

N.V Cnudde, Brugsesteenweg 81 - B-8520 Kuurne - BELGIE

Tel : 0032(0)56/35.84.15 - Fax : 0032(0)56/35.06.68

E-mail : cnudde@skynet.be - www.cnudde.com

# C N U D D E

## *magazine*

### **Van moleculaire gastronomie naar moleculaire patisserie!**

Trends zijn een fenomeen in onze maatschappij. De moleculaire gastronomie is echter al geen trend meer, maar een statement. Intussen is ook de moleculaire patisserie aan een opmars bezig. Dit zal u kunnen vaststellen in ons nieuw magazine. De firma Cnudde hecht al jaren heel veel belang aan texturen. Moleculaire patisserie is met natuurlijke producten bepaalde toepassingen gaan uitvoeren zodat een bewonderenswaardig effect wordt bekomen.



Het éénpersoonsdessert '2007' is een moleculaire patisserie toepassing.

Het bestaat uit een chantilly van maracaïbo chocolade met een 'dooier' van bloedsinaasappel en een feuilletine krokant onderaan. Gebruik geen klassieke onderlegger maar een schaalpje dat de rijkelijk lopende dooier van bloedsinaasappel kan opvangen. In de dooier zit puur fruitpuree! Op pag. 3 kunt u kennismaken met het recept en de eraan gekoppelde commerciële actie.

# DOOIERS ZOET EN HARTIG, WARM EN KOUD

GEMAAKT MET DE NIEUWE TEXTURAS TECHNIEK

In ons vorig magazine hadden we het over texturas die heel puur te verwerken zijn (en niet door iedereen eenvoudig kunnen worden gebruikt). Men moet heel secuur tewerk gaan zoniet wordt het eindresultaat helemaal verschillend of loopt het fout! De firma Cnudde heeft nu een nieuwe lijn producten ontdekt waarmee verrassende culinaire bereidingen kunnen worden gemaakt die :

1. heel rationeel te maken zijn (kunnen in mise en place worden gemaakt, uren vooraf of zelfs maanden vooraf door in te vriezen)
2. veel gemakkelijker te doseren zijn (heel gemakkelijk in gebruik)
3. heel brede toepassingen mogelijk maken.

**Het eerste produkt is het plantaardig bindmiddel, gelatine vegetal :**

ref. SS204 - verpakking : 1 x 1,5 kg.

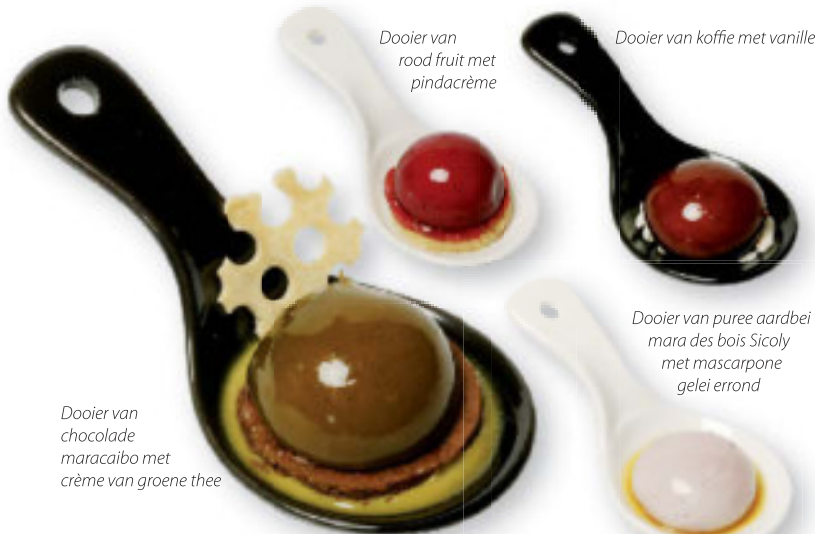
Dit produkt heeft heel wat voordelen tegenover het produkt agar agar :

- veel elastischer
- transparant resultaat
- houdt 4 à 5 uren langer na bereiding
- kan altijd worden heropgewarmd, zoveel men maar wil
- gelifieert al aan 60°C ipv 90°C
- kan worden gebruikt in vloeibare bereidingen met een vocht van meer dan 80 %.

**Het tweede produkt is gelespessa en bezorgt een matige binding zonder een compacte gelei te worden:** ref. SS205 - verpakking : 1 x 1,5 kg.

Deze beide producten worden gebruikt om 'namaak' dooiers te maken zowel koud als warm, zoet of hartig, als interieur in een romige massa of in een gebak om mee te bakken.

## TOEPASSINGEN OP LEPELS : ZOET



Dooier van rood fruit met pindacrème

Dooier van koffie met vanille

Dooier van chocolade maracaibo met crème van groene thee

Dooier van puree aardbei mara des bois Sicoly met mascarpone gelei errond

## TOEPASSINGEN OP LEPELS : HARTIG



Dooier van rode biet

Dooier van tomaat met gelei van thijm en honing

Dooier van vis met peterselie

Dooier van garnaalbisque met stukjes



## WERKWIJZE



1. Doe een hoeveelheid gelespessa in een puree en mix.

2. Doe de massa via de inox trechter in een uitgekozen flexipan.



3. Doe de gelatine vegetale in water en los op.

4. Haal de bevroren dooier uit de flexipan en prik met een klips erin.



5. Haal dit door de gelei al of niet op smaak gebracht.

6. Leg op een lepel of steek dit in een taartje.



Dooier van passievrucht met gelei van zoethout (régilisse)

## Recept :

Voor de binnenkant :

Mix 1 kg puree passievruchten Sicoly met 50 gr. gelespessa. Giet in flexipan en vries in.

Voor het omhulsel (gelei) :

Kook 400 gr. water, 100 gr. suiker, 20 gr. pate van zoethout en 30 gr. gelatine vegetal.

Dompel de diepgevroren binnenkant in de gelei aan 80°C.

# EXTRACTEN IN POEDERVORM

OM TE GEBRUIKEN MET DE NIEUWE TEXTURAS TECHNIEKEN

Texturas  
(by mv Cnudde)

U zal in ons gamma heel veel nieuwe producten aantreffen die u kunt gebruiken in velerlei toepassingen: nl. in ijs, mousse, chocolade, patisserie, crèmes zoet en hartig, schuim, enz... Maar we geven u ook een paar suggesties die nog een stapje verder gaan, zodat dit stof geeft om te blijven creëren. Het is voor ons bedrijf altijd fantastisch te zien hoe producten telkens op een andere manier worden gebruikt door de klant. En dat schenkt ons een enorme voldoening. De extracten in poedervorm zijn eigenlijk etherische oliën die gecoat zijn met maltodextrine. Door de poedervorm kunnen deze extracten anders worden gebruikt dan de vloeibare olie. Het resultaat is een ongelofelijke smaaksensatie.

## SOORTEN EXTRACTEN IN POEDERVORM :

- |                      |            |                     |                     |            |                  |
|----------------------|------------|---------------------|---------------------|------------|------------------|
| - Groene thee poeder | ref. SS506 | Verp. : 1 x 0,25 kg | - Camomille poeder  | ref. SS503 | Verp. : 1 x 1 kg |
| - Groene munt poeder | ref. SS500 | Verp. : 1 x 1 kg    | - Rozemarijn poeder | ref. SS504 | Verp. : 1 x 1 kg |
| - Zoethout poeder    | ref. SS501 | Verp. : 1 x 1 kg    | - Thym poeder       | ref. SS505 | Verp. : 1 x 1 kg |
| - Rood fruit poeder  | ref. SS502 | Verp. : 1 x 1 kg    |                     |            |                  |

Hieronder ziet u **3 PRESENTATIES VAN RAVIOLI'S** gemaakt met de extracten en de gelatine vegetale (agar agar vervangend bindmiddel).

De gelatine vegetale biedt tal van voordelen bij het maken van imitatie ravioli en tagliatella :

- de elasticiteit is veel beter
- het produkt heeft een transparant resultaat
- er is geen moeilijke dosering nodig (aangewezen dosering : 50 gr./ kg massa).

De gelatine vegetale kan ook gebruikt worden voor het maken van nep suikerloze vruchtenblokjes (pâtes de fruits).



Ravioli van groene thee met 'bucare'  
chocolademousse (origine Venezuela)



Ravioli van zoethout (drop) en cremeux van passievrucht



Ravioli van rood fruit en yoghurt - frambozen mousse

## Actie dessert 2007 ref. CAO 5030 (voorpagina)

### Bij aankoop van:

- 3 x 2 kg maracaïbo 65 %
- 5 x 1 kg puree bloedsinaasappel Sicoly
- 1 x 1,5 kg gelespessa
- 1 x 1,5 kg gelatine vegetale
- 1 x 6 kg praliné feuilletine
- 1 x 750 ml confit van orange jasmijn

ref. CAO 0200

ref. P10 31

ref. SS205

ref. SS204

ref. CAO 2009

ref. AFF04

### Facultatief:

- 1 x flexipan 60 x 40 cm voor buitenkant
- 1 x flexipan 60 x 40 cm voor dooier binnenkant
- 6 x 800 gr. (afspuiten) choco net ivoire
- 6 x 800 gr. (afspuiten) choco net noir
- 1 x 200 gr. (afspuiten) cacao boter oranje
- 1 x 6 kg spiegel neutraal
- 1 x 200 gr. kleurstofpoeder oranje
- 1 x 70 st. chocoladeplakjes Prettige Feesten

ref. 1268

ref. 2265F

ref. CGB183176

ref. CGB183175

ref. KL.CACAO.06

ref. CGB 182130

ref. KL.CHOC.5

ref. CB281N

### Gratis:

- 1 x 100 presenterschaaltjes wit
- 1 x 100 presenterschaaltjes zwart

ref. MEB 603

ref. MEB 602



Gebruik uw inventiviteit om nieuwe producten te lanceren!

Doe net zoals de Spaanse wonderchocolatier ENRIC ROVIRA en maak met deze extracten prachtige pralines. Met het rood fruit poeder wordt niet alleen de presentatie attractief maar bovendien geeft de rode fruit toets een aparte smaak aan uw bonbons.

"Bombolas de chocolate, almendra y frutos rojos"  
[www.enricrovira.com](http://www.enricrovira.com)



# GEVRIESDROOGDE PRODUCTEN

NIEUWE KROKANTE MOGELIJKHEDEN

*Texturas*  
(by mv Cnudde)

Ons nieuw magazine is een overvol vat van nieuwe smaak sensaties en mogelijkheden waarin texturen het centrale thema vormen. Eén van de technieken in de 'texturas' is het vriesdrogen. Dit is het onttrekken van het vocht in producten zodat het resultaat zeer krokant wordt. In ons assortiment kunnen we deze producten indelen in 3 soorten:

1. Gehele vruchten gevriesdroogd : door een extractie van water in een negatieve temperatuur komt de natuurlijke smaak van het fruit ten volle tot uiting, met een droge textuur.
2. Poeders gevriesdroogd : met dezelfde techniek worden poeders gerealiseerd van koffie, toffee, enz...
3. Crisps : dit is gelifieerd fruit dat gedroogd wordt door lyophilisatie (vriesdrogen), het resultaat is een extreem krokant product dat zeer aangenaam is van smaak.

U kunt hiermee aan de slag in allerlei toepassingen : desserts op bord, in confiserie, biscuiterie, ijs, gebak, petits fours, enz..... hetzij als decor te gebruiken maar ook als natuurlijke smaakversterker.

## SOORTEN GEVRIESDROOGDE PRODUCTEN



- |   |                   |
|---|-------------------|
| 1. <b>ref. SS112</b> Koffie                 | Verp.: 1 x 0,8 kg |
| 2. <b>ref. SS111</b> Stukjes abrikoos       | Verp.: 1 x 0,4 kg |
| 3. <b>ref. SS103</b> Gehele frambozen       | Verp.: 1 x 0,3 kg |
| 4. <b>ref. SS101</b> Dulce de leche         | Verp.: 1 x 1 kg   |
| 5. <b>ref. SS107</b> Poeder van aardbei     | Verp.: 1 x 1 kg   |
| 6. <b>ref. SS109</b> Stukjes passievruchten | Verp.: 1 x 0,7 kg |

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 7. <b>ref. SS100</b> Capuccino           | Verp.: 1 x 0,8 kg  |
| 8. <b>ref. SS102</b> Yoghurt             | Verp.: 1 x 0,9 kg  |
| 9. <b>ref. SS104</b> Poeder van framboos | Verp.: 1 x 1 kg    |
| 10. <b>ref. SS110</b> Stukjes banaan     | Verp.: 1 x 0,8 kg  |
| 11. <b>ref. SS106</b> Schijfjes aardbei  | Verp.: 1 x 0,25 kg |
| <b>ref. SS108</b> Stukjes aardbei        | Verp.: 1 x 0,70 kg |

## TOEPASSINGEN MET DE GEVRIESDROOGDE PRODUCTEN

1. In een chiboust massa voor op een petit four.

2. Als krokant en verrassing in een chocoladetablet.

3. Als smaakversterker in een gebakken meringue.



# MAYONAISE ZONDER EIEREN

NIEUWE TECHNIEK TEXTURAS

*Texturas*  
(by mv Cnudde)

Wat dacht u van een fruitmayonaise zonder eieren met gesneden knapperig fruit als nagerecht ?

Dit kan dankzij een nieuw product dat vetmoleculen bindt met watermoleculen : de emulsiepasta **ref. SS210** - Verpakking : 1 x 1 kg.

Dit produkt kan zowel koud als warm worden gebruikt en brengt heel veel luchtigheid in emulsies.

## MAYONAISE VAN PASSIEVRUCHTEN

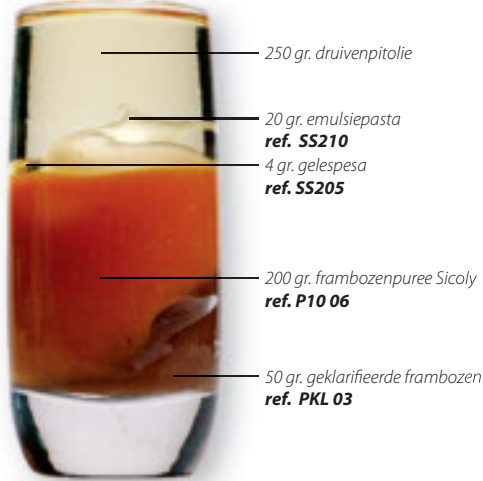


200 gr. druivenpitolie

20 gr. emulsiepasta  
**ref. SS210**  
6 gr. gelespesa  
**ref. SS205**

200 gr. passievruchten  
puree Sicoly  
**ref. P10 09**

## MAYONAISE VAN FRAMBOOS



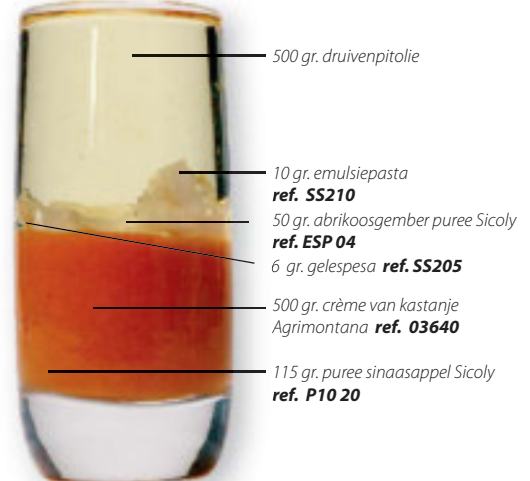
250 gr. druivenpitolie

20 gr. emulsiepasta  
**ref. SS210**  
4 gr. gelespesa  
**ref. SS205**

200 gr. frambozenpuree Sicoly  
**ref. P10 06**

50 gr. geklarifieerde frambozen  
**ref. PKL 03**

## MAYONAISE VAN KASTANJE - ABRIKOOS



500 gr. druivenpitolie

10 gr. emulsiepasta  
**ref. SS210**  
50 gr. abrikoosgember puree Sicoly  
**ref. ESP 04**  
6 gr. gelespesa **ref. SS205**

500 gr. crème van kastanje  
Agrimontana **ref. 03640**

115 gr. puree sinaasappel Sicoly  
**ref. P10 20**



Anti - oxyderende gel  
**ref. SS211**  
Verpakking : 1 x 1,5 kg

'Fruitmayonaise met  
granny smith frietjes'



1. Doe in een thermomix de  
fruitpurees en de gelespesa  
30 sec. / snelheid 4



2. Doe de rest van de ingrediënten  
erbij, 1 minuut / snelheid 4

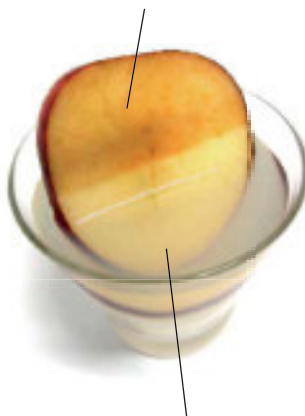
## Anti- oxyderende gel (ref. SS211)

Verpakking: 1x1,5 kg

Voor het niet  
oxyderen (zwart  
worden van fruit)  
van de appelfrietjes  
hebben we een semi  
vloeibare pasta die  
neutraal is van smaak  
en met alles kan worden  
gemengd (30 à 50 gr. per  
liter vloeistof).  
Het kan koud of warm  
worden gebruikt.

Toepassing : fruitfrietjes,  
fruitsalade, fruitsiropen, jus, ....

geoxydeerde appel



appel in een anti-oxyderend bad

'Gebakken coquille met dille  
citroen mayonaise zonder eieren'



# ZUIVELPOEDERS

CULINAIRE MOGELIJKHEDEN

Texturas  
(by mv Cnudde)

Naast de gevriesdroogde producten en de extracten van etherische oliën in poedervorm hebben we een selectie in ons aanbod van zuivelpoeders. Deze worden bekomen door de vriesdroogtechniek en normale droogtechniek en in het geval van de yoghurtpoeder wordt deze lichtjes bijgearomatiseerd. Deze nieuwe producten zijn ideaal om aan bereidingen een zuivelsmaak te geven zonder vocht toe te voegen en zonder problemen te krijgen met vettoevoeging. We geven u enkele voorbeelden en recepten waarin deze producten worden verwerkt.

## SOORTEN ZUIVELPOEDERS :

- |  |                  |
|--|------------------|
| 1. <b>ref. SS001</b> Mascarponepoeder            | Verp.: 1 x 1 kg  |
| 2. <b>ref. SS002</b> Parmesanpoeder              | Verp.: 1 x 1 kg  |
| 3. <b>ref. SS003</b> Kefirpoeder                 | Verp.: 1 x 1 kg  |
| 4. <b>ref. SS004</b> Mediterranéen yoghurtpoeder | Verp.: 1 x 2 kg  |
| 4. <b>ref. MEL 01</b> Melkpoeder 0% vet          | Verp.: 1 x 10 kg |

1. Chocoladetruffel met yoghurtpoeder  
*De mediterrane yoghurtpoeder bezorgt de bitterheid van de truffel een heel apart smaakcontrast!*

2. Espuma van parmesan met pâte à choux stengel en gandaham

3. Ijs van mascarpone met coulant van kastanje crème



Recept 'Ijs van mascarpone met coulant van kastanje crème':

### 1) mascarpone ijs gepacosseerd

900 gr. melk, 100 gr. suiker, 20 gr. dextrose (*ref. SUC 04*), 100 gr. procrema (*ref. SS201*), 150 gr. room (*ref. CRE 02*), 10 gr. glycerine (*ref. SS203*), 150 gr. mascarponepoeder (*ref. SS001*).

Melk, suiker, dextrose, procrema, room, glycerine laten opkoken. Op het einde de mascarponepoeder erbijdoen en mixen.

In pacojetbekers gieten en invriezen à -18°C.

### 2) coulant van kastanje

500 gr. melk, 500 gr. room (*ref. CRE 02*), 1600 gr. crème van kastanje (*ref. 03210*), stukjes gekonfijte kastanje (*ref. 01411*).

Meng alles en giet in een flexipan (*ref. 2266*) en vries in. Ontvorm en haal door een gelei met gelatine vegetale (400 gr. water, 100 gr. suiker, 30 gr. gelatine vegetale).

### 3) biscuit mi-cuit

Dit is een kant en klare chocolademassa (diepgevroren)! Giet in een aluvorm tot de helft en steek er de diepgevroren coulant van kastanje in. Sluit met de biscuit en bak à 160°C gedurende 20 minuten. Draai om en plaats op een bord.

### 4) mini cocotte gevuld met een soepje van cranberries

1000 gr. puree cranberries Sicoly (*ref. P10 504*), 200 gr. suiker, voldoende hoeveelheid rozemarijnpoeder Sosa (*ref. SS504*), voldoende hoeveelheid gekonfijte kastanjes (*ref. 01231*), voldoende hoeveelheid frambozen en vijgen.

Verwarm de puree van cranberries, de suiker en de rozemarijn tot 50°C. Giet in de mini cocotte (*ref. MEB28*) en bestrooi met het fruit.



# VERRASSENDE KROKANTEN

MET GRATIS KOVA CUPS + DEKSELS



Wij besteden veel aandacht aan allerhande texturen. Een van de meest geapprecieerde toepassingen zijn krokanten. En hierin is de firma Cnudde heel ver geëvolueerd.

Maak kennis met 3 nieuwe krokanten :

1. Extra kleine mini bonbons met vloeibare caramel vulling.

2. Caramel bits/chunks

3. Toffee crunch



Deze mini bonbons van 1,3 gr. zijn gevuld met een zachte caramel. Ze kunnen gebruikt worden om te serveren bij de koffie maar ook als verrassende crisp in ijs of gebak.

ref. : CAO U02

Verp. : 1 x 2,5 kg - Gewicht per stuk : 1,3 gr.



De caramel bits /chunks zijn gemaakt uit 2 soorten chocolades : caramel en donkere couverture. Schitterend product om te gebruiken als garnituur, interieur, enz...

ref. : CAO U03

Verp. : 1 x 2,5 kg - Gewicht per stuk : 0,9 gr.



