

L'Univers



**Déco**

**Relief**<sup>®</sup>

FRANCE

[www.deco-relief.fr](http://www.deco-relief.fr)



Le Spécialiste  
du Matériel  
professionnel en  
Boulangerie, Pâtisserie,  
et Chocolaterie



*Le Savoir-Faire  
à la Française*

**N°63**



**BÛCHE ARCHE**  
BUB41

**BÛCHE VAGUE**  
BUB40



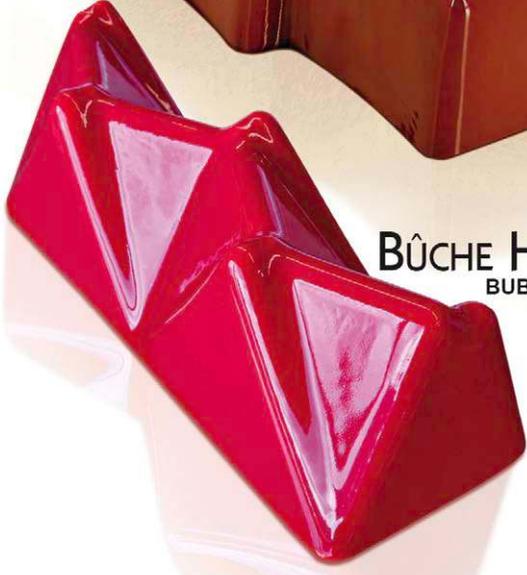
**BÛCHE VRILLE**  
BUB35A



**BÛCHE CUBE**  
BUB37



**BÛCHE GOUTTE**  
BUB36



**BÛCHE HIMALYA**  
BUB38

# SOMMAIRE

	<b>Bûches</b> <i>Yule Logs</i> .....2-21
	<b>Consommables</b> <i>Consumables</i> .....22-59
	<b>Moules gâteaux</b> <i>Cake moulds</i> .....60-88
	<b>Moules silicones</b> <i>Silicone moulds</i> .....89-113
	<b>Moules bonbons</b> <i>Chocolate sweets moulds</i> .....114-125
	<b>Moules thermoformés</b> <i>Thermoformed moulds</i> .....126-147
	<b>Impressions chocolat</b> <i>Chocolate printing transfers</i> .....148-155
	<b>Découpoirs</b> <i>Pastry cutters</i> .....156-163
	<b>Ustensiles</b> <i>Utensils</i> .....164-193
	<b>Matériels</b> <i>Equipment</i> .....194-217



# MOULES BÛCHES EN PVC CRISTAL

Thermoformed PVC crystal Moulds for Yule Log

**MOULES COURTS (ENV. 260 MM)**

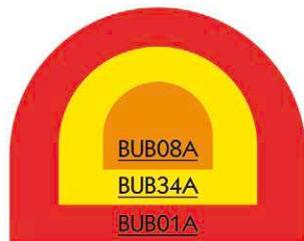
3 MODÈLES AUX NOUVELLES DIMENSIONS

**MOULES COURTS POUR RÉFRIGÉRATEURS  
OU CONGÉLATEURS DOMESTIQUES**

RÉUTILISABLES & CONGELABLES | *Can be used several times*  
DÉMOULAGE FACILE | *Can go to freezer*

**POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE  
EMBALLAGE EN  
SACHET BLISTER DE 6 PCS**

**Idéal pour congélateurs domestiques**



BUB08A

BUB34A

BUB01A

**BÛCHE STANDARD 1/2 ROND  
BUB01A**

260 x 80 x 70 mm - V = 1 L  
Lot de 6 pcs / Set of 6 pcs

**BÛCHE STANDARD  
INSERT MOYEN 1/2 ROND  
BUB34A**

254 x 80 x 70 mm - V = 1 L  
Lot de 6 pcs / Set of 6 pcs

**NOUVEAU**

**BÛCHETTE STANDARD  
PETIT INSERT 1/2 ROND  
BUB08A**

250 x 40 x 40 mm - V = 0,5 L  
Lot de 6 pcs / Set of 6 pcs



**NOUVEAU**

**BÛCHE VRILLE  
BUB35A**

254 x 85 x 75 mm - V = 1 L  
Lot de 6 pcs / Set of 6 pcs

# MOULES BÛCHES INSERTS

EN PVC CRISTAL

## INSERT YULE LOG MOULDS

CRYSTAL PVC

Moules thermoformées en PVC cristal.  
Idéal pour vos bûches de fêtes glacées.  
Ils sont réutilisables, congelables,  
et permettent un démoulage facile.

*Thermoformed PVC crystal moulds, ideal for your festive ice logs.  
They are reusable, can be frozen and can be removed easily.*

**MOULES LONGS (ENV. 510 MM)**

POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE  
EMBALLAGE EN  
SACHET BLISTER DE 12 PCS

POUR CONGÉLATEURS PROFESSIONNELS



**BÛCHE STANDARD  
1/2 ROND**

**BUB01**

509 x 83 x 70 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

**BÛCHETTE STANDARD  
INSERT PETIT 1/2 ROND**

**BUB08**

505 x 40 x 40 mm - V = 1 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

**BÛCHE STANDARD  
INSERT MOYEN 1/2 ROND**

**BUB34**

498 x 60 x 50 mm - V = 1,5 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

**NOUVEAU**



**BUB08**

**BUB34**

**BUB01**

# MOULES BÎCHES

EN PVC CRISTAL

YULE LOG MOULDS

CRISTAL PVC

Moules thermoformés en PVC cristal. Idéal pour vos bûches de fêtes glacées. Ils sont réutilisables, congelables, et permettent un démoulage facile.

*Thermoformed PVC crystal moulds, ideal for your festive ice logs.  
They are reusable, can be frozen and can be removed easily.*



**NOUVEAU**

## BÛCHE GOUTTE

BUB36

509 x 80 x 75 mm - V = 2 L

Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

Gabarit de  
découpe  
du biscuit  
500x75x1mm



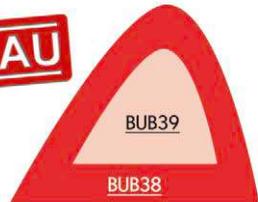
## BÛCHE CUBE + GABARIT DE DÉCOUPE INCLUS

BUB37

505 x 80 x 80 mm - V = 2 L

Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

**NOUVEAU**



## BÛCHE HIMALAYA

BUB38

505 x 80 x 80 mm - V = 2 L

Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

## BÛCHETTE HIMALAYA (INSERT)

BUB39

500 x 42 x 35 mm - V = 1 L

Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

**NOUVEAU**

# MOULES BÛCHES

EN PVC CRISTAL

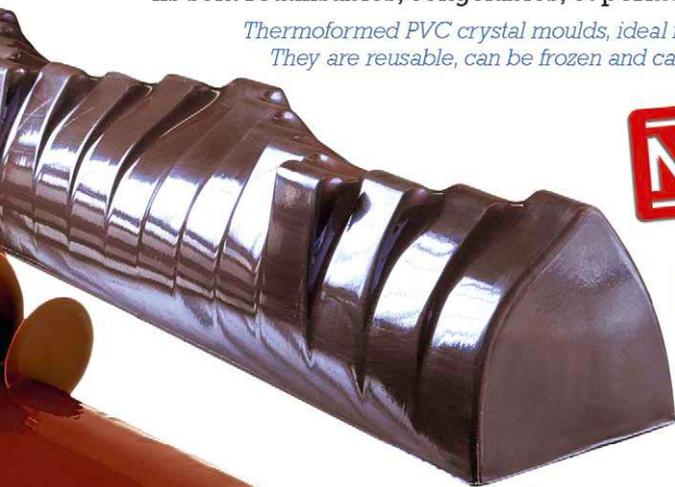
YULE LOG MOULDS

CRISTAL PVC

Moules thermoformés en PVC cristal. Idéal pour vos bûches de fêtes glacées. Ils sont réutilisables, congelables, et permettent un démoulage facile.

*Thermoformed PVC crystal moulds, ideal for your festive ice logs.  
They are reusable, can be frozen and can be removed easily.*

**NOUVEAU**



## BÛCHE VAGUE BUB40

509 x 80 x 80 mm  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



## BÛCHE ARCHE BUB41

509 x 70 x 80 mm  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



## BÛCHETTE ARCHE (INSERT) BUB42

505 x 45 x 50 mm  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

# MOULES BÛCHES

EN PVC CRISTAL

## YULE LOG MOULDS

CRISTAL PVC

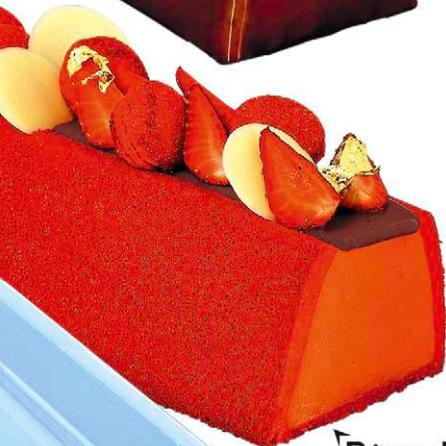


### BÛCHE STANDARD BUB01

509 x 83 x 70 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



Moule Long



### MOULE COURT BÛCHE STANDARD 7 BUB01A

260 x 83 x 70 mm - V = 1 L  
Lot de 6 pcs / Set of 6 pcs



Moule Court



### BÛCHE TRIANGLE MARBRÉ BUB05

509 x 83 x 80 mm  
V = 2 L  
Lot de 12 pcs  
Set of 12 pcs



### BÛCHE FOND PLAT BUB02

509 x 83 x 70 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



### BÛCHE DÉCORS FEUILLES BUB06

509 x 83 x 73 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



Blisters de  
12 Moules

### BÛCHE CARRÉ PORTIONNÉ BUB18

505 x 85 x 55 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



# MOULES BÛCHES

EN PVC CRISTAL

## YULE LOG MOULDS

CRISTAL PVC

Blisters de  
12 Moules

### BÛCHE ANNELÉE

BUB10

500 x 80 x 50 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

### BÛCHE BISEAUTÉE

BUB15

509 x 73 x 73 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

### BÛCHE RELIEF STRIÉ

BUB12

500 x 80 x 60 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

### BÛCHE CARRÉE LISSE

BUB22

495 x 80 x 55 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

### BÛCHE PLATE STRIÉE

BUB11

500 x 75 x 40 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



# MOULES BÛCHES

EN PVC CRISTAL

## YULE LOG MOULDS

CRISTAL PVC

Blisters de  
12 Moules



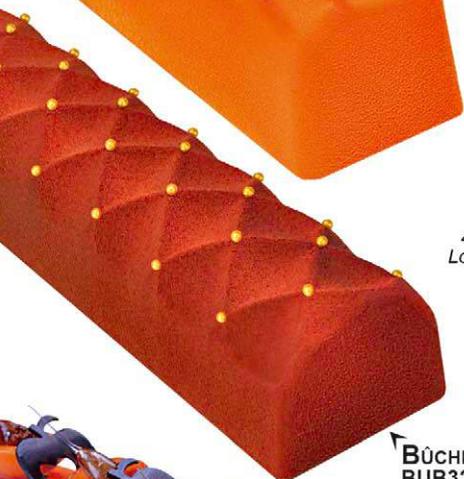
**BÛCHE  
RECTANGLE LISSE  
BUB33**  
500 x 70 x 67 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



**BÛCHE FOND  
PLAT ORNÉE  
BUB21**  
500 x 90 x 52 mm  
V = 2 L  
Lot de 12 pcs  
Set of 12 pcs



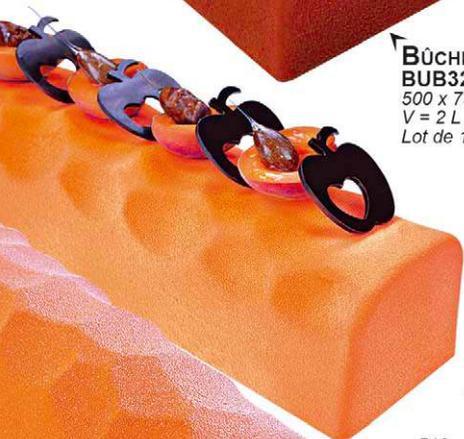
**BÛCHE DUNES  
BUB31**  
500 x 70 x 70 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



**BÛCHE SOFA  
BUB19**  
485 x 85 x 60 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



**BÛCHE QUADRILLÉE  
BUB32**  
500 x 75 x 64 mm  
V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



**BÛCHE MOSAÏQUE  
BUB17**  
506 x 72 x 65 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



**BÛCHE  
TRIANGLE  
BUB16**  
510 x 80 x 70 mm  
V = 2 L  
Lot de 12 pcs  
Set of 12 pcs



# MOULES BÛCHES

EN PVC CRISTAL

YULE LOG MOULDS

CRISTAL PVC

Blisters de  
12 Moules

**BÛCHE POMME**  
BUB26

510 x 80 x 55 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



**BÛCHE DIAMANT**  
BUB28

510 x 80 x 65 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



**BÛCHE COFFRET**  
BUB24

510 x 75 x 65 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



**BÛCHE DRAPÉ**  
BUB23

500 x 85 x 60 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



**BÛCHE SAC À MAIN**  
BUB30

510 x 80 x 70 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



**BÛCHE FLAMME**  
BUB25

510 x 90 x 65 mm - V = 2 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs



Suggestions de présentation

# MOULES BÛCHES

EN PVC CRISTAL

# YULE LOG MOULDS

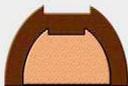
CRISTAL PVC



**Bûchettes / Small**  
Dimensions adaptées  
pour les intérieurs Bûches  
(Can be used to  
make Interiors)



**BÛCHETTE  
STANDARD  
1/2 ROND**



**BÛCHETTE  
FOND PLAT  
BUB09**

505 x 40 x 40 mm  
V = 1 L  
Lot de 12 pcs  
Set of 12 pcs



**BÛCHETTE  
TRIANGLE  
BUB07**

505 x 50 x 35 mm  
V = 1 L  
Lot de 12 pcs  
Set of 12 pcs

**BÛCHETTE ANNELÉE  
BUB13**

500 x 40 x 38 mm - V = 0,5 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

**BÛCHETTE SOFA  
BUB20**

500 x 59 x 50 mm - V = 1 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

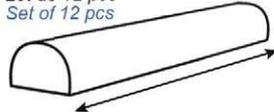
**BÛCHETTE STRIÉE PLATE  
BUB14**

500 x 40 x 40 mm - V = 0,7 L  
Lot de 12 pcs / Set of 12 pcs

**BUB08**  
505 x 40 x 40 mm  
V = 1 L  
Lot de 12 pcs  
Set of 12 pcs



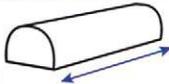
**BUB34**  
498 x 60 x 50 mm  
V = 1,5 L  
Lot de 12 pcs  
Set of 12 pcs



**BUB08A - Moule COURT**  
250 x 40 x 40 mm - V = 0,5 L  
Lot de 6 pcs / Set of 6 pcs

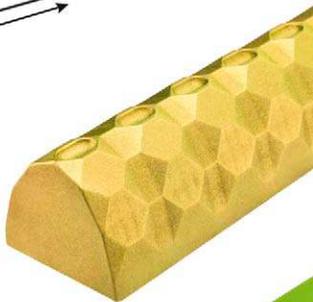


**BUB34A - Moule COURT**  
254 x 80 x 70 mm - V = 1 L  
Lot de 6 pcs / Set of 6 pcs



**BÛCHETTE DIAMANT  
BUB29**

505 x 55 x 45 mm  
V = 1 L  
Lot de 12 pcs  
Set of 12 pcs



**BÛCHETTE POMME  
BUB27**

500 x 60 x 40 mm  
V = 1 L  
Lot de 12 pcs  
Set of 12 pcs



# MOULES SILICONE 2 BÛCHES POUR FOIE GRAS OU BISCUITS

Silicone moulds for 2 yule logs



Silicone pouvant résister à des températures de -40° à +280°C (pour Cuisson, Congélation, Surgélation).  
Silicone that can go to oven or freezer (-40° to +280°C).

Renforts transversaux sur la face inférieure.  
Reinforced on the underside.

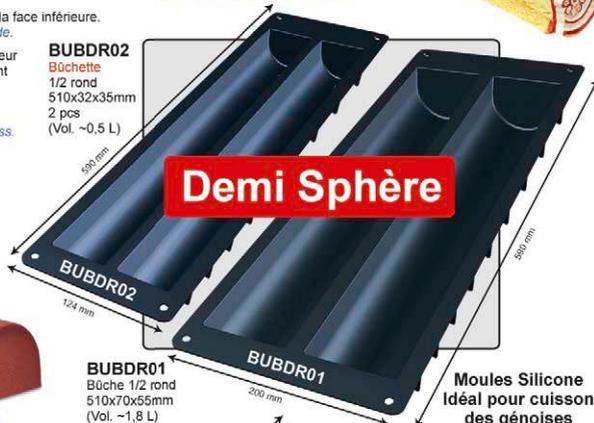
Moule en silicone d'épaisseur fine pour un refroidissement rapide et homogène.  
Made of small thickness silicone to improve and homogenize cooling process.

Moule silicone Lavable en machine.  
Made of silicone = can be washed in dishwasher.

Moule de seulement 2 Bûches pour une manipulation et un démoulage aisé (évite la casse lors des manipulations et du démoulage)  
Mould for only 2 Yule logs for an easy handling and easy unmoulding (prevent from breaking your yule log when handling)



**BUBDR02**  
Bûchette 1/2 rond  
510x32x35mm  
2 pcs  
(Vol. ~0,5 L)



**Demi Sphère**

**BUBDR01**  
Bûche 1/2 rond  
510x70x55mm  
(Vol. ~1,8 L)  
2 pcs

Moules Silicone Idéal pour cuisson des gâteaux et congélation



**BÛCHETTES DE FOIE GRAS**  
Aux dimensions adaptées pour la restauration  
Idéales pour moulage du Foie Gras



**BUBDR04**  
Bûchette triangle  
Dim. 510 x 50 x 35 mm  
(V ~0,5 L)  
2 pcs



**Triangle**

**BUBDR03**  
Bûche triangle  
Dim. 510 x 80 x 70 mm  
(V ~2 L)  
2 pcs

## MOULES SILICONE 600 x 400 - BÛCHETTES ET INSERTS



**DRPX060**  
Bûchette 1/2 rond  
Dim. 560 x Ø40 mm  
(V ~0,6 L)  
5 pcs

**DRPX058**  
Insert 1/2 rond  
Dim. 560 x Ø18 mm  
(V ~0,124 L)  
9 pcs

**SA022**  
Coupe foie gras, chèvre... Inox à fil, avec plateau



**MOULES MINI BÛCHETTES POUR FOIE GRAS OU GÂTEAUX**



**NOUVEAU**



## PLAQUES INJECTÉS NOEUDS DE BÛCHES EN RELIEF

*Injected Moulds for Yule Log Edges*

1,5 MM THICKNESS MOULDS FOR A LONGER DURABILITY

Dim. Plaque  
300x255x1,5mm

EN PLASTIQUE INJECTÉ DE 1,5 MM D'ÉPAISSEUR  
POUR UNE RÉSISTANCE ET UNE LONGÉVITÉ ACCRUES

Nous préconisons un remplissage à la poche



**F1501**

NOEUD DE BÛCHE VOLUTES  
6 pcs - 93 x H.88 x 4,5 mm



**F1502**

NOEUD DE BÛCHE RONDINS  
6 pcs - 88 x H.72 x 4 mm



**F1503**

NOEUD DE BÛCHE POLYONES  
6 pcs - 94 x H.73 x 3 mm



**F1504**

NOEUD DE BÛCHE FEUILLES  
6 pcs - 93 x H.80 x 3,5 mm



**F1505**

NOEUD DE BÛCHE VAGUE  
6 pcs - 83 x H.83 x 5 mm



**F1506**

NOEUD DE BÛCHE CARRÉS  
6 pcs - 88 x H.80 x 5 mm

**NOUVEAU**

# PLAQUES INJECTÉS

## NOEUDS DE BÛCHES EN RELIEF

### *Injected Moulds for Yule Log Edges*

1,5 MM THICKNESS MOULDS FOR A LONGER DURABILITY



**F1507**

NOEUD DE BÛCHE EPI  
6 pcs - 85 x H.85 x 4 mm



**F1508**

NOEUD DE BÛCHE LABYRINTHE  
6 pcs - 85 x H.80 x 5 mm



**F1509**

NOEUD DE BÛCHE ROSACE  
6 pcs - 90 x H.75 x 5 mm



**F1510**

NOEUD DE BÛCHE NOEUD  
6 pcs - 85 x H.80 x 5 mm



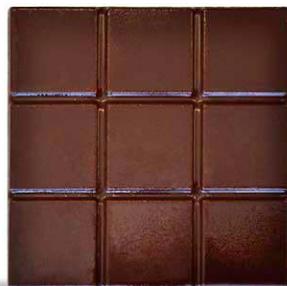
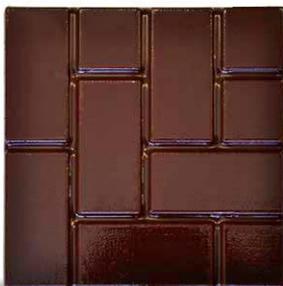
**F1511**

NOEUD DE BÛCHE PAON  
6 pcs - 90 x H.75 x 4 mm



**F1512**

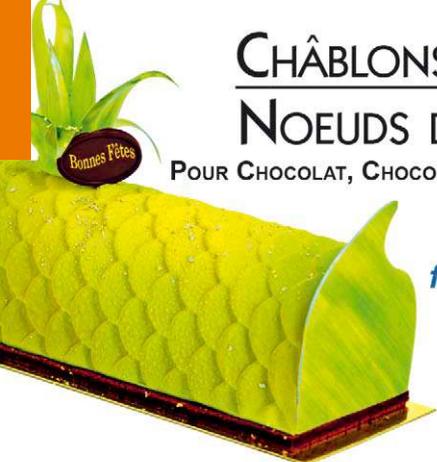
NOEUD DE BÛCHE BRIQUE  
3 x 2 pcs - 80 x H.80 x 5 mm



# CHÂBLONS SILICONE NOEUDS DE BÛCHES

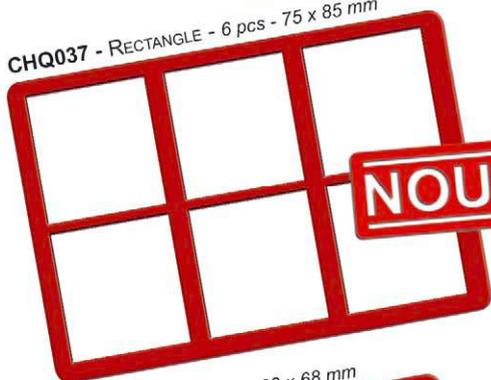
POUR CHOCOLAT, CHOCOLATS IMPRIMÉS, BISCUITS...

