'une attache. Elle ne bouge pas même après de nombreux lavages à l'eau chaude. L. 40 cm. Garantie 1 an. Fabrication allemande.

6,50€

Poches pâtisseries jetables DE BUYER

Polyéthylène. 20 pochés transparentes. Compatibles avec toutes les douilles. L. 40 cm. Garantie 1 an. Fabrication italienne.

9,90€ les 20



Entonnoir à piston Kwik DE BUYER

Acier inoxydable. Buse réglable. Support antidérapant. Cont. 0,8 L. Garanti 1 an.

55€

Douille à choux et éclairs

Acier inoxydable. 3 tailles 4, 8 et 12 mm.

19,90€



Corne souple DE BUYER

Matière plastique. Coupe plate. Permet de racler le fond des récipients facilement. 15x11 cm. Garantie 1 an.

4,50€



Poche pâtissière + 3 douilles

Poche en silicone. Douilles en acier inoxydable. Embout pas de vis pour une utilisation facile. L. 50 cm.

35€



Douille pour poche pâtissière DE BUYER

Acier inoxydable, à soudure étanche. Bord roulé. S'adapte à toutes les pochés. Existe en différentes formes et tailles : unies, cannelées, à bûche, Saint Honoré... Garantie 1 an.

À partir de 4,50€ la pièce



Coffret cuillères plumes

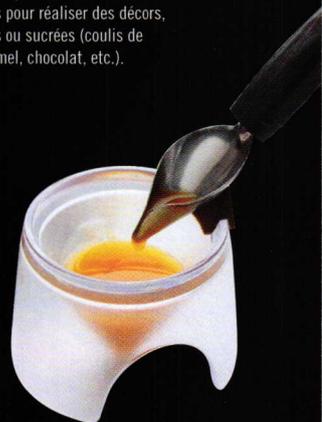
Contient : 1 petite cuillère plume L. 19 cm et 1 grande L. 23 cm. Manche en bois et plume en acier inoxydable. Idéales pour réaliser des décors, écritures, signatures avec des sauces salées ou sucrées (coulis de tomate, vinaigre, coulis de fruit, sauce caramel, chocolat, etc.).

19,90€

Encrier

Forme conique pour recharger facilement la cuillère plume. La partie silicone permet d'essuyer proprement la cuillère et d'éviter les salissures autour du pot.

4,95€



Chinois avec gaze

Perforations extrafines 0,64 mm. Acier inoxydable. Diam. 20 cm. Existe aussi en diam. 24 cm.

12,90€

Support à chinois

Acier inoxydable. Diam. 18 cm, H. 28 cm.

26€



Bain-marie

Bord verseur. Acier inoxydable. Compatible tous feux + induction. Cont. 1,5 L. Diam. 16 cm.

39€



Des nouveautés à offrir et à s'offrir



Mes DécoSpoon
Manche Silicone



Mes DécoSpoon
Manche Inox
Gault&Millau
l'expert gourmand



DécoSpoon
A découvrir en vidéo
sur Youtube



Croissantier
A découvrir en vidéo
sur Youtube



Ma DécoTwist
Changer de tailles sans
changer de douille

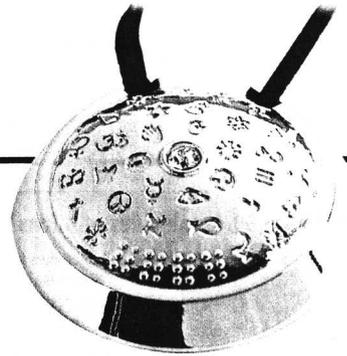


Mes Croissants
Apéro

Et bien d'autres encore sur
www.daudi.fr



Le Sésame, un gâteau-symbole signé Morabito



Avec ses 57 symboles, le Sésame est le seul Bijou-mémoire retraçant les principales étapes de l'histoire de l'humanité.