De toffee krokant mengeling bestaat uit diverse crispy

ref. DO01

Verp. : 1 x 10 kg

**Toepassing : 'Ijs van arabica koffie en vanille Ouganda met mini bonbons met caramel vloeibare vulling'**

Ijs van arabica koffie :

900 gr. melk, 120 gr. suiker, 40 gr. dextrose, 100 gr. procrema (ref. SS201), 100 gr. room 35% (ref. CRE 02), 30 gr. glycerine (ref. SS203), 50 gr. koffiepasta arabica Sosa (ref. SS900)

Vanille ijs Ouganda :

100 gr. melk, 8 dooiers, 150 gr. suiker, 50 gr. dextrose, 25 gr. glycerine (ref. SS203), 100 gr. procrema (ref. SS201), 200 gr. room 35% (ref. CRE 02), 2 vanillestokken Ouganda (ref. VAN 17), mini bonbons met caramel vloeibare vulling (ref. CAO U02)



**Toepassing : 'Ijs van crème catalane met caramel bits/chunks'**

800 gr. melk, 100 gr. suiker, 75 gr. dextrose, 80 gr. procrema (ref. SS201), 200 gr. room 35% (ref. CRE 02), 80 gr. crème catalane Sosa (ref. SS901), voldoende hoeveelheid caramel chunks (ref. CAO U03)

**Toepassing : 'Ijs van caramel met marbrage caramel fleur de sel met toffee crunch'**

900 gr. melk, 150 gr. crème caramel Sosa (ref. SS902), 100 gr. room 35% (ref. CRE 02), 100 gr. procrema (ref. SS201), vold. hoev. toffee crunch (ref. DO01), vold. hoev. caramel coulis fleur de sel (ref. COL 18)

## Actie verrassende krokanten ref. CAO 5031

### Bij aankoop van:

- 4 x 2,5 kg mini bonbons met vloeibare caramel vulling ref. CAO U02
- 1 x 10 kg toffee crunch ref. DO01
- 4 x 2,5 kg caramel chunks ref. CAO U03

### Facultatief:

- 1 x 3 kg procrema (ijs stabilisator) ref. SS201
- 1 x 1 liter glycerine ref. SS203
- 1 x 2 kg koffiepasta arabica Sosa ref. SS900
- 1 x 2 kg crème catalane Sosa ref. SS901
- 1 x 2 kg crème caramel Sosa ref. SS902
- 1 x 1 kg dextrose ref. SUC 04
- 1 x 500 gr. coulis caramel fleur de sel ref. COL 18
- 1 x 250 gr. vanille Ouganda ref. VAN 17

### Gratis:

- 1 x 400 kova vormen medium model 16 cc ref. KV16
- 1 x 400 deksel voor kova vorm medium model ref. CKV16

# NADER BEKEKEN

## CRÈMES VAN NOTEN EN ZADEN ZONDER SUIKER (PUUR FRUIT)

Deze keer staan de crèmes van noten/zaden in de spotlights van onze rubriek 'nader bekeken'. Alle crèmes zijn gemaakt uit 100 % noten/zaden die werden gebroyeerd tot een zalvige massa. U kunt ze gebruiken in zowel hartige als zoete bereidingen.

### 1) Espuma van crème van pindanoot

240 gr. crème van pindanoten (ref. SS306), 200 gr. water, 10 gr. emulsiepasta (ref. SS210), 50 gr. melk, 10 gr. boter, 5 gr. zout, 5 gr. sambal, 3 gr. sesamolie, 35 gr. pijnboompitten-crème (ref. SS307).

### 2) Sausje van pijnboompittencrème

20 gr. ui, 20 gr. boter, 300 gr. bouillon, 175 gr. crème van pijnboompitten (ref. SS307), 50 gr. room 35% (ref. CRE 02).

Weeg in de thermomix de boter en de ui af, zet gedurende 5 sec. op stand 6 en spatel bij. Zet gedurende 5 minuten à 100°C/stand roeren. Voeg de bouillon toe en zet 10 minuten op de Varoma stand. Voeg de room en de crème toe en zet op stand 2 gedurende 20 seconden.



*'Op lage temperatuur gegaarde rundslende met pijnboompittencrème en kalfsjus'*



*'Spiesje van gebakken gemarineerd vlees met espuma van pindanootcrème'*

### 3) Imitatie ganache van hazelnoot

Bij Oriol Ballaguer uit Spanje is het de laatste trend om truffels te maken zonder room of melk maar met een emulsie van water en crème van noten.

250 gr. crème van hazelnoten (ref. SS300), 200 gr. mineraalwater koud, 20 gr. emulsiepasta (ref. SS210)



*Hazelnootcrème + emulsiepasta in thermomix doen, snelheid 3*

*Geleidelijk koud water bijdoen*



## Actie ref. CAO 5040

gratis chablon in roestvrij staal  
met uw naam / logo

### Bij aankoop van:

- 4 x 5 kg chocolade gran samman **ref. CAO 0212**
- 2 x 2 kg crème van macadamia noten **ref. SS308**
- 1 x 210 st. houten ring diam. 160 mm h. 35 mm **ref. PT 04**
- 1 x 1000 st. bakpapier 26,5 x 26,5 cm **ref. BAK 102**
- 1 x 1,5 kg macadamianoten cru **ref. SS605**

### Gratis:

- 1 x chablon in inox met uw naam (\*)



(\*) gratis chablon  
op voorwaarde dat  
het ontwerp technisch  
mogelijk is !



#### 4) Brownies van crème van macadamia met macadamianoten

250 gr. zalvige boter, 140 gr. chocolade gran samman 70% (origine Venezuela), 200 gr. ei, 300 gr. suiker, 120 gr. bloem, 100 gr. crème van macadamia (**ref. SS308**), 100 gr. gehele macadamianoten (**ref. SS605**).

Chocolade en boter smelten, suiker en eieren bijvoegen en goed mengen (zonder op te kloppen). Tenslotte de bloem, crème van macadamia en de noten erbij doen. In een met bakpapier beklede houten ring gieten, met poedersuiker bestrooien en bakken à 180°C gedurende 30 minuten. Laten afkoelen en met behulp van de chablon uw naam met cacao-poeder bestrooien.



**ref. SS303 - 1 x 2 kg**  
Crème van gegrilde amandelen  
met pel



**ref. SS309 - 1 x 2 kg**  
Crème van hazelnoten Piëdmont



**ref. SS300 - 1 x 2 kg**  
Crème van geroosterde hazelnoten



**ref. SS308 - 1 x 2 kg**  
Crème van pure macadamianoten



**ref. SS402 - 1 x 2 kg**  
Crème van puur sesamzaad



**ref. SS301 - 1 x 2 kg**  
Crème van pure amandelen



**ref. SS305 - 1 x 2 kg**  
Crème van pure pistachenoten



**ref. SS404 - 1 x 2 kg**  
Crème van zwart sesamzaad



**ref. SS400 - 1 x 2 kg**  
Crème van zonnebloempitten



**ref. SS306 - 1 x 2 kg**  
Crème van pure pindanoten



**ref. SS310 - 1 x 3 kg**  
Crème van zoethout (régliste)  
MET suiker



**ref. SS401 - 1 x 2 kg**  
Crème van pompoenpitten



**ref. SS403 - 1 x 2 kg**  
Crème van ontvliesd sesamzaad



**ref. 05050 - 1 x 2,5 kg**  
Pasta van koffie



**ref. SS304 - 1 x 2 kg**  
Crème van pure walnoten



**ref. SS307 - 1 x 2 kg**  
Crème van pijnboompitten



**ref. SS302 - 1 x 2 kg**  
Crème van gepelde pure  
amandelen



# fermentus®

De visie van het gamma *FERMENTUS* is om de cultuur en de smaak van brood gemaakt van 'moederdegen' (zuursel) in ere te herstellen. Brood is een gastronomisch basisproduct. Bepaalde ingrediënten en technieken van broodbereiding hebben echter smaakverlies tot gevolg, zodat een origineel en natuurlijk gegist brood in de verdoemenis dreigt te geraken. *FERMENTUS* werkt integraal met biologische bloem, gemalen op steen zonder enige soort van artificiële toevoegingen. Het resultaat is een smaak en structuur zoals vroeger ('à l'ancienne') die bovendien boordevol vitaminen zit en alle voedingswaarden bevat. *FERMENTUS* voegt in het brood geen enkel additief noch emulsieproduct.

De basis van *FERMENTUS* zijn natuurlijke gistingen afkomstig uit de biologische cultuur die trager werken dan de conventionele rijsmiddelen. Een trage gisting bezorgt veel intensere aroma's en zorgt gevoelig voor een langere bewaring van het brood.

#### **FERMENTUS gebruikt de meest traditionele gistingsprocedures die in de verschillende Europese broodculturen te vinden zijn :**

1. Gisting van appelen is meest gekend in het noorden van Frankrijk en de appelgisting bezorgt een dikke korst, een vochtige kruim met grote gaten. De smaak bevat een uitgesproken zuurte.
2. De mediterrane broodcultuur gebruikt meer de gistingen uit droge mest. Het kruim is dichter, de smaak is zeer intens maar minder zuur. De korst is dunner. Deze soort gisting bezorgt een speciale karakteristiek aan het rustieke mediterrane brood of 'pain de campagne'.
3. Vanuit het noordelijk deel van Europa is er de gisting met honing en kruiden die een veel langere gistingstijd nodig hebben. Daardoor komt het aroma vrij van volkorenmeel en geeft het een lichte zuurte met terugkomende smaken van groene kruiden en caramel.
4. Als laatste gisting is er de biergist die biologisch gecertificeerd is en waarvan er met zekerheid geen genetisch gemodificeerde granen in verwerkt zitten.

*FERMENTUS* is een gamma brooddegen die zeer goed verteerbaar zijn doordat de lange fermentatie de koolhydraten reeds 'voor - verteren'.

#### Gastronomische voordelen :

- de degen bezorgen aan de gastronomie een grote tijds winst doordat ze niet meer hoeven gekneet te worden
- aan het deeg kunnen nog bestanddelen worden toegevoegd zodat er geen stereotyp productaanbod is
- de uiteindelijke vormen van de broodjes worden bepaald door elke afzonderlijke gebruiker (tegenwoordig ziet men aan de vorm van het broodje van welke leverancier het komt)
- de biologische ingrediënten bezorgen een garantie van hoge kwaliteit.

# FERMENTUS

## BIOLOGISCHE DIEPGEVROREN BROODDEGEN

### HOE DE BROODDEGEN DIEPVRIES TE VERWERKEN EN TE GEBRUIKEN?



1. Ontdooi gedurende 12 / 24 uren vooraf van -20°C tot 3°C  
2. Gisting: 35°C / 1 uur / 80% vochtigheid



3. Verdelen



4. Vorm geven  
5. Gisting per vorm 30°C / 1 uur / 80% vocht



6. Besproeien vooraleer in de oven te steken



7. Afbakken 210°C vloeroven en 190°C andere oven gedurende 15 à 40 min.

### DE VERSCHILLENDE BROODMASSA'S :



**ref. SS2000**  
Pain de campagne deeg



**ref. SS2001**  
Granenbrooddeeg



**ref. SS2002**  
Volkorendeeg



**ref. SS2004**  
Pain de campagne deeg gemalen op steen



**ref. SS2003**  
Zuurdesem deeg wit



**ref. SS2005**  
Brooddeeg met olijven



**ref. SS2006**  
Brooddeeg met boter



# CHOCOLADECUPS MET SCHILDJES STANDAARD OF GEPERSONALISEERD

PRALINES MAKEN ZONDER TEMPEREREN VAN CHOCOLADE IS VANAF HEDEN MOGELIJK!

Klanten die pralines willen maken zonder chocolade te tempereren kunnen dit vanaf nu zonder probleem. Misschien hebt u via uw chocolade (praline) leverancier niet altijd de smaken die u wenst of moet u grote hoeveelheden van bepaalde smaken afnemen zodat de versheid van uw product niet meer kan worden gegarandeerd. Indien dit zo is, dan hebben we voor u de oplossing! U hebt de keuze uit 4 verschillende standaardcups (2 ronde, 1 vierkante en 1 ovaal). Hierin vult u met uw receptuur de bonbons met behulp van een bijpassende, op maat gemaakte chablon. Daarna legt u de schildjes via 1 techniek en in 1 beweging op de gevulde cups. Door de koeling komt er een cohesie en kan de blister er simpelweg worden afgehaald.

## SOORTEN CUPS



ref. CAO 0806 - donker  
ref. CAO 0807 - melk  
ref. CAO 0808 - wit  
Paletschaal rond diam. 29, h. 11 mm  
Verp.: 1 x 1071 st.



ref. CAO 0824 - donker  
Paletschaal rond diam. 29, h. 15 mm  
Verp.: 1 x 756 st.



ref. CAO 0850 - melk  
ref. CAO 0851 - wit  
Paletschaal ovaal 34 x 24, h. 14 mm  
Verp.: 1 x 728 st.



ref. CAO 0852 - melk  
Paletschaal vierkant 26 x 26, h. 13 mm  
Verp.: 1 x 784 st.

## SCHILDJES

De chocolade schildjes zijn extreem dun zodat de volledige praline een niet al te grote hoeveelheid pure chocolade bevat. Er bestaan 6 standaardschildjes maar u kunt vanzelfsprekend ook gaan personaliseren. Voor de personalisatie is de min. hoeveelheid 10 dozen van 10 vellen per doos. Bezorg ons uw logo en we maken voor u een digitaal voorbeeld! De schildjes kunt u natuurlijk ook los gaan gebruiken (zonder de cup) als gepersonaliseerd chocolaatje om een dessert af te werken.

### Schildjes standaard



ref. CAO 0853  
Chocolade donker,  
reliures - 3 cm  
1 x 560 st.



ref. CAO 0854  
Chocolade wit, mille-  
feuille bruin - 3 cm  
1 x 560 st.



ref. CAO 0855  
Chocolade wit,  
strepen - diam. 3 cm  
1 x 630 st.



ref. CAO 0856  
Chocolade donker,  
empire - diam. 3 cm  
1 x 630 st.

ref. CAO 0857  
Chocolade wit,  
houtstructuur  
3,5x2,5 cm  
1 x 560 st.



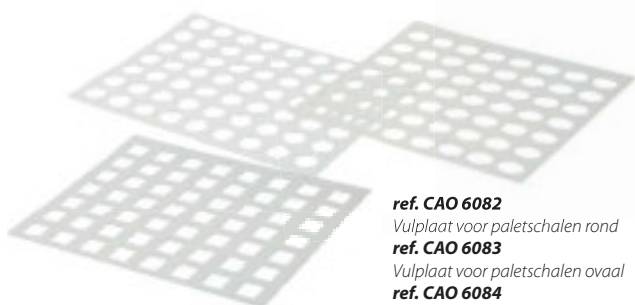
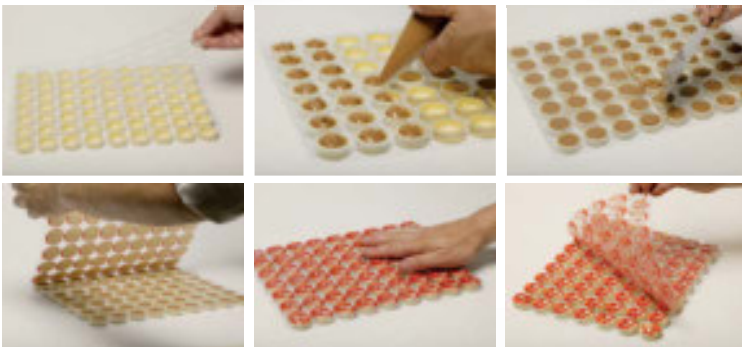
ref. CAO 0858  
Chocolade donker,  
strepen oranje/wit  
3,5 x 2,5 cm  
1 x 560 st.



### Schildjes gepersonaliseerd



## WERKWIJZE



ref. CAO 6082  
Vulplaat voor paletschalen rond  
ref. CAO 6083  
Vulplaat voor paletschalen ovaal  
ref. CAO 6084  
Vulplaat voor paletschalen vierkant



# THERMO XPRESS WHIP

OPVOLGER VAN DE ISI THERMO WHIP VOOR HET BEWAREN VAN WARME EN KOUDE BEREIDINGEN (ESPUMAS, DESSERTS, SAUZEN, ...)



ref. 2480  
Thermo Xpress Whip 1 l.

De dubbelwandige thermowhip waarin bereidingen koud blijven gedurende 8 uren en warm gedurende 3 uren heeft nu een opvolger : DE THERMO XPRESS WHIP, het tafelmodel met drukknop. Het apparaat wordt geleverd met een niet glijdbare basis en met een geïntegreerd anti druppelsysteem.

De Isi ThermoXpress Whip is volledig HACCP goedgekeurd.

ref. 2480 : 1 l. model gepolierd roestvrij staal - gewicht : 2,69 kg - afmetingen verpakking : 15,2 x 15,2 x 40,3 cm



ref. 0085  
50 cartouches voor  
Thermo Xpress Whip

## Actie ref. TM 001 Thermo Xpress Whip

### Bij aankoop van :

2 x 1 Thermo Xpress Whip 1 liter ref. 2480

### Gratis :

6 x 50 Isi patronen ref. 0085



## 'WARMЕ CHOCOLADE MOUSSE SANTANDER 65 % MET BERGAMOTE, SEMI GEKONFIJTE ANANAS MET BASILICUM'

Ingrediënten warme chocolade mousse Santander :

- chocolade 65 % Santander
- water
- gelatine blaadjes
- bergamote extract

Ingrediënten semi gekonfijte ananas met basilicum

- verse ananas
- suiker
- amandelmelk
- gelatine
- verse gehakte basilicum

Voor de warme chocolademousse gebruiken we de zeer aromatische chocolade van Santander (origine Colombia – zie verder in dit magazine) die perfect past bij de ananas! Als showelement kan de Thermo Xpress Whip op de dessertkar of bij cateringevenementen op de bedieningsplateau's worden geplaatst.

## DIVERSE GEBRUIKEN VAN DE THERMO XPRESS WHIP



Voor het serveren van warme sauzen (hollandaise, bearnaise, ...) of espumas.



Te plaatsen bij de brunch of bij het dessertbuffet.



Voor het continu serveren in een brasserie van koude slagroom of mousses.

# DESIGN EN BOUCHE

## WERK UW PRODUCTEN AF MET EEN ELEGANTE PRESENTATIE!

Presentatie, naast de kwaliteit van de producten natuurlijk, is zo belangrijk. En daarin is de firma Cnudde sterk geworden. Mede door de creativiteit van onze chefs hebben we een schitterend assortiment opgebouwd. Zo zijn er de hele elegante schoteltjes welke elke banketbakker, die zijn producten hoog in het vaandel draagt, zou moeten in huis hebben. De opstaande rand maakt het mogelijk om desserts met vloeibare kernen te presenteren (zie actie moleculaire patisserie pag. 1 en 3).

### 1. FUTURISTISCHE MISE EN BOUCHES



**ref. B123**  
Pipet klein model  
l. 7 cm - 1 x 2000 stuks

**ref. B123A**  
Pipet groot model  
l. 8,5 cm - 1 x 2000 stuks



**ref. SP115**  
Presentoir plexi voor grote pipet  
1 x 20 stuks - Afm. 47 x 5 cm

**ref. SP116**  
Presentoir plexi voor kleine pipet  
1 x 20 stuks - Afm. 40 x 3,5 cm



**ref. MEB 600**  
Lepel zwart  
l. 12 cm - 2 x 250 stuks



**ref. MEB 601**  
Lepel wit  
l. 12 cm - 2 x 250 stuks



**ref. MEB 602**  
Schaal met opstaande rand zwart  
13 x 11 cm - 9 x 100 stuks



**ref. MEB 603**  
Schaal met opstaande rand wit  
13 x 11 cm - 9 x 100 stuks



**ref. MEB 608**  
Vierkant glas met interieur  
5 x 6 cm, diam. 4 cm  
1 x 180 stuks



**ref. MEB 606**  
Brochetstok kort zwart  
l. 9 cm - 8 x 425 stuks

**ref. MEB 607**  
Brochetstok lang zwart  
l. 18,5 cm - 8 x 350 stuks

**ref. MEB 604**  
Brochetstok kort wit  
l. 9 cm - 8 x 425 stuks

**ref. MEB 605**  
Brochetstok lang wit  
l. 18,5 cm - 8 x 350 stuks



## 2. MISE EN BOUCHES : AANVULLENDE NIEUWIGHEDEN



**ref. MEB 33**  
Rialto zwart  
Afm.: l. 11 cm - 1 x 200 stuks



**ref. MEB 34**  
Rialto wit  
Afm.: l. 11 cm - 1 x 200 stuks



**ref. MEB 25**  
Rialto cristal  
Afm.: l. 11 cm - 1 x 200 stuks



**ref. MEB 35**  
Goutte zwart  
Afm.: l. 11 cm - 1 x 200 stuks



**ref. MEB 36**  
Goutte wit  
Afm.: l. 11 cm - 1 x 200 stuks



**ref. MEB 27**  
Goutte cristal  
Afm.: l. 11 cm - 1 x 200 stuks



**ref. MEB 45**  
Presenteerschaltje zwart  
Afm.: l. 86 x 70 x 17 cm - 1 x 450 stuks



**ref. MEB 46**  
Presenteerschaltje wit  
Afm.: l. 86 x 70 x 17 cm - 1 x 450 stuks



**ref. MEB 44**  
Glas wit  
Afm. onder diam. 3 cm, boven diam. 4,5 cm,  
h. 5 cm zonder en 5,8 cm met voet  
1 x 200 stuks

**ref. MEB 512**  
Glas - Afm.: diam. 6,5, h. 7cm  
1 x 264 stuks



**ref. MEB 37**  
Bodega zwart - 1 x 200 stuks  
Afm.: diam. 7,5 x h. 4 cm



**ref. MEB 38**  
Bodega wit - 1 x 200 stuks  
Afm.: diam. 7,5 x h. 4 cm



**ref. MEB 505** - PVC coffret voor 4 potjes zeshoek  
Afm.: 13,5 x 13,5 cm - hoogte: 3,2 cm - hoogte  
met deksel: 5 cm - 1 x 864 st.

**ref. MEB 502**  
Zeshoekig potje met rechte zijden  
Afm.: diam. 4,5, h. 4,5 cm - 1 x 864 st.  
**ref. MEB 506** - Deksel zeshoekig potje  
Afm.: diam. 4,5 cm - 1 x 1200 st.

**ref. MEB 39**  
Deksel voor bodega - 1 x 200 stuks

**ref. MEB 39**  
Deksel voor bodega - 1 x 200 stuks



**ref. NV060** - Kova  
Afm.: 5 x 5 x 4,5 cm - 1 x 300 st.  
**ref. CK50** - Deksel voor kova  
1 x 300 st.

**ref. KV16** - Kova 16 cl  
Afm.: 5,5 x 5,5 x 7,5 cm - 1 x 400 st.  
**ref. CKV16** - Deksel kova 16 cl  
1 x 400 st.

**ref. KV22** - Kova 22 cl  
Afm.: 7,2 x 7,2 x 7,5 cm - 1 x 400 st.  
**ref. CKV75** - Deksel kova 22 cl  
1 x 400 st.



# DESIGN EN BOUCHE

## 3. BAMBOE

We presenteren u ditmaal ook bamboestokjes (met een vernieuwd design) die u kunt personaliseren met uw naam of logo. De af te nemen hoeveelheden zijn niet gering maar de klasse die dit uitstraalt en de naambekendheid die u hiermee bewerkstelligt is niet te onderschatten.



**ref. B108**

Bamboestokje met clips rood  
l. 9 cm - 10 x 100 stuks  
Mogelijkheid tot personalisatie

**ref. B109**

Bamboestokje met clips  
l. 9 cm - 10 x 100 stuks  
Mogelijkheid tot personalisatie



**ref. MEB 511**

Bamboekoker rond  
Afm. : diam. 6 - h. 4,5 cm - 1 x 200 st.



**ref. MEB 513**

Kokosnootboot  
l. 11,5 x br. 4,5 cm - 1 x 500 st.



**ref. MEB 510**

Bamboekoker schuin  
Afm. diam. 4,5 - h. 9 cm - 1 x 200 st.



**ref. MEB 516**

Bamboeschaal klein  
Afm. : 6 x 6 cm - 1 x 20 st.



**ref. MEB 514**

Kyoto plateau klein  
Afm. : 10 x 5,5 cm - 1 x 200 st.



**ref. MEB 515**

Kyoto plateau groot model  
Afm. : 15 x 5,5 cm - 1 x 200 st.



**ref. BA136**

Bonbonnière  
bamboe groot natuur  
Afm. : 12 x 3,5 cm - 1 x 20 st.



**ref. BA134**

Bonbonnière bamboe bruin  
Afm. : 6 x 3 cm - 1 x 20 st.



**ref. BA135**

Bonbonnière bamboe natuur  
Afm. : 6 x 3 cm - 1 x 20 st.



**ref. B116A**

Bamboetang  
l. 10 cm - 10 x 100 st.



**ref. B115C**

Wengéschaal klein  
Afm. : 16,5 x 6,5 cm  
1 x 20 st.