*Silicone Stencils  
for Yule Log Edges*

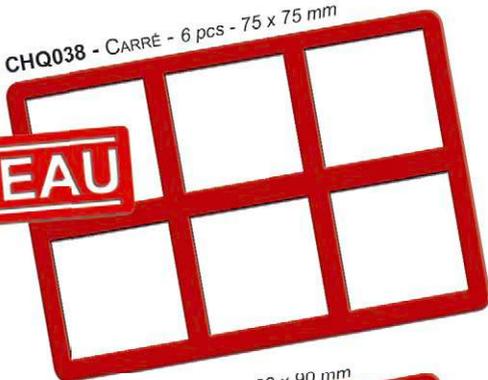


Dimensions des Châblons **290 x 195 x 2 mm**  
Pour des Noeuds en chocolat imprimés, utilisez  
avec les impressions-transferts  
(impressions personnalisables possibles)

CHQ037 - RECTANGLE - 6 pcs - 75 x 85 mm

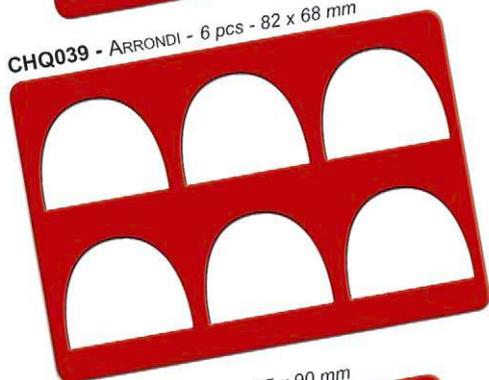


CHQ038 - CARRÉ - 6 pcs - 75 x 75 mm

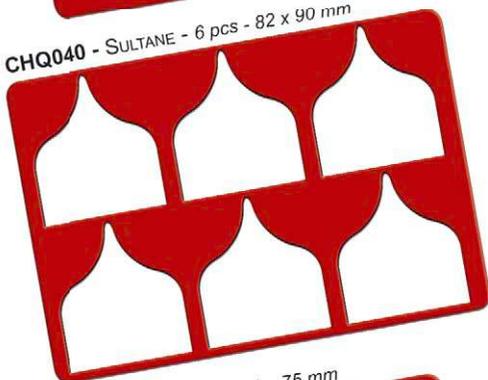


**NOUVEAU**

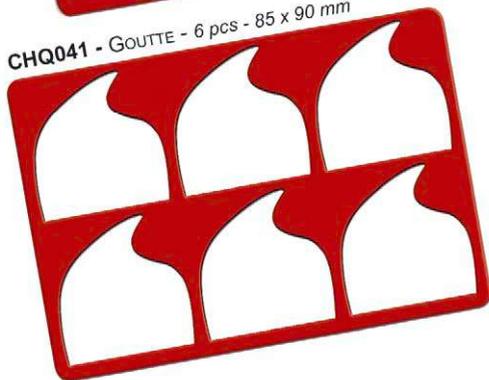
CHQ039 - ARRONDI - 6 pcs - 82 x 68 mm



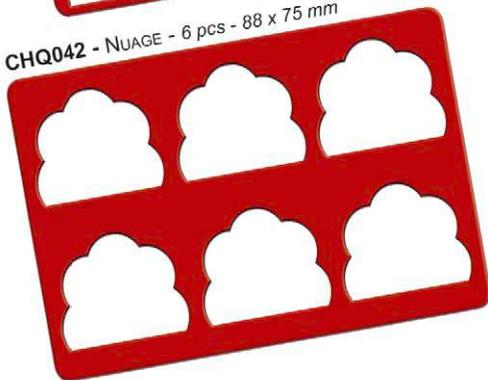
CHQ040 - SULTANE - 6 pcs - 82 x 90 mm



CHQ041 - GOUTTE - 6 pcs - 85 x 90 mm



CHQ042 - NUAGE - 6 pcs - 88 x 75 mm



# MOULE INOX POUR BÛCHE

*Stainless steel Mould for Yule log*

**NOUVEAU**

**BUBI01**

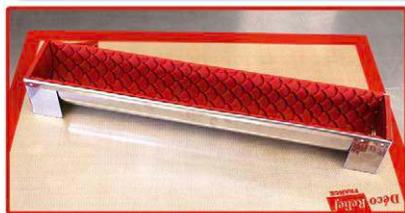
MOULE INOX POUR BÛCHE  
STAINLESS STEEL MOULD FOR YULE LOG  
509 x 83 x 70 mm

**EXTRÉMITÉS  
DÉTACHABLES**

**Adapté aux Tapis Silicone Relief**  
**POUR CONGÉLATION ET CUISSON**

*Adapted for silicone Mats*  
*For freezing and cooking*

Voir Tapis Silicone Relief  
(Réf. DRTB page suivante)



**01115**

EMBOUTS SILICONE POUR MOULE INOX BÛCHE  
SILICONE TIPS FOR STAINLESS STEEL MOULD FOR YULE LOG  
83 x 70 x 2 mm - 2 pièces / 2 items

# TAPIS SILICONE RELIEF POUR MOULES BÛCHE BUB01 ET BUBI01

DIMENSIONS DE 490 x 170 MM SPÉCIALES POUR  
MOULES BÛCHE BUB01 ET BUBI01

*Silicone Mats for BUB01  
and BUBI01 Yule Log Moulds*

490 x 170 mm special sizes for BUB01 and BUBI01

**NOUVEAU**



**DRTB101**  
MOTIF CAPITONS  
490 x 170 x 6 mm



**DRTB104**  
MOTIF TRIANGLES  
490 x 170 x 4 mm



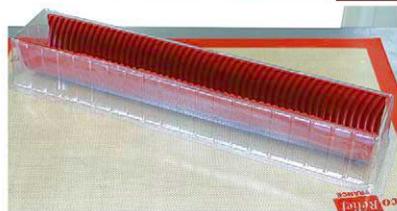
**DRTB102**  
MOTIF ÉCAILLES  
490 x 170 x 4 mm



**DRTB103**  
MOTIF VAGUES  
490 x 170 x 4 mm



Moule BUB01  
(voir page 6)



Pour un démoulage idéal, pulvérisez  
l'agent démoulant Déco'Moule (D18.1)  
avant de déposer le tapis dans le moule.

*For easy demoulding, spray Déco'Moule  
grease (ref. D18.1) before laying  
the silicone mat in the plastic mould.*

**NOUVEAU**

# TAPIS RELIEF BÛCHES

TAPIS EN SILICONE POUR CRÉER DES RELIEFS SUR VOS BÛCHES

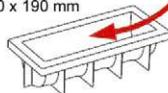
*Silicone mats to create relief on your logs*



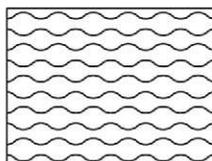
**Pour Moule Bûche  
DRKE012 p.111**



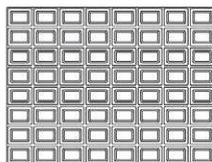
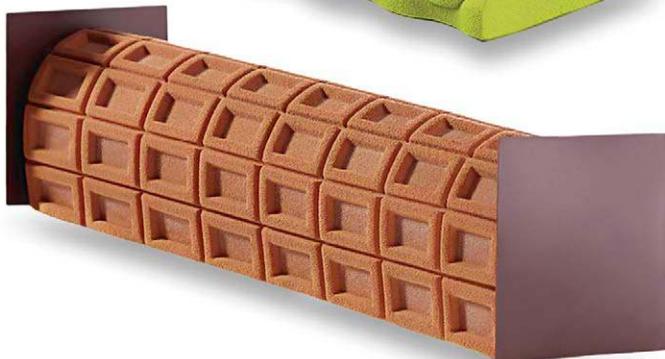
**DRTX01 - Cabosse**  
250 x 190 mm



**DRTX02 - Sauvage**  
250 x 190 mm



**DRTX03 - Bulles**  
250 x 190 mm



**DRTX04 - Chocolat**  
250 x 190 mm

# PLAQUES INJECTÉES FRITURES

*Injected Plastic Moulds for Chocolate*

## F1412

KIT FRITURE CŒURS (Ø 23 à 32 mm, épaisseur des sujets env. 3 mm) = 216 pcs  
8 plaques injectées assorties de 255x140x1mm  
HEARTS KIT (assortment of 8 moulds)

**NOUVEAU**



## F1413

KIT FRITURE NOËL (Dim. 35 à 55 mm, épaisseur des sujets env. 3 mm) = 99 pcs  
8 plaques injectées assorties de 255x140x1mm  
CHRISTMAS KIT (assortment of 8 moulds)



**NOUVEAU**



# Languettes & Semelles Bûches

Little Cakes Boards  
and Yule logs Boards  
with Gold Effect

Lot de 40 Languettes Epaisseur = 1,2 mm Couleur Or brillant



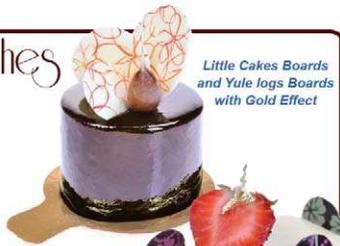
Rondes / Round  
PL6 = Ø6 cm / 40 pcs  
PL8 = Ø8 cm / 40 pcs



Carrées / Square  
PLCL6 = 6x6 cm / 40 pcs  
PLCL8 = 8x8 cm / 40 pcs



Rectangulaires / Rectangular  
PLCL9  
9,5x5,5 cm / 40 pcs



Lot de 40 Semelles à Bûchettes et petits gâteaux longs

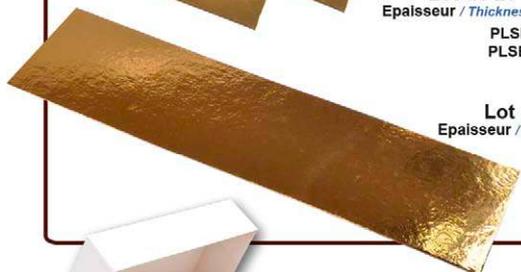
Epaisseur / Thickness = 1,2 mm Couleur Or brillant  
PLSB40 = 10x5 cm

**NOUVEAU** PLSB41 = 12,5x5,5 cm



Lot de 20 Semelles à Bûches  
Epaisseur / Thickness = 1,6 mm - Couleur Or brillant

PLSB59 = 59,5x10 cm  
PLSB100 = 100x10 cm



Lot de 10 Semelles à Bûches  
Epaisseur / Thickness = 1,6 mm - Couleur Or brillant

PLSB19 = 19x10 cm  
PLSB29 = 29x10 cm  
PLSB39 = 39x10 cm



# Boîtes Pâtisseries Carrées

Pour l'emballage de vos entremets et pâtisseries  
En carton blanc



**NOUVEAU**



**VENDES À L'UNITÉ**

White Cardboard Pastry Box - Sold by unit

PLC185 = 18 x 18 x h. 5 cm  
PLC205 = 20 x 20 x h. 5 cm  
PLC235 = 23 x 23 x h. 5 cm  
PLC265 = 26 x 26 x h. 5 cm  
PLC295 = 29 x 29 x h. 5 cm  
PLC335 = 33 x 33 x h. 5 cm

PLC168 = 16 x 16 x h. 8 cm  
PLC188 = 18 x 18 x h. 8 cm  
PLC208 = 20 x 20 x h. 8 cm  
PLC228 = 22 x 22 x h. 8 cm  
PLC258 = 25 x 25 x h. 8 cm  
PLC288 = 28 x 28 x h. 8 cm  
PLC328 = 32 x 32 x h. 8 cm

PLC210 = 20 x 20 x h. 10 cm  
PLC231 = 23 x 23 x h. 10 cm  
PLC261 = 26 x 26 x h. 10 cm  
PLC291 = 29 x 29 x h. 10 cm  
PLC321 = 32 x 32 x h. 10 cm  
PLC401 = 40 x 40 x h. 10 cm

# Boîtes à Bûches

Pour l'emballage de vos bûches  
En carton blanc



**NOUVEAU**



**VENDES À L'UNITÉ**

White Cardboard Yulelog Box - Sold by unit

PLCB20 = 20 x 11 x h. 9 cm  
PLCB25 = 25 x 11 x h. 9 cm  
PLCB30 = 30 x 11 x h. 9 cm  
PLCB40 = 40 x 11 x h. 9 cm



**En petit conditionnement  
de 10 pièces  
pour un prix imbattable**

## Carlons Supports Gâteaux

*Cake Board with Gold Effect (1,2 mm thickness) - Sold by 10 units*

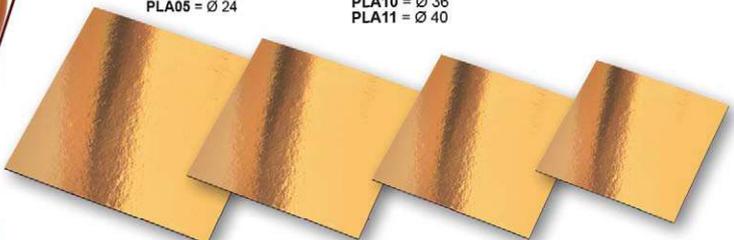
*Résistants et glacés pour la présentation  
de vos entremets et de vos pièces*



- PLA01 = Ø 16
- PLA02 = Ø 18
- PLA03 = Ø 20
- PLA04 = Ø 22
- PLA05 = Ø 24

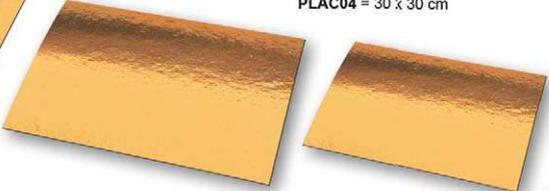
- PLA06 = Ø 26
- PLA07 = Ø 28
- PLA08 = Ø 32
- PLA09 = Ø 34
- PLA10 = Ø 36
- PLA11 = Ø 40

**Lots de 10 pcs  
Support Gâteau Rond**  
Epaisseur = 1,2 mm  
Couleur Or brillant



- PLAC01 = 18 x 18 cm
- PLAC02 = 20 x 20 cm
- PLAC03 = 24 x 24 cm
- PLAC04 = 30 x 30 cm

**Lots de 10 pcs  
Support Gâteau Carré**  
Epaisseur = 1,2 mm  
Couleur Or brillant



**Lots de 10 pcs  
Support Gâteau  
Rectangulaire**  
Epaisseur = 1,2 mm  
Couleur Or brillant

- PLAR01 = 40 x 30 cm
- PLAR02 = 60 x 40 cm



## Carlons Épais Supports Gâteaux

**Semelle Rigide de 12 mm**  
Idéale pour les pièces  
montées et entremets lourds  
ou petites pièces traitur



**x 2 pcs**



**Lots de 2 pcs  
Support Gâteau Rond**  
Epaisseur = 12 mm

**Couleur Argent Brillant**  
Motif Floral  
Papier Aluminium

- PLB01 = Ø 20
- PLB02 = Ø 25
- PLB03 = Ø 30
- PLB04 = Ø 35
- PLB05 = Ø 40
- PLB06 = Ø 45

**Lots de 2 pcs  
Support Gâteau Carré**  
Epaisseur = 12 mm

**Couleur Argent Brillant**  
Motif Floral  
Papier Aluminium

- PLBC01 = 20 x 20 cm
- PLBC02 = 25 x 25 cm
- PLBC03 = 30 x 30 cm
- PLBC04 = 35 x 35 cm
- PLBC05 = 40 x 40 cm
- PLBC06 = 45 x 45 cm

*12 mm thickness  
Silver cake board*

*Sold by 2 units  
Aluminium Sheet  
Silver Effect  
Flower Pattern*

# BALLOTINS, SUPPORTS ET RÉGLETTES POUR MACARONS

## Ballotins, Cake Boards and Macaroons small Boxes

POUR EMBALLER LES CHOCOLATS, BISCUITS, PÂTES D'AMANDES, MACARONS...

To pack chocolates, biscuits, fruit jellies, macaroons ...

### BALLOTINS OR BRILLANT

BRIGHT GOLD BALLOTIN

PL1710111  
100x52x57mm  
125 g

PL1710101  
112x58x60mm  
250 g

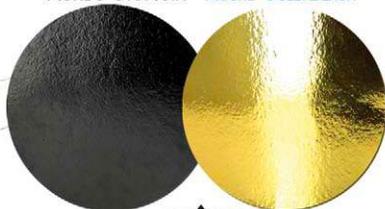
PL1710103  
127x68x60mm  
375 g



### LOTS DE 10 SUPPORTS CARTON

SET OF 10 CAKE BOARDS

RONDS OR/NOIR - ROUND GOLD/BLACK



PLN16  
Ø 16 cm  
PLN18  
Ø 18 cm  
PLN20  
Ø 20 cm  
PLN22  
Ø 22 cm  
PLN24  
Ø 24 cm  
PLN26  
Ø 26 cm

PLN28  
Ø 28 cm  
PLN32  
Ø 32 cm  
PLN34  
Ø 34 cm  
PLN36  
Ø 36 cm  
PLN40  
Ø 40 cm

### LOTS DE 40 LANGUETTES CARTON

SET OF 40 CAKE BOARDS

RONDES OR/NOIR  
ROUND GOLD/BLACK

RECTANGULAIRES OR/NOIR  
RECTANGULAR GOLD/BLACK



PLNL6 - Ø 6 cm  
PLNL8 - Ø 8 cm

PLNCL6 - 6x6 cm  
PLNCL8 - 8x8 cm

PLNRL9 - RECTANGULAIRE OR/NOIR - 9,5 x 5,5 cm  
RECTANGULAR GOLD/BLACK



PLNC18  
18x18 cm

PLNC20 - 20x20 cm

PLNC24 - 24x24 cm

PLNC30 - 30x30 cm

CARRÉS OR/NOIR - SQUARE GOLD/BLACK



PLNR40 - RECTANGULAIRE OR/NOIR - 40x30 cm

PLNR60 - RECTANGULAIRE OR/NOIR - 60x40 cm

RECTANGULAR GOLD/BLACK



### RÉGLETTES POUR MACARONS AVEC COUVERCLE

MACAROONS SMALL BOX WITH LID



**NOUVEAU**  
PL1100308  
POUR 3 MACARONS  
90x48x48mm

PL1100310  
POUR 6 MACARONS  
171x49x50mm



# COLORANTS LAQUES LIPOSOLUBLES

Grand conditionnement

Colorants Laques alimentaires liposolubles pour la coloration de vos œufs de Pâques, vos décors et sujets de Noël, Pâques, etc. Solubles dans les matières grasses, beurres de cacao, couvertures, etc.

## HAUTE CONCENTRATION

Longue conservation. Conditionnés en pots hermétiques.

Pots de 400 cc = 100 g (sauf colorants Bleu et Blanc).

Dosage env. 0,5 à 1 g/kg.

# Gloss Colourings

Liposoluble food gloss colourings to color your Easter eggs, your decorations and subjects for Christmas, Easter, etc. Soluble in fats, cocoa butters, covers, etc. (About 0.5 to 1 g/kg)

High concentration

Long preserving

Packed in an airtight pot

(Pot of 400 CC = 100 g)

Blue Colouring 80 g - White Colouring 300 g



CH44 - Blanc / White



CH46 - Jaune / Yellow



CH47 - Rouge / Red



CH47-129 - Rouge-E129  
Red E129



CH48 - Bleu / Blue



CH49 - Vert / Green



CH50 - Violet / Purple



CH54 - Marron / Brown



CH51 - Orange / Orange



CH52 - Orange E102-E129  
Orange E102-E129

CH45 - le KIT de 6 Colorants Laques  
(Set of 6 Gloss Colourings)  
CH46+CH47+CH48+CH49+CH50+CH51



CH53 - Rose / Pink / E120



CH56 - Rose Framboise / Raspberry Pink



CH55 - Noir / Black



CH55-NP - Noir profond / Deep Black



# COLORANTS LAQUES LIPOSOLUBLES

## GLOSS COLOURINGS

POTS DE 20 g  
(Jars of 20 g)

Colorants alimentaires pour la coloration de vos œufs de Pâques, vos décors et sujets de Noël, Pâques, etc. Solubles dans les matières grasses, beurres de cacao, couvertures, etc.

*Food colourings to color your Easter eggs, your decorations and subjects for Christmas, Easter, etc. Soluble in fats, cocoa butters, covers, etc.*

### HAUTE CONCENTRATION

Longue conservation.  
Conditionnés en pots hermétiques.  
Dosage env. 0,5 à 1 g/kg.

### HIGH CONCENTRATION

Long preserving  
Packed in an airtight pot  
About 0.5 to 1 g/kg



CH646 - Jaune / Yellow



CH647 - Rouge / Red



CH647-129 - Rouge-Tomate  
Tomato Red



CH649 - Vert / Green



CH650 - Violet / Purple



CH651 - Orange / Orange



CH654 - Marron / Brown



CH655 - Noir / Black



CH656 - Rose Framboise  
Raspberry Pink



CH644 - Blanc / White



CH648 - Bleu / Blue



CH653 - Rose Naturel  
Natural Pink



CH652 - Orange E102-E129  
Orange E102-E129



# Les Intenses de Stéphane KLEIN

## Le Must du colorant Hydrosoluble en poudre

**POTS**  
**50 g**

INT44  
Blanc  
White



### HAUTE CONCENTRATION

**HIGH CONCENTRATION  
HYDROSOLUBLE  
COLOURING POWDERS**  
For sugar, ice-creams,  
macarons...

Pour Sucre, Macarons,  
Préparations...  
1 pointe de couteau suffit  
pour 1 L de produit !

Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage Boulangerie fine	E171
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage



INT53  
Rouge Royal  
Royal Red



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage Boulangerie fine	E122 - E102
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT51  
Rouge Père Noël  
Christmas Red



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage	E124
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT52  
Rouge Tomate  
Tomato Red



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage Boulangerie fine	E129
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT32  
Orange Feu  
Orange Fire



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage Boulangerie fine	E102 - E129
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT31  
Orange  
Orange



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage	E110
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT15  
Jaune Royal  
Royal Yellow



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage Boulangerie fine	E102 - E110
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT11  
Jaune Citron  
Lemon Yellow



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage Boulangerie fine	E102
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT12  
Jaune Printemps  
Spring Yellow



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage	E104
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT14  
Jaune Vert  
Green-Yellow



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage Boulangerie fine	E102 - E133
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT71  
Vert Pomme  
Apple Green



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage Boulangerie fine	E102 - E133
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT72  
Vert Pistache  
Pistachio Green



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage Boulangerie fine	E102 - E151
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT61  
Vert Menthe  
Mint Green



Législation Française Confiserie Décoration / Enrobage Fourrage Boulangerie fine	E102 - E133
	Confiserie
	Décoration / Enrobage
	Fourrage

INT82  
Bleu Lagon  
Lagoon Blue



Legislation Française
E142
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage
Boulangerie fine

INT84  
Bleu Océan  
Ocean Blue



Legislation Française
E131
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage
Boulangerie fine

INT81  
Bleu  
Blue



Legislation Française
E133
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage
Boulangerie fine

INT83  
Bleu Royal  
Royal Blue



Legislation Française
E132
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage
Boulangerie fine

INT91  
Violet Bleu  
Blue Purple



Legislation Française
E151 - E122
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage
Boulangerie fine

INT92  
Violet Rouge  
Red Purple



Legislation Française
E122 - E132
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage
Boulangerie fine

INT43  
Rose Royal  
Royal Pink



Legislation Française
E122 - E101
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage
Boulangerie fine

INT54  
Rouge Princesse  
Princess Red



Legislation Française
E122 - E124 - E129
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage

INT42  
Rose Concours  
Competition Pink



Legislation Française
E127
Réservé aux professionnels Pour cerises confites et pièces artistiques
INT42 - Competition Pink (E127) Colouring Limited use in France For marzipan cherries colouring and artistic sugar masterpieces that are not eaten (see your country legislation)

INT41  
Rose  
Pink



Legislation Française
E122
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage
Boulangerie fine

INT21  
Brun  
Brown



Legislation Française
E102 - E129 - E151
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage
Boulangerie fine

INT22  
Brun Noisette  
Chestnut Brown



Legislation Française
E102 - E129 - E151
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage
Boulangerie fine

INT62  
Vert Royal  
Royal Green



Legislation Française
E104 - E131
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage

INT101  
Noir  
Black



Legislation Française
E151 - E102 - E122 - E131
Confiserie
Décoration / Enrobage
Fourrage
Boulangerie fine

## INTM

### KIT COLORANT NOIR SPÉCIAL MACARON

Special Macaron Black Coloring Set  
(Colorant 10 g + Solution 150 g)

Mélanger le colorant intense noir spécial macaron dans la solution liquide fournie afin d'obtenir un colorant noir résistant à la cuisson. (Idéal pour les macarons de couleur noire)

Mix the special black coloring for macaron in the supplied fluid to obtain a heat resistant color.



# SPRING COLORS

## COLORANTS ALIMENTAIRES EN POUDRE

FOOD  
COLORINGS  
IN POWDER

Colorants hydrosolubles en poudre,  
pour colorer le sucre tiré, soufflé, coulé...  
Mais aussi pour colorer dans la masse  
les macarons, pastillages, gâteaux, crèmes...