Pour la première fois, un grand créateur joaillier de la place Vendôme prête son nom à la pâtisserie. Pascal Morabito a créé le bijou et la forme qui s'inspire du Zigourat (l'ancêtre des pyramides d'Égypte), Yannick Lefort a conjugué des goûts qui vont crescendo, et Jean Daudignac croit en cette formule magique en proposant le kit de réalisation.

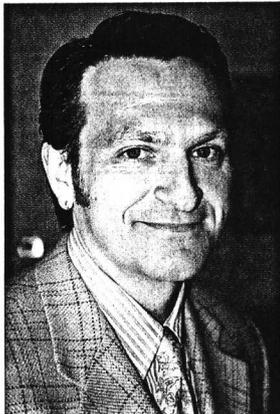
Le Sésame est un gâteau tout chocolat, dont la forme et le côté ludique en font toute l'originalité. En effet, le gâteau est conçu pour 12 personnes, et démontable en trois parties. Les parfums sont montés et assemblés dans chaque moule. La partie inférieure est de 6 personnes. La partie centrale est de 4 personnes. La partie supérieure est de 2 personnes. Les 3 parties sont finalisées par un passage pistolet après démoulage. Et les parties 4 et 6 personnes sont recouvertes d'un disque au chocolat représentant une sélection du symbole.

Quant à la partie supérieure, elle est recouverte d'une pastille chocolat réalisée avec un gastroflex. Et au final, un gâteau qui est emballé démonté dans des boîtes classiques, le client présentant son dessert assemblé sur la table, assure Jean Daudignac qui a conçu le kit.

UNE RECETTE AUX TROIS CHOCOLATS DE YANNICK LEFORT

La recette a été élaborée par Yannick Lefort, conseiller technique et créateur de la société Macarons Gourmands, qui a voulu le Sésame, élégant et majestueux.

« Lorsque Jean Daudignac m'a présenté la création de Pascal Morabito, en me demandant d'interpréter un gâteau qui emprunterait ces lignes pures, cette idée a stimulé mon imagination », précise Yannick Lefort qui a voulu un gâteau aux saveurs riches et variées, sans surcharge inutile de goût et où les textures ont autant d'importance que les saveurs qui avancent dans leurs parfums : « Le chocolat m'est apparu naturellement comme élément majeur de la palette aromatique pour ce dessert aux mille symboles. Tout d'abord, pour ouvrir les papilles avec une saveur méditerranéenne, vous pouvez découvrir un biscuit



Yannick Lefort, conseiller technique, a voulu un gâteau aux saveurs riches et variées, sans surcharge inutile de goût, avec des textures qui ont autant d'importance que les saveurs.

parfumé à l'eau de fleur d'oranger et une mousse au chocolat blanc. Puis, pour avancer crescendo, une mousse au chocolat au lait est incrustée de poires marinées dans un vin de cannelle de l'île de Ceylan. Enfin, pour couronner la dégustation, un biscuit aux amandes, une mousse et une crème ganache, ni trop amers ni trop acides au chocolat noir mais subtil des Caraïbes. »



« Pour célébrer l'an 2000 et souligner le passage vers le troisième millénaire, j'ai voulu créer une œuvre d'art conçue, vue, et à porter par tous », confie Pascal Morabito qui associe aussi son bijou-mémoire à d'autres produits : livre, agenda, cd audio, bougie parfumée, champagne.

UN BIJOU MÉMOIRE DE MORABITO

Reste, le Sésame, ce bijou mémoire du 3^e millénaire, sur le gâteau dont Pascal Morabito précise que c'est un symbole soleil en or, qui est le fruit de trente ans d'une véritable démarche artistique.