**ref. CO25**

Inlegvel PVC voor wengéschaal klein  
Afm. : 16,5 x 6,5 cm - 1 x 100 st.

#### 4. PRODUCTEN GEMAAKT UIT PALMBLADEREN

Zeer stijlvolle en bio afbreekbare producten. De schotels worden gemaakt van afgevalen palmblederen en zijn wegwerp. Bovendien zijn ze ook waterdicht, smaakloos, hittebestendig (er kan in gebakken worden tot 200°C) en ze kunnen gebruikt worden in de magnetron om iets te verwarmen. Palmbladproducten zijn composteerbaar, kunnen verbrand worden of als diervoeder gebruikt worden. Ze zijn afkomstig uit India en worden daar geperst in vormen en gebakken tot 110°C. De borden zijn allemaal anders van kleur en hebben daardoor een zeer artisaanaal uitzicht. Doordat er forse controles gebeurd zijn op microbiologisch vlak zijn deze schalen volledig safe qua voedselveiligheid en mogen daardoor perfect in contact komen met alle soorten voeding! Een dessert of een voorgerecht of een take away product : test zelf maar uit!



##### ref. B622

Vierkant klein  
Afm.: 17 x 17 x h. 3 cm - 1 x 100 st.



ref. B623  
Rond klein model  
Afm.: diam. 10, h. 3 cm - 1 x 200 st.



##### ref. B624

Rechthoek  
Afm.: 24 x 15 x h. 3 cm - 1 x 100 st.



##### ref. B625

Vierkant groot  
Afm.: 24 x 24 x h. 3 cm - 1 x 100 st.



##### ref. B626

Rond groot model  
Afm.: diam. 20, h. 3 cm - 1 x 100 st.



#### 5. BORDJES IN GLAS

##### ref. BG116

Glazen onderlegger effen  
Afm.: 4 x 4 cm - 1 x 100 st.



##### ref. BG117

Glazen onderlegger mat  
Afm.: 4 x 4 cm - 1 x 100 st.



##### ref. BG118

Glazen onderlegger strepen  
Afm.: 4 x 4 cm - 1 x 100 st.



##### ref. BG119

Glazen onderlegger druppels  
Afm.: 4 x 4 cm - 1 x 100 st.



#### 6. PRODUCTEN IN STEEN



##### ref. SP300

Onderplaat  
Afm.: 40 x 24,5 cm - 1 x 10 st.



##### ref. SP301

Bord met inlegger  
Afm.: 15 x 9 cm - 1 x 120 st.



##### ref. SP302

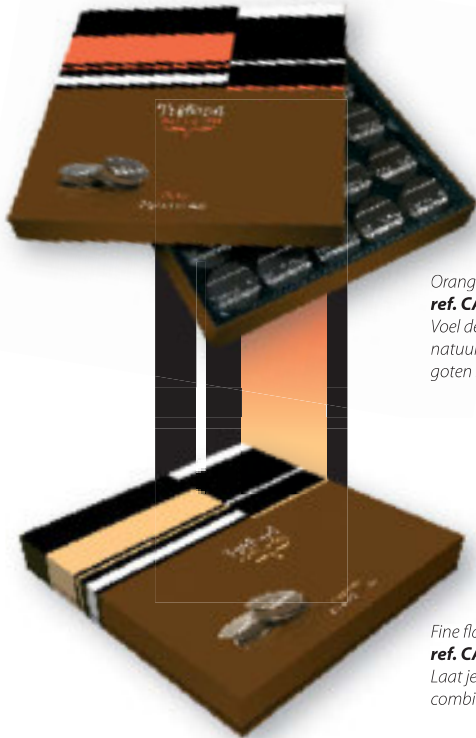
Bord met inlegger + cirkel  
Afm.: 15 x 9 cm - 1 x 120 st.



# TRÉFOND

MELT TOGETHER

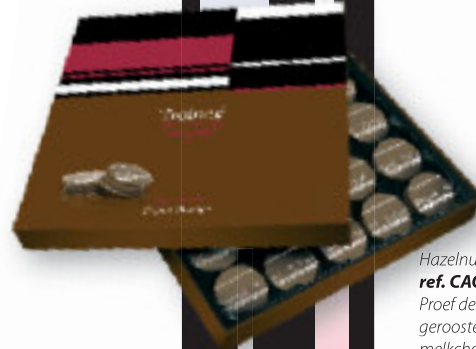
Tréfond : de fijne ronde chocoladewafeltjes van chocolaterie Délice laten niemand onberoerd. Ze halen steeds de meest intense gevoelens naar boven en voldoen stiekem aan de diepst verborgen verlangens. Elke praline is een unieke combinatie van twee schijfjes van de beste chocolade, smeugig opgevuld met één van de heerlijke aroma's. De hartstochtelijke passie van Tréfond laat je nooit meer los. Laat jezelf en je gezelschap ongeremd meegenieten. Melt together !



Orange - 250 gr. (25 x 10 gr.)  
**ref. CAO TR3502**  
Voel de tinteling van het frisse natuurlijke aroma van zonovergoten sinaasappelen.



Hazelnot dark - 250 gr. (25 x 10 gr.)  
**ref. CAO TR3505**  
Ervaar de krachtige smaak van bittere chocolade met een vleugje zachte hazelnotenpasta.



Hazelnot milk - 250 gr. (25 x 10 gr.)  
**ref. CAO TR3504**  
Proef de zalige ontmoeting van geroosterde hazelnoten en edele melkchocolade.



Framboise - 250 gr. (25 x 10 gr.)  
**ref. CAO TR3501**  
Maak kennis met de energieke lekkernij van zoete versgeplukte frambozen.



## Tréfond melt together

Als u in uw retailzaak commerciële acties wilt doen met Tréfond, dan kunnen we u tijdelijk voorzien van een display.



Mix - 250 gr. (25 x 10 gr.)  
**ref. CAO TR3506**  
Smelt voor de hartige chocoladeschijfjes opgevuld met een geraffineerd aroma.

# ODENSE MARCIPAN

## 'GRAND CRU KRANSEKAGE'

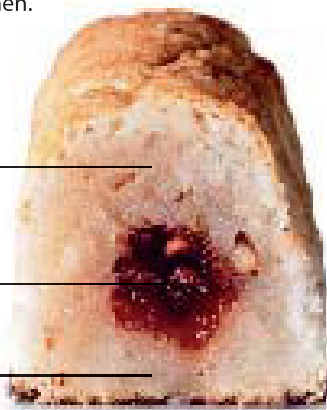
De Scandinavische landen zijn bij uitstek de grootste consumenten van marsepein (zowel rauw als gebakken). De hoofdspeler op deze markt is Odense Marzipan uit het stadje Odense te Denemarken. Hun R&D afdeling zoekt continu naar nieuwe ideeën.

Hier stellen we u de actie 'Grand Cru Kransekage' voor, gemaakt met 2 soorten spijzen: Kranse XX (een mengeling van amandelen en abrikosenpitten) en Grand Cru (een bakspijs gemaakt met 100% amandelen afkomstig uit het Spaanse Valencia). Indien u de producten uit de actiekader aanschaft, kunt u de GRATIS spuitmondjes bekomen.

Odense amandelmassa Grand Cru

Marmelade  
(framboos/abrikoos/passie)

Kranse XX



### WERKWIJZE

#### Cake basis:

- 4000 gr. Kranse XX
- 2000 gr. suiker
- 600 gr. eiwit opgeklopt

Mix alles en spuit in rijen op een bakplaat met behulp van het 'vlinder' spuitmondje.

#### Fruitvulling:

- 1600 gr. puree framboos Sicoly (ref. P10 08)
- 400 gr. puree passie Sicoly (ref. P10 09)
- 800 gr. puree abrikoos Sicoly (ref. P10 01)
- 700 gr. suiker
- 200 gr. maïzena

Alle ingrediënten tot kookpunt brengen en laten afkoelen. Doe de fruitgarnituur met de spuitzak in de gleuf van de gespoten cakebasis.

#### Cake top (boven):

- 6000 gr. marsipan Grand Cru
- 2000 gr. suiker
- 840 gr. eiwit

Mix alles en spuit op de fruitvulling met het 'halve maan' spuitmondje. Maak voor het bakken, met een mes, een kruis op de marsepein en bak aan 200°C gedurende 22 minuten. Na het bakken en afkoelen, snij stukken van ongeveer 50 gr. en dip in chocolade (pâte à glacer).

### Actie 'kransekage' ref. OD7000

#### Bij aankoop van:

- 1 x 10 kg Kranse XX
- 1 x 10 kg Grand Cru amandelmassa

ref. OD2026

ref. OD2038

#### Facultatief:

- 1 x 6 kg pate à glacer donker
- 5 x 1 kg puree framboos
- 5 x 1 kg puree passievrucht
- 5 x 1 kg puree abrikoos

ref. CAO 0470

ref. P10 08

ref. P10 09

ref. P10 01

#### Gratis:

- 1 x spuitmondje vlinder
- 1 x spuitmondje halve maan

ref. OD DOUILLE07

ref. OD DOUILLE08



# MINI POMPONETTES EN FROZEN SHELL BAKJES

FIJNER (VAN SMAAK EN VAN DIKTE) KAN NIET!

DE 'FROZEN SHELL' BAKJES kunt u gebruiken om heel fijne pralines (bonbons) te maken. Enkel vullen en afwerken met onze transfers. Ook zijn ze geschikt om een gamma petits fours te maken om te serveren bij de koffie of thee.

De fijne bakjes maken het u mogelijk semi vloeibare interieurs te gebruiken bij het vullen.



ref. CAO J55 - 350 shellbakjes wit - diam. 3 cm - h. 1,2 cm



ref. CAO J47 - 350 shellbakjes donker - diam. 3 cm - h. 1,2 cm



ref. CAO J51 - 350 shellbakjes melk - diam. 3 cm - h. 1,2 cm



ref. CAO J53 - 280 shellbakjes donker - diam. 2,7 cm - h. 1,8 cm



ref. CAO J56 - 280 shellbakjes wit - diam. 2,7 cm - h. 1,8 cm



ref. CAO J46 - 350 shellbakjes donker - diam. 2 cm - h. 1,2 cm



ref. CAO J48 - 350 shellbakjes donker - diam. 3,4 cm - h. 1,2 cm



ref. CAO J52 - 350 shellbakjes melk - diam. 3,4 cm - h. 1,2 cm



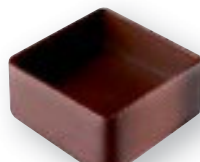
ref. CAO J50 - 350 shellbakjes donker - l. 2,5 cm - h. 1,2 cm



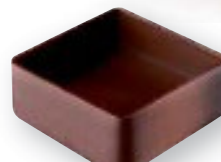
ref. CAO J49 - 350 shellbakjes donker - 3,5 x 2 cm - h. 1,2 cm



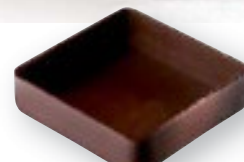
ref. CAO J54 - 280 shellbakjes donker - 2,7 x 2,7 cm - h. 1,8 cm



ref. CAO J43 - 350 shellbakjes donker - 2,2 x 2,2 cm - h. 1,2 cm



ref. CAO J44 - 350 shellbakjes donker - 2,7 x 2,7 cm - h. 1,2 cm



ref. CAO J45 - 350 shellbakjes donker - 3 x 3 cm - h. 0,8 cm

DE MINI POMPONETTES hebben een heel fijne krokante coating en kunnen enkel ontvormd worden door ze te vullen en in te vriezen (zie stappen). Hierdoor krimpt de chocolade heel minuscuul. Daar dit 'vlies' zo extreem dun is, kunnen de mini pomponettes ook gebruikt worden om als hartig gerecht te vullen, bijvoorbeeld met ganzenlevermousse, avocadomousse, enz..

ref. J25 - 210 pomponettes wit, bruin gespikkeld diam. 3,4 cm - h. 1,4 cm

ref. J36 - 210 pomponettes wit diam. 3,4 cm - h. 1,4 cm



ref. J26 - 210 pomponettes donker, goud gespikkeld diam. 3,4 cm - h. 1,4 cm

ref. J37 - 210 pomponettes donker, arabesque caramel diam. 3,4 cm - h. 1,4 cm



## WERKWIJZE





Panforte, amaretti, biscotti di Prato, ..... deze namen klinken ons bekend in de oren en doen direct denken aan Italiaanse confiserie koekjes.

Met heel eenvoudige recepten en zonder specifiek decor materiaal kunt u 6 heel lekkere friandises maken om als bulk te verkopen of om te serveren bij een lekker kopje koffie of thee. Hierna vindt u per friandise welke producten van Odense Marcipan u nodig hebt :



### 'Maroni'

Voor het beslag : Odense orange symphonie (ref. OD1784), suiker, eiwit, poedersuiker.  
Voor de ganache : chocolade gran samman (ref. CAO 0212) room, glucose, boter, rhum, pâte à glacer donker (ref. CAO 0470).



### 'Panforte'

Honing, poedersuiker, Odense muscovado spijs (ref. OD1837), geroosterde ontvliedse amandelen (ref. SS602 ), geroosterde ontvliedse hazelnoten (ref. NOC 01), gehakte rozijnen, gehakte gekonfijte sinaasappelschil (ref. 02233 ), bloem en cacao-poeder (ref. CAO 0159).



### 'Amaretti con mandorle'

Odense orange symphonie (ref. OD1784), suiker, eiwit, cacao-poeder (ref. CAO 0159), amandelstaafjes (ref. OD2205).  
Voor de afwerking ; pâte à glacer donker (ref. CAO 0470).



### 'Almondine'

Odense muscovado spijs (ref. OD1837), suiker, boter, eieren, bloem, appelblokjes semi confit (ref. DI 13).  
Voor de decoratie : amandelsticks (ref. OD2205).



### 'Biscotti di Prato'

Odense orange symphonie (ref. OD1784), geroosterde gehele amandelen (ref. SS602), sinaasappelsap, suiker, eieren, baking powder, vanille suiker, zout, bloem.



### 'Ameretti Limone'

Odense lemon symphonie (ref. OD1794), suiker, eiwitten.  
Voor de afwerking ; poedersuiker.

Wanneer u de Odense producten bestelt die we gebruiken :

- Odense orange symphonie ref. OD1784 - verp. : 1 x 5 kg
- Odense muscovado spijs, ref. OD1837 - verp. : 1 x 5 kg
- Odense lemon symphonie ref. OD1794 - verp. : 1 x 5 kg

dan vraagt u maar naar de heel gemakkelijk te maken recepten.



# SANTANDER CHOCOLADE

## INTRODUCTIE VAN 2 TOP COUVERTURES !

Santander ligt in het noordoosten van Columbia aan de samensmelting van de Atlantische en de Stille Oceaan, juist naast Venezuela, het gereputeerde land voor de meest aromatische cacao ter wereld.

Specialisten van de chocolaterie Santander hebben gedurende meer dan 10 jaar de beste cacaobomen geselecteerd en in kaart gebracht. Criollo en Trinitario bonen met zeldzame aromatische smaken werden geassembleerd en, mede door hun unieke klimaatligging (vochtigheid door de oceaan en koelere klimaat van de bergen), resulteren ze in een fruitig en exotisch smaakpalet. Door de kennis en vernieuwde technologie in de Santander chocolaterie (het walsen en concheren van de chocolades zijn uniek) bekomt men 2 couvertures van uitzonderlijke kwaliteit : Santander 65 % en Santander 70 %.

Het gebruik is veelzijdig : ganaches, mousses, pittige bereidingen, mouleren en enroberen.

**Ref. CAO 0220** Santander 65 % - 1 x 5 kg pastilles (verpakking dispenser box)

**Ref. CAO 0221** Santander 70 % - 1 x 5 kg pastilles (verpakking dispenser box)



*'Sorbet chocolade Santander -  
recept Pacojet'*

### WERKWIJZE



*'Mayonaise van chocolade, gebakken met carameldooier en schuim van Ouganda vanille, sorbet chocolade Santander'*



### Actie Santander ref. CAO 5032

#### Bij aankoop van:

-2 x 5 kg chocolade Santander 65 % ref. CAO 0220

-2 x 5 kg chocolade Santander 70 % ref. CAO 0221

#### Gratis:

2 recepten ontworpen door Sang Hoon Degeimbre :

- 'Mayonaise van smeug gebakken chocolade met binnenin een botercaramel dooier, schuim van vanille Ouganda, sorbet chocolade Santander'.

- 'Warme chocolademousse van Santander 65 % met bergamot, gekonfijte ananas met basilicum'.



# CHOCOLATERIE CLUIZEL (FRANKRIJK)

Bij Cacao & Co, onze verzameling chocoladeproducten geselecteerd uit de hele wereld, maken we er een punt van om een totaalassortiment aan te bieden, zowel qua verwerkingschocolade, decoratiechocolade, confiserie chocolade maar ook doorverkoopchocolade (retail), die uitblinkt in originaliteit en kwaliteit.

## CHOCOLADETABLETTEN ZONDER SOJALECITHINE

De tabletten van Cluizel zijn heel bijzonder en dit om meerdere redenen :

### 1. Ze bevatten GEEN SOJALECITHINE!

Als enige op de markt maakt Cluizel tabletten die geen sojalecithine bevatten. Ze willen een 100 % garantie bieden aan klanten die geen risico willen lopen wat betreft genetisch gemanipuleerde voeding!

### 2. De tabletten wegen 30 gr.

Dit is uiterst miniem zodat ze als impulsproduct aantrekkelijk zijn om mee te nemen.

### 3. Twee van de 4 soorten bestaan uit chocolades die 85 % cacao gehalte en meer hebben!

Als men weet dat mensen om gezondheidsredenen elke dag een stukje donkere chocolade zouden moeten consumeren om beter te functioneren, dan zijn deze tabletten daar perfect voor.



**ref. CAO 3050**  
Tabletten Noir Infini 99%  
50 x 30 gr.



**ref. CAO 3051**  
Tabletten Grand Noir 85%  
50 x 30 gr.



**ref. CAO 3052**  
Tabletten Mangaro 72%  
50 x 30 gr.



**ref. CAO 3053**  
Tabletten Grand Lait 45%  
50 x 30 gr.



**Gratis display bij bestelling**  
**4 soorten tabletten van 30 gr.**

## 'LES BARETTES' OF RETAIL BOUCHÉES : HEERLIJKE EN MOOIE DOORVERKOOPPRODUCTEN

'Les barettes' zijn extreem lekkere en heel originele producten die in een doorzichtige verpakking worden aangeboden. Er zijn 4 soorten beschikbaar :

**'Capuccinos'** : koffiecups gevuld met ganache koffie pur arabica Brazilië en gedecoreerd met een witte gianduja



**ref. CAO 14012**  
barette 5 capuccinos - 30 barettes x 60 gr.

**'Champignons'** : voetje van een botercaramel / hoed van zeer krokante amandelnougatine (best verkocht product uit de collectie)



**ref. CAO 14010**  
barette 4 champignons  
42 barettes x 75 gr.



**ref. CAO 14011**  
barette 8 champignons - 30 barettes x 150 gr.

**'Criollos'** : cacao bolsters in verschillende kleuren gevuld met ganache van chocolade



**ref. CAO 14013**  
barette 4 criollos - 30 barettes x 120 gr.

**'Fermignons - dieren van de boerderij'** : 5 verschillende dieren in melkchocolade, gevuld met een praliné à l'ancienne



**ref. CAO 14014**  
barette 5 fermignons - 30 barettes x 60 gr.



## VALENTIJN 2007

Valentijn heeft de laatste tijd meer en meer impact gekregen en daarom willen we zoals vorig jaar heel vroeg onze actie en onze nieuwe producten voorstellen. Bestel uw actie al in november of december dan bent u voorbereid op de korte periode die u slechts na nieuwjaar rest, om alles te presenteren.

### 'VERRE D'AMOUR'

Glaasjes om patisserie in te serveren, blijven heel goed scoren.

De recepten moeten minder worden gebonden hetgeen de smaak verbetert. Het vullen gaat heel vlug en ook kunnen intensere arbeidstaken worden uitgeschakeld (zoals het afspiegelen of de biscuits rond taartjes zetten) wat de productieprijs doet dalen. Kortom klanten kiezen gemakkelijker voor deze nieuwe manier om patisserie te presenteren.

### Actie ref. GLS 03

In het '2007 glaasje valentijn' staat er een heel elegant rood hartje gebrand. Dit glaasje kan enkel bij deze actie worden verkregen :

#### Bij aankoop van:

- 3 x (3 x 2 kg) maracaïbo melkchocolade Venezuela ref. CAO 0200
- 4 x (5 x 1 kg) puree passievrucht Sicoly ref. P10 09
- 1 x (5 x 1 kg) puree abrikoos Sicoly ref. P10 01
- 1 x 3 kg exotisch fruit semi-confit ref. D1 22

#### Facultatief:

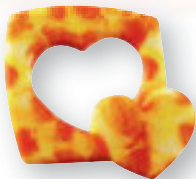
- 1 x 1 kg decorsuiker rood voor kleuren decor ref. DC099
- 20 x 250 gr. frambozen super kwaliteit ref. FRU 04
- 1 x 200 gr. hartjes blinkend brons voor decor ref. H11

#### Gratis:

- 1 x (8 x 6 glaasjes) decor valentijn ref. BRL 03



- melkchocolademousse met groene thee
- biscuit cacao
- crème passie/abrikoos
- exotisch fruit semi-confit



108 ajourés hart, decor rozen  
ref. CB230 - l. 3 x h. 2 cm



108 ajourés hart, decor hartjes  
ref. CB229 - l. 3 x h. 2 cm



63 hartjes ass. - h. 2,8 cm  
ref. DE135 - blister gevuld

## VERJAARDAGSIDEE

Beleef een magisch moment en schrijf op chocolade!  
Een echte vernieuwing voor verjaardagen. Met behulp van een klein stokje (ingesloten in de doos), kun je zelf (of de klant) een naam schrijven op het chocolaatje : schrap met het stokje de donkere druk weg zodat de witte chocolade verschijnt (zie werkwijze op pag. 38).



### ref. BL145N

Bliester Gelukkige Verjaardag  
Afm. : 7,5 x 5,5 cm  
60 blisters om zelf te vullen  
(met 45 stokjes en 45 zakjes :  
niet afgebeeld)

### ref. BRC 586N

60 chocolaatjes  
Gelukkige Verjaardag  
(met 45 stokjes en 45 zakjes)





## CHOCOLAFONTEIN ZONDER SNOER

EEN WERELDPREMIÈRE!

De chocoladefontein zijn een begrip als het gaat om het aankleden van buffetten. Reeds een twaalf-tal jaren verkopen en verhuren we onze grote fontein en cateraars en handelaars die iets exclusiefs willen aanbieden aan hun klanten.



In première stellen we u nu een nieuwe chocoladefontein voor: een tafelmodel zonder snoer. Deze fontein werkt op batterijen en wordt de eye-catcher op elke dessertkaart. De batterijen werken gedurende 1 à 1,5 uur op eigen kracht.