*Water-soluble food colorings powder, to color your  
sugar artworks and also to color as a whole food  
preparations for macaroons, cakes, creams...*

**NOUVEAU**



**SPR01**  
BLANC LUMIÈRE - 20 g  
BRIGHT WHITE



**SPR02**  
BLEU PLUIE - 10 g  
RAINY BLUE



**SPR03**  
JAUNE ÉCLAT - 10 g  
RADIANT YELLOW



**SPR04**  
BRUN MINÉRAL - 10 g  
MINERAL BROWN



**SPR05**  
ORANGE LEVANT - 10 g  
SUNRISE ORANGE



**SPR06**  
ROSE FRUITÉ - 10 g  
FRUITY PINK



**SPR07**  
ROUGE ÉTÉ - 10 g  
SUMMER RED



**SPR08**  
VERT JARDIN - 10 g  
GARDEN GREEN



**SPR09**  
VIOLET FLORAL - 10 g  
FLORAL PURPLE

# Colorants Aérographe

Colorants alimentaires spécial aérographe, longue conservation, haute concentration. Prêts à l'emploi. Contenance 125 ml.

LE FLACON 125 ml / 1 Bottle of 125 ml **A07 - Kit Complet de 10 Colorants de 125 ml**



**COLORANTS AU DÉTAIL DISPONIBLES :**  
Jaune, orange, rose, vert, violet, marron, bleu, rouge, noir, blanc.  
(Le colorant blanc ne s'utilise pas dans l'aérographe).

**A07 - Set of 10 COLOURING FOR AIRBRUSH**  
Assortment of the 10 special airbrush food colourings. Long preserving, high concentration, ready to use. Capacity : 125 ml each. Do not use white colouring in the airbrush.

# Colorants Spécial Sucre

Colorants alimentaires réalisés sur une base alcool afin d'éviter le « remouillage » du sucre lors de leurs incorporations.

LE FLACON 125 ml / 1 Bottle of 125 ml

**S29 - KIT COMPLET DE 9 COLORANTS 125 ml / S29 - Complete Set of 9 colourings 125 ml**

**S22 - Colorant blanc 125 ml / White colouring 125 ml**



**S24 - Colorant blanc 1 L**  
**White colouring 1 L**

**ATTENTION /** Tous nos colorants sont à haute concentration. Bien secouer avant utilisation.

**AS29 - SET OF 9 SPECIAL SUGAR COLOURINGS**  
Realized on an alcohol base to avoid the watering down of sugar during their incorporation (green, yellow, purple, red, pink, black, blue, brown, orange).

Be carefull All of our colourings are highly concentrated. Shake well before using.



Pièce réalisée par Stéphane KLEIN

# Colorants Métallisés EN POUDRE

METALLIC FOOD COLOURING POWDERS

Pots de 60 cc = 25 g

Colorants alimentaires en poudre, donnent un effet brillant et « perlescent » à votre chocolat, entremet, pastillage, sucre...  
Peuvent être saupoudrés directement sur les décors, étalés à l'aide du doigt, dilués avec de l'alcool pour une application au pinceau.



CH145  
Or Scintillant  
Sparkling Gold



CH148  
Or Sable  
Sand Gold



CH149  
Or Miel  
Honey Gold



CH150  
Or  
Gold



CH147  
Argent Scintillant  
Sparkling Silver



CH151  
Argent  
Silver



CH152  
Bronze  
Bronze



CH153  
CUIVRE  
Copper



CH144  
Rubis Scintillant  
Sparkling Ruby



CH154  
Rouge  
Red



CH146  
Rouge Cerise  
Cherry Red

Food colourings in powder.  
Give shining and pearl effect to your chocolate or sugar pieces.  
Once mixed with alcohol, it can be sprinkled directly on decorations, applied with paint brush or just with the finger...  
(Pots of 60 cc = 25 gra)

# Kit 3 pots métallisés

Set of 3 metallic colourings

3 x 8 g

CH1503



Argent  
Silver

Or  
Gold

Rouge  
Red

# Colorants Irisés EN POUDRE

IRIDESCENT FOOD COLOURING POWDERS

Pots de 60 cc = 25 g

La couleur irisée se révèle davantage sur des fonds de couleur foncée (chocolats noirs ou chocolats au lait, sucres de couleur foncée...).

CH155  
Irisé Bleu-Violet  
Iridescent Blue-Purple



CH156  
Irisé Rose  
Iridescent Pink



CH157  
Irisé Vert  
Iridescent Green



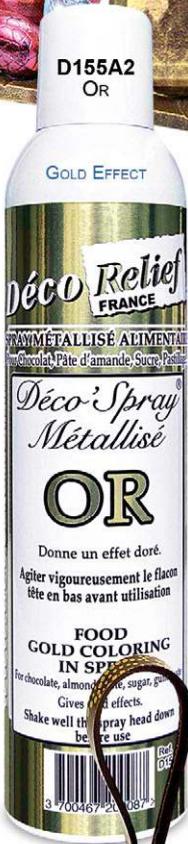
CH158  
Irisé Jaune  
Iridescent Yellow



# Sprays Métallisés ALIMENTAIRES

FOOD SPRAYS WITH METALLIC COLOURING EFFECT

SPRAYS DE 405 ml



## SPRAYS DE 175 ml

**D155S**  
OR

**D154S**  
ARGENT



Usage Professionnel uniquement

# Sprays Perlés Velours

Donnent un effet velours-cacao poudre sur vos entremets, petits gâteaux, bûches, crèmes glacées...

(Special colouring in spray for a pearl velvet effect on your yule logs, cream desserts, cakes...)

A pulvériser sur les pièces préalablement passées au congélateur.

Spray your dessert as soon as you get it out from the freezer.

**NE CASSE  
PAS À LA COUPE,  
MÊME FROID**

Usage  
Professionnel  
uniquement

**SPRAYS DE 650 ml**



**SPRAYS DE 210 ml A BASE DE BEURRE DE CACAO**

(COCOA BUTTER)



## Utilisation

Temper le spray 1/2 heure à 45°C ou placer à l'étuve. Agiter vigoureusement la bouteille avant utilisation.

Immerse the spray in water at 45°C during 30 mn or put in a steam room.

Shake well the can before use.

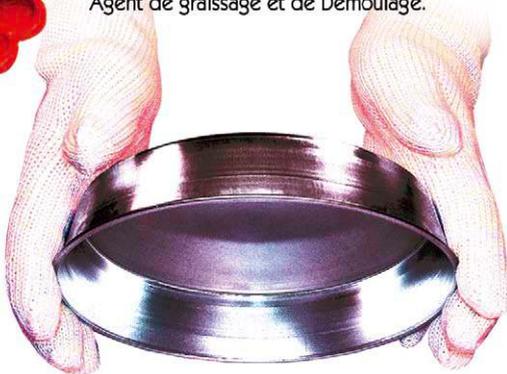
# DÉCO'MOULE

Agent de graissage et de Démoulage.

Réf. D18.1

Produit conforme  
pour la fabrication  
au beurre

*Déco'Moule*  
(Bottle of 650 ml)  
Agent for greasing  
and turning out  
Made in France  
Professional  
Quality Diffused and  
thin spraying  
Does not flow on  
the mould surface !!!  
Can suit with  
« Butter Production »  
designation



Pulvérisation fine et diffuse.  
Reste fixé sur la paroi du moule et ne coule pas !

Usage  
Professionnel  
uniquement



Aérosol fabriqué en France  
Made in France



# VERNIS

Les Vernis Déco'Relief donnent du brillant, protègent de l'humidité et prolongent la conservation de vos Chocolats, Pâtes d'Amandes, Pastillages, Sucres...

*DECO'RELIEF FOOD VARNISHES are used to give brightness and to protect your chocolate, almond paste, gumpaste, sugar... against humidity.*



DÉCO'SPRÉ VERNIS  
ALIMENTAIRE  
FOOD VARNISH SPRAY  
(Colourless)  
SPRAYS DE 650 ml



VERNIS LIQUIDE  
FOOD LIQUID VARNISH  
A utiliser au pinceau  
S41.1 (1 Litre)  
S41.2 (250 ml)



Vernis Liquide  
Alimentaire  
Pour Sucre, Chocolat,  
Pâte d'Amande, Nougatine  
Donne du Brillant,  
Protège de l'Humidité,  
Prolonge la conservation  
1 Litre

# OR & ARGENT véritable

ALIMENTAIRE (22 carats)

Tarifs révisables selon les fluctuations du cours de l'or et de l'argent.

**CH01** 300 mg  
**CH01A** 1000 mg  
Poivrière de paillettes d'or  
A saupoudrer / 22 carats

*Gold Sprinkles in pepper pot*



**CH015** 300 mg  
**CH015A** 1000 mg  
Poivrière de paillettes d'argent  
A saupoudrer

*Silver Sprinkles in pepper pot*



**CH03**  
Distributeur + rouleau or (22 carats - 3 mm x 21 m)

*Gold Dispenser + Gold Band (3 mm x 21 m)*

**CH77**  
Recharge rouleau or seul (22 carats - 3 mm x 21 m)

*Gold Gold Band (3 mm x 21 m)*

**CH02**  
Flocons d'or  
(22 carats) 100 mg  
*Real Gold Flakes*  
(22 carats) 100 mg

A déposer au pinceau,  
au couteau ou à la pince.



**CH025**  
Flocons d'argent 100 mg  
*Real Silver Flakes 100*

A déposer au pinceau,  
au couteau ou à la pince.



**NOUVEAU**

**CH04-04**  
Pinceau éventail  
pour feuilles d'Or  
et d'Argent

180 mm x 50 mm  
*Paintbrush for Gold  
and Silver*  
180 mm x 50 mm



**CH04-20**  
Pinceau palette pour  
feuilles d'Or et d'Argent  
90 mm x 50 mm  
*Paintbrush for Gold  
and Silver sheets*  
90 mm x 50 mm



# OR & ARGENT véritable

ALIMENTAIRE (22 carats)

Tarifs révisables selon les fluctuations  
du cours de l'or et de l'argent.

CH05  
Carnet 25 feuilles argent  
Feuilles 95 x 95 mm  
*25 Silver Sheets 95 x 95 mm*



DÉCO'GOLD  
PAILLETES D'OR VÉRITABLE  
EN SPRAY

FLACON DE 270 ml  
Or véritable 22 carats

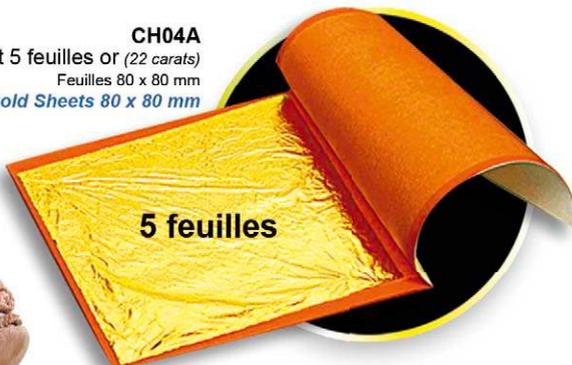
Gold Sprinkles in spray  
(22 carat) - 270 ml spray

Aérosol  
Fabriqué en France

Réf. D44.1



CH04A  
Carnet 5 feuilles or (22 carats)  
Feuilles 80 x 80 mm  
*5 Gold Sheets 80 x 80 mm*



CH04  
Carnet 25 feuilles or (22 carats)  
Feuilles 80 x 80 mm  
*25 Gold Sheets 80 x 80 mm*



DRCP30A  
Moule polycarbonate  
aimanté 170 mm (p. 297)

# LE MAGNIFIQUE®

## Déco'Malt®



UTILISER AVEC  
NOS COLORANTS INTENSES  
(Voir pages 24 et 25)



SEAU DE 1 kg  
S64 - Le Magnifique

### STÉPHANE KLEIN

Meilleur Tireur de Sucre  
Artistique du Monde (2007)



SEAU DE 5 kg  
S61 - Le Magnifique (Décomalt)

### UTILISATION

Pour cuisson  
rapide, sans eau ni  
additif, peut être à  
une température de  
195°C sans perdre  
ses qualités.

Reste blanc même  
à haute température.  
Idéal pour sucre  
coulé, tiré, soufflé.  
Un satiné exception-  
nel pour vos fleurs,  
rubans...



SEAU DE 15 kg  
S62 - Le Magnifique (MAXI)

### USE

*For quicker cooking  
without water or additive.  
Can be cooked at 195°C while  
keeping all its qualities.  
Stays white with  
high temperature.  
Ideal for pulled sugar,  
poured sugar, flown sugar.  
Exceptional satin quality  
for your flowers, ribbons...  
Substitute for usual sugar  
in confectionery.  
Suitable for diabetics  
and diets.*

SAC DE 25 kg Formule  
économique

S63 - Le Magnifique (XXL)



Pièce réalisée par Stéphane KLEIN

# Chocolat Plastique

## Plastic Chocolate

Pâte de chocolat à modeler. Idéale pour la réalisation de roses, petits décors, moulages ou même pièces de concours...

**Brown Plastic Chocolate. Chocolate Modelling Paste. Plastic Chocolate is the best for creating small decorations, roses, mouldings and even competition pieces.**

**Chocolat Plastique**  
Couleur Ivoire - 500 g  
*White Plastic Chocolate*

D30.2



Avec un goût agréable de chocolat, cette pâte-à-modeler à base de chocolat est une alternative à la pâte à sucre (Pastillage anglais) ou la pâte d'amande.

*Thanks to its nice chocolate taste this modelling paste (based on chocolate) is an alternative to sugar paste (Pettinice) or Almond paste.*

Plus maniable que la pâte à sucre, le chocolat plastique durcit au bout de 24h pour garder la forme que vous lui aurez donnée mais sa souplesse initiale permet de s'en servir pour masquer les gâteaux et cupcakes qui seront consommés avant le durcissement.

*Handier than sugar paste, plastic chocolate hardens in 24 hours and keeps the shape you have given, so its initial flexibility can still be used to cover cakes and cupcakes meant to be eaten in 24h.*

**Chocolat Plastique**  
Couleur Chocolat - 500 g  
*Brown Plastic Chocolate*

D30.1



# Pâte à Sucre

## SUGAR PASTE

*Pettinice in paste, ready to use. Remains soft. Ideal to cover your wedding cakes.*

Prêt à l'emploi, reste souple. Idéal pour masquer vos gâteaux de mariages, cérémonies, anniversaires...  
Ne contient pas d'huile de palme.

*No palm oil.*

D20.4KG / Blanc - White

D20.1KG / Blanc - White



# PÂTES À DENTELLE

## MÉTALLISÉES SOUPLES

**NOUVEAU**

**FLEXIBLE METALLIC  
DOUGH LACE**

Restent souples, idéales pour mettre sur les tours de gâteaux ou les petits décors. Démoulage très facile.

*Remains flexible, ideal to put on cakes towers or small decorations, very easy release.*

Prélever la quantité nécessaire de pâte et la déposer sur votre moule dentelle. A l'aide d'un racloir ou d'une spatule coudée, étaler de manière uniforme la pâte dentelle sur le moule. Mettre au four 12 min à 80 °C. Laisser reposer 10 min avant de démouler délicatement la dentelle.

*Put some lace direct from our jar to the silicon mold.*

*Spreading the lace with a spatula on your mold.*

*Put the silicon mold into the oven 12 min at 80 °C.*

*Wait 10min before to unmold the dry lace from the silicon mold.*

**D1955025**

Or / Gold - 100 g



**D1955026**

Argent / Silver - 100 g



**D1955027**

Rouge / Red - 100 g



**D1955029**

Rose / Pink - 100 g



**D1955030**

Bleu nuit / Night Blue - 100 g



**D1955031**

Turquoise / Turquoise - 100 g



# PÂTES À DENTELLE

## MÉTALLISÉES SOUPLES

# FLEXIBLE METALLIC DOUGH LACE

**D1955032**  
Jaune / Yellow - 100 g



**D1955033**  
Noir / Black - 100 g



**D1955034**  
Bronze / Bronze - 100 g



**D1955038**  
Vert citron / Lemon - 100 g



**D1955039**  
Blanche / White - 100 g



## PÂTES À DENTELLE BLANCHES

### White play dough lacy

### Le conseil de DÉCO'RELIEF

Vous pouvez laisser la pâte à dentelle dans les moules en silicone en les étuvant à basse température (env. 40-45°C). Celle-ci restera toujours modelable et prendra toutes les formes. Vous pouvez avec un sèche-cheveux réchauffer la pâte à dentelle pour qu'elle reprenne sa souplesse après quelques jours.

Poudre à mélanger dans de l'eau afin de constituer une pâte fluide à étaler sur une fine couche dans les moules silicone à dentelle. Pour plus de goût, vous pouvez rajouter 10% de sucre glace ou de cacao en poudre pour la version chocolatée. Passez au four env. 20 min à 80°C pour accélérer le séchage. Vous pouvez reconduire une 2ème fois la même opération pour avoir un meilleur rendement. Démoulez délicatement et disposez sur votre pièce à décorer.

Powder for decorations in lace

**D190 - Pâte à Dentelle Blanche - 250 g**



**D191 - Pâte à Dentelle Blanche - 500 g**



1/ Mélangez votre poudre à dentelle avec de l'eau pour obtenir une pâte homogène.



2/ Appliquez la Pâte à dentelle avec votre spatule et bien lisser.



3/ Après 20 min de séchage au four à 80°C, décollez délicatement votre sujet.



Powder to mix with water until obtaining a smooth paste. The paste has to be spread in a thin layer on the silicone lace moulds. Place in the oven approx. 20 min at 80°C to accelerate drying. Carefully turn out and place on your pastry piece to decorate.

# MICRO-DÉCORS EN SUCRE MICRO SUGAR DECORATIONS

Décors en sucre pour la décoration rapide et gourmande de vos bûches, gâteaux, cupcakes, verrines, coupes glacées, etc.

Sugar decorations for quick decoration of your christmas logs, cakes, cupcakes, jars, sundaes, etc.



**OD21129GH**  
CŒURS - Ø 8 mm  
60 g - Rose



**OD21152GH**  
CŒURS - Ø 8 mm  
60 g - Rose, Violet, Nacre



**OD21452GSC**  
PAPILLONS - Ø 9 mm - 50 g  
Bleu, Jaune, Vert, Rose



**OD21552GT**  
FLEURS - Ø 8 mm  
55 g - Violet, Vert, Jaune



**OD21751GT**  
SAPINS - Ø 8 mm  
55 g - Vert, Vert clair, Blanc



**OD25050DG**  
GINGERMAN - Ø 10 mm  
50 g - Bronze et Or



**OD25101DS**  
FLOCONS - Ø 10 mm  
50 g - Blancs et Turquoises



**OD25150DK**  
COMÈTES - 9 x 5 mm  
50 g - Or



**OD21251GS**  
ÉTOILES - Ø 8 mm  
60 g - Or et Nacre



**OD21750GT**  
SAPINS - Ø 8 mm  
55 g - Rouge, Blanc, Vert



**OD21150GH**  
CŒURS - Ø 8 mm  
60 g - Multicolore



**OD21250GS**  
ÉTOILES - Ø 8 mm  
60 g - Multicolore



**OD21274GS**  
ÉTOILES - Ø 8 mm  
60 g - Nacre et Turquoise



**OD22150DK**  
CŒURS AJOURÉS  
Ø 12 mm - 45 g - Multicolore



**OD22270BB**  
BONBONS - 10x5mm  
50 g - Multicolore



**OD22970TK**  
PIRATES - Ø 10 mm  
45 g - Nacre, Gris, Rouge



# MICRO-DÉCORS EN SUCRE MICRO SUGAR DECORATIONS

**OD20225DP** - PERLES  
Ø 3 mm - 70 g - Or



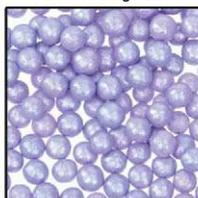
**OD20229DP** - PERLES  
Ø 3 mm - 70 g - Rose



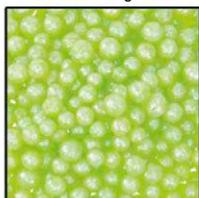
**OD20234DP** - PERLES  
Ø 3 mm - 70 g - Bronze



**OD20236DP** - PERLES  
Ø 3 mm - 70 g - Lilas



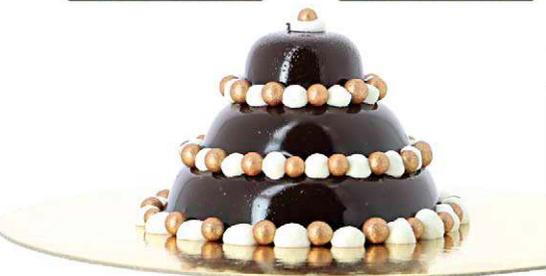
**OD20238DP** - PERLES  
Ø 3 mm - 70 g - Vert



**OD20239DP** - PERLES  
Ø 3 mm - 70 g - Nacre



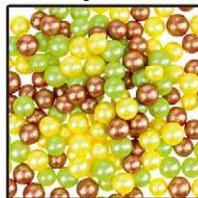
**OD20251DP** - PERLES  
Ø 3 mm - 70 g - Turquoise



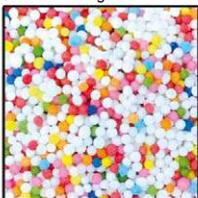
**OD20252DP** - PERLES  
Ø 3 mm - 70 g - Multicolore



**OD20475DP** - PERLES  
Ø 7 mm - 70 g - Bronze, Or, Vert



**OD20406NP**  
MINI BILLES  
Ø 2 mm - 75 g - Multicolore



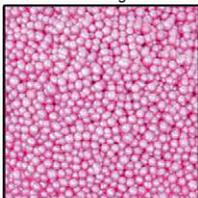
**OD20525NP**  
MINI BILLES  
Ø 2 mm - 75 g - Or



**OD20526NP**  
MINI BILLES  
Ø 2 mm - 75 g - Argent



**OD20527NP**  
MINI BILLES  
Ø 2 mm - 75 g - Rose



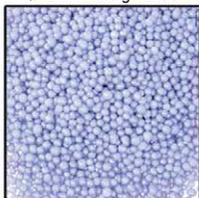
**OD20530NP**  
MINI BILLES  
Ø 2 mm - 75 g - Bleu



**OD20531NP**  
MINI BILLES  
Ø 2 mm - 75 g - Turquoise



**OD20536NP**  
MINI BILLES  
Ø 2 mm - 75 g - Lilas



**OD20537NP**  
MINI BILLES  
Ø 2 mm - 75 g - Vert



**OD20539NP**  
MINI BILLES  
Ø 2 mm - 75 g - Nacre



# MICRO-DÉCORS EN SUCRE MICRO SUGAR DECORATIONS

**OD21351GK**

CONFETTIS  
Ø 4 mm - 60 g  
Rose, Violet, Nacre



**OD21352GK**

CONFETTIS  
Ø 4 mm - 60 g  
Turquoise, Vert, Nacre



**OD21353GK**

CONFETTIS  
Ø 3 mm - 60 g  
Bleu, Turquoise, Nacre



**OD21354GK**

CONFETTIS  
Ø 3 mm - 60 g  
Orange, Vert, Nacre



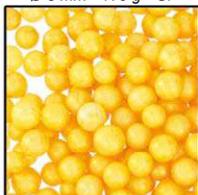
**OD21355GK**

CONFETTIS  
Ø 4 mm - 60 g  
Multicolore



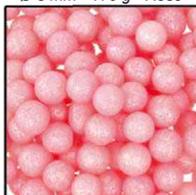
**OD50425MB**

GROSSES PERLES  
Ø 8 mm - 170 g - Or



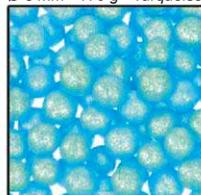
**OD50429MB**

GROSSES PERLES  
Ø 8 mm - 170 g - Rose



**OD50431MB**

GROSSES PERLES  
Ø 8 mm - 170 g - Turquoise



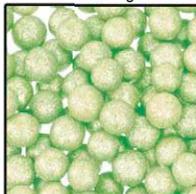
**OD50434MB**

GROSSES PERLES  
Ø 8 mm - 170 g - Bronze



**OD50438MB**

GROSSES PERLES  
Ø 8 mm - 170 g - Vert



**OD50439MB**

GROSSES PERLES  
Ø 8 mm - 170 g - Nacre



# MICRO-DÉCORS EN SUCRE

# MICRO SUGAR DECORATIONS

**OD20334ZS** - VERMICELLES  
Env. 6 mm - 65 g - Bronze



**OD20325ZS** - VERMICELLES  
Env. 6 mm - 65 g - Or



**OD20326ZS** - VERMICELLES  
Env. 6 mm - 65 g - Argent



**OD20328ZS** - VERMICELLES  
Env. 6 mm - 65 g - Vert



**OD20330ZS** - VERMICELLES  
Env. 6 mm - 65 g - Bleu



**OD20332ZS** - VERMICELLES  
Env. 6 mm - 65 g - Jaune



**OD20337ZS** - VERMICELLES  
Env. 6 mm - 65 g - Rose



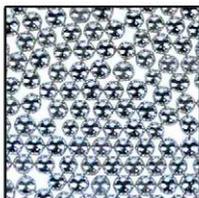
**OD20370ZS** - VERMICELLES  
Env. 6 mm - 65 g - Multicolore



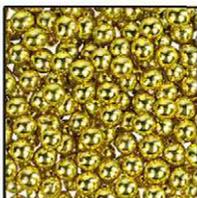
**OD203** - PERLES  
Ø 4 mm - 80 g - Multicolore



**OD204** - PERLES  
Ø 4 mm - 80 g - Argent



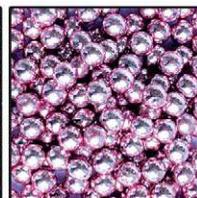
**OD210** - GROSSES PERLES  
Ø 6 mm - 80 g - Or



**OD211** - GROSSES PERLES  
Ø 6 mm - 80 g - Argent



**OD212** - GROSSES PERLES  
Ø 6 mm - 80 g - Rose



## SUCRES SPÉCIAUX

### Special Sugars

Surprenez vos invités avec ces sucres pétillants en bouche, sucre glace et pour chouquettes à ajouter à vos glaces, popcake, gâteaux...