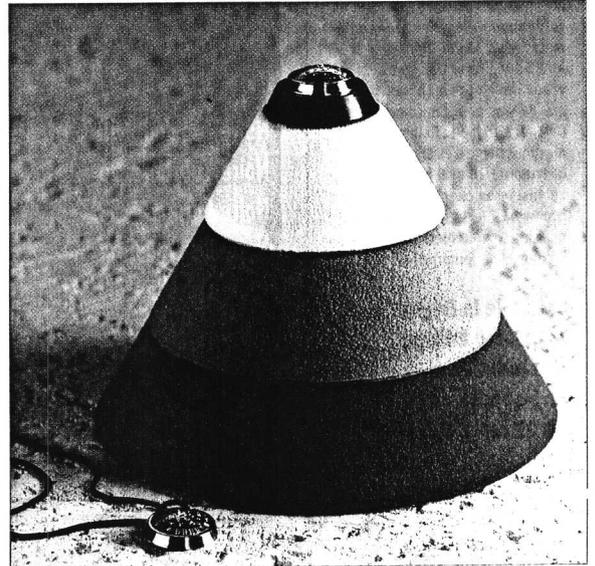
« Le Sésame est le bijou-sculpture de l'an 2000, gravé sur les deux faces 57 symboles qui ont marqué les principales étapes de l'histoire de l'humanité : de l'empreinte de la première main de l'homme, aux signes du zodiaque, des planètes et des symboles religieux », ajoute enfin le joaillier qui rêve que son sésame symbolise, pendant 24 heures, la fusion des univers, de lieu, de temps et de geste universel dont l'action sera d'offrir, de recevoir et de porter... le même sésame ensemble !

UNE FORMULE MAGIQUE ?

En mariant la joaillerie à la pâtisserie, Jean Daudignac fait un beau pari : « C'est d'abord un gâteau tout chocolat qui marie subtilement les parfums et les saveurs. Chaque convive peut y retrouver sa préférence du noir, du lait ou du blanc. Il est original



Pâtissier créateur de ce kit et de petit matériel depuis deux générations, Jean Daudignac croit à la formule magique.



Le Sésame, un dessert qui a la prestance d'un édifice sacré, aux trois étages qui vont crescendo. D'abord, un biscuit parfumé à l'eau de fleur d'oranger et une mousse au chocolat blanc. Puis, une mousse au chocolat au lait, incrustée de poires marinées dans un vin de cannelle de l'île de Ceylan. Enfin, un biscuit aux amandes, une mousse et une crème ganache au chocolat des Caraïbes. Et pour couronner le tout : le Sésame, bijou-symbole de Morabito.

par sa forme et son côté ludique. Chacun retrouvera le symbole qui lui est propre ou affectionne. Ce n'est pas seulement un gâteau qui fête le passage de l'an 2000, mais celui de toute l'année. Le Sésame alimentera bien des conversations. »

saveurs et textures riches et variées. Jean Daudignac a optimisé les paramètres de son gâteau-écran qui s'appelle ainsi par allusion au conte d'Ali Baba. La formule sera-t-elle magique ? Il ne reste plus au marché qu'à s'ouvrir... ■

Un joaillier célèbre, un pâtissier talentueux, une forme inédite, une œuvre d'art à porter, des

F.L.

Le kit, accessible à tout pâtissier
au prix de 2.500 F TTC, comprend :

- 24 séries de 3 moules thermoformés
- 48 bijoux « Sésame »
- 1 paquet de feuilles transfert avec symbole, pour 48 gâteaux.
- 1 Gastroflex pour réaliser le sommet du gâteau en chocolat.
- 48 petits livrets explicatifs de la symbolique sélectionnée.
- 1 poster rigide.
- 1 fiche recette et technique pour la réalisation du gâteau.

Le prix de vente moyen conseillé est de 320 francs.

Tous les concours de cuisine ne sont pas télévisés mais tous ont du succès ! Illustration ce dimanche à Toulouse au Salon des loisirs culinaires qui verra s'affronter deux jeunes amatrices. La passion de la cuisine gagne toujours de nouveaux adeptes.

nes Fanny Chaumette et Bénédicte Candia devront réaliser cet après-midi (16 heures) un plat avec un panier de produits du terroir. La gagnante remportera entre autres des dîners chez les chefs de la région qui les auront jugées aujourd'hui, et peut-être l'espoir d'aller plus loin dans les concours de cuisine.

Quand le soufflé retombera...