Ref. FONT 60 - gewicht : 4,170 kg - hoogte : 413 mm - breedte : 200 mm

### ACCESSOIRES :



Ref. FONT 61 - Vorkjes inox



Ref. FONT 62 - Inox schoteltjes

### Actie tafelmodel chocoladefontein zonder snoer : Ref. CAO 5041

#### Bij aankoop van:

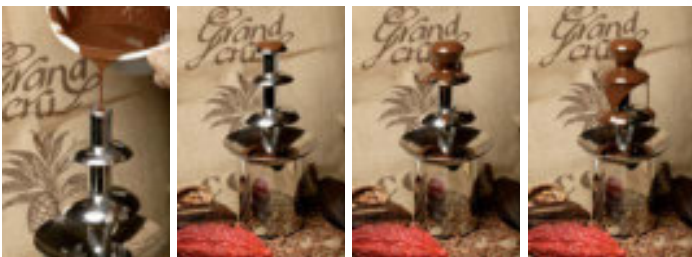
- 1 x tafelmodel fontein zonder snoer Ref. FONT 60

#### Gratis:

- 1 x 2 kg maracaïbo classificado 65 % chocolade Ref. CAO 0200

Origine chocolade uit Venezuela, afkomstig van de cacaofoon criollo, variëteit sur del lago. De maracaïbo classificado 65 % is heel vloeibaar (bevat veel cacaooter), is zeer aromatisch en perfect geschikt voor de fontein.

### WERKWIJZE



### CONTRACT CACAO & CO

Indien u bij ons een jaarovereenkomst aangaat voor afname producten uit het totaalassortiment Cacao & Co, krijgt u een korting die direct verrekend wordt op uw aankoopfactuur. De korting is tweemaal : er is een korting voor jaarafname en een korting per levering (hoeveelheidskorting). Onze deskundige verkoopsploeg bezorgt u graag meer informatie.



# BONBONS

## NIEUW : BONBONS MET DESSERTVULLING EN SPECIALE BEDRUKKING

Ons gamma bonbons (pralines) is onthaald in patisserie en gastronomie als het meest smaakvolle en smeuïgste dat er verkrijgbaar is. Dit komt door velerlei redenen :

**1/ Er is een diversiteit van pralines die gemaakt worden via de extrudeermethode en ook via de frozen shell techniek.** Deze laatste techniek gebeurt door (vooraf gemaakte) flinterdunne chocoladeschaaltjes te vullen met een halfvloeibare vulling. Daarna worden de pralines doorgehaald en afgewerkt. Deze techniek zorgt voor een zeer aangename textuur.

**2/ De grondstoffen die gebruikt worden zijn allemaal zeer hoogwaardig.**

De couvertures zijn gemaakt van de beste origine cacaobonen, de noten hebben de hoogste kwaliteit (Piëmont hazelnoten), de vanille is de planifolia bourbon, .... Smaakstoffen en artificieële aroma's zijn uit den boze.

**3/ Het gewicht is tussen de 6 à 10 gr.** Dit komt de elegantie (en ook de stukprijs) ten goede.

Op het laatste 'salon du chocolat' te Parijs werden twee bonbons bekroond met de 1er prix !!!

Nu gaan we nog een stapje verder en zijn er vullingen ontwikkeld van klassieke desserts waarvan de naam bovendien met gekleurde cacaoboter wordt bedrukt op de praline. De reeds populaire praline crème brûlée zal nu nog meer worden verkocht door de herken(les)baarheid.

### SELECTIE 'DESSERT & PATISSERIE' BEDRUKT Verpakking : 2,1 kg per doos



ref. CAO 9101  
Tarte citron donker



ref. CAO 9102  
Moelleux au chocolat donker

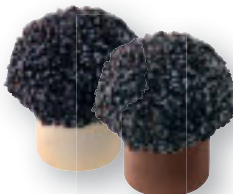


ref. CAO 9103  
Crème brûlée melkchocolade



ref. CAO 9104  
Millefeuille melkchocolade

### SELECTIE 'EXCELLENCE' Verpakking : 2 à 2,5 kg per doos



ref. CAO 9036  
Champignons assortiment -  
gianduia feuilletine + praliné



ref. CAO 9035  
Feuille d'automne melk -  
praliné



ref. CAO 9042  
Premium praliné vanille



ref. CAO 9041  
Premium praliné pistache



ref. CAO 9040  
Premium praliné café



ref. CAO 9039  
Premium praliné amandelen



ref. CAO 9038  
Premium praliné nougatine  
melk



ref. CAO 9037  
Premium praliné pistache  
melk



ref. CAO 9003  
Palet speculoos - praliné hazel-  
noot, stukjes speculoos



ref. CAO 9004  
Palet tiramisu -  
ganache tiramisu



ref. CAO 9001  
Palet pistache -  
ganache pistache



ref. CAO 9002  
Palet caramel -  
ganache caramel 'fleur de sel'



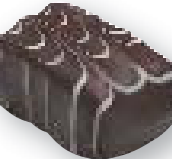
ref. CAO 9007  
Palet poire -  
ganache poire



ref. CAO 9006  
Palet capuccino - praliné  
hazelnoot, stukjes capuccino



ref. CAO 9043  
Palet 2007 - ganache koffie



ref. CAO 9025  
Deodat - marsepein met kirsch  
en gianduia



ref. CAO 9018  
Ganache cassis



ref. CAO 9000  
Boule de neige - ganache met  
boter



ref. CAO 9022  
Palet Kirsch - ganache kirsch



ref. CAO 9044  
Caprice - boterganache  
tiramisu



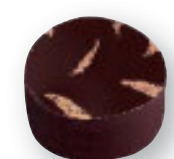
ref. CAO 9023  
Orangette - sinaasappelschil  
gekonfijt



ref. CAO 9019  
Medina - marsepein met  
gekonfijte sinaasstukjes



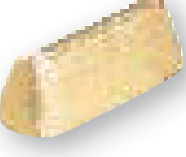
ref. CAO 9008  
Palet amère - ganache amère



ref. CAO 9021  
Palet marron - ganache mar-  
ron met stukjes marrons glacés



ref. CAO 9016  
Solar Grand Marnier -  
ganache Grand Marnier



ref. CAO 9024  
Gianduia - Piëmont  
gianduia



ref. CAO 9020  
Shangai - praliné hazelnoot  
krokante granen



ref. CAO 9009  
Tahiti - ganache pecannoot



ref. CAO 9010  
Rocher donker -  
praliné hazelnoot



ref. CAO 9012  
Rocher wit -  
praliné amandel



ref. CAO 9011  
Rocher melk -  
praliné hazelnoot



## Actie ref. CAO 5025

Bij bestelling van 6 assortimentsdozen

Gratis: 3 originele ronde (ref. BA133) of rechthoekige (ref. BA131) bonbonnières in bamboe

## Actie ref. CAO 5026

Bij bestelling van 10 assortimentsdozen

Gratis: 10 originele ronde (ref. BA133) of rechthoekige (ref. BA131) bonbonnières in bamboe

### SELECTIE 'PRESTIGE' Verpakking : 2 à 2,2 kg per doos



ref. CAO 9400  
Praliné amandel  
cacao 70%



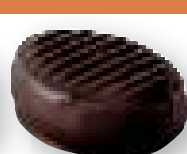
ref. CAO 9401  
Praliné pekannoot  
cacao 70%



ref. CAO 9402  
Praliné hazelnoot  
cacao 70%



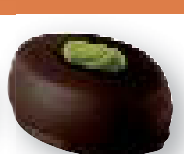
ref. CAO 9403  
Ganache framboos  
cacao 70%



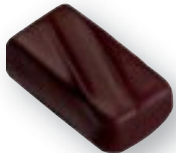
ref. CAO 9405  
Ganache amère  
cacao 70%



ref. CAO 9406  
Praliné café  
cacao 70%



ref. CAO 9407  
Ganache pistache  
cacao 70%



ref. CAO 9408  
Ganache bitter sinaas  
cacao 70%



ref. CAO 9409  
Ganache marron  
cacao 70%



ref. CAO 9410  
Praliné amandel melk



ref. CAO 9411  
Praliné hazelnoot melk



ref. CAO 9412  
Praliné pekannoot melk



ref. CAO 9413  
Ganache caramel



ref. CAO 9414  
Ganache rode vruchten

### SELECTIE 'SPECIALITEITEN' Verpakking : 2 à 2,7 kg per doos



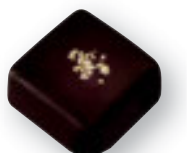
ref. CAO 9416  
Palet or ganache amère



ref. CAO 9417  
Palet or melk



ref. CAO 9418  
Ganache thé  
Chung Hao jasmin



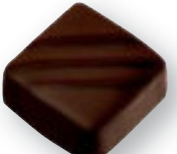
ref. CAO 9421  
Crème de nougat donker



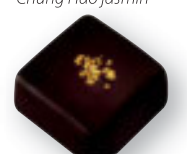
ref. CAO 9427  
Crème brûlée donker



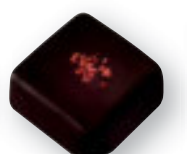
ref. CAO 9423  
Avola melk



ref. CAO 9424  
Avola donker



ref. CAO 9425  
Tarte tatin donker

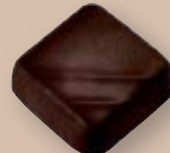


ref. CAO 9426  
Framboisier donker



ref. CAO 4012  
Orangette nougatine -  
sinaasappelschil met  
nougatine

### Uitgeroepen tot beste pralines te Parijs 2005 op 'Le Salon du Chocolat'



ref. CAO 9419  
Praliné hazelnoot  
Piëmont - donker



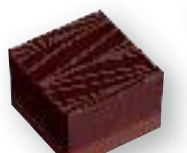
ref. CAO 9420  
Praliné hazelnoot  
Piëmont - melk



ref. CAO 9029  
Praliné melk



ref. CAO 9030  
Granito amandel -  
gianduia met amandel-  
staafjes



ref. CAO 9032  
Creole gianduia



ref. CAO 9033  
Guinette met kirsch op  
steeltje



ref. FLO 01 : Florentine donker

ref. FLO 02 : Florentine melk

Om het gamma zo ruim mogelijk te kunnen ontdekken hebben we 6 assortimentsdozen (2 à 2,1 kg per doos) samengesteld.

ref. CAO 9100 : ass. palet poire (ref. CAO 9007), palet speculoos (ref. CAO 9003) en palet tiramisù (ref. CAO 9004)

ref. CAO 10004 : ass. palet or donker (ref. CAO 9416) en palet or melk (ref. CAO 9417)

ref. CAO 10008 : ass. praliné hazelnoot donker (ref. CAO 9419), praliné hazelnoot melk (ref. CAO 9420), praliné amandel donker (ref. CAO 9424)

ref. CAO 10003 : ass. praliné pekannoot (ref. CAO 9412), praliné hazelnoot (ref. CAO 9402), praliné amandel (ref. CAO 9400)

ref. CAO 10006 : ass. crème de nougat (ref. CAO 9421), crème brûlée (ref. CAO 9103), tarte tatin (ref. CAO 9425)

ref. CAO 10007 : ass. ganache café (ref. CAO 9406), ganache caramel (ref. CAO 9413), ganache framboos (ref. CAO 9426)



# TRANSFERS

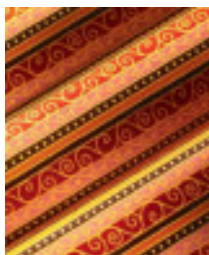


Joyeuses Fêtes  
**ref. FG61** - 15 stuks  
**ref. BRC 568** - 100 stuks  
**ref. BLC 139** - 5 stuks

Verpakt in kleine hoeveelheden (afmeting: 40 x 25 cm) naargelang het motief.  
 Alle transfer motieven (**ref. FG of FS**) zijn ook verkrijgbaar :  
 als breekchocolade (**ref. BLC**, 5 bladen/doos) of als chocoladeslierten (**ref. BRC**, 100 stuks/doos).



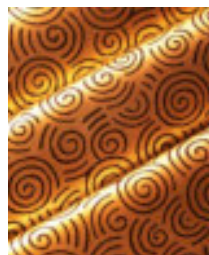
Silhouettes zilver  
**ref. FS56** - 50 stuks  
**ref. BRC 420** - 100 stuks  
**ref. BLC 74** - 5 stuks



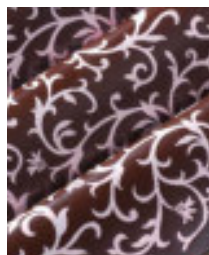
Bombay  
**ref. FG3322** - 15 stuks  
**ref. BRC 550** - 100 stuks  
**ref. BLC 121** - 5 stuks



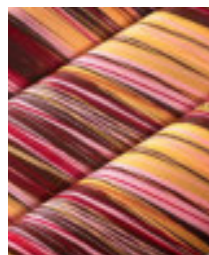
Bayadères  
**ref. FG3323** - 15 stuks  
**ref. BRC 551** - 100 stuks  
**ref. BLC 122** - 5 stuks



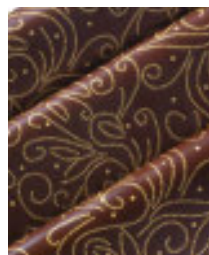
Opulence  
**ref. FG3324** - 20 stuks  
**ref. BRC 552** - 100 stuks  
**ref. BLC 123** - 5 stuks



Empire  
**ref. FG3326** - 20 stuks  
**ref. BRC 553** - 100 stuks  
**ref. BLC 124** - 5 stuks



Concorde  
**ref. FG3325** - 15 stuks  
**ref. BRC 554** - 100 stuks  
**ref. BLC 125** - 5 stuks



Perles  
**ref. FG3327** - 20 stuks  
**ref. BRC 555** - 100 stuks  
**ref. BLC 126** - 5 stuks



Peperkoeken  
**ref. FG68** - 15 stuks  
**ref. BRC 556** - 100 stuks  
**ref. BLC 127** - 5 stuks



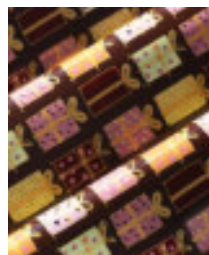
Cornet  
**ref. FG3329** - 20 stuks  
**ref. BRC 557** - 100 stuks  
**ref. BLC 128** - 5 stuks



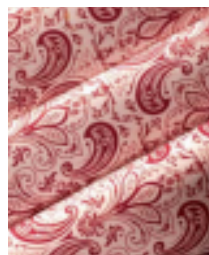
Velours  
**ref. FG3328** - 15 stuks  
**ref. BRC 558** - 100 stuks  
**ref. BLC 129** - 5 stuks



Rozen  
**ref. FG3334** - 20 stuks  
**ref. BRC 559** - 100 stuks  
**ref. BLC 130** - 5 stuks



Geschenken  
**ref. FG70** - 15 stuks  
**ref. BRC 560** - 100 stuks  
**ref. BLC 131** - 5 stuks



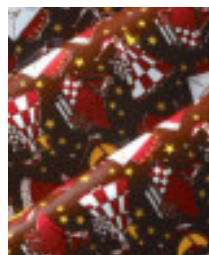
18de eeuw  
**ref. FG3330** - 17 stuks  
**ref. BRC 561** - 100 stuks  
**ref. BLC 132** - 5 stuks



Pictural  
**ref. FG3333** - 15 stuks  
**ref. BRC 562** - 100 stuks  
**ref. BLC 133** - 5 stuks



Brasil  
**ref. FG3331** - 15 stuks  
**ref. BRC 563** - 100 stuks  
**ref. BLC 134** - 5 stuks



Nacht van de kerstman  
**ref. FG71** - 15 stuks  
**ref. BRC 564** - 100 stuks  
**ref. BLC 135** - 5 stuks



Engelen  
**ref. FG69** - 15 stuks  
**ref. BRC 565** - 100 stuks  
**ref. BLC 136** - 5 stuks



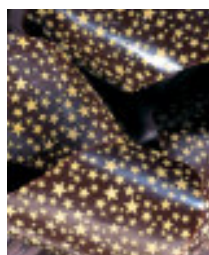
Feeën  
**ref. FG72** - 15 stuks  
**ref. BRC 566** - 100 stuks  
**ref. BLC 137** - 5 stuks



Matras  
**ref. FG3332** - 20 stuks  
**ref. BRC 567** - 100 stuks  
**ref. BLC 138** - 5 stuks



Sterren  
**ref. FG34** - 15 stuks  
**ref. BRC 281** - 100 stuks  
**ref. BLC 43** - 5 stuks



Sterrenhemel  
**ref. FG15** - 20 stuks  
**ref. BRC 269** - 100 stuks  
**ref. BLC 32** - 5 stuks



Cristal  
**ref. FG14** - 20 stuks  
**ref. BRC 291** - 100 stuks  
**ref. BLC 53** - 5 stuks



Transparante sterren  
**ref. FG50** - 15 stuks  
**ref. BRC 410** - 100 stuks  
**ref. BLC 64** - 5 stuks



Arabesque sterren  
**ref. FG45** - 17 stuks  
**ref. BRC 413** - 100 stuks  
**ref. BLC 67** - 5 stuks



Boeket van sterren  
**ref. FG56** - 15 stuks  
**ref. BRC 451** - 100 stuks  
**ref. BLC 90** - 5 stuks



Kerstman rood  
**ref. FG10** - 20 stuks  
**ref. BRC 289** - 100 stuks  
**ref. BLC 51** - 5 stuks



Driekoningen  
**ref. FG27** - 15 stuks  
**ref. BRC 400** - 100 stuks  
**ref. BLC 55** - 5 stuks



Seventies  
**ref. FG3298** - 17 stuks  
**ref. BRC 466** - 100 stuks  
**ref. BLC 105** - 5 stuks



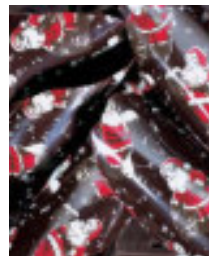
Kerstmotief  
**ref. FG37** - 15 stuks  
**ref. BRC 284** - 100 stuks  
**ref. BLC 46** - 5 stuks



Moeder en vader Kerst  
**ref. FG23** - 15 stuks  
**ref. BRC 270** - 100 stuks  
**ref. BLC 33** - 5 stuks



Teddyberen  
**ref. FG55** - 15 stuks  
**ref. BRC 450** - 100 stuks  
**ref. BLC 89** - 5 stuks



Kerstmannen  
**ref. FG44** - 15 stuks  
**ref. BRC 411** - 100 stuks  
**ref. BLC 65** - 5 stuks



Speelgoed  
**ref. FG54** - 15 stuks  
**ref. BRC 449** - 100 stuks  
**ref. BLC 88** - 5 stuks



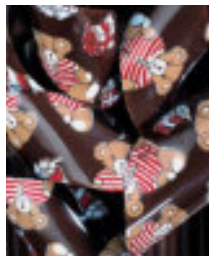
Dennenwoud  
**ref. FG57** - 15 stuks  
**ref. BRC 452** - 100 stuks  
**ref. BLC 91** - 5 stuks



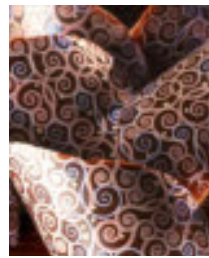
Engelen met trompet  
**ref. FG53** - 15 stuks  
**ref. BRC 448** - 100 stuks  
**ref. BLC 87** - 5 stuks



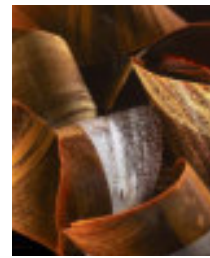
Hulstblad  
**ref. FG12** - 15 stuks  
**ref. BRC 407** - 100 stuks  
**ref. BLC 61** - 5 stuks



Teddyberen rood  
**ref. FG49** - 15 stuks  
**ref. BRC 406** - 100 stuks  
**ref. BLC 60** - 5 stuks



Arabesque irisées  
**ref. FG3306** - 15 stuks  
**ref. BRC 465** - 100 stuks  
**ref. BLC 104** - 5 stuks



Tourbillons marbrés  
**ref. FG3303** - 15 stuks  
**ref. BRC 568** - 100 stuks  
**ref. BLC 139** - 5 stuks



Spirales  
**ref. FG3300** - 15 stuks  
**ref. BRC 459** - 100 stuks  
**ref. BLC 98** - 5 stuks

## STRUCTUURVELLEN (40 X 25 CM)



Structuurvellen lézard  
**ref. ST9** - 27 stuks



Structuurvellen damier  
**ref. ST2** - 27 stuks



Structuurvellen crocodile  
**ref. ST4** - 50 stuks



Structuurvellen losanges  
**ref. ST10** - 27 stuks



Structuurvellen tressé  
**ref. ST7** - 27 stuks



**NIEUW IN ASSORTIMENT!**  
 Structuurvellen soepel mouvance  
**ref. ST17** - 27 stuks  
 De 'mouvance' soepele structuurvel-  
 len zijn gemaakt op basis van een  
 nieuwe techniek waardoor ze heel  
 heel elastisch blijven zodat ze zelfs  
 op rol kunnen gebruikt worden  
 voor industrieel gebruik.



Structuurvellen kleine arabesk  
**ref. ST11** - 27 stuks



Structuurvellen mini gouge  
**ref. ST12** - 27 stuks



Structuurvellen cocoaolster  
**ref. ST13** - 27 stuks



Structuurvellen matras  
**ref. ST14** - 27 stuks



Structuurvellen stukken  
**ref. ST15** - 27 stuks



Structuurvellen houtstructuur  
**ref. ST16** - 27 stuks

## BEDRUKTE BLISTERVORMEN

Bij de productie van de bedrukte blistervormen komt er meer kijken dan men zou denken! De combinatie van thermoforming (redelijk diep) en drukken in meerdere kleuren is niet zo vanzelfsprekend. Deze technieken zijn heel mooi toegepast op volgende producten: de klomp, de kerstman en de champagnefles.

Voor een optimale ontvorming van de chocolade is een heel vlugge thermische choc nodig. Mouleer één laag chocolade naar uw keus en laat afkoelen gedurende 3 à 4 minuten. Rakel de vorm glad en laat afkoelen (4 à 6 °C) gedurende 15 à 20 minuten.

De chocoladevormen kunnen voor meerdere toepassingen worden gebruikt: als decor of om op te vullen met ijs, bavaroise, parfait, patisserie,..!



### **Klomp - ref. BL118**

bestaat uit 10 vormen klomp  
(5 voorkanten, 5 achterkanten)  
Afmetingen : h. 6,5 cm - l. 14 cm  
Gewicht : ± 30 gr. voor een halve klomp



### **Kerstman - ref. BL120**

bestaat uit 10 vormen Kerstman  
Afmetingen : h. 13,5 cm  
Gewicht : ± 35 gr.



### **Champagnefles Cuvée 2007 - ref. BL82**

bestaat uit 10 vormen champagnefles  
Afmetingen : h. 17,5 cm - breedte : 5 cm  
Gewicht : ± 36 gr.

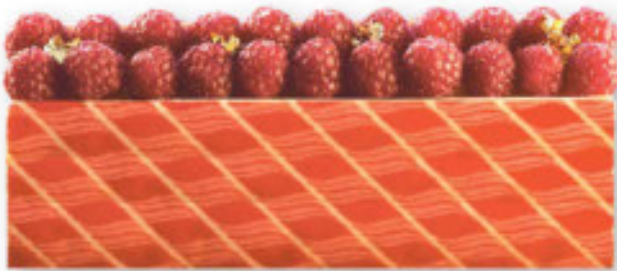
# STARSPRAY

NEUTRALE GELEI IN SPUITFLES

Na de ontvormspray, de velvet sprays en de cool spray (voor chocolade en suiker) is er nu de neutrale geleï in spray versie!

Voor alle bereidingen die een fris voorkomen nodig hebben en ook een bescherming moeten krijgen tegen oxydatie is de starspray een ideaal product.

De heel licht op fruitsmaak gebrachte spray kan op diverse manieren worden gebruikt : als nappage op petits fours, op fruit (vers of diepgevroren), op dekorjoconde biscuit (deze spray voorkomt uitdroging) en op taarten (door een licht flinterdun laagje worden ze veel aantrekkelijker). Ook op viennoiserie of vieruurgebak kan een laagje spray (verkoops)wonderen doen.



ref. DC126  
Starspray



# VELVET SPRAYS

SUCCES GAMMA WORDT UITGEBREID!