**SCP** - Sucre pétillant incolore  
100 g



**SCPC** - Chocolat pétillant  
Sucre pétillant enrobé de chocolat au lait - 100 g



**SCN** - Sucre glace Neige éternelle  
350 g



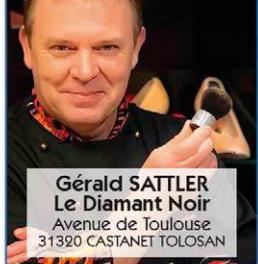
**SCC** - Sucre à chouquettes  
350 g



Pour décorer les pâtisseries, biscuits...  
Reste bien blanc contrairement au sucre glace.

# GLAÇAGES ET NAPPAGES

## Icing and Topping



**Gérald SATTLER**  
Le Diamant Noir  
Avenue de Toulouse  
31320 CASTANET TOLOSAN



**D171503**  
Diamant neutre  
Glacage à froid  
*Neutral Diamond glaze - 1 kg*



**D170182**  
Miroir neutre  
Nappage à chaud  
*Neutral Mirror topping - 1 kg*



**D170286**  
Diamant brillant noir  
Glacage à chaud  
*Dark Diamond topping - 1 kg*



## FONDANT BLANC PÂTISSIER 1KG White Pastry Fondant

FONDANT PÂTISSIER DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE UTILISÉ POUR LE GLAÇAGE DES CHOUX, RELIGIEUSES, ÉCLAIRS...

*Based professional pastry used for glazing choux, religieuses, éclairs... The white fondant can be colored or flavoured according to your wishes.*



## NAPPAGES / TOPPING



## SIROP DE GLUCOSE 1KG Glucose syrup

Sirop de glucose pour confiserie, pâtisserie, glace. C'est un sirop épais et transparent, qui a la propriété de ne pas cristalliser. Il permet donc de réaliser des préparations qui restent moelleuses et améliore la confection des pièces en sucre tiré, sucre soufflé, sucre coulé, sucre cuit et nougatine.

*Glucose syrup for confectioneries, pastries, ice-creams. It's a thick, clear syrup, which do not crystallize. It allows you make preparations which remain soft and improve confection of pulled sugar, blown sugar, poured sugar pieces, cooked sugar and nougat.*



**D771297100**  
Nappage Supernap rouge Fraise  
*Red Supernap topping Strawberry - 1 kg*



**D771253100**  
Nappage Supernap blond Abricot  
*Blond Supernap topping Apricot - 1 kg*



# Les Gélamines

Spécial Boulangerie, Pâtisserie (préparations culinaires)

*Gelatin Special Bakery, Pastry (food preparation)*



La gélatine est un additif naturel qui apporte une tenue, un gélifiant réel, fondant en bouche. Elle améliore la teneur protéique des préparations sans augmenter la valeur calorique, sans apport de sucre ni de graisse.

Les arômes sont développés et la conservation prolongée.

La gélatine contient 90 % de protéines et ne contient pas d'additifs. Elle est exempte de cholestérol et de purines. Elle est généralement utilisée dans la BoulPat et les préparations culinaires.

*Gelatin is a natural additive that gives holding, a real gelling, melting in the mouth. Gelatin improves protein content of your preparations without increasing caloric value and without added sugar or fat. Gelatin flavor develops and extends conservation. Gelatin contains 90% protein and does not contain additives. It is free from cholesterol and purines. It is used for Boulpat and culinary preparations.*

GÉLATINE EN FEUILLES ET POUVRE (bovine, porcine ou poisson) - Pouvoir gélifiant de 160 à 170 bloom



**MP10023/250** Fish Gelatin

Gélatine de poisson - 250 g

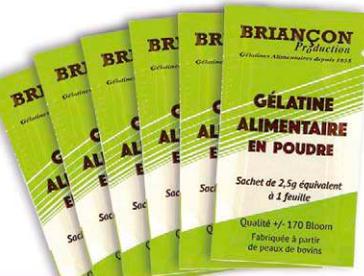


Gélatine désodorisée. Origine poisson. Recommandée dans les préparations hallal et casher.

**GEL160P**

GÉLATINE PORCINE  
EN POUVRE  
160 BLOOM

PORK GELATIN POWDER  
Boîte / Box 1 kg



**GELS6**

170 Bloom

Gélatine bovine  
en poudre

6 sachets de 2,5 g

(1 sachet = 1 feuille)

Beef Gelatin

in powder

6 bags of 2,5 g

(1 bag = 1 sheet)

**GEL170**

GÉLATINE PORCINE  
EN FEUILLES  
170 BLOOM

PORK GELATIN SHEETS

Boîte / Box 500 g

Feuille / SHEET ≈ 2,5 g

400 feuilles/ SHEETS / kg



**NOUVEAU**

**GELB150**

GÉLATINE SÉBALCÉ

BOVINE BRONZE HALAL

EN FEUILLES

150 BLOOM

BEEF GELATIN

SHEETS HALAL

Boîte / Box 1 kg

300 feuilles / SHEETS / kg

**GELHA**

GÉLATINE BOVINE  
HALAL EN FEUILLES

170 BLOOM

BEEF GELATIN

SHEETS - HALAL

Boîte / Box 1 kg

Feuille / SHEET ≈ 2,5 g

400 feuilles / SHEETS / kg



**NOUVEAU**

**GEL190B**

GÉLATINE BOVINE

EN POUVRE

200 BLOOM

BEEF GELATIN POWDER

Boîte / Box 1 kg

**NOUVEAU**

**GELBOH**

GÉLATINE BOVINE  
HALAL EN POUVRE

170 BLOOM

BEEF GELATIN

POWDER - HALAL

Boîte / Box 1 kg



# ADDITIFS ALIMENTAIRES

## Food Additives

**MP10093**  
Pectine LM - 90 g



Géifiant thermoréversible recommandé pour les confitures ou gelées à teneur en sucre réduite. Peut être utilisée dans les produits biologiques et diététiques.

**Pectin LM** - Thermoreversible gelling recommended for jams and jellies with reduced sugar content. Can be used in biological and dietetic products.

**MP1615A**  
Pectine jaune - 350 g



Géifiant pour pâte de fruit, confiseries, avec ou sans pulpe, donnant un gel non réversible par chauffage dans les milieux acides et sucrés.

**Yellow Pectin** - Gelling for dough-to-fruit, confections with or without pulp, giving a non-reversible gel by heating in acidic and salty environments.

**MP1620A**  
Pectine MRS - 80 g



Géifiant réagissant en milieu acide et ayant un extrait sec élevé. Conseillé pour gelées et confitures.

**Pectin MRS** - Gelling agent in acid reacting and having a high solids content. Recommended for jellies and jams.

**MP1622A**  
Pectine NH nappage - 350 g



Géifiant donnant un gel thermoréversible et une bonne tenue sur les fruits. Produits pour fourrage et nappages pâtisseries à base de pulpe de fruits.

**Topping Pectin NH** - TGelling for pastry topping with fruit pulp. Gelling giving a thermo gel and a good hold on fruits.

**MP1628A**  
Pectine X58 - 350 g



Géifiant pour nappages réversibles sans pulpe ou fourrages acides en confiserie.

**Pectin X58** - Gelling for reversible toppings without pulp or acid feeds in confectionery.

**MP1630A**  
Pectine 325NH95 - 350 g



Géifiant pour préparations fruitées, laits gélifiés aromatisés.

**Pectin 325NH95** - Gelling for fruit preparations, flavored jellied milks.



# ADDITIFS ALIMENTAIRES

## Food Additives

**MP110A**  
Acide tartrique E334 - 80 g



Exalte les arômes, possède un goût acidulé, acidifiant, antioxydant. Stabilise l'aspect et la couleur, la saveur et la valeur nutritive des légumes et poissons.

*Tartaric acid - Excites flavors and possesses a slightly acid, acidifying, antioxidant. Stabilizes the aspect and the color, the flavor and the nutritional value of vegetables and fishes.*

**MP106A100**  
Acide citrique - 100 g



Relève le goût, conservateur, correcteur de pH. Potentialise l'activité des antioxydants, agent levain en biscuiterie. Acidulant en confiserie. *Citric acid - Adds flavor, preservative, corrector Ph. Potentiates the activity of antioxidants, raising agent in biscuits. Acidulant confectionery.*



**MP130A**  
Agar agar - 40 g



Géifiant végétal naturel, extrait d'algues rouges. Utilisation en remplacement de la gélatine en confiserie, pâtisserie, charcuterie. (Ne se congèle pas)

*Agar - Natural gelling plant, extracted from red seaweed. Using replace the gelatine in confectionery, pastry, breakfast meat.*

**MP10023 / 32,23 € ht**  
Gélatine de poisson - 1 kg



**MP10023/250 / 15,08 € ht**  
Gélatine de poisson - 250 g



Gélatine désodorisée. Origine poisson. Recommandée dans les préparations halal et casher. **200 Bloom Fish gelatina - Gelatin deodorized. Fish origin. Recommended for halal and kosher preparations.**

# ADDITIFS ALIMENTAIRES

## Food Additives

**MP1821A100**  
Gomme Xanthane - 100 g



**MP1821A300**  
Gomme Xanthane - 300 g



80 mesh. Stabilisateur et épaississant en poudre, obtenu par biofermentation. Se met en oeuvre à froid. Stable à la congélation et décongélation et dans les milieux acides. Résiste dans les process où il y a un fort cisaillement. S'utilise en plat traiteur, pâtisserie, viennoiseries, sauces, boissons...  
**Xanthan gum - 80 mesh. Stabiliser, thickening agent E415.**  
*Stabilizer and thickener in powder, obtained by biofermentation. Gets cold work. Stable to freezing and thawing and in acidic environments. Resistant in processes where there is high shear. Used in food catering, pastry, pastries, sauces, drinks...*



**MP1971A/350**  
Stab 2000 - 350 g



Stabilisateur mis au point plus particulièrement pour les glaces et crèmes glacées. Emulsifiant qui permet la dispersion des matières premières grasses. Stabilisateur de la structure aqueuse du mélange et anti-cristallisation. Donne de l'onctuosité et facilite le foisonnement. Retarde la fusion des bâtonnets glacés.

**Stab 2000 - Stabilizer developed specifically for ice creams and ices.** Emulsifier which permits dispersion of the oily raw materials. Stabilizer of the aqueous structure of the mixture and anti-crystallization. Gives smoothness and facilitates the expansion. Delays the merger of ices.

**MP1951A100**  
Sorbitol en poudre - 100 g



**MP1951A300**  
Sorbitol en poudre - 300 g



Stabilisateur de moelleux et anti-cristallisation (cakes, pâtes jaunes, viennoiseries, bonbons de chocolat...).

**Sorbitol powder - Stabilizer of mellow and anti-crystallization (cakes, yellow pasta, pastries, chocolate candy...)**

**MP335A90**  
Chantifix - 90 g



**MP335A300**  
Chantifix - 300 g



Stabilise les crèmes préparées, en particulier la chantilly et la crème fouettée. Prolonge la conservation. Facilite l'émulsion de la crème, améliore la légèreté et l'onctuosité.

**Chantifix - Stabilizer for whipped and mounted creams.**  
*Facilitates the emulsion cream. Gives greater smoothness. Improves lightness.*

**MP1971A**  
Stab 2000 - 1 kg



# ADDITIFS ALIMENTAIRES

## Food Additives

MP14015

Sucre inverti Gallia - 1 kg

\$21.1

Crème de tartre - 100 g



Pour travail du sucre classique.

*Cream of tartar - For classical sugar work.*

MP785A80

Gomme arabique - 80 g



MP785A300

Gomme arabique - 300 g



Agent d'enrobage pour les pâtes d'amandes et les dragées. Liant et épaississant. Maintient en suspension la pulpe de fruit dans les boissons. S'hydrate dans l'eau tiède.

*Gum arabic - Coating agent for marzipan and dragées. Binder and thickener. Maintains suspended fruit pulp in drinks. Hydrates in warm water.*

Pouvoir de rétention de l'humidité meilleur que celui du saccharose : permet donc d'améliorer le moelleux avec une saveur sucrée plus importante. Sert également d'anti-cristallisant.

*Inverted sugar - Power of retention of the humidity better than that of saccharose : therefore allows to improve the softness with a more important sweet flavor. Also serves of anti-crystallizing.*

MP1450B300

Nougasec - 300 g



MP1450B90

Nougasec - 90 g



Supprime la reprise d'humidité. Assure la conservation prolongée des nougates, nougats, pralines... Améliore la coupe. Évite le collage et le ressuage des sucres cuits.

*Nougasec - Suppress the moisture resumption. Assure a long preservation for nougats. Improves cut. Avoid the drip of cooked sugar.*



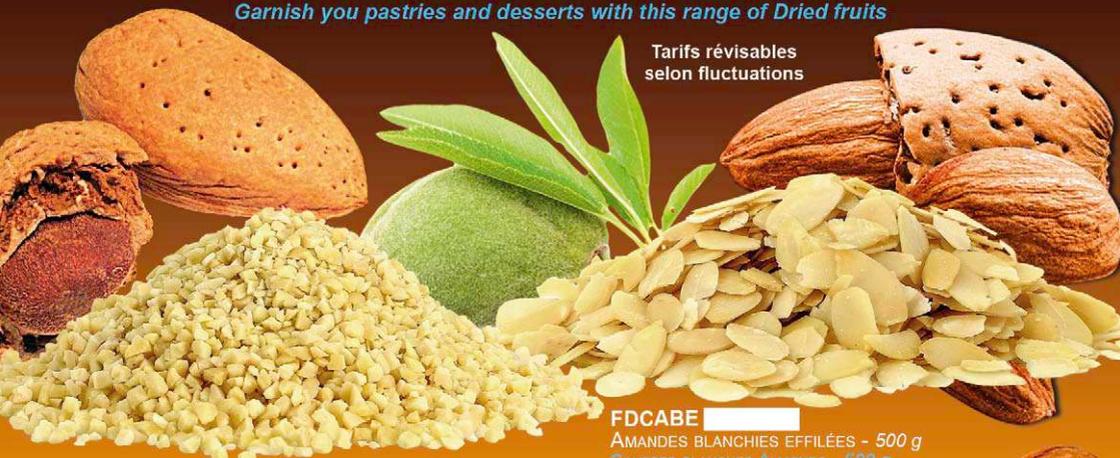
# FRUITS DU CHEF - LES FRUITS SECS

GARNISSEZ VOS PÂTISSERIES ET DESSERTS AVEC CETTE GAMME DE FRUITS SECS

## FRUITS OF THE CHIEF - Dried Fruits

Garnish your pastries and desserts with this range of Dried fruits

Tarifs révisables  
selon fluctuations



**FDCABH**             
AMANDES BLANCHIES HACHÉES - 500 g  
CHOPPED BLANCHED ALMONDS - 500 g

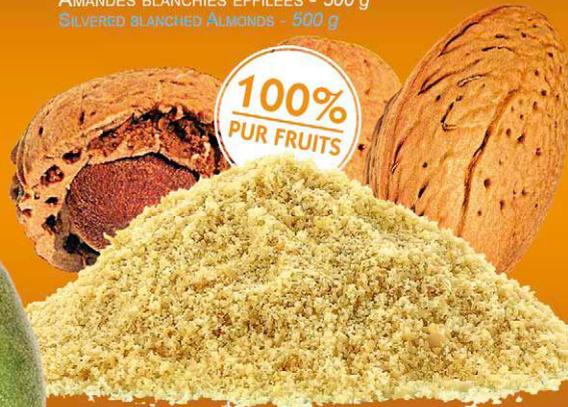
**FDCABE**             
AMANDES BLANCHIES EFFILÉES - 500 g  
SILVERED BLANCHED ALMONDS - 500 g

## SPECIAL MACARONS

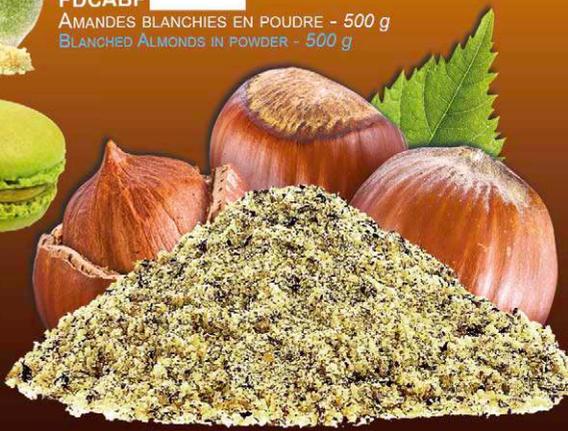


**EXTRA  
FINE**

**FDCABPE**             
AMANDES BLANCHIES EN POUDRE EXTRA FINE - 500 g  
BLANCHED ALMONDS IN EXTRA FINE POWDER - 500 g



**FDCABP**             
AMANDES BLANCHIES EN POUDRE - 500 g  
BLANCHED ALMONDS IN POWDER - 500 g



**FDCBNP**             
NOISETTES BRUTES EN POUDRE - 500 g  
RAW HAZELNUTS IN POWDER - 500 g

# Les Purées de Fruits *Fruit Purees*

Des fruits sélectionnés et cueillis à pleine maturité sur un terroir approprié.

Une recette naturelle : juste du fruit et quelques grammes de sucre.

Un procédé de pasteurisation en douceur qui préserve le goût et la couleur du fruit.

*Fruits are cultivated on appropriate soils and picked when fully ripe.*

*A natural recipe: just fruit and a few grams of sugar.*

*A smooth pasteurisation process to preserve the taste and colour of fruit.*

**NOUVEAU**



**MPF209 - 1 kg**  
PURÉE D'ABRICOT  
APRICOT FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF218 - 1 kg**  
PURÉE DE CASSIS  
BLACKCURRANT FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF224 - 1 kg**  
PURÉE DE CITRON  
LEMON FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF231 - 1 kg**  
PURÉE DE FRAISE  
STRAWBERRY FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF239 - 1 kg**  
PURÉE DE FRAMBOISE  
RASPBERRY FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF248 - 1 kg**  
PURÉE DE MANGUE  
MANGO FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF257 - 1 kg**  
PURÉE DE PASSION  
PASSION FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF268 - 1 kg**  
PURÉE DE PÊCHE BLANCHE  
WHITE PEACH FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF271 - 1 kg**  
PURÉE DE POIRE  
PEAR FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF814 - 1 kg**  
PURÉE DE MYRTILLE  
BLUEBERRY FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF829 - 1 kg**  
PURÉE DE ANANAS  
PINEAPPLE FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF834 - 1 kg**  
PURÉE DE BANANE  
BANANA FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF840 - 1 kg**  
PURÉE DE POMME VERTE  
GREEN APPLE FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF879 - 1 kg**  
PURÉE DE GRIOTTE  
MORELLO FRUIT PUREE  
1 kg



**MPF885 - 1 kg**  
PURÉE DE MANDARINE  
MANDARIN FRUIT PUREE  
1 kg



Guy et Serge  
Boileau

**Déco Relief**  
FRANCE

### Ingrédients

#### COQUE MACARONS

- 210 g de sucre glace,
- 150 g de poudre d'amande,
- 130 g de blanc d'œufs,
- 90 g de sucre,
- quelques gouttes d'arôme alimentaire.

#### POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT :

(OU CONFITURE DE VOTRE CHOIX)

- 100 g de chocolat noir,
- 100 g de crème fleurette,
- ou 120 g de crème entière,
- quelques gouttes d'arôme alimentaire.

## Recette Macarons Déco' Relief

### POUR LA COQUE DES MACARONS

- Préchauffez votre four à 160°C, soit thermostat 5.
- Faites monter les blancs en neige en incorporant le sucre semoule. Continuez à fouetter pour obtenir une préparation à la fois brillante et ferme.
- Passez le sucre glace, la poudre d'amande (tamisée) au mixeur pour obtenir une poudre très fine que vous passerez au tamis.
- Ajoutez ce mélange poudre d'amande/sucre glace aux blancs en neige en mélangeant l'ensemble délicatement. Vous devez prendre le temps de rabattre la pâte sur elle-même. Rajouter quelques gouttes d'arôme alimentaire de votre choix.
- Disposez la pâte obtenue dans une poche à douille et dressez sur un tapis de cuisson ou tapis silicone spéciale macarons (page 86), des petits tas d'environ 3 cm.
- Laissez reposer une quinzaine de minutes à température ambiante.
- Enfournés à 160°C pendant 12 à 15 minutes.
- Quand les macarons sont cuits, sortez-les du four et laissez refroidir sur une grille ou un papier de cuisson.

### POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT

- Cassez le chocolat en morceau et faites le fondre doucement en mélangeant avec la crème. Rajouter quelques gouttes d'arôme puis couvrez d'un film alimentaire, laissez refroidir 10 minutes et mettre au réfrigérateur.
- Rassemblez les macarons par deux en fonction de leurs tailles puis collez-les avec la ganache. Laissez prendre 2 heures au réfrigérateur avant de déguster.

# Le MUST des ARÔMES CONCENTRÉS

Fabriqués en France

TESTÉS ET APPROUVÉS PAR DES GRANDS CHEFS  
& MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Flacon de 125 ml / 125 ml Bottle  
Existe aussi en 1L et 5L



## Pour Confiteries, Ganaches, Chocolats, Macarons, Entremets, Nappages, Glaces...

Pour vos Intérieurs de Chocolat, macarons ou pour renforcer vos Bases de Mousses, Glaces...