Portée par les concours télévisés, la tendance cuisine est plus que jamais à la Une. Le premier salon de Toulouse va totaliser près de 15 000 entrées, la plupart des chefs de la région y sont passés et les cours de cuisine voisinent avec les détaillants d'équipements.

Car on trouve de tout dans les cuisines modernes : les cuillères en plastique ont remplacé celles en bois, le four met la vapeur, les moules en silicone promettent la réussite facile des cannelés ou du poisson en papillote, les machines à café franchissent l'étape « post-dosette » et les robots s'accessoirisent toujours plus (ils peuvent même faire des cubes, montre-t-on sur le stand Magimix)... Pour quoi tout cela ? Pour appliquer ce qu'on a appris dans les cours de cuisine qui s'ouvrent dans toutes les villes, soit dans les coulisses des restaurants étoilés, soit dans des structures créées tout

« La tendance de la cuisine est à son maximum, mais quand le soufflé retombera... »

à son maximum actuellement », estime-t-il, mais c'est comme la déco il y a quelques années, quand le soufflé retombera, seuls les meilleurs tiendront ».

Valeurs à transmettre

L'engouement pour les petits plats, les légumes oubliés et le gigot de 7 heures ne cache pourtant pas la réalité de l'alimentation d'aujourd'hui. Le dernier restaurant à ouvrir ses portes en région

exprès. Au hasard : « L'atelier des instants culin'R » qu'avait ouvert Boris Lehman, aujourd'hui créateur des « 400 cook »... « La tendance de la cuisine est

toulousaine est un « KFC », à Balma, un fast food qui sert des seaux de « wings » de poulet. Et si les jeunes se régalaient de nuggets ou de kebab, ils sont rarement capables de différencier un steak d'une escalope de dinde.

A tel point que dans l'élan d'Alain Ducasse, Thierry Marx ou Michel Guérard, une brigade de chefs a créé mardi dernier à Paris le « collège culinaire de France » qui veut promouvoir et transmettre les valeurs de la gastronomie. Parmi ses projets : désigner des lauréats de la vocation pour faire émerger une nouvelle génération de chefs. On ne sait pas encore quelle chaîne de télévision diffusera l'événement.

Pierre Mathieu



en cuisine

MA PREMIÈRE LEÇON DE MACARONS

En ce samedi après-midi, Jean Daudignac donne toutes les heures un cours sur les macarons au Salon des loisirs culinaires de Toulouse. Tarif : 6 € pour repartir avec ses gâteaux sous le bras. Cet atelier ne désemplit pas. « C'est mon premier atelier, raconte Carmen. C'est une opportunité, je l'ai saisie. Après l'achat du livre, je suis le cours. Le macaron est un gâteau à la fois beau au regard, tendre et bon ». Carmen décidément très fan du petit gâteau rond les peint aussi : « Toutes ces couleurs sont idéales pour une peintre ». Hugo, 13 ans, est là lui aussi pour apprendre à confectionner cette gourmandise dans l'air du temps : « J'aime la pâtisserie. Ce gâteau

me plaît beaucoup. Je suis allé en poupe. Preuve la foule autour de cet atelier où le maître d'œuvre, Jean Daudignac, pâtissier créateur, lui-même fils de pâtissier explique : « J'ai tout appris dans les années 80 chez Lucien Pelletier. Je suis ensuite parti aux États-Unis avant de rejoindre en 1987 l'entreprise familiale à Montgeron, spécialisée dans la fabrication d'ustensiles de pâtisserie ». En 1999, Jean Daudignac ressent le besoin de transmettre ses connaissances et de faciliter la tâche des futurs pâtissiers : « En 2010, j'ai créé ce tapis en silicone pour macarons, idéal pour faire toutes sortes de gâteaux et les cuire au four ». Le macaron, porté médiatiquement par les professionnels connaît un

Tout le monde peut réaliser cette pâtisserie chez lui ». Prenant le train en marche, Jean Daudignac lance alors un kit avec livre de recettes et deux tapis de 28 empreintes pour macarons, sans oublier une spatule avec thermostat. « Avec un tel attirail, impossible de faire choux blanc ».