Velen hebben de 'velvet sprays' reeds gekocht en zijn heel enthousiast geworden van deze reeks producten. Daarom hebben we een soort toegevoegd : de SPRAY VELOURS CARAMEL ! Toch willen we er de nadruk op vestigen dat deze sprays moeten worden gebruikt zoals aangegeven in het kader hieronder, en dit om verstoppingen te voorkomen!



ref. DC069  
velours rood - 150 ml



ref. DC070  
velours groen - 150 ml



ref. DC091  
velours wit - 150 ml



ref. DC092  
velours geel - 150 ml



ref. DC093  
velours bruin - 500 ml

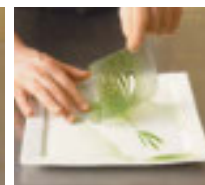


ref. DC118  
velours wit - 500 ml



ref. DC124  
velours caramel - 500 ml

**NIEUW**



Zet  $\frac{3}{4}$  van de fles onder verwarmd water à 50°C gedurende min. 30 minuten of in een verwarmkast (étuve) à 50°C gedurende min. 6 uren. Flink de fles gedurende 2 minuten schudden zodat het bolletje dat erin zit goed tot beweging komt. Spuiten met een afstand van 30 à 40 cm in een verluchte ruimte. Na elk gebruik, de fles ondersteboven zetten om het spuitmondje niet te doen verstopen.

# CREATIEVE EINDEJAARSDECORS

## 1. BLISTERS GEVULD EN ONGEVULD

Chocolatiers opgelet! Onderstaande décorenhoc kunt u kopen: ofwel afgewerkt met chocolade (**ref. DE**) ofwel om zelf te vullen (**ref. BL**). Wenst u ze zelf te maken, dan ontvangt u de gevulde blister met decor en u kiest zelf uw chocolade om te vullen.



90 beertjes met sjaal - h. 4,5 cm  
**ref. DE160** - blister gevuld



90 beertjes - h. 5,3 cm  
**ref. DE21** - blister gevuld  
**ref. BL21** - blister ongevuld



72 sneeuwmanntjes met sjaal - h. 5 cm  
**ref. DE162** - blister gevuld



72 champignons - h. 5,1 cm  
**ref. DE30** - blister gevuld  
**ref. BL30** - blister ongevuld



48 hoofden kerstman - h. 4,5 cm  
**ref. DE170** - blister gevuld



lieve heerbeestjes - h. 2 cm  
**ref. DE42** - blister gevuld - 170 st.  
**ref. BL42** - blister ongevuld - 340 st.



48 huisjes - h. 5 cm  
**ref. DE146** - blister gevuld



56 kerstboompjes - h. 4,6 cm  
**ref. DE168** - blister gevuld



72 kerstboompjes - h. 5,5 cm  
**ref. DE9** - blister gevuld  
**ref. BL9** - blister ongevuld



56 kerstboompjes - h. 5,5 cm  
**ref. DE31** - blister gevuld  
**ref. BL31** - blister ongevuld



63 hartjes ass. - h. 2,8 cm  
**ref. DE135** - blister gevuld



72 kabouters - h. 6,7 cm  
**ref. DE127** - blister gevuld  
**ref. BL106** - blister ongevuld



72 sneeuwmanntjes - h. 5,6 cm  
**ref. DE28** - blister gevuld  
**ref. BL28** - blister ongevuld



132 tabletjes - h. 3 x 2,5 cm  
**ref. DE121** - blister gevuld wit  
**ref. DE124** - blister gevuld zwart  
**ref. BL104** - blister ongevuld



stokjes - lengte 7,2 cm  
**ref. DE35** - blister gevuld - 57 st.  
**ref. BL35** - blister ongevuld - 114 st.



48 lepels croquez moi  
lengte 10 cm  
**ref. DE141** - blister gevuld



48 lepels decor goud  
lengte 10 cm  
**ref. BL144** - blister ongevuld



110 kaarsjes - h. 7,5 cm  
**ref. DE19** - blister gevuld  
**ref. BL19** - blister ongevuld



84 champagnefljesjes 2007  
h. 7,5 cm  
**ref. DE92** - blister gevuld  
**ref. BL92** - blister ongevuld



84 champagnefljesjes ass.  
h. 7,5 cm  
**ref. DE18** - blister gevuld  
**ref. BL18** - blister ongevuld



60 geschenkjes - h. 4 cm  
**ref. DE142** - blister gevuld



90 engeltjes wit - h. 3,5 cm  
**ref. DE90** - blister gevuld  
**ref. BL124** - blister ongevuld



90 engeltjes zwart - h. 3,5 cm  
**ref. DE91** - blister gevuld  
**ref. BL124** - blister ongevuld



234 chocoladebloemen  
 assortiment - h. 2 cm  
**ref. DE159** - blister gevuld



80 omslagen Prettige Feesten  
 h. 4,7 cm  
**ref. DE8N** - blister gevuld  
**ref. BL8N** - blister ongevuld



80 kabouters ass. - h. 6,3 cm  
**ref. DE11** - blister gevuld  
**ref. BL11** - blister ongevuld



64 kerstmannetjes - h. 6 cm  
**ref. DE12** - blister gevuld  
**ref. BL12** - blister ongevuld



98 hoofden kerstman - h. 5 cm  
**ref. DE17** - blister gevuld  
**ref. BL17** - blister ongevuld



144 sneeuwmannetjes  
 h. 4 cm  
**ref. DE85** - blister gevuld



162 champignons  
 h. 3,5 cm  
**ref. DE87** - blister gevuld



98 sneeuwmannetjes - h. 4,5 cm  
**ref. DE7** - blister gevuld  
**ref. BL7** - blister ongevuld



72 champignons - h. 5,1 cm  
**ref. DE10** - blister gevuld  
**ref. BL10** - blister ongevuld



84 kerstmannen aan het venster - h. 4 cm  
**ref. DE16** - blister gevuld  
**ref. BL16** - blister ongevuld



70 kleine beertjes assortiment - h. 4 cm  
**ref. DE147** - blister gevuld



128 zaagjes - lengte 6,8 cm  
**ref. DE26** - blister gevuld  
**ref. BL26** - blister ongevuld



96 vallende sterren - lengte 6,4 cm  
**ref. DE27** - blister gevuld  
**ref. BL27** - blister ongevuld



54 vallende sterren - lengte 8 cm  
**ref. DE161** - blister gevuld



80 hekjes - lengte 5,3 cm  
**ref. DE23** - blister gevuld  
**ref. BL23** - blister ongevuld



60 hekjes - lengte 6,7 cm  
**ref. DE22** - blister gevuld  
**ref. BL22** - blister ongevuld



80 peperkoeken assortiment - h. 4 cm  
**ref. DE171** - blister gevuld



196 stuks broodassortiment - h. 2,5 cm  
**ref. CN267** - blister gevuld



186 sterren assort. met 3 versch. afmetingen  
**ref. CB284** - blister gevuld



208 mini kerstdecors assortiment - h. 2 cm  
**ref. DE169** - blister gevuld



## 2. FIJNE CHOCOLADESTOKJES

rechte stokjes - verpakking : 144 stuks - l. 13 cm  
gegolfde stokjes - verpakking : 126 stuks - l. 13 cm



ref. DE164



ref. DE163



ref. DE165



ref. DE104



ref. DE133



ref. DE158



ref. DE138



ref. DE64



ref. DE65



ref. DE63

# CREATIEVE EINDEJAARSDECORS

## 3. DECORS IN VOLUME (HOL)



72 konfituurpotjes rood  
h. 2,3 cm  
ref. DE101



54 russische popjes assort.  
h. 3,5 cm - l. 2,2 cm  
ref. DE107



72 dennenappels  
h. 4,2 x 1,8 cm  
ref. CB285



88 champignons assort. rood  
h. 3,5 cm - l. 3 cm  
ref. DE105



88 champignons assort. brons  
h. 3,5 cm - l. 3 cm  
ref. DE106

## 4. CHOCOLADE AJOURÉS



ref. CB224  
ajourés cirkel, decor lolly - 48 sets van 3 stuks  
grootste cirkel : diam. 5,5 cm - midden cirkel :  
diam. 4 cm - kleinste cirkel : diam. 2,3 cm



ref. CN247  
ajourés cirkel, decor kerst - 48 sets van 3 stuks  
grootste cirkel : diam. 5,5 cm - midden cirkel :  
diam. 4 cm - kleinste cirkel : diam. 2,3 cm



ref. CB259  
ajourés cirkel, decor groen - 48 sets van 3 stuks  
grootste cirkel : diam. 5,5 cm - midden cirkel :  
diam. 4 cm - kleinste cirkel : diam. 2,3 cm

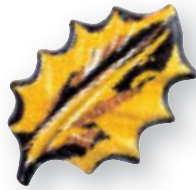


ref. CN234  
5 plakken 35 x 28 cm, elk versneden in 20  
vierkantjes van 7 x 7 cm, waarbij elk vierkant  
bestaat uit ster 1 en 2

## 5. CHOCOLADEBLAADJES



90 hulstblaadjes bruin - h. 5 cm  
**ref. DE24** - blister gevuld  
**ref. BL24** - blister ongevuld



90 hulstblaadjes bruin/goud - h. 5 cm  
**ref. DE128** - blister gevuld  
**ref. BL110** - blister ongevuld



90 hulstblaadjes groen - h. 5 cm  
**ref. DE51** - blister gevuld  
**ref. BL51** - blister ongevuld



304 mini bladeren  
**ref. FE35** - l. 3 cm



132 klassieke bladeren  
**ref. FE34** - l. 5,3 cm



135 lange bladeren  
**ref. FE33** - l. 7,5 cm



72 eikeblaadjes bruin  
**ref. DE149** - l. 5 cm



72 eikeblaadjes groen  
**ref. DE153** - l. 5 cm



72 eikeblaadjes rood  
**ref. DE148** - l. 5 cm



36 hulstblaadjes ass.  
**ref. DE144** - l. 6 cm



200 gegolfde blaadjes hulst  
**ref. DE167** - h. 4 cm



240 gegolfde blaadjes goud  
**ref. DE116** - h. 4 cm



240 gegolfde blaadjes groen  
**ref. DE119** - h. 4 cm

## 6. GLINSTERBOLLEN



**ref. H23** - bollen koper  
 ø 2 cm, 77 stuks



**ref. H24** - bollen roest  
 ø 2 cm, 77 stuks



**ref. H25** - bollen zilver  
 ø 2 cm, 77 stuks

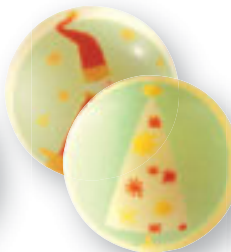


**ref. H28** - bollen groen  
 ø 2 cm, 77 stuks

## 7. CHOCOLADE BOLLEN IN 3 EN 3,5CM



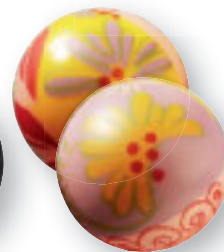
**ref. CB201** - ø 3,5cm, 70 stuks  
 assortiment



**ref. CB240** - ø 3,5cm, 70 stuks  
 assortiment



**ref. CN208** - ø 3,5cm, 70 stuks  
 assortiment



**ref. CB227** - ø 3,5cm, 70 stuks  
 assortiment



**ref. CB238** - ø 3,5cm, 70 stuks  
 assortiment



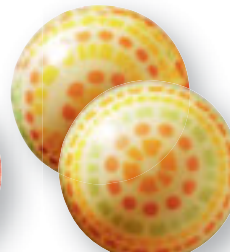
**ref. CB228** - ø 3,5cm, 70 stuks



**ref. CB239** - ø 3,5cm, 70 stuks  
 assortiment



**ref. CB214** - ø 3cm, 88 stuks  
 assortiment



**ref. CB225** - ø 3cm, 88 stuks  
 assortiment



**ref. CN224** - ø 3cm, 88 stuks  
 assortiment



**ref. CB273** - ø 3,5cm, 70 stuks  
 assortiment

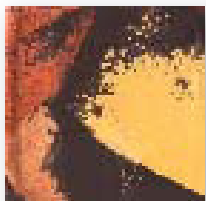


**ref. CB275** - ø 3,5cm, 88 stuks  
 assortiment

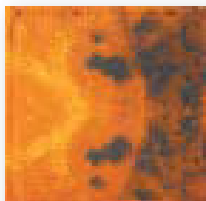


# CREATIEVE EINDEJAARSDECORS

## 8. FIJNE CHOCOLAATJES



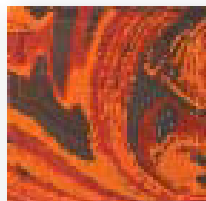
Choc. donker, decor vlam  
**ref. CN241** - 2,5x2,5cm, 770 st.  
**ref. CN243** - 4x4cm, 315 st.



Choc. donker, decor oranje/bruin  
**ref. CB234** - 2,5x2,5cm, 770 st.  
**ref. CB236** - 4x4cm, 315 st.



Choc. donker, decor strepen  
**ref. CB235** - 2,5x2,5cm, 770 st.  
**ref. CB237** - 4x4cm, 315 st.



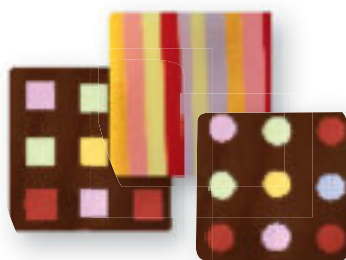
Choc. donker, decor reliëfs  
**ref. CN242** - 2,5x2,5cm, 770 st.  
**ref. CN244** - 4x4cm, 315 st.



Choc. donker, decor kerst ass.  
**ref. CN245** - 3x3cm, 280 st.



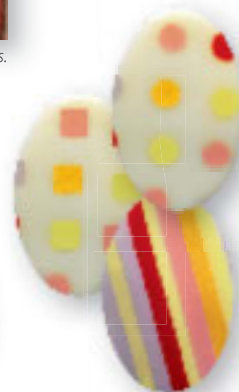
240 chocolaatjes ass.  
 vierkant 1,8 cm /  
 rond 2 cm/ovaal 1,5x 2cm  
**ref. CN277**



120 vierkantjes ass. 2 x 2 cm  
**ref. CN240**



240 chocolaatjes ass.  
 vierkant 1,8 cm /  
 rond 2 cm/ovaal 1,5x 2cm  
**ref. CB276**



200 ovalen chocolaatjes ass.  
 1,5 x 2 cm  
**ref. CB233**

## 9. FARANDOLES

Verpakking : 192 stuks - lengte : 7 cm



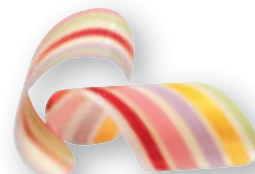
**ref. CN248** - chocolade donker,  
 decor slingers



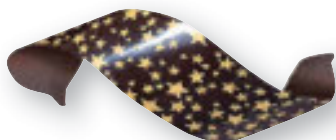
**ref. CB277** - chocolade wit,  
 decor empire



**ref. CB213** - chocolade wit,  
 decor mille-feuille



**ref. CB270** - chocolade wit,  
 decor lijntjes



**ref. CN226** - chocolade donker,  
 decor sterren



**ref. CN223** - chocolade donker,  
 decor gras bruin/oranje



**ref. CB232** - chocolade wit,  
 decor gras groen



**ref. CB271** - chocolade wit,  
 decor vlekken caramel/bruin

## 11. BOUCLES

verpakking : 176 stuks - lengte : 5 cm



**ref. CB253** - chocolade wit,  
 decor kerst



**ref. CN266** - chocolade donker,  
 decor spiraal zilver



**ref. CN265** - chocolade donker,  
 decor cirkels goud



# CHOCOLADEKITS

## 1. CHOCOMISS EN BLISTERS VOOR LOLLY'S

Blisters voor lolly's waarin je uw eigen chocolade kunt gieten. Voor de kinderen kan je krokanten op de achterkant van de lolly's strooien om ze een krokante touch te geven. Voor een rationeel gebruik, kan men de blisters van de lolly's vullen naargelang de behoeften.



**ref. BL140** - 9 bedrukte blisters met 5 lolly's beertjes assortiment + 45 stokjes - Afm. : diam. 5,8 cm Gewicht : 15 gr.



**ref. BL141** - 9 bedrukte blisters met 5 lolly's heksen assortiment + 45 stokjes - Afm. : diam. 5,8 cm Gewicht : 15 gr.



**ref. BL123** - 9 bedrukte blisters met 5 lolly's kabouters assortiment + 45 stokjes - Afm. : diam. 5,8 cm Gewicht : 15 gr.



**ref. BL122** - 9 bedrukte blisters met 5 lolly's kabouters assortiment + 45 stokjes - Afm. : diam. 5,8 cm Gewicht : 15 gr.



**ref. BL142** - 9 bedrukte blisters met 5 lolly's chocomiss + 45 stokjes Afm. : h. 6 cm - Gewicht : 15 gr.

## 2. CHOCOLADEPUZZELS

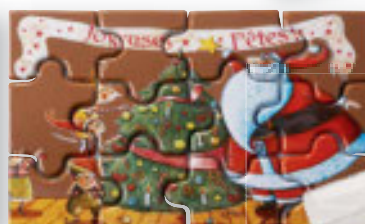
Vul de bedrukte blisters met getempereerde couverture en rakleer effen! Uw puzzel is klaar.



**ref. KF189** - 10 bedrukte blisters Vrolijk Kerstfeest in verschillende talen Afm. : 19 x 13 cm - Gewicht : 80 gr.



**ref. KF224** - 10 bedrukte blisters Kerstman met rendieren Afm. : 19 x 13 cm - Gewicht : 80 gr.



**ref. KF225N** - 10 bedrukte blisters Kerstman met kerstboom Afm. : 19 x 13 cm - Gewicht : 80 gr.

**ref. DB071** - Verpakking voor puzzels. Bestaat uit : 10 kartonnetjes + 10 zakjes.



## 3. VORMEN EN INLEGVELLEN VOOR CD

De chocolade CD : de bestseller wordt terug aangeboden met nieuwe transfers. Het is het ideale product voor klanten die zoeken naar een originele verrassing.



**ref. FG65N** - 30 transfers voor CD + 30 doosjes Mmm ... Chocolade



**ref. KF203N** - 30 transfers voor CD + 30 doosjes Ik heb jouw wensen goed genoteerd. In afwachting stuur ik je deze heerlijke chocolade ! Heel veel liefs. De Kerstman



**ref. KF228** - 30 transfers voor CD + 30 doosjes Kerstman op de maan



**ref. KT211** - bestaat uit 12 vormen CD Afm. : diam. 11,5 cm - Gewicht : 40 gr.



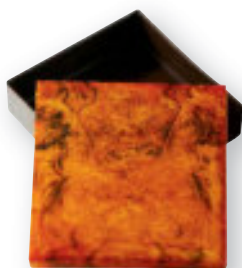
**ref. KF229** - 30 transfers voor CD + 30 doosjes Kerstman met muziek

# CHOCOLADEKITS



## 4. BONBONNIÈRE DOZEN

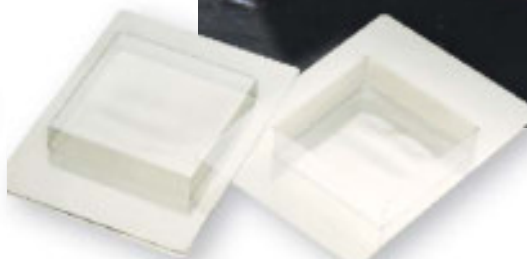
Creativiteit ten top: verpak uw pralines (bonbons) in echte chocolade in plaats van in de klassieke ballotin. Bovendien kan de doos ook bedrukt worden, waardoor u alle troeven in handen hebt om gepersonaliseerd te gaan werken! Leg de voorgeplooide, met cacaoboter bedrukte, transfer in de gethermoformeerde vorm en mouleer.



ref. KF169 - 20 transfers - modern



ref. KF234N - 20 transfers Kerstman op de maan



ref. KT205 - Bestaat uit: 10 bonbonnièrevormen onderkant, en 10 bonbonnière deksels - Afm.: 12 x 12 x 4 cm - Gewicht: 150 gr.

## 5. VORMEN EN INLEGVELLEN VOOR WENSKAART

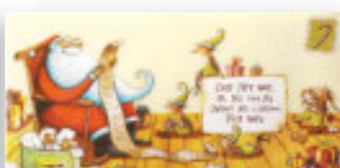
De inlegvellen bestaan in verschillende motieven (elke ref. bestaat uit 30 transfers + 30 zakjes om de afgewerkte wenskaarten te verpakken). Ze kunnen zowel gebruikt worden op donkere, melk of witte chocolade. De vormen om wenskaarten te maken zitten verpakt per 10 - ref. KT46. Afmetingen: 21 x 10,5 x 0,5 cm - Gewicht: 110 gr.



Nieuw is een kaart die kan 'beschreven' worden. Geef aan uw klanten een stokje om zelf een persoonlijke boodschap te schrijven op hun wenskaart. Door het wegschrapen van de rode druk, komt de witte chocolade vrij en ziet men de boodschap.