- Abricot / *Apricot* ARO43
- Agrumes / *Citrus fruits* ARO90
- Amande amère / *Bitter almond* ARO46
- Amande douce / *Sweet almond* ARO93
- Amarena / *Amarena* ARO79
- Ananas / *Pineapple* ARO45
- Anis / *Anise* ARO108
- Banane / *Banana* ARO42
- Barbe à papa / *Cotton candy* ARO68
- Basilic / *Basil* ARO205
- Bergamote / *Bergamot* ARO52
- Beurre / *Butter* ARO60
- Café / *Coffee* ARO51
- Cannelle / *Cinnamon* ARO22
- Cappuccino / *Cappuccino* ARO95
- Caramel / *Caramel* ARO15
- Caramel beurre salé  
*Salted butter caramel* ARO87
- Caramel bar / *Caramel bar* ARO100
- Cassis / *Blackcurrant* ARO09
- Cerise / *Cherry* ARO10
- Champagne / *Champagne* ARO302  
sans alcool / *without alcohol*
- Chocolat / *Chocolate* ARO21
- Citron / *Lemon* ARO05
- Citron vert / *Green lemon* ARO56
- Coco / *Coconut* ARO13
- Cola / *Cola* ARO08
- Cookie / *Cookie* ARO84
- Coquelicot / *Poppy* ARO30
- Crème brûlée / *Crème brûlée* ARO59
- Figure / *Fig* ARO65
- Fleur d'oranger / *Orange blossom* ARO31
- Fraise / *Strawberry* ARO02
- Fraise des bois / *Wild strawberry* ARO48
- Framboise / *Raspberry* ARO03
- Gingembre / *Ginger* ARO26
- Goyave / *Guava* ARO104
- Guimauve / *Marshmallow* ARO92
- Jasmin / *Jasmine* ARO62
- Kivi / *Kiwi* ARO32
- Lavande / *Lavender* ARO28
- Litchi / *Litchi* ARO66
- Mandarine / *Mandarin* ARO40
- Mangue / *Mango* ARO17
- Marron / *Chestnut* ARO14
- Melon / *Melon* ARO39
- Menthe extra forte / *Extra strong mint* ARO04
- Menthe poivrée / *Pepper mint* ARO27
- Mirabelle / *Mirabelle* ARO34
- Mûre / *Blackberry* ARO53
- Myrtille / *Blueberry* ARO55
- Noisette / *Hazelnut* ARO16
- Noix / *Walnut* ARO24
- Nougat / *Nougat* ARO20
- Orange / *Orange* ARO06
- Pain d'épices / *Gingerbread* ARO58
- Pamplemousse / *Grapefruit* ARO35
- Passion / *Passion fruit* ARO41
- Pâte à tartiner / *Noisella* ARO88
- Pêche / *Peach* ARO38
- Piña colada / *Piña colada* ARO301  
sans alcool / *without alcohol*
- Pistache / *Pistachio* ARO23
- Poire / *Pear* ARO36
- Pomme / *Apple* ARO11
- Pomme d'amour / *Toffe Apple* ARO67
- Praliné / *Praline* ARO98
- Quatre épices / *Four spices* ARO204
- Régliasse / *Liquorice* ARO25
- Rhum / *Rum* ARO47  
sans alcool / *without alcohol*
- Rose / *Rose* ARO33
- Sex on the beach (Cocktail) ARO300  
*Sex on the beach Cocktail*  
sans alcool / *without alcohol*
- Spéculoos / *Speculoos* ARO89
- Tarte aux fraises / *Strawberry tart* ARO80
- Thé / *Tea* ARO29
- Tiramisu / *Tiramisu* ARO70
- Tonka / *Tonka beans* ARO109
- Truffe / *Truffle* ARO202
- Tutti Frutti / *Tutti frutti* ARO44
- Vanille / *Vanilla* ARO18
- Vanille Exotique / *Exotic vanilla* ARO19
- Verveine / *Verbena* ARO71
- Violette / *Violet* ARO07
- Yuzu / *Yuzu* ARO102



**NOUVEAU**

# ARÔMES NATURELS

Natural Flavors (30 ml)

Flacons  
de 30 ml



**ARON02 - Arôme Naturel Fraise**  
*Strawberry Natural Flavor*



**ARON03 - Arôme Naturel Framboise**  
*Raspberry Natural Flavor*



**ARON04 - Arôme Naturel Menthe**  
*Mint Natural Flavor*



**ARON05 - Arôme Naturel Citron**  
*Lemon Natural Flavor*



**ARON06 - Arôme Naturel Orange**  
*Orange Natural Flavor*



**ARON07 - Arôme Naturel Violette**  
*Violet Natural Flavor*



**ARON09 - Arôme Naturel Cassis**  
*Blackcurrant Natural Flavor*



**ARON11 - Arôme Naturel Pomme**  
*Apple Natural Flavor*



**ARON13 - Arôme Naturel Coco**  
*Coconut Natural Flavor*



**ARON18 - Arôme Naturel Vanille**  
*Vanilla Natural Flavor*



**ARON21 - Arôme Naturel Chocolat**  
*Chocolate Natural Flavor*



**ARON23 - Arôme Naturel Pistache**  
*Pistachio Natural Flavor*



**ARON31 - Arôme Naturel Fleur d'Oranger**  
*Orange blossom Natural Flavor*



**ARON33 - Arôme Naturel Rose**  
*Rose Natural Flavor*



**ARON36 - Arôme Naturel Poire**  
*Pear Natural Flavor*



**ARON40 - Arôme Naturel Mandarine**  
*Mandarin Natural Flavor*



**ARON41 - Arôme Naturel Passion**  
*Passion Fruit Natural Flavor*



**ARON42 - Arôme Naturel Banane**  
*Banana Natural Flavor*



**ARON48 - Arôme Naturel Fraise des Bois**  
*Strawberry Natural Wild*



**ARON87 - Arôme Naturel Caramel beurre salé**  
*Salted Butter Caramel Natural Flavor*



**ARON102 - Arôme Naturel Yuzu**  
*Yuzu Natural Flavor*

**EPVA2 - 2 GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR - 14 à 15 cm**

2 Bourbon Vanilla Pods  
FROM MADAGASCAR - 14-15 cm

# VANILLE

## Vanilla



**EPVA5 - 5 GOUSSES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR - 14 à 15 cm**

5 Bourbon Vanilla Pods  
FROM MADAGASCAR - 14-15 cm



**EPFT FÈVES TONKA GIVRÉES DU BRÉSIL - 50 g FROSTED TONKA BEANS FROM BRAZIL**



**SA090 RÂPE À ÉPICES - 14 x 5 x 2,5 cm**

SPICES GRATER



**NOUVEAU**

COMPARTIMENT POUR MUSCADE OU FEVE TONKA  
COMPARTMENT FOR NUTMEG OR TONKA BEAN

**EPVGE - VANILLE BOURBON BROYÉE ÉPUIÉE 50 g - Marqueurs Grains de Vanille EXHAUSTED CRUSHED BOURBON VANILLA - 50 g Vanilla Grains Markers**



# Les Chocolats BARRY



Les tarifs des chocolats sont révisables  
selon les fluctuations du cours.



**CHOCO-6**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
DU MEXIQUE  
66 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-12**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
DE L'EQUATEUR  
76 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-15**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
DU VENEZUELA  
72 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-32**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
DE TANZANI  
75 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-33**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE  
NOIR DE CUBA  
70 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-34**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
DE SAINT-DOMINGUE  
70 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-26**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE  
NOIR OCOA  
70 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-28**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE  
NOIR INAYA  
65 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-25CO**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
CONCORDE - 66 % de cacao - 2,5 kg



**CHOCO-25LO**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR  
LOUVRE - 71 % de cacao - 2,5 kg



**CHOCO-25EL**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE AU LAIT  
ELYSEE - 36,5 % de cacao - 2,5 kg

# Les Chocolats BARRY



**CHOCO-1**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE  
AU LAIT ET CARAMEL  
31,2 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-30**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE  
AU LAIT ALLINGA  
41 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-7**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE  
AU LAIT DE PAPAOUASIE  
35,7 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-35**  
CHOCOLAT DE COUVERTURE  
AU LAIT DU GHANA  
40 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-2**  
CHOCOLAT NOIR FORCE NOIRE  
50 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-5002**  
CHOCOLAT FORCE NOIRE  
50 % de cacao - 5 kg



**CHOCO-5028**  
CHOCOLAT INAYA NOIR  
65 % de cacao - 5 kg



**CHOCO-5029**  
CHOCOLAT BLANC ZEPHYR  
34 % de cacao - 5 kg



**CHOCO-29**  
CHOCOLAT BLANC ZEPHYR  
34 % de cacao - 1 kg



**CHOCO-25ZC**  
CHOCOLAT BLANC ZEPHYR  
CARAMEL  
35 % de cacao - 2,5 kg



**CHOCO-5030**  
CHOCOLAT PUR LAIT ALLINGA  
41 % de cacao - 5 kg

# Les Chocolats BARRY



**CHOCO-B1**  
CHOCOLAT NOIR BIO ALTO EL SOL  
65% de cacao - 1 kg



**CHOCO-B2**  
CHOCOLAT NOIR BIO MADIROFOLO  
65% de cacao - 1 kg



**CHOCO-22**  
BEURRE DE CACAO  
EN POUDE MYCRYO® - 675 g



**CHOCO-36**  
BEURRE DE CACAO  
EN POUDE MYCRYO® - 550 g



**CHOCO-23**  
POUDE DE CACAO PLEIN ARÔME  
100% de cacao - 1 kg



**CHOCO-31**  
BEURRE DE CACAO DÉSODORISÉ  
850 g



**CHOCO-37**  
GRUÉ DE CACAO  
100% de cacao - 1 kg



**CHOCO-5**  
PRALINE NOISETTES ET AMANDES  
25% noisettes, 25% amandes - 1 kg



**CHOCO-13**  
PRALIN FEUILLETINE  
23% praline - 1 kg



**CHOCO-17**  
PRALINE GRAINS BRÉSILIEN  
50% noisettes - 1 kg

# Étincelles Royales

GERBE PROGRESSIVE POUR UN EFFET MAXIMUM AU MOMENT ADÉQUAT !

Table fireworks with progressive burst and without ash ! For any kind of parties.



D100 - Blister de 10 Pièces  
Env. 60 SEC.

D106 - Blister de 6 Pièces  
Env. 80 SEC.

**MAXI DURÉE**  
ENV. 60 et 80 SEC.

SANS RETOMBÉES  
NOIRES !  
PAPIER DORÉ !



**NOUVEAU**

D103 - Blister de  
3 Étincelles Royales  
Env. 60 sec.



D111  
(10 supports en carton Doré)  
**Carton Royal**

50 x 50 x 50 mm  
Papier en carton glacé avec effet laser doré !

# FLEURS EN PASTILLAGE

## GUM PASTE FLOWERS

**BKCSF**

100 mini-Fleurs roses  
Ø Fleur : 1 cm



**BKCSF**

100 pink mini-Flowers  
Flower Ø : 1 cm

**BKCSR**

100 mini-Fleurs rouges  
Ø Fleur : 1 cm



**BKCSR**

100 red mini-Flowers  
Flower Ø : 1 cm

**BKCSW**

100 mini-Fleurs blanches  
Ø Fleur : 1 cm



**BKCSW**

100 white mini-Flowers  
Flower Ø : 1 cm

**BKCMR**

24 Fleurs rouges  
Ø Fleur : 2,3 cm



**BKCMR**

24 red Flowers  
Flower Ø : 2,3 cm

**BKCMW**

24 Fleurs blanches  
Ø Fleur : 2,3 cm



**BKCMW**

24 white Flowers  
Flower Ø : 2,3 cm

**BKCMY**

24 Fleurs jaunes  
Ø Fleur : 2,3 cm



**BKCMY**

24 yellow Flowers  
Flower Ø : 2,3 cm

**BKCMB**

24 Fleurs bleues  
Ø Fleur : 2,3 cm



**BKCMPI**

24 Fleurs roses  
Ø Fleur : 2,3 cm



**BKCMB**

24 blue Flowers  
Flower Ø : 2,3 cm



**BKCMPI**

24 pink Flowers  
Flower Ø : 2,3 cm



**BSH1B**

2 Chaussons bleus  
6 x 4,5 cm



**BSH1P**

2 Chaussons roses  
6 x 4,5 cm



**BSH2B**

2 Baskets bleues  
5,5 x 4 cm



**BSH2P**

2 Baskets roses  
5,5 x 4 cm



**BSH1B**

2 blue Shoes  
6 x 4,5 cm

**BSH1P**

2 pink Shoes  
6 x 4,5 cm

**BSH2B**

2 blue Sneakers  
5,5 x 4 cm

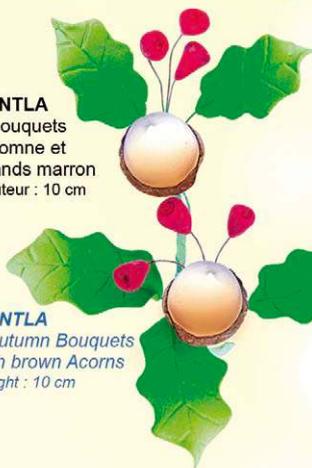
**BSH2P**

2 pink Sneakers  
5,5 x 4 cm

# FLEURS EN PASTILLAGE

## GUMPASTE FLOWERS

**BPNTLA**  
2 Bouquets  
automne et  
Glands marron  
Hauteur : 10 cm



**BPNTLA**  
2 autumn Bouquets  
with brown Acorns  
Height : 10 cm

**BDNT3**  
3 Bouquets  
de Houx  
Hauteur : 8 cm



**BDNT3**  
3 Bouquets  
of Holly  
Height : 8 cm

**BPNTLP**  
2 Bouquets  
automne et  
Pommes de pin  
Hauteur : 10 cm



**BPNTLP**  
2 autumn Bouquets  
with Pine cones  
Height : 10 cm

**BDR2P** - 12 mini Roses  
roses avec Feuilles  
Ø Fleur : 2 cm

**BDR2P** - 12 pink  
Roses and Leaves  
Flower Ø : 2 cm



**BDR2R** - 12 mini Roses  
rouges avec Feuilles  
Ø Fleur : 2 cm

**BDR2R** - 12 red  
Roses and Leaves  
Flower Ø : 2 cm



**BMKT4DP** - 4 Roses roses  
avec Feuilles  
Ø Rose : 4,5 cm  
H. Rose : 3 cm  
Feuille : 3,5 cm



**BMKT4DP** - 4 pink  
Roses with Leaves  
Rose Ø : 4.5 cm  
Rose H. : 3 cm  
Leaf : 3.5 cm

**BMKT4DR** - 4 Roses rouges  
avec Feuilles  
Ø Rose : 4,5 cm  
H. Rose : 3 cm  
Feuille : 3,5 cm



**BMKT4DR** - 4 red  
Roses with Leaves  
Rose Ø : 4.5 cm  
Rose H. : 3 cm  
Leaf : 3.5 cm

**BMKKP5DP**  
5 Roses roses  
+ 12 Feuilles  
Ø Rose : 2,5 cm  
H. Rose : 1,5 cm



**BMKKP5DP**  
5 pink Roses  
+ 12 Leaves  
Rose Ø : 2.5 cm  
Rose H. : 1.5 cm

**BMKKP5DW**  
5 Roses blanches  
+ 12 Feuilles  
Ø Rose : 2,5 cm  
H. Rose : 1,5 cm



**BMKKP5DW**  
5 white Roses  
+ 12 Leaves  
Rose Ø : 2.5 cm  
Rose H. : 1.5 cm

# MOULES ENTREMETS, GLACES, SEMI-FROIDS, MOUSSES, VACHERINS...

MOULES THERMOFORMÉS EN PVC CRISTAL SEMI-RIGIDE

RÉUTILISABLES  
CONGELABLES  
DÉMOULAGE  
FACILE

Lot de  
4 Moules



**GA20**  
2 moules :  
Ø205 x 45 mm  
+ 2 moules :  
Ø165 x 40 mm



**GA34**  
4 moules :  
Ø190 x 30 mm

**GA22**  
2 moules :  
Ø210 x 40 mm  
+ 2 moules :  
Ø160 x 35 mm



**GA32**  
4 moules :  
Ø170 x 55 mm



**GA24**  
2 moules :  
Ø195 x 55 mm  
+ 2 moules :  
Ø160 x 45 mm



**GA25**  
2 moules :  
Ø220 x 55 mm  
+ 2 moules :  
Ø170 x 50 mm



**GA31**  
4 moules :  
Ø125 x 60 mm



**GA21**  
2 moules :  
Ø200 x 60 mm  
+ 2 moules :  
Ø165 x 50 mm



**GA30**  
4 moules :  
Ø160 x 50 mm



**GA23**  
2 moules :  
Ø200 x 65 mm  
+ 2 moules :  
Ø155 x 60 mm



**GA33**  
4 moules :  
Ø170 x 55 mm



**GA35**  
4 moules :  
Ø180 x 60 mm

# MOULDS FOR DESSERTS, CREAMS, ICE CREAMS, VACHERINS...

THERMOFORMED MOULDS IN SEMIRIGID CRISTAL PVC

CAN BE USED SEVERAL TIMES  
CAN GO TO FREEZER  
EASY TO UNMOLD



Set of  
**4 Moulds**

**GA02**

2 mouldes :  
235 x 125 x 55 mm  
+ 2 mouldes :  
180 x 110 x 50 mm



Set of  
**6 Moulds**

**GA36**

2 mouldes : 170x165x55mm  
+ 2 mouldes : 150x135x50mm  
+ 2 mouldes : 120x115x40mm



**GA01**

2 mouldes :  
245 x 125 x 35 mm  
+ 2 mouldes :  
195 x 115 x 40 mm

**GA14**

2 mouldes :  
195 x 195 x 60 mm  
+ 2 mouldes :  
160 x 160 x 40 mm

**GA12**

2 mouldes :  
195 x 195 x 55 mm  
+ 2 mouldes :  
155 x 155 x 45 mm



**GA15**

2 mouldes :  
205 x 205 x 35 mm  
+ 2 mouldes :  
165 x 165 x 35 mm

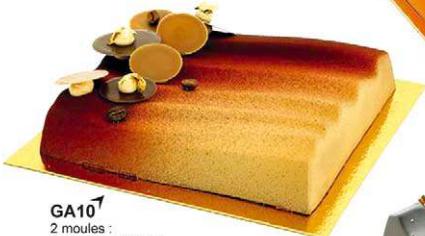
**GA03**

2 mouldes :  
255 x 110 x 45 mm  
+ 2 mouldes :  
205 x 105 x 45 mm



**GA13**

2 mouldes :  
225 x 200 x 45 mm  
+ 2 mouldes :  
185 x 175 x 40 mm



**GA10**

2 mouldes :  
195 x 195 x 45 mm  
+ 2 mouldes :  
155 x 155 x 35 mm



**GA11**

2 mouldes :  
200 x 200 x 70 mm  
+ 2 mouldes :  
160 x 160 x 60 mm



**GA04**

2 mouldes :  
245 x 115 x 50 mm  
+ 2 mouldes :  
205 x 105 x 45 mm

**GA16**  
2 mouldes :  
200 x 200 x 40 mm  
+ 2 mouldes :  
160 x 160 x 40 mm



# MOULES DÉCOFLEX PRO 600x400

MOULES SOUPLES EN SILICONE ALIMENTAIRE POUR  
CUISSON ET CONGÉLATION (de -40°C à +280°C)

600x400 Silicone Moulds for oven and freezer (-40°C to +280°C)

Dimensions exactes du Moule **585 x 380 mm**

Dimensions spécialement adaptées au format Pâtissier 600 x 400 mm

\*\*\* = Certains modèles ont une taille adaptée pour les gâteaux de voyages

DRK34 - 40 pcs - Ø50 x H.25 mm



DRK35 - 35 pcs - 50 x 50 x H.35 mm



DRK77 - 35 pcs - 48 x 70 x H.16 mm



DRK78 - 35 pcs - Ø55 x H.50 mm



DRK47 - 24 pcs - 60 x 65 x 30 mm



DRK49 - 35 pcs - Ø55 x H.40 mm



DRK50 - 25 pcs - 50 x 95 x H.30 mm



DRK51 - 28 pcs - Ø65 x H.40 mm



DRK53 - 28 pcs - 55 x 65 x 30 mm



DRK54 - 24 pcs - 40 x 120 x 25 mm



DRK55 - 24 pcs - 40 x 118 x 30 mm



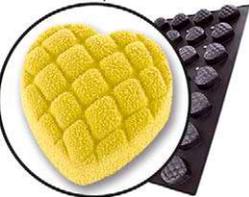
DRK56 - 20 pcs - 55 x 118 x 38 mm



DRK57 - 20 pcs - 50 x 120 x 30 mm



DRK59 - 28 pcs - 65 x 65 x 30 mm



DRK60 - 32 pcs - 50 x 70 x 30 mm



DRK61 - 20 pcs - 60 x 115 x 30 mm



DRK62 - 21 pcs - 60 x 110 x 25 mm



DRK63 - 36 pcs - 45 x 75 x 30 mm



DRK64 - 36 pcs - 45 x 78 x 33 mm



DRK65 - 36 pcs - 40 x 75 x 30 mm



DRK66 - 28 pcs - 65 x 80 x 32 mm



DRK67 - 36 pcs - 45 x 75 x 30 mm



DRK71 - 36 pcs - 67 x 75 x 33 mm



DRK72 - 20 pcs - 50 x 120 x 30 mm



# MOULES DÉCOFLEX PRO 600x400

MOULES SOUPLES EN SILICONE ALIMENTAIRE POUR  
CUISSON ET CONGÉLATION (de -40°C à +280°C)

600x400 Silicone Moulds for oven and freezer  
(-40°C to +280°C)

Dimensions exactes du Moule **585 x 380 mm**

Dimensions spécialement adaptées  
au format Pâtisseries 600 x 400 mm

**DRK85 - Demi-Sphères**  
24 pcs - Ø 70 x H. 30 mm



**DRK86 - Tartelettes**  
54 pcs - H. 20 mm  
Ø Haut 40 mm / Ø Bas 35 mm



**DRK87 - Cakes**  
33 pcs - 30 x 100 x H. 33 mm

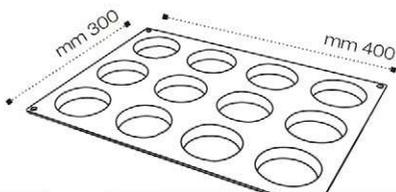


**DRK88 - Carrés**  
24 pcs - 70 x 70 x H. 20 mm



# MOULES MONO 400x300

MOULES SOUPLES EN SILICONE ALIMENTAIRE POUR  
CUISSON ET CONGÉLATION (de -40°C à +280°C)



400x300 Silicone  
Mono Moulds  
for oven and freezer  
(-40°C to +280°C)



**DR2PX4334 - Ronds + Découpoir**  
12 pcs - Vol. 64 ml - Ø74 x H. 15 mm  
Ø Découpoir Insert 59 mm - Découpoir Biscuit 99 mm



**DR2PX4335 - Carrés + Découpoir**  
12 pcs - Vol. 68 ml - 68 x 68 x H. 15 mm  
Découpoir Insert 53 x 53 mm - Découpoir Biscuit 93x 93 mm

**VENDU CHACUN AVEC  
SON DÉCOUPOIR À BISCUIT**

**NOUVEAU**



**DR2PX4336 - Ovale + Découpoir**  
12 pcs - Vol. 67 ml - 93 x 62 x H. 15 mm  
Découpoir Insert 79 x 35 mm - Découpoir Biscuit 118 x 87 mm



**DR2PX4337 - Rectangles + Découpoir**  
12 pcs - Vol. 67 ml - 92 x 50 x H. 15 mm  
Découpoir Insert 77 x 35 mm - Découpoir Biscuit 117 x 75 mm

# MOULES PAVOCAKE

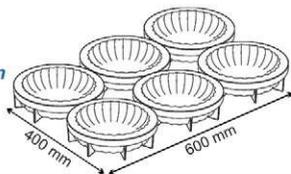
(de -40°C à +280°C)

600x400 Silicone Moulds for oven  
and freezer (-40°C to +280°C)

MOULES EN SILICONE POUR CUISSON ET CONGÉLATION

Dimensions adaptées pour les plaques 600x400  
avec 6 ou 8 moules selon le modèle.