Jean Daudignac, fournisseur des plus grands pâtissiers de Pierre Hermé à Fauchon en passant par la maison Pillon à Toulouse, affirme : « Cet atelier décomplexe le public ». Et la tendance de ce gâteau star ? « On se dirige vers le salé avec un macaron fourré au fenouil ou à la tomate ». Un stand plus loin, Manu Création propose même de craquer sur des bijoux en

Préparation culinaire

Coup de cœur
du jury pro

T&BLE
CADEAU

GRAND
PRIX



DECOSPOON
Cuillères plumes

solutions 2017

Auszeichnung
Award

MES TUILES CREATIVES PATAPOCH

Set für dekoratives Feingebäck
Decorating Pastry Set

Daudi SARL



Die Messe Frankfurt Exhibition GmbH und der Kurator Sebastian Bergne gratulieren zur Auszeichnung „Solutions 2017“ für das intelligente, clevere und innovative Produkt für Küche und Haushalt **Set für dekoratives Feingebäck MES TUILES CREATIVES PATAPOCH**, das im Rahmen des Ausstellerwettbewerbs zur Ambiente 2017 durch eine fachkundige Jury ausgewählt wurde.

Messe Frankfurt Exhibition GmbH and the curator Sebastian Bergne congratulate you on the “Solutions 2017” award for the intelligent, clever and innovative product **Decorating Pastry Set MES TUILES CREATIVES PATAPOCH**, which was selected by the experts’ jury of the exhibitor competition on the occasion of Ambiente 2017.

Messe Frankfurt Exhibition GmbH, Frankfurt
Sebastian Bergne, London

ambiente

 messe frankfurt

solutions 2013

Sonderpräsentation / Special Exhibition
by Sebastian Bergne

**Innovative Produkte
für Küche und Haushalt**

**Innovative Products
for Kitchen and Household**



SPOON DROP



Gerät zum Dekorieren von Tellern
Kalligraphie und Malerei in der Küche.
Spezielle Löffel formen schöne Muster.

Tool for decorating plates
Calligraphy and painting in the kitchen.
Special spoons for creating beautiful patterns.

»A new decorative medium for the gastronomic world«

Statista GmbH ■ 6, Avenue Franklin D. Roosevelt ■ 75008 Paris

Daudi sarl
Monsieur Jean Daudignac
BP 80
92130 Montgeron
FRANCE

Les Echos

16, rue du Quatre Septembre
75115 Paris Cedex 02
France

Paris, le 3 février

« Les Champions de la Croissance France 2017 » : Félicitations pour votre succès exceptionnel !

Cher Monsieur Daudignac,

Nous avons eu l'honneur de vous informer il y a quelques semaines de la présence de votre entreprise dans l'enquête « Les Champions de la croissance France 2017 ». Découvrez maintenant votre position au sein du palmarès publié dans le magazine Les Echos-Week-End du 3 février 2017. Les croissances réalisées par les 500 lauréats sont telles, qu'apparaître dans le classement constitue une performance remarquable.

Nous avons aujourd'hui le plaisir de vous remettre le certificat « Champion de la Croissance » accompagné d'un exemplaire des « Echos Week-End » comprenant le palmarès complet des champions.

Né de la volonté de distinguer les entreprises les plus dynamiques de France, ce palmarès est le fruit d'une collaboration entre Les Echos et Statista, deux entreprises leaders dans leur domaine d'expertise. Figurer dans ce palmarès est une réelle performance, nous vous proposons donc de capitaliser dès maintenant sur cette distinction en achetant, le label « Les Champions de la croissance 2017 » que vous pourrez intégrer sur toutes vos initiatives de communication.

Plus de détails sur cette offre vous sont proposés dans les documents ci-joints, ainsi que les contacts Statista qui vous renseigneront sur la licence et les utilisations possibles du label.