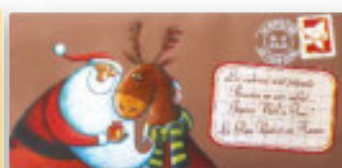
ref. KF187N - Wuivende Kerstman



ref. KF231N : Beste Kerstman en helpers, Geschenkenweg, Noordpool



ref. KF100N : Vanuit mijn besneeuwd koninkrijk, stuur ik u deze gechocolateerde wensen. Tot binnenkort. De Kerstman



ref. KF230N : De geschenken staan klaar. Niemand zal vergeten worden ... Vrolijk Kerstfeest aan iedereen ! De Kerstman en zijn rendieren.



ref. KF162 : Prettige Feesten (verschillende talen)



ref. KF186N : Vrolijk Kerstfeest

ref. KF232N : Beste Kerstman, Zou je het volgende willen meebrengen : geluk voor iedereen en een geschenk voor elk kind.



ref. KF21N : Vanuit mijn besneeuwd koninkrijk, stuur ik u deze heerlijke chocolade. Heel veel liefs ... De Kerstman.



ref. KF236N : Kaarten om te beschrijven (kit bestaat uit 30 transfers + 30 zakjes + 30 schrijfstokjes)



# AFGEWERKTE CHOCOLAATJES



Vrolijk Kerstfeest  
**ref. CN251N** - 95 stuks  
 Choc. donker, dekor goud  
 Afmetingen : rechthoek 5 x 0,7 cm



Vrolijk Kerstfeest  
**ref. CN17N** - 70 stuks / **ref. CN18N** - 350 stuks  
 Choc. donker, dekor goud  
 Afmetingen : rechthoek 7 x 1,5 cm



Vrolijk Kerstfeest  
**ref. CN250N** - 55 stuks  
 Choc. donker, dekor goud/rood  
 Afmetingen : rechthoek 7 x 2 cm



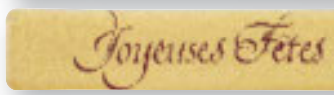
Vrolijk Kerstfeest  
**ref. CN58N** - 55 stuks / **ref. CN59N** - 275 stuks  
 Choc. donker, dekor goud  
 Afmetingen : rechthoek 7 x 2 cm



Prettige Feesten  
**ref. CN252N** - 95 stuks  
 Choc. donker, dekor goud  
 Afmetingen : rechthoek 5 x 0,7 cm



Prettige Feesten  
**ref. CN280N** - 70 stuks  
 Choc. donker, dekor zilver/oranje  
 Afmetingen : rechthoek 7 x 1,5 cm



Prettige Feesten  
**ref. CB37N** - 70 stuks / **ref. CB38N** - 350 stuks  
 Choc. wit, dekor bruin  
**ref. CN76N** - 70 stuks / **ref. CN77N** - 350 stuks  
 Choc. donker, dekor goud  
 Afmetingen : rechthoek 7 x 1,5 cm



Prettige Feesten  
**ref. CB281N** - 70 stuks  
 Choc. wit, dekor bruin, lijntjes  
 Afmetingen : rechthoek 7 x 1,5 cm



Gelukkig Nieuwjaar  
**ref. CN78N** - 70 stuks / **ref. CN79N** - 350 stuks  
 Choc. donker, dekor goud  
 Afmetingen : rechthoek 7 x 1,5 cm



Zegel Vrolijk Kerstfeest  
**ref. CB252N** - 63 stuks  
 Choc. wit, dekor rood  
 Afmetingen : diam. 3 cm



Zegel Prettige Feesten  
**ref. CB278N** - 63 stuks  
 Choc. wit, dekor rood  
 Afmetingen : diam. 3 cm



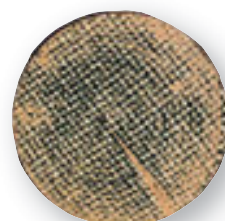
Horloge  
**ref. CN80** - 88 stuks  
 Choc. donker, dekor goud  
 Afmetingen : diam. 3 cm



2007  
**ref. CN203** - 88 stuks  
 Choc. donker, dekor blinkend goud  
 Afmetingen : diam. 3 cm



Web  
**ref. CN73** - 240 stuks  
 Afmetingen : diam. 4 cm  
**ref. CN74** - 88 stuks  
**ref. CN75** - 440 stuks  
 Afmetingen : diam. 3 cm  
 Choc. donker, dekor goud



Boomstam, extra fijn  
**ref. CN281** - 567 stuks  
 Afmetingen : diam. 3 cm  
 Choc. donker, dekor bruin



Prettige feesten  
**ref. CN254N** - 33 stuks  
**ref. CN255N** - 165 stuks  
 Choc. donker, dekor goud  
 Afmetingen : 6,5 x 2 cm



Ster Prettige Feesten  
**ref. CB280N** - 30 stuks  
 Choc. wit, dekor kleuren  
 Afmetingen : 6,3 x 6 cm



Ster Prettige Feesten  
**ref. CN11N** - 30 stuks  
**ref. CN12N** - 150 stuks  
 Choc. donker, dekor blinkend goud  
 Afmetingen : 6,3 x 6 cm



Ster Prettige Feesten  
**ref. CN278N** - 30 stuks  
 Choc. donker, dekor wit / bordeaux  
 Afmetingen : 6,3 x 6 cm



Prettige Feesten  
**ref. CN293N** - 66 stuks  
 Choc. donker, dekor wit/goud  
 Afmetingen : ovaal 4,8 x 2,9 cm



Vrolijk Kerstfeest  
**ref. CN276N** - 36 stuks  
 Choc. donker, dekor blinkend  
 Afmetingen : 8 x 3,5 cm



1 januari  
**ref. CB292N** - 28 stuks  
 Choc. wit, dekor kleuren  
 Afmetingen : rechthoek 6 x 4 cm



Beste Wensen  
**ref. CB243N** - 55 stuks  
 Choc. wit, dekor kleuren  
 Afmetingen : rechthoek 4 x 2 cm



Prettige Feesten  
**ref. CB242N** - 28 stuks  
**ref. CB245N** - 140 stuks  
 Choc. wit, dekor spiraal  
 Afmetingen : rechthoek 5 x 4 cm

# BUCHES

NIEUWE VORMEN, ZEER LEKKERE SMAKEN!

Dit jaar presenteren we 3 nieuwe buchevormen met bijhorende klasse recepten :

1. een kleine lage vorm 'artgato' met een zeer elegante en diepe gleuf (recept buche Malibu en buche Milano klein)
2. een ouderwetse klassieke buchevorm 'de boomstronk' (recept buche Madrid)
3. een heel trendy buchevorm de 'Pierre Hermé stronk' (recept buche Parijs)

Bij bestelling van de producten die worden gebruikt in het recept kunt u de vormen gratis verkrijgen (zie acties).

'Buche milano':  
biscuit dacquoise  
met gruë van cacao,  
praliné feuilletine, zachte  
caramel, cremeux chocolate



## Buche Milano

Actie ref. CAO 5033

### Bij aankoop van:

- 1 x 2 kg gruë cacao
- 1 x 5 kg praliné à l'ancienne
- 1 x 2 kg crème gegrilde hazelnoot zonder suiker
- 1 x 5 kg caoba melkchocolade El Rey Venezuela
- 1 x 2 kg gepofte rijst
- 1 x (9 x 200 gr) feuilletine
- 1 x 1 kg pâte van koffie
- 1 x 5 kg chocolade café noir
- 1 x 4 kg grand noir 57 %

ref. CAO 0700  
ref. CAO 0610  
ref. SS300  
ref. CAO 0214  
ref. EXC 8082  
ref. FLT 01  
ref. 00550  
ref. CAO 0501  
ref. CAO 0120

### Facultatief:

- 1 x 1,5 kg gelée vegetale
- 1 x 1 l. café extract
- 1 x 1 kg ovoneve
- 1 x flexipan buche

ref. SS204  
ref. WOL 006  
ref. SS202  
ref. 1464

### Gratis:

- 10 x 1 buche pvc artgato (voor kleine buche)
- 10 x 1 buche pvc platte bovenkant (voor grote buche)
- 1 x recept buche Milano

ref. BCH 10  
ref. BCH 04

'Buche Madrid':  
ijs van chocolade mijao,  
exotisch fruit semi-confit,  
ijs van zoethout, biscuit  
met nougat



## Ijsbuche Madrid

Actie ref. CAO 5034

### Bij aankoop van:

- 2 x 5 kg chocolade mijao 61 %
- 1 x 3 kg procrema
- 1 x 1 l. glycerine vloeibaar
- 1 x 3 kg pâte van zoethout (régilisse)
- 1 x 3 kg crème de nougat montélimar
- 1 x 3 kg exotisch fruit semi-confit

ref. CAO 0211  
ref. SS201  
ref. SS203  
ref. SS310  
ref. T02620  
ref. DI 22

### Facultatief:

- 1 x 7 kg trimoline
- 1 x 10 kg melkpoeder 0 % vet
- 1 x 1 kg dextrose
- 1 x flexipat 60 x 40 cm

ref. TRI 01  
ref. MEL 01  
ref. SUC 04  
ref. FT 01010

### Gratis:

- 10 x 1 buche pvc klassieke buche vorm
- 10 x 1 buche pvc kleine U rond
- 1 x recept buche Madrid

ref. BCH 02  
ref. BCH 01



'Buche Malibu':  
biscuit dacquoise,  
ananas roti, gelei van  
mango, crème malibu

## Buche Malibu

### Actie ref. CAO 5036

(recept door Nicolas Cloiseau - © artgato)

### Bij aankoop van:

- 5 x 1 kg puree mango Sicoly
- 5 x 1 kg puree passievrucht Sicoly
- 4 x 250 gr. vanille stokken Ouganda
- 1 x 2 kg pure ontvliesde amandelpoeder
- 1 x 2 kg ontvliesde amandelpoeder gegrild

ref. P10 15  
ref. P10 09  
ref. VAN 17  
ref. SS801  
ref. SS802

### Facultatief:

- 1 x 2 l. rhum grand arôme

ref. GUI 100

### Gratis:

- 10 x 1 buche pvc artgato
- 1 x recept buche Malibu

ref. BCH 10



## Buche Parijs

### Actie ref. CAO 5035

### Bij aankoop van:

- 2 x 3 platen gegelifeerd exotisch fruit Sicoly
- 2 x 5 x 1 kg puree framboos Sicoly
- 1 x 2 kg crème catalane Sosa
- 1 x 5 kg désicroq
- 1 x 1 kg frambozen poeder

ref. PKL 10  
ref. P10 08  
ref. SS901  
ref. MAR 852  
ref. SS104

### Facultatief:

- 1 x flexipat 60 x 40
- 1 x 10 kg désimérique
- 1 x 5 kg gel dessert
- 1 x spuitbus demould spray

ref. FT 01010  
ref. MAR 2750  
ref. CGB 181003  
ref. DC070

### Gratis:

- 4 x 1 buchevorm Pierre Hermé
- 1 x recept buche Parijs

ref. KT237

# UITEINDES BUCHES



**Soort : Beste Wensen**  
**ref. CN290N** - 120 stuks  
 Afmetingen : vierkant 5 x 5 cm



**Soort : Houtstructuur**  
**ref. CN283** - 120 stuks  
 Afmetingen : vierkant 5 x 5 cm



**Soort : Sterren**  
**ref. CB282** - 120 stuks - assort. 2 motieven  
 Afmetingen : vierkant 5 x 5 cm



**Soort : Slingers**  
**ref. CB283** - 120 stuks - assort. 4 motieven  
 Afmetingen : vierkant 5 x 5 cm

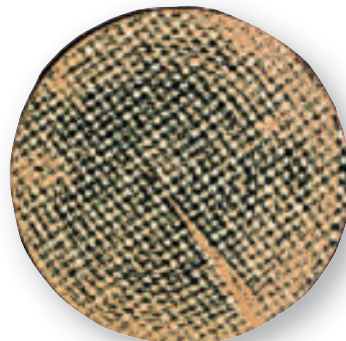
De uiteindes buches (2,5 mm dikte) zijn verkrijgbaar in 2 modellen. Model A : 8 x 6 cm hoogte / Model B : 8 x 6,5 cm hoogte. Dit model B past op de PVC buches met **ref. BCH 01** en **ref. KT185**.



**Soort : Boomstam, Vrolijk Kerstfeest**  
 In model A: **ref. CN259N** - choc. zwart - 90 st.  
 In model B: **ref. CN260N** - choc. zwart - 75 st.



**Soort : Arabesk sterren, Vrolijk Kerstfeest**  
 In model A: **ref. CB248N** - choc. wit - 90 st.  
 In model B: **ref. CB249N** - choc. wit - 75 st.



120 uiteindes buche boomstam  
 extra fijn  
**ref. CN292**  
 Afmetingen : diam. 5 cm



**Soort : Slingers/stippen, Prettige Feesten**  
 In model A: **ref. CN284N** - choc. zwart - 90 st.  
 In model B: **ref. CN285N** - choc. zwart - 75 st.



**Soort : Web**  
 In model A: **ref. CN84** - choc. zwart - 90 st.  
 In model B: **ref. CN86** - choc. zwart - 75 st.



**Soort : Slingers**  
 In model A: **ref. CN287** - choc. zwart - 90 st.  
 In model B: **ref. CN288** - choc. zwart - 75 st.



**Soort : Kerstman, Prettige Feesten**  
 In model A: **ref. CB216N** - choc. wit - 90 st.  
 In model B: **ref. CB217N** - choc. wit - 75 st.



**Soort : Prettige Feesten**  
 In model A: **ref. CB162N** - choc. wit - 90 st.  
 In model B: **ref. CB164N** - choc. wit - 75 st.



**Soort : Vrolijk Kerstfeest**  
 In model A: **ref. CN61N** - choc. zwart - 90 st.  
 In model B: **ref. CN119N** - choc. zwart - 75 st.



**Soort : Arabesk, Prettige feesten**  
 In model A: **ref. CN41N** - choc. zwart - 90 st.  
 In model B: **ref. CN113N** - choc. zwart - 75 st.



**Soort : Prettige Feesten**  
 In model A: **ref. CN160N** - choc. zwart - 90 st.  
 In model B: **ref. CN164N** - choc. zwart - 75 st.



**Soort : Web**  
 In model A: **ref. CB58** - choc. wit - 90 st.  
 In model B: **ref. CB62** - choc. wit - 75 st.



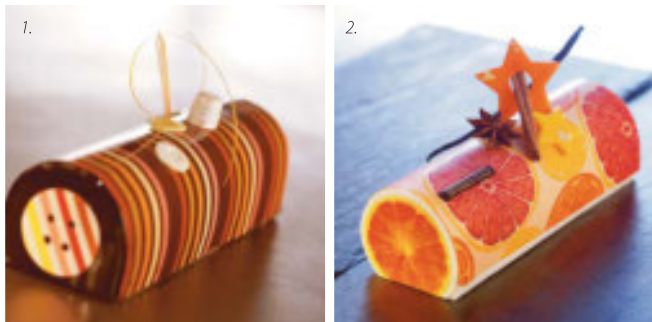
**Soort : Vuurwerk, Prettige Feesten**  
 In model A: **ref. CN63N** - choc. zwart - 90 st.  
 In model B: **ref. CN117N** - choc. zwart - 75 st.



# BOGATO- EN RELIËFVELLEN

Met behulp van de reliëf- en bogatovellen kan men op een rationele en eenvoudige manier zijn eindejaarsbuches afwerken. Alle vellen zijn gesneden op maat van de standaardbuches (ref. **KT185**). Daarnaast hebben we ook nog 2 vormen van 5 mini-buchettes (ref. **KT 188**) welke kunnen gebruikt worden als binnenkant van de standaardbuches. De op maat van de mini-buchettes gesneden neutrale inlegvellen (ref. **DF007**) kunnen apart besteld worden.

## 1. BOGATOVELLEN



De uiteinde buche is gemaakt met  
**ref. BO110** - 60 transfers  
sinaasappelschijf oranje  
diam. 7,2 cm



## 3. STRUCTUURVELLEN



10 structuurvellen tablet  
**ref. KT108** : 49 x 17 cm

10 structuurvellen fagot  
**ref. KT149** : 49 x 17 cm

10 structuurvellen mouvance  
**ref. KT178** : 49 x 17 cm  
**ref. KT179** : 36,5 x 56,5 cm

10 structuurvellen sculptuur  
**ref. KT180** : 49 x 17 cm  
**ref. KT181** : 36,5 x 56,5 cm

10 structuurvellen gegolfd  
**ref. KT47** : 49 x 17 cm  
**ref. KM1** : 36,5 x 56,5 cm

10 structuurvellen matras  
**ref. KT151** : 49 x 17 cm  
**ref. KT152** : 36,5 x 56,5 cm

## 4. BOGATOVELLEN VOOR KEGELVORM

**Kegelvorm ref. KT153 - h. 5,5 - basis diam. 7,4 cm / 6 x 4 kegelvormen .**  
Deze individuele kegelvorm kan men met behulp van een gechocolateerd inlegvel heel origineel afwerken. Men moet enkel de bedrukte transfer in de kegel plaatsen en deze vullen. Na het invriezen kan men de transfer in 1 maal afhalen.



**ref. BO112** - 30 vellen  
gechocolateerd - beertje  
voorgesneden kegelvorm



**ref. BO98** - 30 vellen  
gechocolateerd - arabesque  
voorgesneden voor kegelvorm

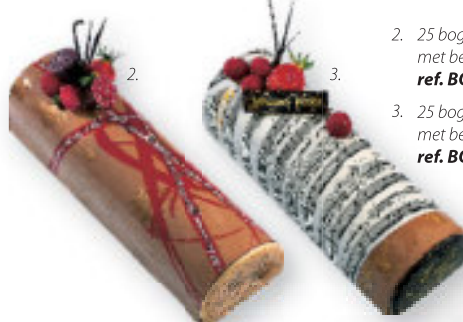
**ref. BO90** - 30 vellen  
gechocolateerd - Kerstman  
voorgesneden voor kegelvorm

**ref. BO104** - 30 vellen  
gechocolateerd - spiraal  
voorgesneden voor kegelvorm



1. 25 bogato gechocolateerd  
met bedrukking Père Noël  
**ref. BO111N** - 49 x 17 cm

## 2. GECHOCOLATEERDE BOGATOVELLEN



2. 25 bogato gechocolateerd  
met bedrukking strikken  
**ref. BO65** : 49 x 17 cm

3. 25 bogato gechocolateerd  
met bedrukking partituur  
**ref. BO68** : 49 x 17 cm

1. 20 bogato nuances  
**ref. BO113** : 60 x 40 cm

2. 20 bogato agrumes  
**ref. BO109** : 60 x 40 cm

3. 25 bogato le griffé  
**ref. BO77** : 49 x 17 cm

4. 25 bogato rozen  
**ref. BO102** : 49 x 17 cm

5. 25 bogato stukken  
**ref. BO15** : 49 x 17 cm



10 structuurvellen hout  
**ref. KT235** : 36,5 x 56,5 cm



# THERMOMIX TM 31 VORWERK

## RECEPTONTWIKKELINGEN

De echte thermomix familie groeit elke dag. Waarom 'de echte'? Omdat er op de markt ook een ander apparaat is verschenen dat zich valselijk voordoet als een thermomix en waarbij de bedrijven die dit 'namaak' apparaat verkopen verkeerdelijk de naam thermomix gebruiken! Dus hier wordt een commercieel achterpoortje gebruikt om mensen te overhalen tot aankoop. Jammer genoeg zijn deze klanten de dupe want geen enkel toestel kan tippen aan de echte Thermomix van het merk VORWERK. Deze thermomix wordt geproduceerd in Wüpperthal en VORWERK is gekend voor zijn extreme degelijkheid.

**DEMONSTRATIES:** aan elke aankoop van een thermomix wordt er ALTIJD en waar u zich ook bevindt in de BENELUX een demonstratie gekoppeld van een halve dag. Deze demo wordt gerealiseerd door één van onze medewerkers/ demonstrateurs en bestaat uit hartige en zoete gerechten die steeds variëren en waarbij wordt ingespeeld op de allernieuwste trends.



Heel fris en verrassend is het paprikasoepje met espuma van yoghurt schuim.

Ziehier het recept :

**Voor het soepje :**

10 gr. olie, 40 gr. ui, 5 gr. paprikapoeder, 350 gr. gepelde paprika, 1 blokje kippenbouillon, 500 gr. water.

- weeg ui en olie in de beker af.
- snelheid 5 / 2 sec.
- 2 min. / snelheid 1 / varoma
- paprikapoeder erbij doen
- 1 min. / stand roeren
- bouillon , paprika en water erbijdoen
- snelheid 3 / 10 min. / varoma
- afsmaken met peper en zout
- snelheid 6 / 1 min.

**Voor de espuma :**

500 gr. melk, 50 gr. procrema (stabilisator voor espuma), 15 gr. peterselie, 80 gr. yoghurtpoeder (ref. 55004)

- weeg alles af in de beker
- snelheid 6 / 1min. 30
- in ISI spuitfles thermowhip vullen en 1 patroon erop steken

Dit recept toont aan dat u heel veel tijdwinst boekt met de thermomix :

- u hoeft niets meer vooraf af te wegen door de digitale weegschaal die erin gebouwd zit
- u hebt hierdoor veel minder afwas
- u hoeft niet meer vooraf te zeven want de sterke maalfunctie mixt alles weg.



'Paprika soepje met espuma van yoghurtshuim'



'Soufflé van bloedsinaasappel'



'Geitenkaaskroketje met krokante cornflakes'

# FINANCIERDEEG

## NIEUWE ACTIE

De financierdeeg die we voorstellen is dezelfde als in de actie van ons vorig Cnudde Magazine. Daar kon u bij aankoop van deze deeg een gratis flexipan verkrijgen.

De actie die we nu voorstellen is wederom gelijkaardig en opnieuw kunt u genieten van een gratis en compleet nieuwe flexipan : nl. **DE MADELEINEVORM 60 x 40 cm** met 56 uitsparingen (ref. 1121). Bij het bakken van deze financier deeg bekomt u perfecte reliëfinspeelingen in de madeleine.

### WERKWIJZE :

Voeg bij de deegmassa de gewenste smaak en spuit in de flexipan (ref. 1121) en bak à 210°C gedurende 10 à 12 min.

#### Creatieve en originele combinaties :

Smaak-toevoeging	kleur	gewicht financierdeeg	bijgevoegde producten
amaretto	gespikkeld	150 gr.	35 gr. amarettokrokant
passievrucht	geel	150 gr.	10 gr. passievrucht poeder vetoplossende kleurst. geel
groene thee	groen	150 gr.	2 gr. thee matcha vetoplossende kleurst. groen
chocolade	marron	150 gr.	40 gr. gran samman chocolade
framboos	marron	150 gr.	10 gr. frambozen poeder vetoplossende kleurstof rood
natuur	wit	150 gr.	/



NATUUR

PASSIEVRUCHT



CHOCOLADE



GROENE THEE



FRAMBOOS



AMARETTO



### Actie ref. CAO 5039

#### Bij aankoop van:

- 2 x 6 kg financier deeg ref. CAO 2011
- 1 x 5 kg amaretto krokant ref. YPB 14
- 1 x 0,7 kg poeder passievrucht ref. SS109
- 1 x 200 gr. kleurstofpoeder geel ref. KL.CHOC.1
- 1 x 200 gr. kleurstofpoeder groen ref. KL.CHOC.2
- 1 x 250 gr. groene thé poeder ref. SS506
- 1 x 5 kg gran samman chocolade El Rey ref. CAO 0212
- 1 x 1 kg frambozen poeder ref. SS104
- 1 x 200 gr. kleurstofpoeder rood ref. KL.CHOC.3

#### Gratis:

- 1 x flexipan mini madeleines ref. 1121



# DRIEKONINGEN TAART / GALETTE DES ROIS

KLASSIEK RECEPT IN EEN NIEUW JASJE



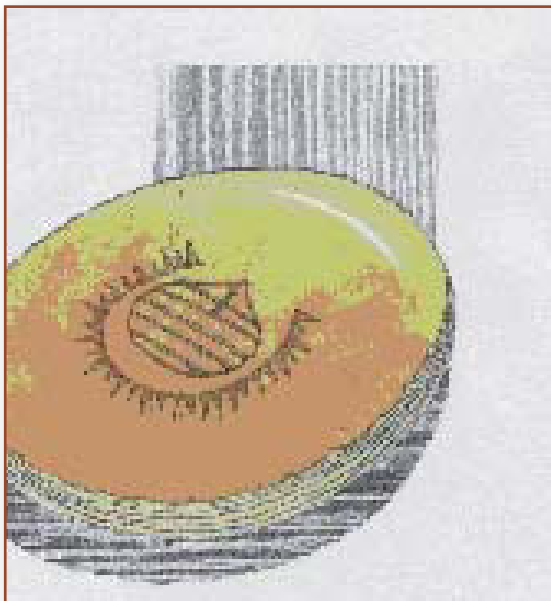
Driekoningentaarten zijn enorm populair in Frankrijk. Sommige bakkerijen maken meer omzet met het driekoningen gebeuren dan met de kerst. Daarom willen we dit concept meer en meer pushen zodat het in onze regio binnenkort even geliefd wordt als bij onze franse collega's.

Agrimontana heeft in samenwerking met Lionel Lallemand, meilleur ouvrier de France, enkele toprecepten van de driekoningen taart ontworpen met de bedoeling meer en meer mensen te overtuigen om dit concept te maken en te presenteren.

Vorig jaar hadden ze een soortgelijke actie die waanzinnig heeft gescoord.

Er zijn 2 verschillende acties voorzien :

- een actie om klassieke en met orange gevulde driekoningentaarten te maken
- een actie om klassieke en met kastanje crème gevulde driekoningentaarten te maken.