**NOUVEAU**



POUR GÂTEAUX PRO STYLISÉS

MOULES EN SILICONE



Planet  
DEKE024

diam. 180 x 45 mm  
1 pc



Top  
DEKE031

diam. 180 x 50 mm  
1 pc

Puffy  
DEKE029

diam. 180 x 55 mm  
1 pc



Curvy  
DEKE028

diam. 200 x 130 x 65 mm  
1 pc

Caleidon  
DEKE027

diam. 180 x 45 mm  
1 pc



Galaxy  
DEKE032

diam. 175 x 55 x 55 mm  
1 pc



Windy  
DEKE026

diam. 195 x 180 x 45 mm  
1 pc



Futura  
DEKE034

diam. 230 x 100 x 45 mm  
1 pc



Twister  
DEKE030

diam. 180 x 50 mm  
1 pc



Classic  
DEKE025

diam. 180 x 45 mm  
1 pc

# MOULES PAVOCAKE

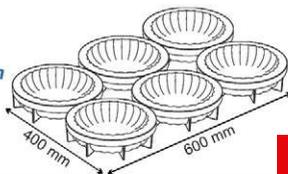
(de -40°C à +280°C)

600x400 Silicone Moulds for oven  
and freezer (-40°C to +280°C)

MOULES EN SILICONE POUR CUISSON ET CONGÉLATION

Dimensions adaptées pour les plaques 600x400  
avec 6 ou 8 moules selon le modèle.

**NOUVEAU**



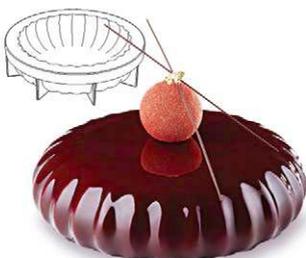
POUR GÂTEAUX PRO STYLISÉS

MOULES EN SILICONE



Bûche (Insert)  
**DRKE011**  
230 x 55 x H.50 mm  
540 ml - 1 pc

Bûche  
**DRKE012**  
250 x 85 x H.70 mm  
1 240 ml - 1 pc



Plissée  
**DRKE013**  
Ø180 x H.47 mm  
1 000 ml - 1 pc



Pétale  
**DRKE014**  
Ø180 x H.47 mm  
1 000 ml - 1 pc



Bombée  
**DRKE015**  
Ø180 x H.50 mm  
1 000 ml - 1 pc



Passion  
**DRKE016**  
175 x 165 x H.58 mm  
960 ml - 1 pc

Passion (Insert)  
**DRKE017**  
150 x 140 x H.49 mm  
600 ml - 1 pc



Reine  
**DRKE018**  
Ø ext. 180 x H.57 mm  
Ø int. 52 x H.52 mm  
1 000 ml - 1 pc



Anneau (Insert)  
**DRKE020**  
Ø ext. 153 x H.44 mm  
Ø int. 78 x H.44 mm  
520 ml - 1 pc



Crème  
**DRKE022**  
250 x 84 x H.75 mm  
1 000 ml - 1 pc



Pop  
**DRKE023**  
162 x 162 x H.46 mm  
1 000 ml - 1 pc



Royal  
**DRKE019**  
Ø ext. 180 x H.57 mm  
Ø int. 61 x H.57 mm  
1 000 ml - 1 pc

Sublime  
**DRKE021**  
250 x 79 x H.81 mm  
1 000 ml - 1 pc

MODÈLES DÉPOSÉS / REGISTERED DESIGN

# MOULES PAVOCAKE

MOULES EN SILICONE MONO-PORCION SUR PLATEAU INJECTÉ

A l'unité ou par 6 avec le plateau



Moule silicone monoportion pour une manipulation et un démoulage aisé.

Individual silicone mould for easy handling and easy unmolding.

Moule en silicone d'épaisseur fine pour un refroidissement rapide et homogène.

Made of thin silicone for a fast and homogeneous cooling.

Moule silicone Lavable en machine.

Mould made of silicone = can be washed in dishwasher.

## MOULES DISPONIBLES À L'UNITÉ

Sold by 1 Mould

DKE001

DKE002

DKE003

DKE004

DKE005

DKE006

DKE007

DKE008

DKE009

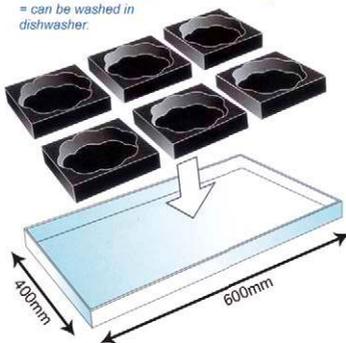
DKE010



### LES KITS

Kit composé de 6 moules silicone individuels pouvant résister à des températures de -40° à +280°C (pour Cuisson, Congélation, Surgélation) et d'un plateau 600x400 en polycarbonate servant de support pour mettre l'ensemble en congélation ou surgélation.

Sets made of 6 individual silicone moulds that can go to oven or freezer (-40° to +280°C) and one 600x400 polycarbonate tray to put the 6 moulds in freezer.



DPK001  
Ø180 x H.45 mm



DPK002  
Ø180 x H.45 mm



DPK003  
Ø180x60mm



DPK004  
Ø180x45mm



DPK005  
Ø180x45mm



DPK006  
Ø180x55mm



DPK007  
Ø180x90mm



DPK008  
Ø180x90mm



DPK009  
Ø180x90mm



DPK010  
Ø180x90mm



Petit Anneau  
**DGG001**  
Ø90 x H.3,5 mm  
11 pcs

**NOUVEAU**



Grand Anneau  
**DGG002**  
Ø110 x H.3,5 mm  
6 pcs



Grand Disque  
**DGG003**  
Ø110 x H.3,5 mm  
6 pcs



Petit Disque  
**DGG004**  
Ø90 x H.3,5 mm  
11 pcs



Spirale  
**DGG005**  
Ø120 x H.3,5 mm  
6 pcs



Rond  
**DGG006**  
Ø100 x H.10 mm  
8 pcs



Ovale  
**DGG007**  
105 x 80 x H.10 mm  
9 pcs



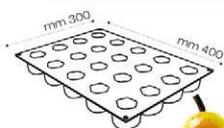
Triangle  
**DGG008**  
120 x H.10 mm  
9 pcs

MODÈLES DÉPOSÉS / REGISTERED DESIGN

## TUTTI FRUTTI PAVOFLEX

MOULES FRUITS  
POUR CUISSON ET CONGÉLATION (DE -40°C À +280°C  
For oven and freezer (-40°C to +280°C)

PLAQUES 400 x 300 mm  
Moules 400 x 300 mm



Poire  
**DR2PX4329**  
53 x 70 mm  
90 ml - 20 pcs



Pomme  
**DR2PX4330**  
55 x 48 mm  
90 ml - 20 pcs



Orange  
**DR2PX4332**  
55 x 50 mm  
90 ml - 20 ml



Cerise / Pêche  
**DR2PX4331**  
55 x 53 x 46 mm  
90 ml - 20 pcs



**NOUVEAU**



Fraise  
**DR2PX4333**  
71 x 54 x 46 mm  
90 ml - 20 pcs



## POUR GÂTEAUX INDIVIDUELS STYLISÉS

POUR VOTRE MISE EN PLACE JOURNALIÈRE

EN UN TOUR DE MAIN VOUS RÉALISEREZ DES PETITS GÂTEAUX RÉGULIERS ET D'UN DESIGN MERVEILLEUX ET INNOVANT...

LES MOULES SILICONES PEUVENT ALLER AU FOUR OU AU CONGÉLATEUR, DE -40 À +280°C.

LEURS QUALITÉS ET LEURS SOUPLESSES FONT DE CES MOULES SOUPLES ORIGINAUX UN OUTIL INDISPENSABLE POUR LES PÂTISSIERS, GLACIERS, BOULANGERS, RESTAURATEURS, TRAITEURS, ETC. DÉCLINÉS EN PLUS DE 150 FORMES EN PLAQUES ET MOULES À PETITS GÂTEAUX ET ENTREMETS, VOUS TROUVEREZ DANS NOTRE GAMME CERTAINEMENT LE MODÈLE QUI VOUS CONVIENTRA !

**NOTRE PHILOSOPHIE : INNOVER, FACILITER, CONSEILLER, DÉMARQUER.**



**Cube**  
**DRPX007**  
50 x 50 x H.50 mm  
115 ml - 28 pcs



**Babel**  
**DRPX010**  
Ø68 x 50 x H.50 mm  
130 ml - 24 pcs



**Intrigue**  
**DRPX016**  
Ø70 x H.42 mm  
100 ml - 24 pcs



**Fantasia**  
**DRPX018**  
Ø75 x H.48 mm  
120 ml - 24 pcs



**Ligne**  
**DRPX019**  
Ø60 x H.46 mm  
115 ml - 24 pcs



**Cône**  
**DRPX021**  
Ø65 x H.65 mm  
125 ml - 24 pcs



**Ondine**  
**DRPX023**  
80 x 45 x H.40 mm  
130 ml - 25 pcs



**Eclipse**  
**DRPX029**  
Ø72 x H.41 mm  
110 ml - 24 pcs



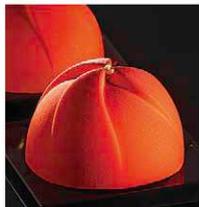
**Techno**  
**DRPX030**  
58 x 50 x H.50 mm  
115 ml - 24 pcs



**Parenthèse**  
**DRPX031**  
72 x 52 x H.44 mm  
100 ml - 24 pcs



**Love**  
**DRPX032**  
78 x 77 x H.34 mm  
110 ml - 24 pcs



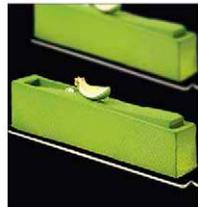
**Vertigo**  
**DRPX033**  
Ø70 x H.44 mm  
110 ml - 24 pcs



**Ring**  
**DRPX034**  
Ø70 x H.50 mm  
110 ml - 24 pcs



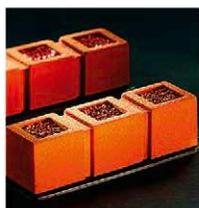
**Bourgeon**  
**DRPX039**  
Ø70 x H.42 mm  
130 ml - 24 pcs



**Livre**  
**DRPX027**  
120 x 30 x H.32 mm  
110 ml - 20 pcs



**Spirale**  
**DRPX063**  
Ø75 x H.38 mm  
130 ml - 24 pcs



**Tryptique**  
**DRPX015**  
120 x 32 x H.32 mm  
115 ml - 20 pcs



**Flow**  
**DRPX024**  
120 x 33 x H.32 mm  
100 ml - 20 pcs



**Soft**  
**DRPX025**  
120 x 30 x H.32 mm  
115 ml - 20 pcs

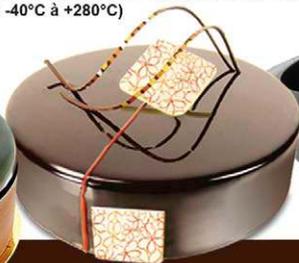


**Log Mignon**  
**DRPX026**  
120 x 30 x H.32 mm  
110 ml - 20 pcs



# PAVOFLEX 600x400

MOULES SOUPLES EN SILICONE POUR CUISSON ET CONGÉLATION  
(de -40°C à +280°C)



## SPECIAL INSERTS

Moule rond - DRPX075

Ø180 x H.30 mm  
758 ml - 6 pcs



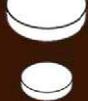
Moule rond - DRPX076

Ø140 x H.30 mm  
458 ml - 8 pcs



Moule rond - DRPX077

Ø120 x H.30 mm  
336 ml - 12 pcs



Disco - DRPX061

Ø160 x H.30 mm  
600 ml - 6 pcs



Moule rond - DRPX078

Ø74 x H.15 mm  
65 ml - 24 pcs



## POUR GÂTEAUX MONO-PORTION



Move  
DRPX035

120 x 35 x H.36 mm  
110 ml - 20 pcs



Round

DRPX036

123 x 35 x H.32 mm  
100 ml - 20 pcs



Twist

DRPX042

122 x 32 x H.33 mm  
100 ml - 20 pcs



Noeud Papillon

DRPX052

100 x 52 x H.35 mm  
105 ml - 20 pcs



Lèvres

DRPX054

95 x 50 x H.36 mm  
105 ml - 20 pcs



Feuille

DRPX055

86 x 56 x H.38 mm  
105 ml - 24 pcs



Grand Muffin

DRPX056

95 x 50 x H.50 mm  
235 ml - 24 pcs



Cylindre

DRPX057

95 x 40 x H.40 mm  
130 ml - 24 pcs



Mont-Blanc

DRPX065

Ø60 x H.58 mm  
110 ml - 35 pcs



Trio

DRPX066

72 x 72 x H.58 mm  
95 ml - 24 pcs



Ovale Dôme

DRPX067

86 x 50 x H.43 mm  
100 ml - 25 pcs



Quenelle

DRPX071

66 x 33 x H.30 mm  
32 ml - 49 pcs



Mini Quenelle

DRPX072

42 x 20 x H.20 mm  
8 ml - 100 pcs



Quenelle oeuf

DRPX073

66 x 35 x H.26 mm  
34 ml - 49 pcs



Mini Quenelle oeuf

DRPX074

42 x 22 x H.17 mm  
9 ml - 100 pcs



# PAVOFLEX 600x400

POUR GÂTEAUX MONO-PORTION

## MOULES SOUPLES EN SILICONE POUR CUISSON ET CONGÉLATION

De -40 °C à +280 °C



Demie-sphère  
DRPX001  
Ø70 x H.40 mm  
120 ml - 24 pcs



Charlotte  
DRPX051  
Ø65 x H.38 mm  
105 ml - 24 pcs



Sac à main  
DRPX068  
90 x 30 x H.53 mm  
83 ml - 40 pcs



Soleil levant  
DRPX069  
280 x H.53 mm  
110 ml - 24 pcs



Tango  
DRPX070  
50 x 50 x H.68 mm  
130 ml - 36 pcs



Ballon  
DRPX307  
Ø80 x H.60 mm  
150 ml - 24 pcs



## PAVOFLEX 600x400

POUR PETITS FOURS

SUCRÉS ET SALÉS, INSERTS POUR INTÉRIEUR  
FOIES GRAS, BEURRES PORTION MOULÉS...

(de -40°C à +280°C)

## LES MIGNARDISES

MOULES SOUPLES EN SILICONE POUR CUISSON ET CONGÉLATION

## VERY SMALL CAKES

600x400 Silicone Moulds  
for oven and freezer  
(-40°C to +280°C)



Cylindre Mignon  
DRPX013  
Ø35 x H.35 mm  
26 ml - 54 pcs



Intrigue Mignon  
DRPX017  
Ø40 x H.28 mm  
26 ml - 54 pcs



Log Mignon  
DRPX043  
60 x 24 x H.21 mm  
20 ml - 72 pcs



Round Mignon  
DRPX044  
60 x 24 x H.33 mm  
25 ml - 72 pcs



Savarin Mignon  
DRPX045  
Ø40 x H.13 mm  
13 ml - 77 pcs



Savarin Carré Mignon  
DRPX046  
13 x 28 x H.13 mm  
14 ml - 77 pcs



Vertigo Mignon  
DRPX048  
Ø40 x H.27 mm  
25 ml - 54 pcs



MODÈLES DÉPOSÉS / REGISTERED DESIGN

# PAVOFLEX 600x400

MOULES SOUPLES EN SILICONE  
POUR CUISSON ET GÉLATION

(de -40°C à +280°C)

600x400 Silicone Moulds  
for oven and freezer  
(-40°C to +280°C)

## LES MIGNARDISES

Very Small Cakes

### POUR PETITS FOURS

SUCRES ET SALES, INSERTS POUR INTÉRIEUR  
FOIES GRAS, BEURRES PORTION MOULÉS...



#### POUR MIGNARDISES



Mini Quenelle  
**DRPX072**  
42 x 20 x H.20 mm  
8 ml - 100 pcs



Mini Sphère  
**DRPX304**  
Ø30 x H.18 mm  
9 ml - 128 pcs



Demie-Sphère  
**DRPX303**  
Ø42 x H.21 mm  
20 ml - 77 pcs



Pomponette  
**DRPX302**  
Ø36 x H.17 mm  
15 ml - 104 pcs



Mini Tartelette  
**DRPX301**  
Ø48/36 x H.15 mm  
21 ml - 60 pcs



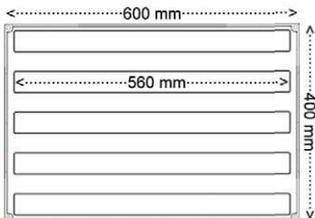
Petit Four  
**DRPX300**  
Ø40 x H.20 mm  
20 ml - 77 pcs



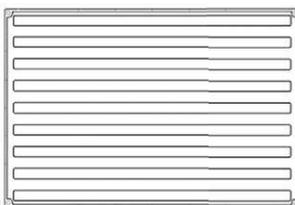
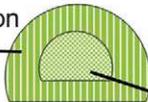
Mini Madeleine  
**DRPX305**  
52 x 33 x H.15 mm  
15 ml - 72 pcs



Mini Financier  
**DRPX306**  
49 x 26 x H.11 mm  
11 ml - 90 pcs



Bûchette mono portion  
**DRPX060**  
560 x Ø40 mm  
600 ml - 5 pcs



**DRPX058**



Bûchette mono portion  
**DRPX058**  
560 x Ø18 mm  
124 ml - 9 pcs

# PAVOFLEX 400x300

MOULES SOUPLES EN SILICONE  
POUR CUISSON ET CONGÉLATION

(de -40°C à +280°C)

400x300 Silicone  
Moulds for oven  
and freezer  
(-40°C to +280°C)



POUR GÂTEAUX MONO-PORCION



**DR2PX4305 - Passion**  
71 x 66 x H.38 mm - 100 ml - 12 pcs



**DR2PX4325 - Passion**  
40 x 30 x H.20 mm - 18 ml - 30 pcs



**DR2PX4308 - Délice**  
Ø64 x H.52 mm - 100 ml - 12 pcs



**DR2PX4324 - Délice**  
Ø36 x H.29 mm - 18 ml - 30 pcs



**DR2PX4309 - Candy**  
360 x 39 x H.35 mm - 360 ml - 5 pcs



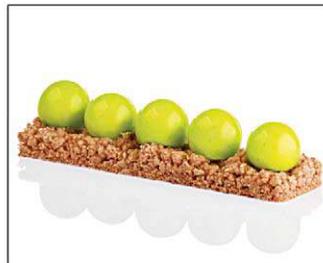
**DR2PX4310 - Soft**  
360 x 43 x H.38 mm - 360 ml - 5 pcs



**DR2PX4311 - Volupté**  
360 x 41 x H.37 mm - 360 ml - 5 pcs



**DR2PX4313 - Sphère**  
Ø30 mm - 14 ml - 30 pcs



**DR2PX4314 - Mini-Sphère**  
Ø20 mm - 4 ml - 48 pcs



**DR2PX4302 - Drop**  
Ø66 x H. 47 mm - 100 ml - 12 pcs



**DR2PX4315 - Sphères**  
Ø40 mm - 33 ml - 24 pcs



**DR2PX4316 - Sphères**  
Ø50 mm - 65 ml - 20 pcs

MODÈLES DÉPOSÉS / REGISTERED DESIGN

# PAVOFLEX 400x300

400x300 Silicone  
Moulds for oven  
and freezer  
(-40°C to  
+280°C)

**NOUVEAU**

(de -40°C à +280°C)



**DR2PX4317** - Caleidon  
Ø66 x H.34 mm - 93 ml - 12 pcs



**DR2PX4321** - Planète  
Ø66 x H.34 mm - 93 ml - 12 pcs



**DR2PX4323** - Planète  
Ø38 x H.20 mm - 18 ml - 30 pcs



**DR2PX4322** - Twister  
Ø66 x H.35 mm - 88 ml - 12 pcs



**DR2PX4304** - Curvy  
83 x 53 x H.42 mm - 100 ml - 12 pcs



**DR2PX4306** - Déco  
58 x 58 x H.40 mm - 100 ml - 12 pcs

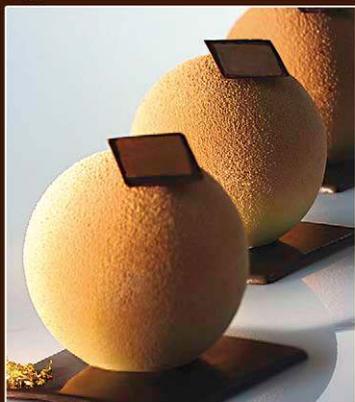


## LES MERVEILLEUX

MOULES SILICONE  
POUR PETITS GÂTEAUX SPHÈRES



Silicone Moulds for Desserts Spheres



**DAF001** - 8 pcs - Ø55 mm  
**DAF002** - 11 pcs - Ø45 mm  
**DAF003** - 18 pcs - Ø35 mm  
**DLS05** - 67 pcs - Ø25 mm



**DAF005** - 8 pcs - Ø55 mm



**DAF004** - 8 pcs - Ø55 mm

# DÉCOFLEX

MOULE SILICONE ALIMENTAIRE POUR CUISSON ET CONGÉLATION (de -40°C à +260°C)

*Silicone Mould for Oven and freezer*



400 mm      530 mm

600 mm      325 mm

PÂTISSERIE      CUISINE

**Dim. du moule 290 x 170 mm**

**Idéales pour plaques 600x400 mm et pour plaques gastronormes !**



Cylindre annelé



**DR028A**  
8 pcs  
Ø55 x 36 mm

Babouche



**DR301A**  
14 pcs  
69 x 27 x 18 mm

1/2 sphère rayée



**DR302A**  
8 pcs  
Ø60 x 30 mm

Coeur creux



**DR289A**  
8 pcs  
86 x 56 x 30 mm

Petit Coeur creux



**DR290A**  
12 pcs  
50 x 48 x 20 mm

Carré creux



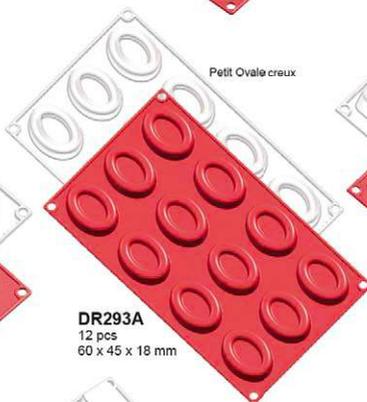
**DR295A**  
8 pcs  
62 x 62 x 29 mm

Ovale creux



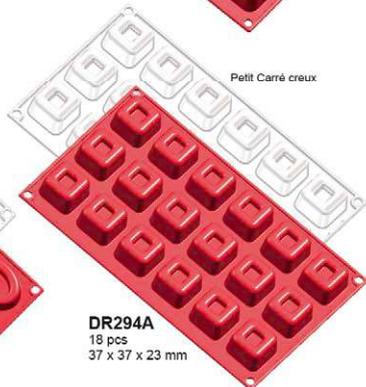
**DR292A**  
6 pcs  
85 x 60 x 24 mm

Petit Ovale creux



**DR293A**  
12 pcs  
60 x 45 x 18 mm

Petit Carré creux



**DR294A**  
18 pcs  
37 x 37 x 23 mm

Petit Lion



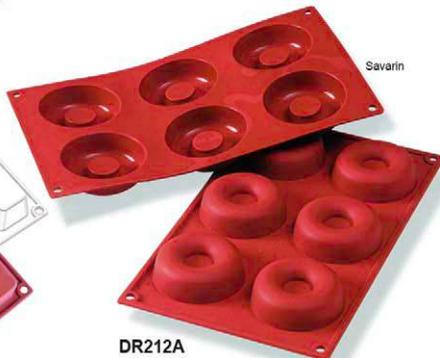
**DR285A**  
6 pcs  
90 x 54 x 35 mm

Cake



**DR297A**  
9 pcs  
85 x 35 x 30 mm

Savarin



**DR212A**  
6 pcs  
Ø72x 23 mm

1/2 Sphère creuse



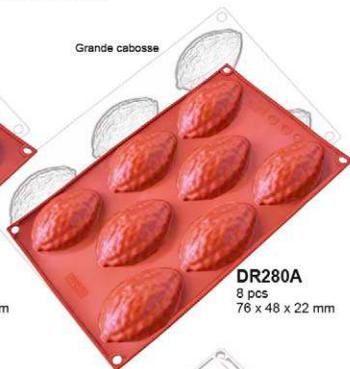
**DR284A**  
6 pcs  
Ø67 x 40 mm

Petite cabosse



**DR288A**  
12 pcs  
53 x 34 x 17 mm

Grande cabosse



**DR280A**  
8 pcs  
76 x 48 x 22 mm

Petit dauphin



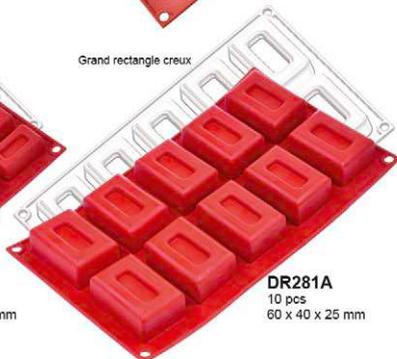
**DR286A**  
6 pcs  
86 x 75 x 32 mm

Petit rectangle creux



**DR282A**  
20 pcs  
45 x 28 x 16 mm

Grand rectangle creux

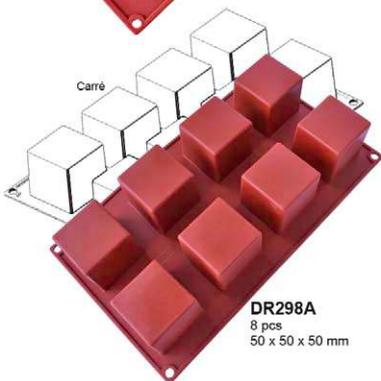


**DR281A**  
10 pcs  
60 x 40 x 25 mm

### Idéal pour cuisson petits pains et petits cakes

Dim. moule 240 x 220 x 43 mm

Carre



**DR298A**  
8 pcs  
50 x 50 x 50 mm

Carre / Petit pain



**DR287A**  
6 pcs  
95 x 65 x 43 mm

**DR299A**

6 pcs  
80 x 45 x 30 mm

Rectangle



1/2 Oeuf



**DR241A**  
5 pcs  
102 x 73 x 36 mm

**DR283A**

6 pcs  
85 x 55 x 24 mm

1/2 Oeuf creux



# DÉCOFLEX FLEURS

MOULE SILICONE ALIMENTAIRE POUR CUISSON ET CONGÉLATION  
*Silicone Mould for Oven and freezer*