Bien cordialement,



Nicolas Barré
Directeur de la Rédaction chez Les Echos



Dr. Friedrich Schwandt
PDG, Statista GmbH



Certificat

Les Champions de la Croissance 2017

Les Echos et Statista

Décernent à

Daudi sarl

La distinction

« Champion de la Croissance 2017 »

Le palmarès des Champions de la Croissance 2017 est composé d'une liste de 500 entreprises ayant leurs sièges en France et ayant réalisé entre 2012 et 2015 une croissance significative de leurs chiffres d'affaires.

Critères minimaux à respecter pour figurer au palmarès :

- Avoir généré au minimum 100 000 euros de chiffre d'affaires en 2012
- Avoir généré au minimum 1 500 000 d'euros de chiffre d'affaires en 2015
- Être indépendante (ne pas être une filiale ou une succursale d'une autre entité)
- Avoir son siège en France
- Avoir une croissance principalement interne sur la période 2012 - 2015

Nicolas Barré

Directeur de la Rédaction chez Les Echos

Dr. Friedrich Schwandt

Président-Directeur Général Statista GmbH

Précisions : Les Echos n'attribue le label que sur commande individuelle et exclusivement aux entreprises primées « Les Champions de la Croissance 2017 ». La sélection résulte exclusivement de critères d'évaluation définis par Statista, l'un des plus grands portails de statistiques internationaux. Les Echos et Statista déclinent toute responsabilité quant à l'exhaustivité de la liste des entreprises retenues afin d'établir le palmarès des Champions de la Croissance. La publication de ce certificat et du logo « Les Champions de la Croissance 2017 » à des fins de communication interne ou externe est soumise à l'acquisition préalable d'une licence d'utilisation auprès de Statista. Enquête publiée dans le magazine Les Echos Week-End N°62.

Un festival d'olal de mousses sucrées, salées et salées !



Nouveauté

SEULEMENT CHEZ TELE SHOPPING

A Noël et toute l'année, épatez vos convives avec des mousses raffinées, sucrées ou salées, chaudes ou froides. Cet ensemble vous permet de réaliser de délicieux espumas, des coulis,

de la Chantilly et de les présenter joliment, grâce aux 3 embouts différents, dans ces élégantes coupes en verre. Et si vous êtes à court d'idées, le livret de recettes vous en donnera.

Présentation : 1 siphon en aluminium avec une tête en métal (contenance 500 ml, 3 embouts, 1 goupillon, 1 verre doseur (500 ml), 12 coupes en verre (contenance 305 ml), 1 livre de recettes, 1 mode d'emploi.



Réf. C36491 - Préparations sucrées salées festives **59,99 €**

PRATIQUE ! les 12 coupes en verre pour recevoir vos invités

PRIX IMBATTABLE
59,99 €

LEBRUN
Couverts & Orfèvrerie

Devenez un artiste en cuisine

Avec cet ensemble d'ustensiles, c'est de la très grande cuisine ou pâtisserie que vous offrirez à vos proches et à vos amis ! Grâce au livret de recettes de cuisine "théâtrale", aux pousseurs, aux cuillères plumes, vous réaliserez des merveilles culinaires, avec une présentation très haut de gamme, digne d'un grand restaurant. Quant au démoulage, il est des plus faciles.

Présentation :
- 4 formes rondes en Inox (diamètre 8 cm x Hauteur 4 cm) + un pousseur
- 4 formes cœur en Inox (largeur 9 cm x Longueur 8 cm x Hauteur 4 cm) + un pousseur
- 4 formes carrées en Inox (largeur 7,4 cm x Longueur 7,4 cm x Hauteur 4 cm) + un pousseur
- 2 cuillères plume petit modèle et grand modèle
- 1 livret de recettes cuisine théâtrale



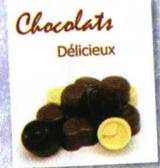
ASTUCIEUX ! les cuillères plume pour signer toutes vos préparations !