**NIEUW** : bedrukking van driekoningentaart met kastanje verwijzing. U kunt genieten van een nieuw procédé (en bovendien gratis bijgeleverd) om op de driekoningentaart te verwijzen naar wat de inhoud ervan is. Dit zijn transfers-bedrukkingen met cacao boter op bladerdeeg!

## Actie 1 : 'Galette des Rois' ref. AGRI 03

Voor 100 galettes klassiek en 110 galettes orange (6 personen)

### Bij aankoop van:

- 2 x 10 kg marsepeinpoeder *ref. MO445*
- 'speciaal galette' met amandelen uit Bari
- 2 x 3 kg pâte van orange *ref. 02228*

### Gratis:

- recept

## Actie 2 : 'Galette des Rois' ref. AGRI 04

Voor 155 galettes klassiek en 55 galettes kastanje (6 personen)

### Bij aankoop van:

- 2 x 10 kg marsepeinpoeder *ref. MO445*
- 'speciaal galette' met amandelen uit Bari
- 6 x 1 kg crème van kastanje *ref. 03640*
- 6 x 1 kg stukjes gekonfijte kastanje *ref. 01515*

### Gratis:

- 2 x 50 transfers bakpapier met logo kastanje *ref. BAK 50*
- recept



# NIEUWE GOUTER / DROOGGEBAK : EXCLUSIEVE CHOCOLADEBOLSTER

MET GRATIS SILICONE VORMEN

De firma Cnudde stelt in zijn gamma 'Cacao & Co' een selectie voor van 's werelds beste chocoladeproducten. Net zoals een wijnhandelaar zijn beste cru's van chateaus uit verschillende werelddelen aanbiedt, doen wij hetzelfde als invoerder van chocoladeproducten. Want u drinkt toch ook niet altijd dezelfde originele wijn? Zo kan er voor elke verschillende patisseriebereiding een specifieke herkomst van chocolade worden gekozen.

Met deze keuze van chocolades in uw productie hoeft u zich dus niet te binden aan één merk. En vooral hoeft u niet bij verschillende leveranciers aan te kloppen om te proberen ergens een goede prijsafpraak te bekomen (want door niet alle producten bij één leverancier aan te kopen krijgt u geen gezamenlijke hoeveelheidskorting).

Dit is wat het 'Cacao & Co' gamma u wel biedt : u hebt de vrije keuze uit een zeer uitgebreid, kwalitatief hoogstaand en origineel assortiment en bovendien koopt u alles met hoeveelheidskortingen en leveringskortingen.

En doordat de firma Cnudde meerdere leveranciers/partners heeft, kunt u daarenboven gebruik maken van heel veel verschillende marketing acties.

De actie hieronder komt van de firma Felchlin uit Zwitserland die een speciale siliconevorm heeft laten ontwikkelen in het model van een cacaobolster. In deze vorm kunt u ofwel patisserie maken om à -20 °C te ontvormen of u kunt deze gebruiken om te bakken.



## Actie 'gouter cacaobolster' ref. CAO 5037

### Bij aankoop van:

- 10 x 1 kg amandelmarsepein grand cru **ref. OD1838**  
(van spaanse amandelen)
- 2 x 3 x 2 kg maracaïbo 65 % **ref. CAO 0200**
- 1 x 6 kg praliné feuilletine **ref. CAO 2009**
- 1 x 4 kg cacaoboter **ref. CAO 0460**

### Facultatief:

- 20 x 250 gr. frambozen super kwaliteit **ref. FRU 04**
- 1 x 100 stuks chocoladekrullen **ref. BRC 10**  
zonder naad wit

### Gratis:

- 6 x 1 siliconevorm cacaobolster **ref. CAO 6011**  
(van 6 halve bolsters)
- 1 x receptenfiche



Het recept van de gouter bestaat uit :

- 2 laagjes chocoladebiscuit met spaanse amandelen, eieren, boter, chocolade maracaïbo, suiker, bloem en cacao poeder gebakken in een siliconebolster
- ertussen een feuilletine plakje verstevigd met cacaoboter



Maracaïbo chocolade 65 %  
classificado grand cru  
is recent uitgeroepen tot  
's werelds beste couverture,  
bestaat uit criollo bonen  
variëteit 'sur del lago' en  
is afkomstig uit Venezuela.

# NIEUWE IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) KAASPRODUCTEN

BRON VAN IDEEËN

Eurial Restauration inspireert iedereen met hun IQF (los ingevroren) kaasproducten. Na de lancering van de, zowel verse als diepgevroren, IQF geitenkaasjes, waar dit bedrijf trouwens marktleider in is, staat een compleet gamma nieuwe producten in de rij :



## Ref. GTK 15

Raclette schijfjes met gereinigde korst van 20 gr.

Ideaal om te gebruiken

in bladerdeeghapjes, quiches, hartige bereidingen allerhande.

(Kant en klaar product dat kan bevroren verwerkt worden wat een gemakkelijk stockbeheer mogelijk maakt).

Verpakt per dozen van 6 x 500 gr.



## Ref. GTK 16

Blokjes schimmelkaas van 10 x 10 x 10 mm.

Perfekt gesneden IQF product om te gebruiken op tapaz hapjes, lepels, salades, crostinis, bruschetta's, enz...

Na het overweldigend succes van de IQF geitenkaas blokjes zal dit product zeker en vast dezelfde verkoopsscores teweeegbrengen !

(Kant en klaar product dat kan bevroren verwerkt worden wat een gemakkelijk stockbeheer mogelijk maakt).

Verpakt per dozen van 6 x 750 gr.



## Ref. GTK 17

Schijfjes geitenkaas St. Maure AOC van 9 gr. / diam. 42 mm.

Authentieke St. Maure geitenkaas schijfjes, nu ook in diepvriestoestand.

Dit product is zeer gekend en gewaardeerd in Frankrijk en beschermd als 'appellation d'origine contrôlée'.

(Kant en klaar product dat kan bevroren verwerkt worden wat een gemakkelijk stockbeheer mogelijk maakt).

Verpakt per dozen van 6 x 500 gr.



## Ref. GTK 18

Cabécou van 30 gr. / diam. 55 mm.

Geitenkaas van gepasteuriseerde geitenmelk en gerijpt gedurende 9 dagen.

Is ideaal voor salades (perfekt op te warmen op een toast met tapenade van olijven of artichaud), op pizza's, enz...

Deze kaas beschikt over een doorsmakende geitenkaas parfum en de textuur is fijn smeltend. De mooie croute bezorgt uw recept een authentiek en traditioneel uitzicht.

(Kant en klaar product dat kan bevroren verwerkt worden wat een gemakkelijk stockbeheer mogelijk maakt).

Verpakt per dozen van 6 x 500 gr.

# LA CROUSTADE FRANCAISE

NU OOK VOOR DE GASTRONOMIE EN CATERING

Vorig jaar presenteerden we in première het concept van 'Tourtière de Gascogne'. Heel kort vatten we dit nogmaals samen. Bakkers en banketbakkers die kwaliteit en exclusiviteit hoog in het vaandel dragen, alsook een artisanale uitstraling wensen te geven aan hun producten, kunnen het verkoopconcept en de licentie van Tourtière de Gascogne afkopen. Hierdoor krijgen ze een zeer goede ondersteuning om de (goedkope) grondstoffen te verwerken tot fantastisch lekkere, krokante, zoete én hartige eindproducten. Dit betekent dus een top finaal product met een zeer hoge winstmarge!

Naast deze all-in formule is er nu ook de mogelijkheid om de licentie gedeeltelijk af te nemen. Dit houdt in dat enkel met de kant en klare diepgevroren vullingen zeer gemakkelijk een hartige of zoete petits fours (ook genaamd mini lunch) kan gerealiseerd worden. U neemt de kant en klare binnenkant, omwikkelt deze met de tourtière deeg en u werkt af naar uw voorkeur. Hierna de verschillende soorten mini lunches, hartig en zoet, met onze suggestie van afwerking.



Ref. TDG 0281 - aardappel/spek - 1 x 180 st.



Ref. TDG 0283 - 4 groenten - 1 x 180 st.



Ref. TDG 0282 - prei - 1 x 180 st.



Ref. TDG 0284 - broccoli - 1 x 180 st.

Ref. TDG 0285 - spinazie - 1 x 180 st.

Ref. TDG 0280 - mixdoos lunches hartig - 1 x 180 st.

## WERKWIJZE HARTIGE LUNCHES



- Besprenkel de bijgeleverde deeg met olie of boter en leg 2 of 3 vellen op elkaar
- Snij met een mes de deeg in 12 of 20 gelijke vierkanten
- Leg de kant en klare vulling erin
- Doe de gusto kaas (mengeling van mozzarella en emmentaler kaas) in de flexipan vorm en duw de deeg met de vulling erin.
- Bakken en erna serveren of bijkomend afwerken naar keuze

## KOSTPRIJS VAN HET PRODUCT EN AANSCHAFPRIJS LICENTIE

De kostprijs van een mini lunch varieert tussen de 0,21 à 0,26 euro(!) wat spotgoedkoop is. Niet iedereen kan echter zomaar deze producten vrij kopen en verkopen. Hiervoor moet men in het bezit zijn van een eigendomslicentie! Voor meer info hierover kunt u terecht bij onze vertegenwoordigers.

Om u te overtuigen van de kwaliteit en de meerwaarde dat dit concept u kan bieden, is er een gratis demonstratie voorzien bij u of bij ons na onderlinge afspraak.



Ref. TDG 0293 - pruimen - 1 x 180 st.



Ref. TDG 0292 - chocolade - 1 x 180 st.



Ref. TDG 0291 - appel - 1 x 180 st.



Ref. TDG 0290  
mix doos lunches zoet - 1 x 180 st.

# MACARONS DE PARIS

NIEUW RECEPT, NIEUWE PRODUCTIEMETHODE : VANAF NU TOEGANKELIJK VOOR IEDEREEN



Macarons maken is een fluitje van een cent geworden! Door een nieuwe produktietechniek en een speciaal 'marsepeinpoeder' wordt het mogelijk om alle soorten, groottes, kleuren, enz. ... te realiseren wat vroeger onmogelijk was.

De basis voor het maken van deze macarons is Italiaans kookschuim. Dit is dezelfde basis die wordt gebruikt door Ladurée en Pierre Hermé, 2 klassebakken en specialisten op dit terrein.

## WAAROM AMANDELMARSEPEIN IN POEDERVORM?

- 1) Het oplossen van de marsepein met de vloeistof gaat veel gemakkelijker.
- 2) Het drooggehalte is hoger, dus een betere bewaring.
- 3) In tegenstelling tot een marsepein met 50% suiker zit er in het marsepeinpoeder 60% amandelen

## VERSCHILLENDE SUGGESTIES VAN MACARONS VULLINGEN



Macaron met vulling van ganache chocolade

Macaron met vulling van confit van sinaasappel



Macaron met vulling van ganache van groene thee

Macaron met vulling van confit van citroen

Macaron met vulling van confit van braambes

## WERKWIJZE



Zeef het marsepeinpoeder fijn.



Voeg een deel van de eiwitten erbij en meng.



Rest van de eiwitten met suiker opkloppen (Italiaans schuim).



Beide massa's samenvoegen en de massa doen invallen (dit noemt macaroner).



Spuiten volgens gewenste grootte.



Bakken à 180°C gedurende 10 minuten.

## Actie 'Macarons de Paris' ref. AGRI 01

### Bij aankoop van:

- 1 x 10 kg marsepeinpoeder (60/40) **ref. MO445**
- 2 x 2,5 kg alpenhoning Agrimontana **ref. 00683**
- 1 x (2 x 3 kg) pâte van gekonfijte sinaasappel **ref. 02228**
- 1 x (6 x 1 kg) confit sinaasappel **ref. 03624**
- 1 x (6 x 1 kg) confit wilde braambes **ref. 03619**

### Facultatief:

- 1 x 50 dozen met inlegvel om 16 macarons in te verpakken **ref. E8809**
- Andere smaken om vullingen te maken :
  - ° confits : kweepeer (**ref. 03633**), pruimen (**ref. 03637**), wilde bosbes (**ref. 03616**), amarena (**ref. 03636**), wilde framboos (**ref. 03615**), citroen (**ref. 03623**)
  - ° pistache pasta Agrimontana (**ref. 00552**),
  - ° gevriesdroogde poeders

### Gratis:

- receptenfiches

# CROC CHOU-CHOU

DESSERT À L'ANCIENNE VAN AGRIMONTANA



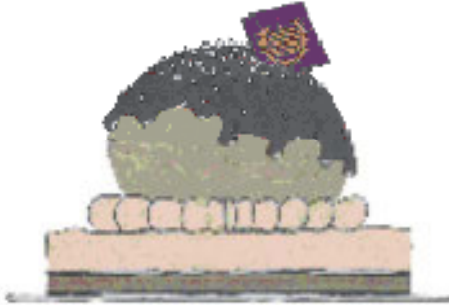
agrimontana®

Aansluitend op de actie 'PASSION MARRON' is er de actie CROC CHOU-CHOU waarin Lionel Lalemant, meilleur ouvrier de France, voor Agrimontana een schitterende combinatie heeft gemaakt van traditionele en moderne patisserie.

Voor de vierkante onderkant, waar de choux deeg perfect in past, is er een blister voorzien om te vullen met de chantilly hazelnootmousse en de biscuit dacquoise. De binnenkant van de blister is lichtjes hol. De choux vulling is op basis van op smaak gebrachte crème patissière: met pistache, hazelnoot of sinaasappel.

De verbinding van de chouxdeeg en de onderkant is een chantilly van chocolade gespoten met een 'sultane' spuitmondje. De chocoladespiegel 'succès' is een kant en klaar product.

De onderkanten worden afgespoten met een kleur die verwijst naar de smaak van de vulling van de choux.



*'Dacquoise orange, craquelin hazelnoot, chantilly chocolade hazelnoot, crème patissière orange, chocoladespiegel, sinaasappelblokjes'*

*'Dacquoise hazelnoot, craquelin hazelnoot, chantilly chocolade hazelnoot, crème patissière hazelnoot, chocoladespiegel, hazelnootstukjes'*



## Actie CROC CHOU-CHOU ref. AGRI 05

### Bij aankoop van:

- 1 x 10 kg chouxdeeg massa ref. M0446
- 2 x 3 kg orange pâte ref. 02228
- 2 x 3 kg orange kubus gekonfijt ref. 02218
- 3 x 1 kg hazelnoot pasta origine Alba ref. 00540
- 3 x 1 kg pistache pasta ref. 00552

### Facultatief:

- 1 x 5 kg chocolade El Rey gran samman 70 % ref. CAO 0212
- 3 x 2 kg gehele Piedmont hazelnoten ref. 05005
- 3 x 2 kg hazelnootstukjes Piedmont ref. 05006
- 1 x 6 kg glaçage chocolat succès ref. CAO 0451
- 3 x 1 kg pistachestukjes pur bronte ref. 05016

### Gratis:

- 10 wegwerpvormen van 6 vierkanten met holle inkeping ref. CAO 6033
- recept croc chou-chou

*'Dacquoise pistache, craquelin hazelnoot, chantilly chocolade hazelnoot, crème patissière pistache, chocoladespiegel en pistache stukjes'*

# STROOIKROKANTEN ALS DECOR OF VOOR INTERIEURS

ONTDEK ZE ALLEMAAL!

Het gamma strooikrokanten bestaat o.a. uit gechocolateerde granen die al of niet gedragefeerd zijn. U kunt ze gebruiken om op uw producten te strooien maar ook om te gebruiken in tabletten en chocoladestukjes. Voorts zijn er de hazelnoot- en amandelstukjes die geroosterd en gedragefeerd zijn (met glazuur overtrokken) en die een heel aparte meerwaarde bieden aan uw ijs of gebak.

Ontdek ook de candislikeurbollen of -bonen die gemaakt zijn volgens een zeer oud recept. Het minuscule suikerlaagje bezorgt de vloeibare kern een bescherming! Eénmaal deze likeurbolletjes of boontjes in een patisserie of ijstaart zitten, vermindert het suikerlaagje door het vocht zodat bij degustatie de likeurbol openspringt.

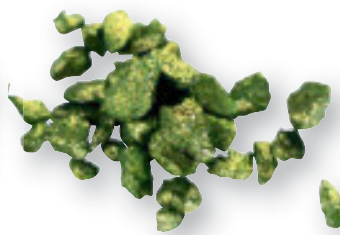
## 1. DE KNETTERPARELS



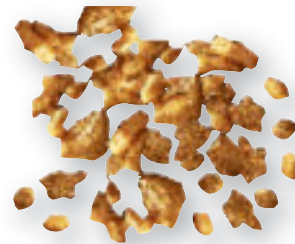
Knetterparels neutraal van smaak gecoat met cacaoboter  
**ref. KNT 01** - 1 x 1 kg



Knetterparels neutraal van smaak gecoat met melkchocolade  
**ref. KNT 02** - 1 x 1 kg



Pépites groen: hazelnoot en amandel gedragefeerd  
**ref. M36** - 1 x 200 gr.



Pépites goud: hazelnoot en amandel gedragefeerd  
**ref. M28** - 1 x 200 gr.

## 3. DE LIKEURPRODUCTEN



Parels van aardbei geënrobeerd met aardbeienchocolade - **ref. CAO 4065** - 1 x 2 kg



Boon met koffielikeur geënrobeerd met chocolade - **ref. CAO 4062** - 1 x 2 kg



Boon mini met rum geënrobeerd met chocolade - **ref. CAO 4049** - 1 x 2 kg



Boon mini met koffielikeur geënrobeerd met chocolade - **ref. CAO 4051** - 1 x 2 kg



Druppels met koffielikeur geënrobeerd met chocolade - **ref. CAO 4064** - 1 x 2 kg



Candis rond mirabel  
**ref. CAO 4060** - 1 x 1,5 kg



Candis koffieboon  
**ref. CAO 4061** - 1 x 1,5 kg

## 4. HET GECHOCOLATEERD FRUIT



Kokosnootkubusjes met donkere chocolade - **ref. CAO 4050**  
Kokosnootkubusjes met melkchocolade - **ref. CAO 4081**  
Verpakking: 1 x 2 kg



Ananasblokjes met donkere chocolade - **ref. CAO 4052**  
Ananasblokjes met melkchocolade - **ref. CAO 4067**  
Verpakking: 1 x 2 kg



Rozijnen met donkere chocolade - **ref. CAO 4068**  
Verpakking: 1 x 2 kg



Papayablokjes met donkere chocolade - **ref. CAO 4072**  
Papayablokjes met melkchocolade - **ref. CAO 4073**  
Verpakking: 1 x 2 kg



Cranberries met donkere chocolade - **ref. CAO 4070**  
Cranberries met melkchocolade - **ref. CAO 4071**  
Cranberries met witte chocolade - **ref. CAO 4074**  
Verpakking: 1 x 2 kg

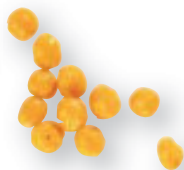


Sinaasappelblokjes met donkere chocolade - **ref. CAO 4075**  
Citroenblokjes met donkere chocolade - **ref. CAO 4076**  
Verpakking: 1 x 2 kg

## 5. DE GECHOCOLATEERDE GRANEN



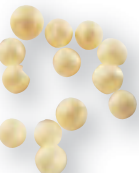
Chocoladegransen gemengd  
ref. CA0 0950 - 1 x 2,5 kg



Chocoladegransen oranje  
ref. M29 - 1 x 600 gr.



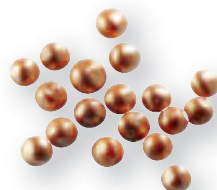
Chocoladegransen zwart  
ref. M8 - 1 x 600 gr.



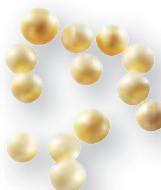
Chocoladegransen wit  
ref. M9A - 1 x 600 gr.



Chocoladegransen melk  
ref. M10A - 1 x 600 gr.



Chocoladegransen met  
decor oud goud  
ref. M35 - 1 x 200 gr.



Chocoladegransen  
witte chocolade en goud  
ref. M34A - 1 x 200 gr.



Chocolade maïsflakes melk  
ref. CA0 0954 - 1 x 2,5 kg



Chocolade cornflakes klein  
ref. CA0 0953 - 1 x 2,5 kg



Chocolade cornflakes groot  
ref. CA0 0951 - 1 x 2,5 kg



Choco loops melk  
ref. CA0 0952 - 1 x 2,5 kg



## 6. DE PURE CHOCOLADEPRODUCTEN



Koffiebonen, aroma koffie  
ref. M37 - 1 x 285 gr.



Koffieboontjes brons  
ref. H5 - 1 x 200 gr.



Hartjes brons  
ref. H11 - 1 x 200 gr.



Sterretjes brons  
ref. H22 - 1 x 200 gr.



Cacaobolster chocolade donker  
ref. CA0 1100 - 1 x 1 kg



Cacaobolster chocolade donker, decor zilver  
ref. CA0 1101 - 1 x 1 kg



Cacaobolster chocolade donker, decor brons  
ref. CA0 1102 - 1 x 1 kg



Cacaobolster chocolade donker, decor koper  
ref. CA0 1103 - 1 x 1 kg

## 7. DE GECHOCOLATEERDE BONEN



Cacaobolster chocolade donker, decor goud  
ref. CA0 1104 - 1 x 1 kg



Grue (cacaonibs) extra fijn met  
chocolade errond  
ref. CA0 4069 - 1 x 2 kg



Grue (cacaonibs) fijn met chocolade errond  
ref. CA0 4013 - 8 x 1 kg



Echte koffieboontjes 'puur colombia' met  
chocolade errond  
ref. CA0 4006 - 8 x 1 kg

# JAPANESE SNIJDER

MET GRATIS TURN'UP COCKTAIL

Presentatie is heel belangrijk geworden in de gastronomie. Als de presentatie u ook nog toelaat origineel uit de hoek te komen qua smaak, dan zit er veel gebruikspotentieel in onze japanse snijder (ref. CLAN 01A).

De japanse snijder is een apart snijsysteem waarmee vaste groenten en fruit worden versneden door de laterale bewegingen van het mes. Met de 2 cassettes die worden bijgeleverd kan men versnijden met een preciese dikte van 0,6 à 0,8 mm :

1. ofwel flinterdunne banden zodat bvb één appel een lengte krijgt (aan elkaar) van 1 meter !
2. ofwel spaghetti slierten zodat bvb een aardappel tussen 2 siliconematjes krokant kan worden gebakken op een stokje.



## Actie japanse snijder ref. JS 001

### Bij aankoop van:

- 1 x japanse snijder

ref. CLAN 01A

### Gratis:

- 1 x turn'up cocktail (zie onder)

ref. TURN

## TURN 'UP COCKTAIL

De turn'up cocktail is een heel snuggere vondst om kleine 'cups' te maken van diam. 3 cm in groenten, fruit of harde versnijpbare producten. U kunt deze dan frituren, stomen of op uw manier klaarmaken en vullen met een crème, een pesto of... Deze mise en bouche doet het perfect bij cocktails als fingerfood!

De turn'up cocktail (ref. TURN) bestaat uit : een uitsteker die uit elkaar te halen is om te reinigen en een mesje om op een heel rationele manier de binnenkant eruit te halen.

De turn'up wordt geleverd in een blister met een gebruiksaanwijzing.