(Dim. 290x170 mm)

(de - 40°C à +260°C)



**DRFR052**  
6 roses  
Ø75 x 40 mm



**DRFR055**  
15 mignons  
Roses  
Ø44 x 27 mm



**DRFR056**  
6 roses  
Ø70 x 37 mm

**DR273A**  
15 mignons  
Dhalias  
Ø44 x 25 mm



**DR279A**  
15 mignons  
Narcisses  
Ø44 x 25 mm



**DR278A**  
6 dhalias  
Ø76 x 40 mm



**DR272A**  
15 mignons  
Tournesols  
Ø44 x 27 mm



**DR276A**  
6 tournesols  
Ø76 x 40 mm



**DR275A**  
6 narcisses  
Ø76 x 40 mm

# DÉCOFLEX

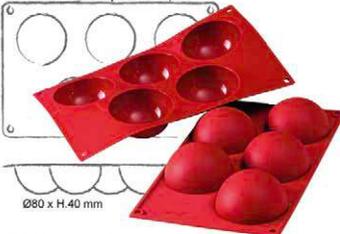
MOULES EN SILICONE ALIMENTAIRE  
POUR CUISSON ET CONGÉLATION

De -40°C à +260°C  
Dim. 290 x 170 mm

*Silicone Moulds for oven  
and freezer*



DR201A | 1/2 Sphère - 5 pcs



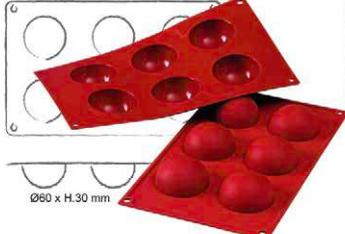
Ø80 x H.40 mm

DR202A | 1/2 Sphère - 6 pcs



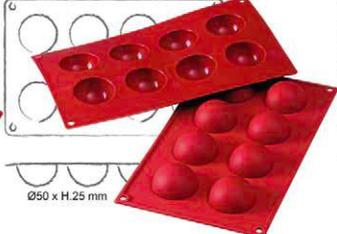
Ø67 x H.33 mm

DR203A | 1/2 Sphère - 6 pcs



Ø60 x H.30 mm

DR204A | 1/2 Sphère - 8 pcs



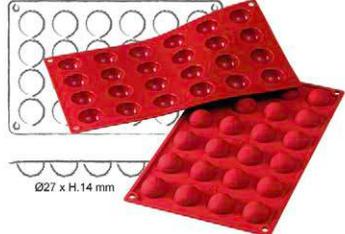
Ø50 x H.25 mm

DR205A | 1/2 Sphère - 15 pcs



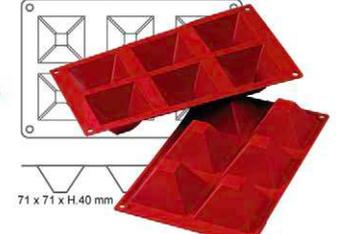
Ø40 x H.20 mm

DR206A | 1/2 Sphère - 24 pcs



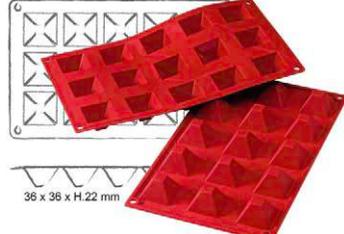
Ø27 x H.14 mm

DR207A | Pyramide - 6 pcs



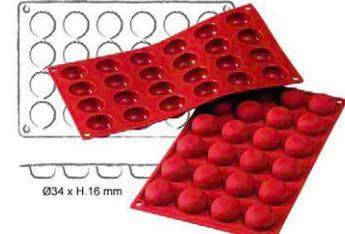
71 x 71 x H.40 mm

DR208A | Pyramide - 15 pcs



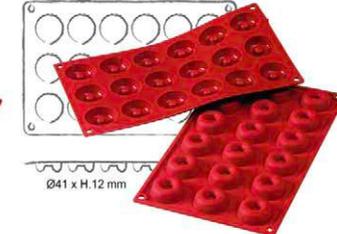
36 x 36 x H.22 mm

DR209A | Pomponette - 24 pcs



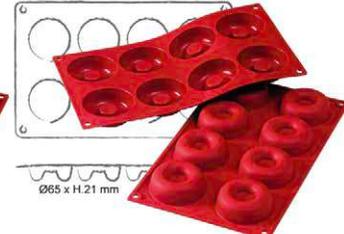
Ø34 x H.16 mm

DR210A | Mini-savarin - 18 pcs



Ø41 x H.12 mm

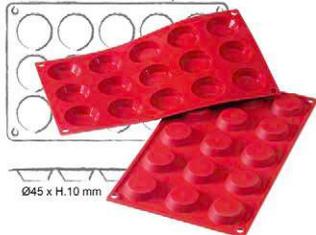
DR211A | Savarin - 8 pcs



Ø65 x H.21 mm

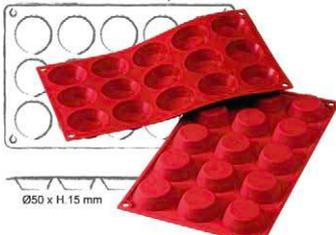


DR213A | Tartelette - 15 pcs



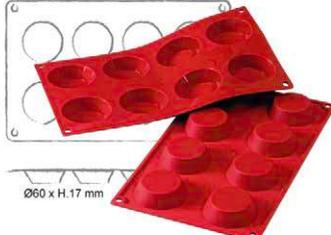
Ø45 x H.10 mm

DR214A | Tartelette - 15 pcs



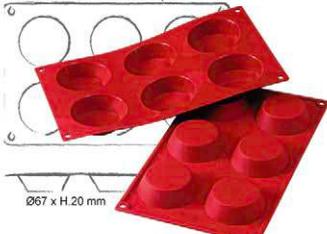
Ø50 x H.15 mm

DR215A | Tartelette - 8 pcs



Ø60 x H.17 mm

DR216A | Tartelette - 6 pcs



Ø67 x H.20 mm

DR217A | Ovale - 16 pcs



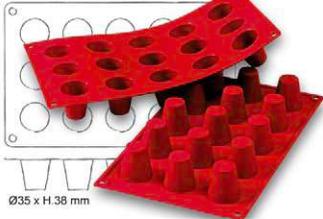
55 x 33 x H.20 mm

DR218A | Ovale - 9 pcs



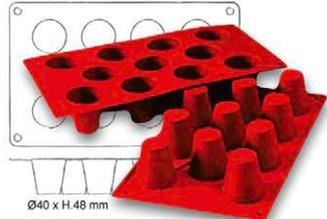
70 x 50 x H.20 mm

DR219A | Baba - 15 pcs



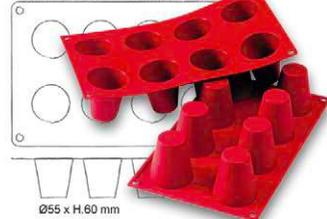
Ø35 x H.38 mm

DR220A | Baba - 11 pcs



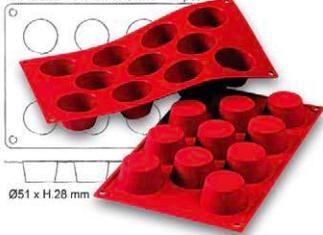
Ø40 x H.48 mm

DR221A | Grand Baba - 8 pcs



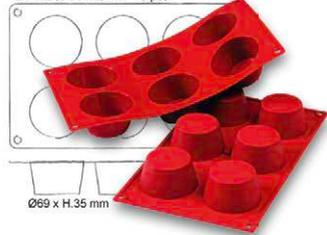
Ø55 x H.60 mm

DR222A | Mini Muffin - 11 pcs



Ø51 x H.28 mm

DR223A | Muffin - 6 pcs



Ø69 x H.35 mm

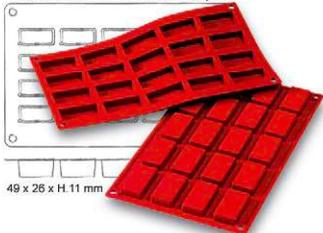
DR224A | Grand Muffin - 5 pcs



Ø81 x H.32 mm



DR225A \ Mini Financier - 20 pcs



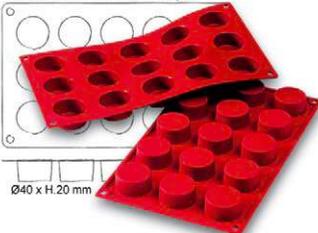
49 x 26 x H.11 mm

DR226A \ Cake - 12 pcs



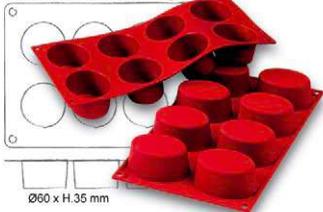
79 x 29 x H.30 mm

DR227A \ Petit Four - 15 pcs



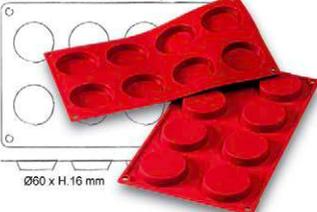
Ø40 x H.20 mm

DR228A \ Petit Four - 8 pcs



Ø60 x H.35 mm

DR229A \ Fiorentin - 8 pcs



Ø60 x H.16 mm

DR230A \ Fiorentin - 15 pcs



Ø35 x H.5 mm

DR231A \ Mini Madeleine - 15 pcs



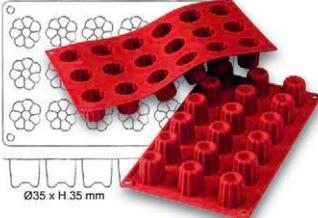
44 x 34 x H.10 mm

DR232A \ Madeleine - 9 pcs



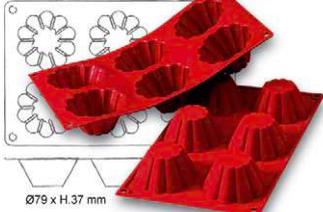
68 x 45 x H.17 mm

DR233A \ Mini Bordelais - 18 pcs



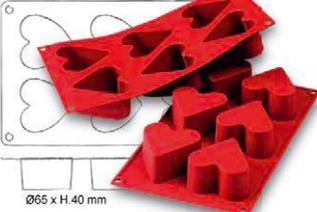
Ø35 x H.35 mm

DR234A \ Brioche - 6 pcs



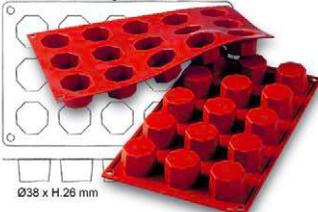
Ø79 x H.37 mm

DR236A \ Coeur - 6 pcs



Ø65 x H.40 mm

DR237A \ Octogone - 15 pcs



Ø38 x H.26 mm



**DR238A** \ Mini Barquette - 12 pcs



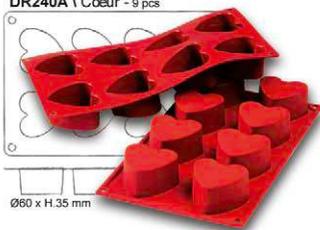
72 x 30 x H.15 mm

**DR239A** \ Barquette - 9 pcs



100 x 44 x H.15 mm

**DR240A** \ Cœur - 9 pcs



Ø60 x H.35 mm

**DR242A** \ Quiche - 3 pcs



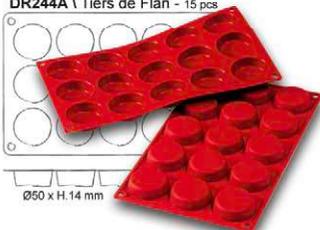
Ø100 x H.20 mm

**DR243A** \ Mini Flan - 15 pcs



Ø40 x H.13 mm

**DR244A** \ Tiers de Flan - 15 pcs



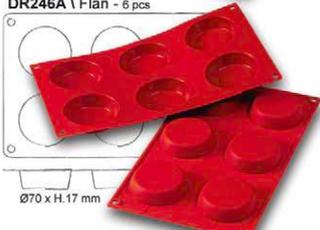
Ø50 x H.14 mm

**DR245A** \ Demi Flan - 8 pcs



Ø60 x H.17 mm

**DR246A** \ Flan - 6 pcs



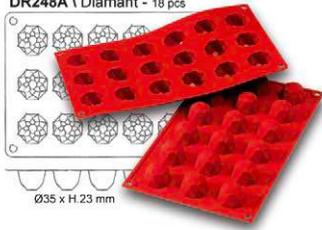
Ø70 x H.17 mm

**DR247A** \ Grand Flan - 6 pcs



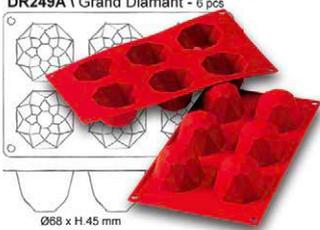
Ø80 x H.18 mm

**DR248A** \ Diamant - 18 pcs



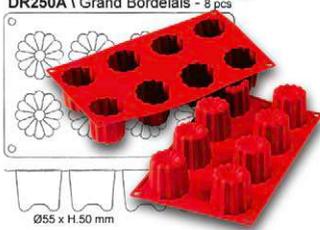
Ø35 x H.23 mm

**DR249A** \ Grand Diamant - 6 pcs



Ø68 x H.45 mm

**DR250A** \ Grand Bordelais - 8 pcs



Ø55 x H.50 mm

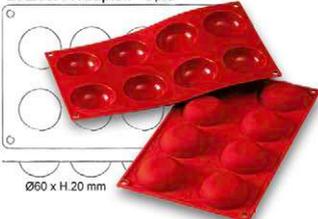


DR251A \ Bavarois - 8 pcs



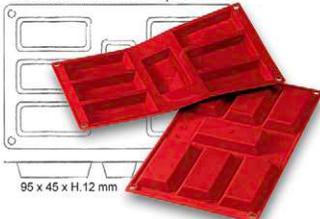
Ø57 x H.57 mm

DR253A \ Krapfen - 8 pcs



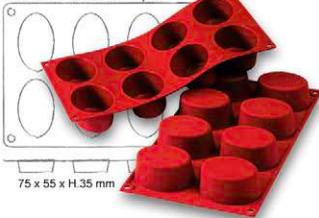
Ø60 x H.20 mm

DR254A \ Financier - 7 pcs



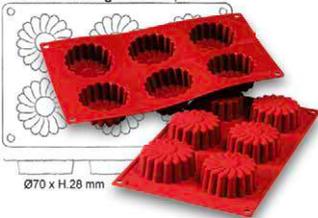
95 x 45 x H.12 mm

DR255A \ Ovale - 8 pcs



75 x 55 x H.35 mm

DR256A \ Marguerite - 6 pcs



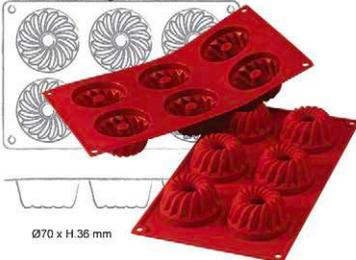
Ø70 x H.28 mm

DR257A \ Kougloff - 8 pcs



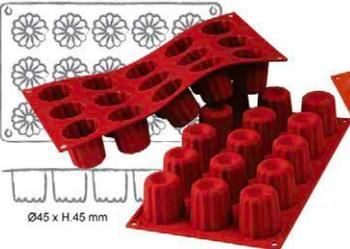
Ø55 x H.36 mm

DR258A \ Kougloff - 6 pcs



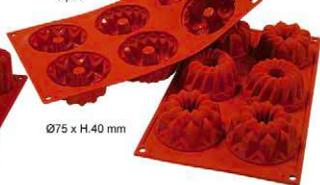
Ø70 x H.36 mm

DR259A \ Petit bordelais - 15 pcs



Ø45 x H.45 mm

DR261A  
3 Fantaisies  
6 pcs



Ø75 x H.40 mm

DR303A \ Méli-mélo Kougloff  
8 pcs - Ø40 mm



DR304A \ Cloches  
8 pcs - Ø60 mm



DR305A \ Mini Brioches  
12 pcs - Ø60 mm

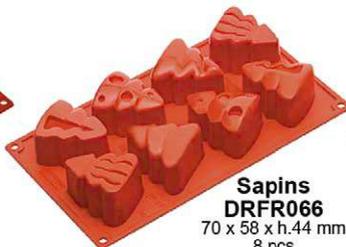


## Silicone Mould for Oven and Freezer

Moule en Silicone Alimentaire pour Cuisson et Congélation



**Cœurs**  
**DRFR064**  
60 x 75 x h.67 mm  
8 pcs



**Sapins**  
**DRFR066**  
70 x 58 x h.44 mm  
8 pcs



**Etoiles**  
**DRFR067**  
Ø82 x h.37 mm  
6 pcs



**Charlottes**  
**DRFR077**  
Ø78 x h.36 mm  
6 pcs



**Pyramides**  
**DRFR071**  
40 x 36 x h.12 mm  
18 pcs



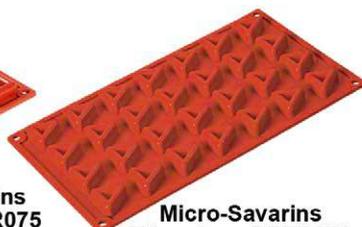
**Micro-Savarins Ronds - DRFR073**  
Ø30 x h.13,5 mm  
28 pcs



**Micro-Savarins Ovaux - DRFR074**  
35 x 25 x h.13,5 mm  
28 pcs



**Micro-Savarins Carrés - DRFR075**  
30 x 30 x h.13,5 mm  
28 pcs



**Micro-Savarins Triangles - DRFR076**  
30 x 30 x h.13,5 mm  
28 pcs



**Saint-Honoré**  
**DRFR078**  
Ø80 x h.21 mm  
6 pcs



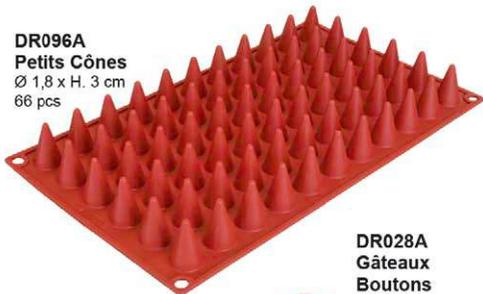
**Figurines Noël**  
**DRFR084**  
70 x 60 x h.35 mm  
8 pcs



**Pain d'épices**  
**DRFR072**  
55 x 75 x h.2,5 mm  
8 pcs

**NOUVEAU**

**DR096A**  
**Petits Cônes**  
Ø 1,8 x H. 3 cm  
66 pcs



**DR028A**  
**Gâteaux**  
**Boutons**  
Ø 6 x H. 3 cm  
8 pcs



**DR032A**  
**Grandes Madeleines**  
7 x 4,5 x H. 1,5 cm  
9 pcs



**DR090A**  
**Gâteaux**  
**à Garnir**  
Ø 8,5 cm  
H. 3,5 cm  
6 pcs



**DR062A**  
**Losanges**  
6 x 3,5 x H. 2 cm  
16 pcs



**MOULES SILICONE**  
**BRILLANTS**

**DRFR060**  
**Cœurs, Ondines,**  
**Intrigues**

~ 3 x 3 x 1,5 cm  
6 pcs



**DRFR063**  
**Mini-parenthèses,**  
**Intrigues,**  
**Babels**  
~ 1,6 x 1,6 x 0,9 cm  
15 pcs



**DRFR061 - Fantasia,**  
**Babel, Eclipses**  
~ Ø 2,9 x 1,8 cm - 6 pcs



**DRFR096**  
**1/2 Sphères vrillées**  
Ø 2,95 x 1,5 cm - 6 pcs



# Feuilles thermoformées Relief Structuré

Pour la réalisation de surfaces variées pour vos bûches, Bonbons Chocolat, Entremets, Glaces, Chocolats ...

**CH300**  
30 Feuilles semi-rigides  
en PVC à relief structuré  
**Réutilisables**  
Dim. 596x394 mm  
(Lot de 15 modèles x 2 feuilles)

## Relief Thermoformed Sheets

For the creation of varied surfaces  
on your yule logs, chocolates,  
creams, desserts, ice-creams...

(Set of 15 models x 2 sheets)



# Feuilles thermoformées Relief Structuré

1/2 Format

Pour la réalisation de surfaces variées pour vos bûches, Bonbons Chocolat, Entremets, Glaces, Chocolats...

## Relief Thermoformed Sheets

Half size (400x300 mm)

For the creation of varied surfaces  
on your yule logs, chocolates,  
creams, desserts, ice-creams...