Réf. C36089 - Tendence chef **39,99 €**
Prix fidélité* **35,99 €**

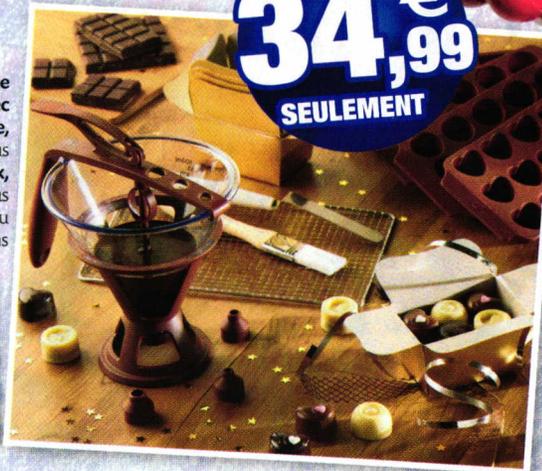
Des chocolats faits maison

Fabriquez vous-même vos chocolats de Noël. Grâce ce kit de professionnel, vous les réussirez à coup sûr. Avec l'entonnoir, vous ferez fondre le chocolat au bain-marie, à la bonne température, et, au moment du moulage, vous pourrez doser le débit avec précision. Les moules, eux, sont anti-adhésifs et réutilisables à volonté. Enfin, vous les ferez refroidir sur la grille, vous égaliserez la surface du chocolat grâce à la palette coudée... Et les petits ballotins vous permettront même d'en offrir !

Nouveauté



Présentation : 1 entonnoir à piston automatique démontable en san (Sterene-Acrylonitrile) composé de 4 douilles silicone (1 embout pour fermer le débit et mettre au bain marie et 3 embouts de sorties différentes pour réguler le débit), 4 moules silicone (1 rond plat, 1 rond bombé, 1 carré, 1 coeur / 15 petits chocolats par moule), 1 grille de séchage, 1 mini palette coudée, 1 pinceau, 6 petites boîtes ballotins couleur or, 1 livret de recettes, 1 mode d'emploi.



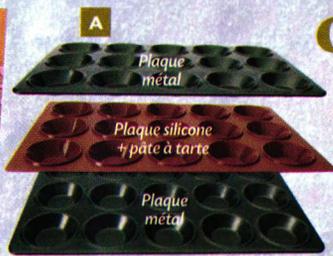
34,99 €
SEULEMENT

Réf. C36493 - Chocolats maison **34,99 €**
Prix fidélité* **29,74 €**

30 mini-tartelettes en moins de 1 minute !



Nouveauté



Vous voulez recevoir chez vous votre famille et vos amis avec des préparations sucrées salées comme chez le traiteur ? Ce kit et les livrets de recettes vous accompagnent en toute simplicité.

A Les moules permettent un fonçage rapide ainsi qu'un découpage instantané de 15 empreintes régulières en une fois. Vous pourrez cuire 30 mini-tartelettes sans déformation de la pâte grâce au double support métal sans emporte pièce ni noyaux de maintien.

B Pratiques et hygiéniques, les poches à douille en silicone tiennent debout grâce au support. Elles ne fuient pas, et maîtrisent instantanément le débit des pâtes. Faciles à utiliser, elles permettent des réalisations précises et express.

Mini-tartelettes : 2 plaques en silicone platinum (15 empreintes de 50 mm de diamètre et 15 mm de haut), 3 plaques en tôle d'acier téflonnée (15 empreintes de 50 mm de diamètre et 15 mm de haut), un livret de recette. Résistance de -40 à 230°C.
Poches à dresser et à garnir : une poche en silicone platinum (33 x 20 cm), avec une valve anti-fuite, une vis de serrage, 8 douilles, 2 anneaux, une barrette amovible, un pied de support ; une poche en silicone platinum (22 x 13 cm), avec une vis de serrage, une douille cannelée à décor, 2 anneaux de serrage, une barrette de fermeture, un livret de recettes.

Réf. C36494 - Petits fours du chef **39,99 €**
Prix fidélité* **33,99 €**

*Voir conditions générales d'adhésion à la Carte Téléshopping sur catalogue.teleshopping.fr (Code d'accès 21021191)