Afmetingen : l. 115 mm, mesje l. 145 mm



# PACJET : HÈT APPARAAT VOOR DE CREATIEVE CHEF !

3 STERREN DEMONSTRATIES BIJ AANKOOP VAN EEN APPARAAT

Onze creatieve medewerkers zijn constant bezig nieuwe en vooruitstrevende recepten uit te testen met de PACJET. Want dit apparaat heeft ontzettend veel mogelijkheden en dit vooral in het dessertbereik. Als u werkt met pure grondstoffen, heeft u dit apparaat zo terugverdiend. Naast het prijsvriendelijk, is er ook het niet te evenaren creatief aspect : de realisaties van de pacjet en de bijkomende coupe - set zijn heerlijk origineel en de demonstratie die u krijgt bij aankoop van een apparaat zal hiervan het bewijs zijn.



*'Gebakken krokante fillodeeg met vijgen, gelei van banyuls, soepje van vijgen en parmesan ijs'*

## ZORGT U VOOR EEN JAARLIJKS ONDERHOUD VAN UW PACJET ?

Heel belangrijk voor de lange levensduur van uw apparaat is het jaarlijkse nazicht en onderhoud. Vergelijk het met uw wagen die u ook laat nazien voor een groot onderhoud.

Uniek is dat de firma Cnudde, aangesteld door PACJET AG uit Zwitserland als exclusief verdeler voor de Benelux, het apparaat GRATIS<sup>(\*)</sup> komt afhalen – u eventueel een vervangtoestel bezorgt tijdens het nazicht – en GRATIS<sup>(\*)</sup> komt terugleveren. Indien er stukken moeten worden vervangen die buiten het normale onderhoud vallen, maken we u een voorstel, via een pro forma factuur, vooraleer de herstelling wordt uitgevoerd. Dankzij deze uitzonderlijke service hebben we een zeer hoog klanten-tevredenheidspercentage bekomen met nooit geziene verkoopresultaten als gevolg.

*(\*) deze gratis service is niet bindend !*



*'Tartaar van kabeljauw met aardappel mosterd ijs, krokantje van aardappel'*

# 'LA PALETTE DES SAVEURS' VAN MAESTRO FREDI

## KANT EN KLARE GOUTERS

Voor de klanten die graag iets kant en klaar kopen om gewoon door te verkopen zijn er deze uitzonderlijke producten : een combinatie van biscuiterie, chocolaterie en confiserie !

**Biscuiterie :** de ronde bodems zijn gemaakt van een heel lichte en krokante boterzanddeeg die uiterst fijn is uitgestampt om gevuld te worden.

**Confiserie :** de vullingen zijn speciaal ontworpen recepten die heel aromatisch en puur zijn! Smaken zoals violet, 4 kruiden mengeling, pralinéfeuilletine en kokosnoot doen menig culinaire lekkerbek watertanden.

**Chocolaterie :** de afwerking is een met transfer bedrukt flinterdun chocoladegaletje dat een krokante toets bezorgt aan het geheel en door de bedrukking klasse uitstraalt. Deze bedrukking kan vanzelfsprekend ook met uw naam gebeuren.

Het resultaat zijn mini krokante taartjes met een moëlleuse (zalvige) vulling, afgewerkt met een mooie chocoladecolor! Een nooit geziene combinatie van 3 afzonderlijke texturen.



**violet** - 20 gr.

**kokosnoot** - 20 gr.

**praliné** - 20 gr.

**4 kruiden-  
mengeling**  
20 gr.



**violet**  
ganache gearomatiseerd  
met violet parfum



**kokosnoot**  
ganache gearomatiseerd  
met kokos



**praliné**  
praliné vulling met stukjes krokante  
feuilletine (bretoense crêpedeeg die tot  
stukjes is vermalen)



**4 kruidenmengeling**  
praliné vulling met chocolade en  
met 4 kruiden op smaak gebracht

- Gewicht per stuk : 20 gr.
- Ref. mixdoos : **BSC 10** (4 soorten x 10 stuks van ieder per schaal), karton van 5 schalen = totaal 200 stuks
- Smaken mixdoos : violet, kokosnoot, praliné, 4 kruidenmengeling

**Bewaring :** deze producten worden diepgevroren aangeleverd en hebben een houdbaarheid van max. 8 maanden.

Indien u geïnteresseerd bent in een afzonderlijk en met uw naam bedrukt assortiment dan kunt u best met onze verkoopploeg contact opnemen.

# CHOCOLADE PLEZIER

## AFGEWERKTE CHOCOLADEPRODUCTEN

Kerstmis is een tijd van geschenken geven en van (hopelijk) geschenken krijgen. In de rubriek 'chocolade plezier' zult u vast en zeker uw gading vinden want de producten zijn vernieuwend, mooi en bijzonder! Ziehier onze versie van kerstballen, kerstcd's en kerstlollies ...!

### 1. MINI - CD'S IN DONKERE EN MELKCHOCOLADE



**ref. CN294**

60 mini cd's in melkchocolade,  
3 verschillende motieven + 60 doosjes  
diam. 8 cm - gewicht ong. 13 gr.



**ref. CN295**

60 mini cd's in donkere chocolade,  
3 verschillende motieven + 60 doosjes  
diam. 8 cm - gewicht ong. 13 gr.



### 2. LOLLY'S IN MELKCHOCOLADE

**ref. CN279** - 60 lolly's in melkchocolade, assortiment van 5 motieven + 60 zakjes - diam. 5,8 cm - gewicht ong. 15 gr.



### 3. KERSTBALLEN IN CHOCOLADE



**ref. KT 222**

vorm voor aanhechting ballen

**ref. DC055**

glitterkleurstofpoeder om aanhechting  
te kleuren



**ref. CB290**

12 kerstballen diam. 7 cm assortiment

Suggestie : de ballen kunnen worden verkocht zoals ze zijn verpakt of u kunt de aanhechtingsvorm , die u vooraf in chocolade hebt gemouleerd, erop zetten en ook een klein lusje in chocolade aanbrengen.

# NIEUWE CHOCOLADE DECORS

## TULIPCUPS

Dit productiesysteem, oorspronkelijk gemaakt met in chocolade gedompelde opgeblazen balonnen, wordt heel geheimzinnig bewaard. Alles verloopt mechanisch (uitgezonderd de strik op de tuxedotulipes die er manueel wordt op geplaatst). De zwanen kunnen gebruikt worden op bruiloften of andere feestelijkheden. De op te vullen koffiecups zijn heel geschikt om een lekker ijsdessert in te serveren. Nog iets over de verpakking: alle producten worden verpakt in een bescherm (schuim) moes die natuurlijk voedingsgeschikt is. Hierdoor is er nooit breuk. Een karton bevat 1 tot 3 verdiepingen en elke verdieping zit verpakt in een plasticzak om de aroma's van de chocolade te bewaren. Deze beschermmoes kan gebruikt worden om de tulipen te vullen en in te vriezen zodat er veel minder tijd verloren gaat in de verhandeling.



Petit four tulip pastel  
ref. CAO 1072 - 120 stuks  
Afm.: diam. 3,5, h. 3,5 cm



Petit four tulip marbled  
ref. CAO 1073 - 120 stuks  
Afm.: diam. 3,5, h. 3,5 cm

Mini tuxedo tulip cup  
ref. CAO 1076 - 120 stuks  
Afm.: diam. 5,1, h. 5,1 cm



Crocus cup  
ref. CAO 1074 - 120 stuks  
Afm.: diam. 5,1, h. 4,2 cm

Tuxedo tulip cup  
ref. CAO 1075 - 42 stuks  
Afm.: diam. 7, h. 6,7 cm



Coffee cup groot  
ref. CAO 1077 - 42 stuks  
Afm.: diam. 6,9, h. 6,4 cm

Coffee cup klein  
ref. CAO 1078 - 72 stuks  
Afm.: diam. 5,1, h. 4,4 cm



Swan tulip groot  
ref. CAO 1069 - 42 stuks  
Afm.: diam. 10,2, h. 7,6 cm



Clover cup  
ref. CAO 1079 - 72 stuks  
Afm.: diam. 7, h. 4,5 cm



Tulip medium marbled  
ref. CAO 1070 - 42 stuks  
Afm.: diam. 6,9, h. 6,9 cm



Tulip medium pastel  
ref. CAO 1071 - 42 stuks  
Afm.: diam. 6,9, h. 6,9 cm

## CHOCOLADEKRULLEN RELIEF

Arabesque decor rood  
ref. BRC 585 - 231 stuks  
Afm.: diam. 5, breedte 3 cm



Arabesque decor marron  
ref. BRC 584 - 231 stuks  
Afm.: diam. 5, breedte 3 cm



Houtstructuur decor marron  
ref. BRC 581 - 196 stuks  
Afm.: diam. 3,5, breedte 2,5 cm



Houtstructuur decor rood  
ref. BRC 582 - 196 stuks  
Afm.: diam. 3,5, breedte 2,5 cm



Houtstructuur decor oranje  
ref. BRC 583 - 196 stuks  
Afm.: diam. 3,5, breedte 2,5 cm



U kunt bijvoorbeeld voor uw klanten een mix doos samenstellen van 6 mini tulipes. Onze patissier ontwikkelde 3 recepten om de mini tulipes te vullen en deze worden gepresenteerd in een speciaal hiervoor ontworpen doosje. U kunt een aantal van die doosjes gratis bekomen als u de producten bestelt in volgende actiekader!

### Actie ref. CAO 5041

#### Bij aankoop van:

- 4 x 120 petits fours pastel

ref. CAO 1072

#### Gratis:

- 1 x 20 doorzichtige verpakkingendozen met zwarte inlegger

ref. CAO 6150



## TIMBALEN RELIEF

Vele nieuwigheden wederom in ons gamma nieuwe chocoladedecors waar we een combinatie presenteren van eigen gemaakte producten en ingevoerde, gedistribueerde te vullen items. De kwaliteit van de chocolade is zeer belangrijk in alle artikelen die we voeren want voor ons moet een decor mooi zijn maar vooral lekker. Het dessert dat u er in maakt eist een topbekleding. En daar streven we blijvend naar. **KWALITEIT VOOR ALLES !**

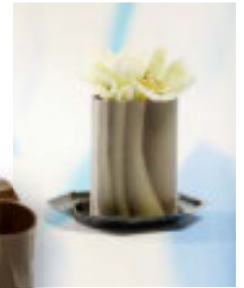


Timbaaltje reliëf  
houtstructuur kleur marron  
**ref. BRC 576** - 84 stuks  
Afm. : diam. 5, h. 5 cm

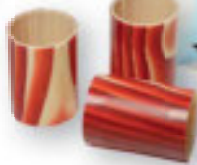
Mini timbaaltje reliëf  
houtstructuur kleur marron  
**ref. BRC 575** - 164 stuks  
Afm. : diam. 3,5, h. 3,5 cm



Mini timbaaltjes donker,  
strepen bruin/oranje  
**ref. BRC 577** - 164 stuks - Afm. : diam. 3,5, h. 5 cm



Mini timbaaltjes donker, strepen wit  
**ref. BRC 578** - 164 stuks  
Afm. : diam. 3,5, h. 5 cm



Mini timbaaltjes wit, strepen rood  
**ref. BRC 579** - 164 stuks  
Afm. : diam. 3,5, h. 5 cm



Mini timbaaltjes wit, strepen oranje  
**ref. BRC 580** - 164 stuks  
Afm. : diam. 3,5, h. 5 cm

## ESCARGOTS



Escargot velours roze  
**ref. BRC 569** - 40 stuks  
Afm. : diam. 7,5, h. 4 cm



Escargot velours geel  
**ref. BRC 570** - 40 stuks  
Afm. : diam. 7,5, h. 4 cm



Escargot velours oranje  
**ref. BRC 571** - 40 stuks  
Afm. : diam. 7,5, h. 4 cm



Escargot velours wit  
**ref. BRC 572** - 40 stuks  
Afm. : diam. 7,5, h. 4 cm



Escargot velours melk  
**ref. BRC 573** - 40 stuks  
Afm. : diam. 7,5, h. 4 cm



Escargot velours bordeaux  
**ref. BRC 574** - 40 stuks  
Afm. : diam. 7,5, h. 4 cm



## MACARONS



Macarons, ø 2,5 cm, 168 helften/doos  
**ref. CAO 1087** - chocolade donker, kleur rood  
**ref. CAO 1088** - chocolade melk, kleur rood  
**ref. CAO 1089** - chocolade wit, kleur bruin  
**ref. CAO 1090** - chocolade melk, kleur bordeaux



Macarons, ø 3,5 cm, 196 helften/doos  
**ref. CAO 1080** - chocolade donker, kleur rood  
**ref. CAO 1081** - chocolade melk, kleur rood  
**ref. CAO 1082** - chocolade wit, kleur bruin  
**ref. CAO 1083** - chocolade melk, kleur bordeaux  
**ref. CAO 1084** - chocolade wit, kleur groen  
**ref. CAO 1085** - chocolade wit, kleur geel  
**ref. CAO 1086** - chocolade wit, kleur roze

# CHRISTOPHE MICHALAK

CREËERT IDEEËN VOOR PATISSERIE EN GASTRONOMIE

## GASTRONOMIE

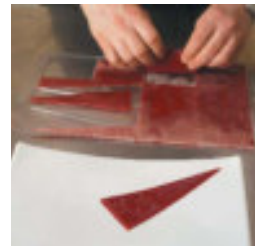
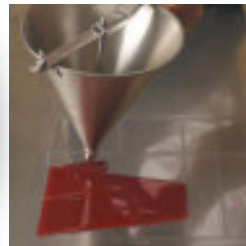
Voor de gastronomie zijn er fijne blisters om uw fruitcoulis, die vooraf wordt gebonden met het geleficatie poeder (ref. M46), in te gieten om zodoende extra dunne en smakelijke plakjes te verkrijgen. De coulis wordt ingevroren en gestockeerd in de diepvries. De ontvorming gebeurt à la minute vooraleer het dessert door te geven (zie gebruiksaanwijzing). Er zijn talrijke mogelijkheden met deze 'meetkundige' plakjes coulis : bv. als insert in een sandwichtaartje.



ref. KT 239 - Blisters voor coulis  
4 driehoeken van 18 x 7 cm, 4 rechthoeken  
van 18 x 4,5 cm, 4 vierkanten van 9 cm



ref. M46 - Geleficatiepoeder voor coulis  
pot van 450 gr.



## PATISSERIE

Voor de patisserie is er de siliconevorm : 'eventails' of waaiers !  
Het is heel moeilijk om heel mooie waaiers te maken. Daarom kunt u nu de siliconevorm vullen, niet enkel met chocolade maar ook met dekursuiker (al of niet gekleurde, zie ons assortiment) of andere materies die u wilt uittesten.



ref. KT 240 - siliconemat met erop grote  
(8,5 x 5 cm) en kleine waaiers (6,5 x 3 cm)



# BOUCHÉES

'EXTRA LARGE' PRALINES (35 à 45 gr.)

De 'bouchées' zijn commercieel gemaakt voor de verkoop per stuk. We hebben een 10 tal soorten ontwikkeld en ook hier is er op een aantal een elegante bedrukking! De smaken zijn zeer puur en intens, met een verscheidenheid van texturen. Deze bouchées verdienen een plaatsje in het assortiment voor de echte liefhebber.



**ref. CAO 9504**  
Roc praliné wit  
1 x 12 stuks - 0,480 kg/doos



**ref. CAO 9505**  
Roc praliné melk  
1 x 12 stuks - 0,480 kg/doos



**ref. CAO 9506**  
Roc praliné donker  
1 x 12 stuks - 0,480 kg/doos



**ref. CAO 9500**  
Délice amandelen pistache,  
donkere chocolade  
1 x 12 stuks - 0,480 kg/doos



**ref. CAO 9501**  
Délice amandelen pistache,  
melkchocolade  
1 x 12 stuks - 0,480 kg/doos



**ref. CAO 9507**  
Carré Calvados  
1 x 12 stuks - 0,455 kg/doos



**ref. CAO 9508**  
Carré Cognac  
1 x 12 stuks - 0,455 kg/doos



**ref. CAO 9509**  
Carré 70% cacao  
1 x 12 stuks - 0,455 kg/doos



**ref. CAO 9510**  
Florentin donkere chocolade  
1 x 22 stuks - 1,034 kg/doos



**ref. CAO 9502**  
Délice praliné koffie  
1 x 12 stuks - 0,395 kg/doos



**ref. CAO 9503**  
Délice praliné hazelnoot  
1 x 12 stuks - 0,395 kg/doos



Hygiëne voor alles : alle bouchées (uitgezonderd de florentiner) zijn verpakt in een doorzichtig, net cellofaantje. Daardoor kan het produkt ook veel vlotter worden verkocht als impulsartikel dichtbij de kassa. Het cellofaantje biedt praktisch bescherming tegen smaakverandering of stof van buiten af en is ook handig voor de klant die de bouchée direct wil consumeren.

# ENTREMETS

## 1. DE EMERAUDE VORMEN (ref. KT218)

Bestaande uit 10 vormen h. 4,5 cm, 17,5 x 12 cm, die puurheid en moderne klasse uitstralen. U kunt ze bestellen en hiervoor uw eigen receptuur ontwikkelen.

Maar wilt u echter deze vormen gratis krijgen met daarbij een recept ontwikkeld door onze patissiers, dan kunt u dit door de producten te bestellen in de actiekader.

Het taartje bestaat uit :

- chocolademousse met kruidenmengeling (speculoos)
- compôte van sinaasappel
- macaronbiscuit met gruë van cacao
- caramel van sinaasappel
- chocoladebiscuit

## Actie 'Emeraude' ref. EM 01

### Bij aankoop van:

- 3 x (3 x 2 kg) maracaïbo 65 % *ref. CAO 0200*
- 2 x 3 kg compôte orange *ref. DI 24*
- 1 x 2 kg gruë van cacao *ref. CAO 0700*
- 2 x 1 l. concentraat sinaasappel Sicoly *ref. PCI 04*
- 1 x 3 kg cacao en poudre *ref. CAO 0159*
- 2 x 500 gr. pâte de cacao mangaro (origine madagascar) *ref. CAO 0461*
- 1 x 4 kg kruidenmengeling speculoos *ref. KRUI*
- 1 x 5 kg purée orange Sicoly *ref. P10 20*

### Gratis:

- 1 x 10 vormen PVC h. 4,5 cm, 17,5 x 12 cm emeraude *ref. KT 218*
- recept emeraude

## 2. DE NESTOR VORMEN (ref. KT137)

Bestaande uit 6 PVC vormen ø 18 cm. U kunt ze bestellen om met uw eigen recept te gaan vullen.

Om er een echte beer van te maken is er:

- *ref. KT236* : siliconevorm bestaande uit oren en mond beer
- *ref. CB140* : 323 oogjes blauw / zwart.



Maar wilt u echter deze PVC vormen gratis krijgen met daarbij een recept ontwikkeld door onze patissiers dan kunt u dit door de producten te bestellen in de actiekader.

Het IJS taartje bestaat uit

- vanille ijs
- sorbet framboos
- dacquoise van dulce de leche (toffee caramel) met toffeestukjes
- caramel van sinaasappel
- chocoladebiscuit

## Actie 'Nestor' ref. NES 01

### Bij aankoop van:

- 1 x 3 kg procrema (stabilisator ijs) *ref. SS201*
- 4 x 250 gr vanille stokken Ouganda *ref. VAN 17*
- 5 x 1 kg puree framboise Sicoly *ref. P10 08*
- 1 x 3 kg prosorbet (stabilisator sorbet) *ref. SS200*
- 1 x 1 kg toffeepoeder dulce de leche *ref. SS101*
- 1 x siliconevorm oren en mond beer *ref. KT236*
- 1 x 323 oogjes blauw zwart *ref. CB140*
- 1 x 2 kg toffee stukjes om te bakken *ref. FGD 01*

### Gratis:

- 1 x 6 vormen PVC diam. 18 cm 'Nestor' *ref. KT137*
- 1 x receptenfiche



### 3. HALVE BOLLEN, RONDE EN ZESHOEKIGE VORMEN

**Gebruik in de patisserie :** spuit er de 'demould spray' in en vul met ijs of patisserie. Na invriezen en onder koud water te hebben gehouden, ontvormen ze perfect.



ref. **KT 241** - 4 x vormen met 15 halve bollen, afmeting bol diam. 6,8 x 4 cm



ref. **KT 242** - 4 x vormen met 15 ronde vormen, afm. ronde vorm diam. 7 x 4 cm



ref. **KT 243** - 4 x vormen met 15 zeshoekige vormen, afm. 7,5 x 4 cm



**Gebruik in de chocolaterie :** Spuit de 'velvet spray' in de vorm en doe er poederglitterkleurstof in, vul met getempereerde chocolade.



### 4. TRAANVORM PIERRE HERMÉ

Schitterende vorm die u toelaat heel creatief te zijn: kleine 'muisjes' om op te peuzelen, lekkere 'druppels', zoete 'tranen', ... Wie anders dan Pierre Hermé, topchef patissier uit Parijs, kon deze vorm bedenken.

**Gebruik in patisserie of gastronomie :** door zijn eenvoud kan men alle kanten uit (vergeet de ontvorm spray niet !)

**Gebruik in chocolaterie :** zie foto rendier !



Ref. **KT 238** : 2 x vormen van 10 tranen, afmeting h. 4,2 cm, br. 5,5 cm, l. 9,5 cm

### 5. BUCHEVORM PIERRE HERMÉ

Finesse, puurheid en soberheid karakteriseren de sublieme creatie van Pierre Hermé. Een alliantie van ronde en rechthoekige presentatie !

Ref. **KT 237** : 4 x buchevormen h. 8 cm, breedte 7,5 cm, lengte 49,5 cm



# DE SUGGESTIE VAN ...

BERNARD LAHOUSSE

Deze keer gooien we het over een heel andere boeg in de suggestie van....!  
Bernard Lahousse is een jonge 30 jarige bio- en voedingsingenieur met een extreme passie voor moleculaire gastronomie technieken. Bij een bekend lepers bedrijf werkt hij voor de grootste industriële voedingsfirma's waar hij zich bezighoudt met innovatiestudies (de producten van binnen 5 jaar ontwikkelen). Om deze te beschermen wordt er soms een octrooi aangevraagd, maar ook worden bestaande octrooien versterkt om de concurrentie voor te blijven.

Hij kent perfect alle grondstofmateries die er overal in de wereld te vinden zijn en hoe deze reageren ! "Wat opvalt is dat we al heel lang, van op de universiteit research deden met de producten die nu in de gastronomie opduiken. Vroeger waren we bezig met enzymen die bepaalde topchefs nu gaan verwerken in ingrediënten."

Hij ontwikkelde ook de vereniging 'food for design' met als bedoeling chemische en fysische processen te gebruiken om design te creëren !

Verder benadrukt hij : "Pacojet en thermomix zijn apparaten die in een experimentele keuken nooit mogen ontbreken."

Voor Cnudde magazine heeft hij 2 verbazingwekkende recepten ontwikkeld :  
'gebakken chocolade met infuus van ananas, ijs van noten, chocolade gebak zonder eieren, krokant van cacao, toffee saus'  
'eetbaar zakje met mousse van kastanjes en vanille, gebakken roussillon abrikozen met gelei van rhum'



**Bernard Lahousse**

[www.foodfordesign.be](http://www.foodfordesign.be) of [www.moleculargastronomy.be](http://www.moleculargastronomy.be)  
"De bedoeling is om een open source te maken over alles rond design, food chemistry, molecular gastronomy,....!"



Op **20 november 2006** gaat er een seminarie door in Roeselare met als bedoeling te spreken over de status van de moleculaire gastronomie.

Er zijn 2 thema's :

- smaak en daarvoor komt Peter Barham die samenwerkt met restaurant 'The Fat Duck'

- voor het thema technieken komt professor Jorge Ruiz uit Spanje.

Er zijn max. 200 inschrijvingen .... !

Alle informatie staat op [www.culinologie.be](http://www.culinologie.be)