(Assortment of 6 sheets)

**CH312**  
**DÉCORATION**  
6 Feuilles semi-rigides  
en PVC à relief structuré  
**Réutilisables**  
Dim. 400x300 mm  
(Lot de 6 modèles assortis)

**CH311**  
**GÉOMÉTRIQUE**  
6 Feuilles semi-rigides  
en PVC à relief structuré  
**Réutilisables**  
Dim. 400x300 mm  
(Lot de 6 modèles assortis)

FORMAT PÂTISSIER  
600x400

# TAPIS SILICONE LISSES

(de - 40 °C à + 260 °C)

*Smooth Silicone Mats*

**Idéal pour le travail du sucre et  
de la pâte à sucre (étalage lisse)**

(Dimensions utiles = 594 x 394 mm)

**D59A**

TAPIS SILICONE LISSE GRADUÉ  
GRADUATED PASTRY SILICONE MAT

**D59B**

TAPIS SILICONE LISSE  
(NON GRADUÉ)

UNGRADUATED PASTRY SILICONE MAT



# TAPIS SILICONE LISSES À REBORDS

*Smooth Silicone Mats with Edges*

(de - 40 °C à + 280 °C)

FORMAT PÂTISSIER 600x400

(Dimensions utiles = 564 x 352 mm)

**D86 = AVEC REBORDS DE 10 MM**  
WITH 10 MM EDGES

**D87 = AVEC REBORDS DE 15 MM**  
WITH 15 MM EDGES

FORMAT GUITARE 400x400

(Dimensions utiles = 385 x 385 mm)

**D88 = AVEC REBORDS DE 10 MM**  
WITH 10 MM EDGES

**D89 = AVEC REBORDS DE 15 MM**  
WITH 15 MM EDGES

PETIT FORMAT 390x290

(Dimensions utiles = 375 x 275 mm)

**D90 = AVEC REBORDS DE 10 MM**  
WITH 10 MM EDGES

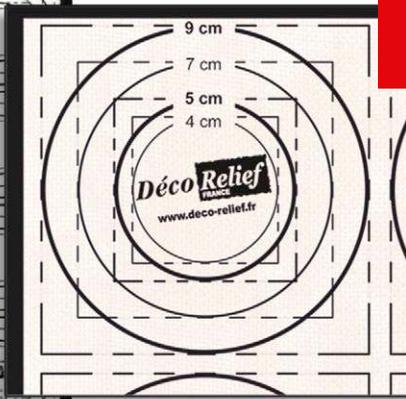


**Rebords de 10 ou 15 mm pour une épaisseur  
régulière de votre préparation**

# TAPIS SILICONE TOILÉS

## Pastry Silicone Mats with Glassfiber

(de - 40 °C à + 260 °C)

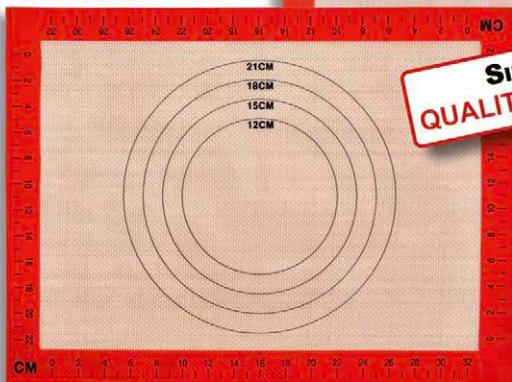


**D61N**  
TAPIS SILICONE TOILÉ AVEC DOUBLE MARQUAGE ROND ET CARRÉ  
590 x 390 mm

PASTRY SILICONE MATS WITH GLASSFIBER ROUND AND SQUARE  
590 x 390 mm

**D61**  
TAPIS SILICONE TOILÉ  
590 x 390 mm

**D62**  
TAPIS SILICONE TOILÉ  
390 x 290 mm



**NOUVEAU**

FORMAT FOUR MÉNAGER, 390 x 350 MM  
**D63 - TAPIS SILICONE TOILÉ**



# TAPIS SILICONE MICRO-PERFORÉ

MICRO PERFORATED SILICONE MAT

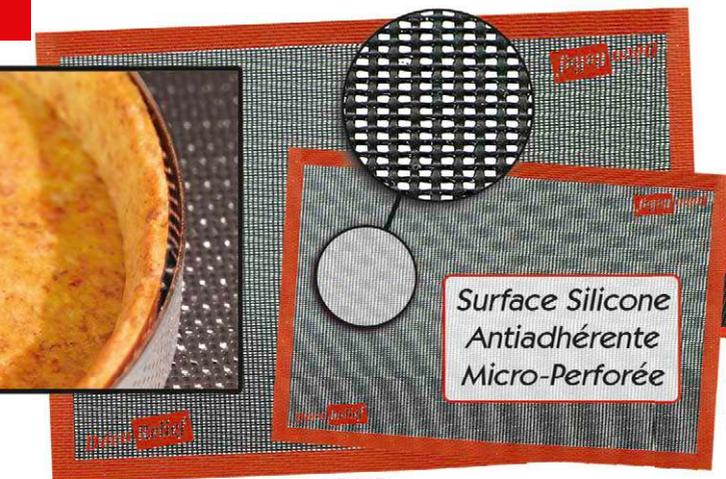
(de - 40 °C à + 260 °C)

QUALITÉ PREMIUM

PREMIUM QUALITY

Pour une meilleure distribution de la chaleur

Non-Stick Micro Perforated Silicone Mat for an Optimal Heat Distribution



D61P

TAPIS SILICONE MICRO-PERFORÉ - 590 x 390 mm

MICRO PERFORATED SILICONE MAT - 590 x 390 mm

D63P

TAPIS SILICONE MICRO-PERFORÉ SPÉCIAL ECLAIRS - 570 x 370 mm

MICRO PERFORATED SILICONE MAT FOR ECLAIRS

570 x 370 mm

**NOUVEAU**



# MOULES SILICONE POUR DÉCORS CHOCOLAT, SUCRE, BISCUIT...

Pour décors en Sucre, Chocolat, Pastillage, Biscuit, Pâte à Dentelle d'une épaisseur de 1,5 à 2 mm  
*(Silicone moulds to make chocolate, sugar, gumpaste or biscuit subjects for decoration. Maximum thickness : 1.5 to 2 mm)*



QM044 - 10 pcs - 55 x 35 mm



QM046  
8 pcs  
Ø 50 mm



QM047  
5 pcs - Ø 65 mm



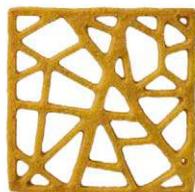
QM049 - 12 pcs - 60 x 20 mm



QM045  
8 pcs - 255 x 25 mm / 200 x 30 mm  
150 x 35 mm / 105 x 45 mm



**NOUVEAU**



QM050  
6 pcs  
63 x 63 mm



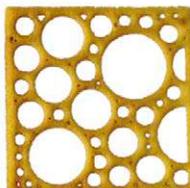
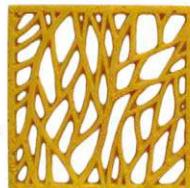
QM054  
75 x 70 mm  
40 x 35 mm



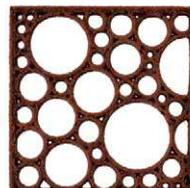
QM053  
6 pcs  
60 x 60 mm



QM051  
6 pcs  
60 x 60 mm



QM052  
6 pcs  
60 x 60 mm



# MOULES SILICONE POUR DÉCORS CHOCOLAT, SUCRE, BISCUIT...



Chocolat

Pastillage

Pour décors en Sucre, Chocolat, Pastillage, Biscuit, Pâte à Dentelle d'une épaisseur de 1,5 à 2 mm  
 (Silicone moulds to make chocolate, sugar, gumpaste or biscuit subjects for decoration. Maximum thickness : 1.5 to 2 mm)

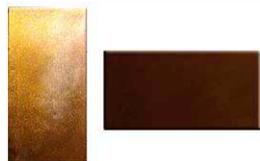


<p><b>QM034</b> - 20 pcs - 120 x 8mm</p>	<p><b>QM038</b> 8 pcs - Ø55 mm</p>	<p><b>QM030</b> 6 pcs - Ø65 mm</p>
<p><b>QM001</b> - 8 pcs - Ø55 mm</p>	<p><b>QM031</b> - 15 pcs - Ø40 mm</p>	<p><b>QM032</b> - 18 pcs - 33 x 30 mm</p>
<p><b>QM011</b> 5 pcs 82 x 40 mm</p>	<p><b>QM027</b> 12 pcs 65 x 45 mm</p>	<p><b>QM037</b> - 8 pcs - Ø55 mm</p>
<p><b>QM009</b> - 8 pcs - Ø55 mm</p>	<p><b>QM015</b> 8 pcs Ø55 mm</p>	<p><b>QM029</b> - 3 pcs - 105 x 70 mm</p>
<p><b>QM036</b> - 8 pcs - Ø54 mm</p>	<p><b>QM017</b> - 8 pcs - Ø55 mm</p>	<p><b>QM002</b> - 6 pcs - Ø60 mm</p>
<p><b>QM018</b> - 8 pcs - 48 x 48 mm</p>		



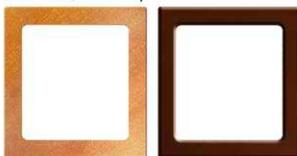
En cuisson  
pour biscuits  
cigarettes

(In oven  
for Biscuits)



**QM019**  
10 pcs  
64 x 30 mm

**QM020** - 6 pcs - 68 x 68 mm



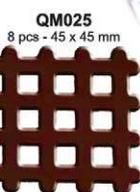
**QM008** - 6 pcs - 63 x 63 mm



**QM003**  
8 pcs  
100 x 50 mm



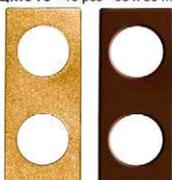
**QM016**  
8 pcs  
85 x 50 mm



**QM025**  
8 pcs - 45 x 45 mm

**QM012** - 7 pcs - 95 x 43 mm

**QM010** - 10 pcs - 68 x 30 mm



**QM013** - 8 pcs - 110 x 43 mm



**QM007** - 8 pcs - 105 x 55 mm



**QM014** - 10 pcs - 102 x 33 mm



**QM022**  
8 pcs  
Ø45 mm



**QM040**  
8 pcs - Ø50 mm

**QM026** - 10 pcs - Ø45 mm



**QM023**  
10 pcs  
70 mm



**QM021** - 8 pcs - Ø45 mm



**QM039**  
12 pcs  
60 mm



**QM028**  
5 pcs  
80 mm



**QM041**  
8 pcs  
45 x 45 mm



**QM043**  
8 pcs - Ø50 mm

**QM042**  
14 pcs  
Ø45 mm

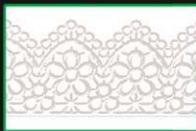


# Moule silicone Spécial dentelle

Pour vos décors de gâteaux de mariage ou pâtisseries...  
(Sucre, Pâte d'amande, Pastillage, Beurre, Gelée, Glace Royale...)

**01L403 - Fresque Pâquerette**  
Moule silicone dentelle  
(Silicone Mould for Lace - Daisy Fresco)

**SILICONE MOULD FOR LACE**  
(To decorate your special cakes :  
marriage, others...)



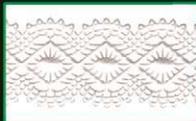
Moule : 170 x 55 mm

**01L404 - Fresque Arabesques**  
Moule silicone dentelle  
(Silicone Mould for Lace - Arabesques Fresco)



Moule : 170 x 50 mm

**01L405 - Fresque Arabesques losanges**  
Moule silicone dentelle  
(Silicone Mould for Lace - Diamond Arabesques Fresco)



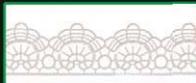
Moule : 170 x 50 mm

**01L406 - Fresque Arabesques Fleurs**  
Moule silicone dentelle  
(Silicone Mould for Lace - Flowers Arabesques Fresco)



Moule : 170 x 50 mm

**01L407 - Fresque Arabesques**  
Moule silicone dentelle  
(Silicone Mould for Lace - Arabesques Fresco)



Moule : 170 x 35 mm

**01L410 - Fresque Reptile**  
Moule silicone dentelle  
(Silicone Mould for Lace - Reptile Fresco)



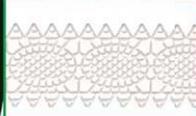
Moule : 170 x 45 mm

**01L411 - Fresque Guirlande**  
Moule silicone dentelle  
(Silicone Mould for Lace - Garland Fresco)



Moule : 170 x 45 mm

**01L412 - Fresque Tournesol**  
Moule silicone dentelle  
(Silicone Mould for Lace - Sunflower Fresco)



Moule : 170 x 45 mm



**0SFM11 - 9 Roses** - Moule silicone Dentelle  
(9 Roses Lace Silicone Mould)



Moule : 145 x 35 mm



**0SFM12 - 7 Roses** - Moule silicone Dentelle  
(7 Roses Lace Silicone Mould)



Moule : 145 x 35 mm



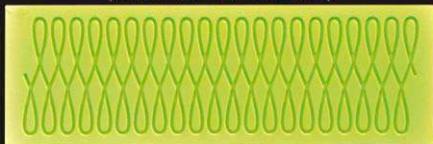
**0SFM13 - 5 Roses** - Moule silicone Dentelle  
(5 Roses Lace Silicone Mould)



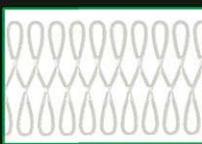
Moule : 145 x 35 mm



**0IL413 - Fresque Lacet** - Moule silicone Dentelle  
(Shoelace Lace Silicone Mould)



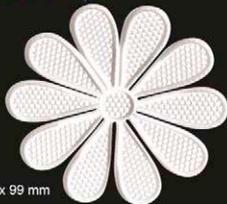
Moule : 170 x 55 mm



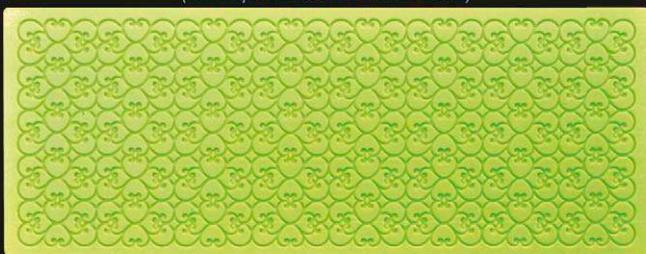
**0IL418 - Grande Pâquerette** - Moule silicone Dentelle  
(Daisy Lace Silicone Mould)



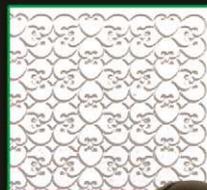
Moule : 90 x 99 mm



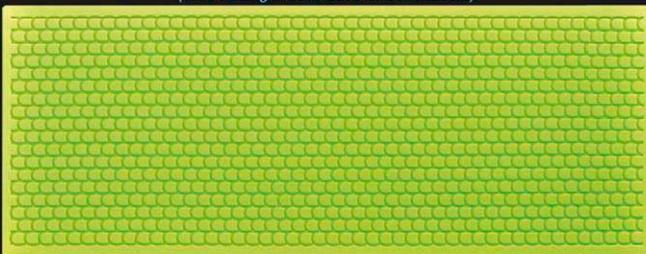
**0IL423 - Fresque Arabesque** - Moule silicone Dentelle  
(Arabesque Fresco Lace Silicone Mould)



Moule : 290 x 110 mm



**0IL424 - Fresque Grillage** - Moule silicone Dentelle  
(Wire netting Fresco Lace Silicone Mould)



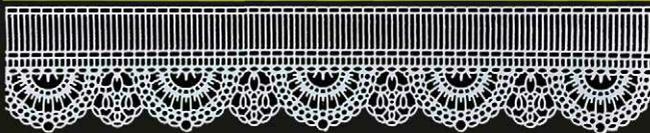
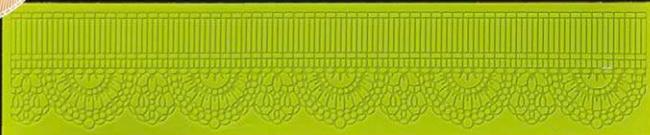
Moule : 285 x 110 mm



0MJMHC060 / Poissons - 390 x 70 x 2,5 mm



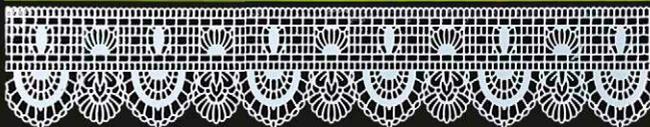
0MJLFM204 / Pendentif - 390 x 80 x 2,5 mm



0MJMHC062 / Epis de blé - 390 x 70 x 2,5 mm



0MJLFM202 / Porte orientale - 390 x 80 x 2,5 mm



0MJMHC077 / Papillons - 400 x 90 x 2,5 mm



0MJLFM086 / Frises florales - 390 x 270 mm



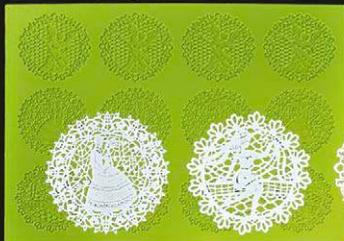
0MJMHC074 / Instruments de musique - 390 x 270 mm



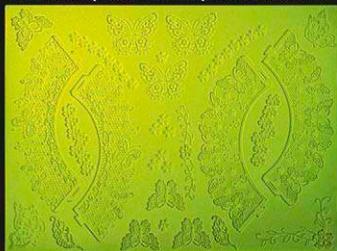
0MJASM920 / Vague Océan - 110 x 160 mm



0MJMHC075 / Anges et Mariés - 390 x 270 mm



0MJ84 / Tapis silicone Papillons - 390 x 270



0MJMHC076 / Fresque des roses - 390 x 270 mm



0MJ83 / Tapis silicone Noël - 390 x 270 mm

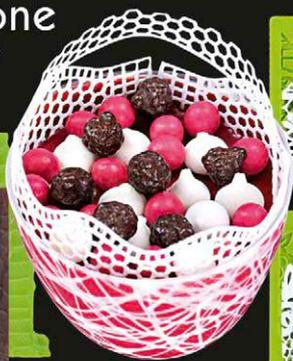


# Petit Moule silicone

Pour pâte à dentelle

Silicone molds special lace

0MJASM918 / Crocodile - 110 x 175 mm



0MJMHC002 / Eventail - 180 x 50 mm



0MJMHC011 / Amour - 180 x 70 mm



0MJMHC032 / Drapé - 180 x 50 mm



0MJMHC037 / Vitraux - 210 x 65 mm



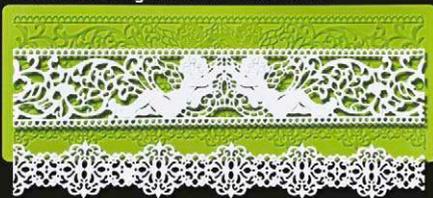
0MJMHC042 / Fresque Noël - 190 x 70 mm



0MJMHC043 / Fresque drapée - 190 x 70 mm



0MJMHC054 / Anges et Frise - 190 x 70 mm



0MJMHC055 / Papillons dentelle - 190 x 70 mm



0MJMHC056 / Sapins - 190 x 70 mm



0MJLFM053 / Fleurs hawaïennes - 180 x 75 mm



0MJMHC065 / Cœurs et Roues - 390 x 70 mm



0MJMHC010 / Cascade fleurie - 180 x 65 mm



0MJMHC027 / Fleurs - 190 x 70 mm



0MJMHC039 / Couronnes royales - 190 x 70 mm



0MJMHC049 / Cœurs - 190 x 70 mm



0MJLFM136 / Musique - 200 x 60 mm



0MJLFM148 / Cléopâtre - 200 x 70 mm



0MJLFM138 / Fresque ronde  
Ø100 mm



0MJMHC040 / Hiboux - 190 x 70 mm



0MJMHC050 / Cloches de Noël - 190 x 70 mm



0MJLFM144 / Ananas - 190 x 70 mm



0MJLFM149 / Papillon Fleurs - 200 x 70 mm



Étalez à la spatula la pâte à dentelle Déco Relief. Mettre au four à 80°C pendant 20 min. Vous pouvez renouveler une 2<sup>ème</sup> fois le séchage.

Spread the lace paste with a spatula. Bake at 80°C for 20min. You can repeat another 20min.



La pâte à dentelle a pris toute sa souplesse et se décolle très facilement. Laissez sécher en forme ou à plat.

The lace paste is now flexible and comes off the mould easily. Let dry in shape or flat.

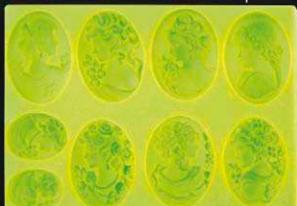


Au décapeur thermique, vous pouvez redonner toute sa souplesse à la dentelle pour la mise en forme.

For easier work, you can restore its flexibility with a heat gun.



0KU028 - Grands camées - 9 pcs

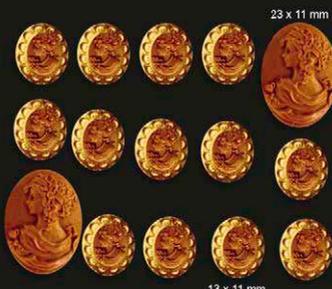


120 x 85 mm

22 x 10 mm



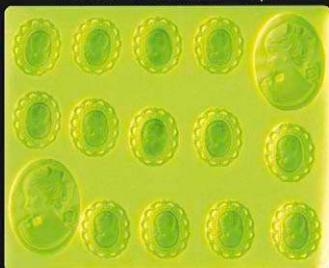
20 x 16 mm



23 x 11 mm

13 x 11 mm

0KU029 - Petits camées - 15 pcs



130 x 200 mm

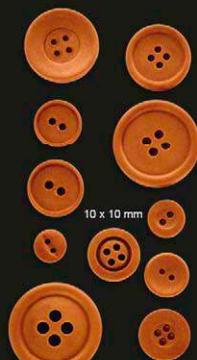
0KU031 - Bijoux ornements - 2 pcs



97 x 48 mm



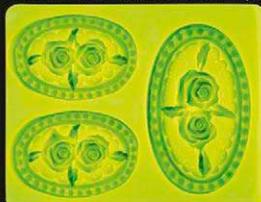
70 x 47 mm



10 x 10 mm

28 x 28 mm

0KU033 - Médailles de Roses - 3 pcs

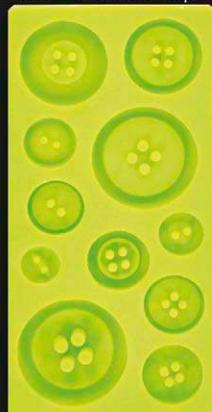


55 x 35 mm

40 x 25 mm

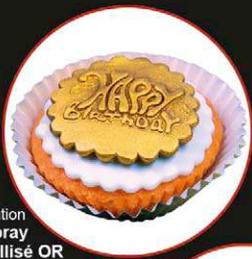


0KU039 - Boulons - 11 pcs



115 x 55 mm





Utilisation  
du **Spray**  
métallisé **OR**  
**D155A2**

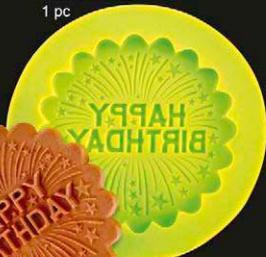


Utilisation  
de la pâte  
Chocolat  
Plastique  
**D30-1 / D30-2**



**OKU036**  
Happy Birthday  
"Seventies" - 1 pc

Ø 55 mm

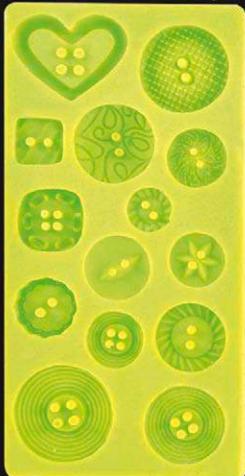


**OKU037**  
Happy Birthday  
"Feu d'artifice"  
1 pc

Ø 55 mm



**OKU040** - Boutons fun - 14 pcs



Ø 9 à 23 mm

**OKU038** - Rosace "Feu d'artifice" - 1 pc



Ø 50 mm

**OKU042** - Insectes fun - 10 pcs



Ø 25 mm

**OKU026** - Décors bébé - 15 pcs



200 x 200 mm



Ø 10 à 20 mm

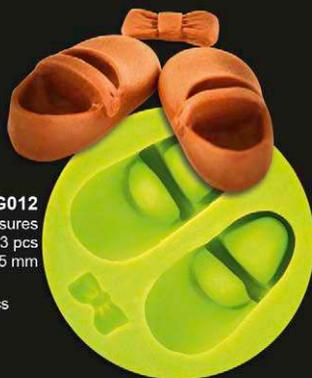
**OKG007**  
Escarpin ouvert  
1 pc  
55 x 45 mm



**01023**  
Escarpin  
1 pc  
Ø 60 mm



**OKG012**  
Chaussures  
3 pcs  
Ø 55 mm



**OKG008** - Chaussure - 3 pcs



47 x 24 mm

**OKG021** - Lingerie dentelle - 2 pcs  
60 x 35 mm



**OKG005** - Sac à main - 1 pc



40 x 43 mm



**OKF049**  
Kit Jardinier  
2 pcs

30 x 10 mm

40 x 25 mm



**OKF044** - Tongs - 2 pcs  
45 x 15 mm

22 x 12 mm

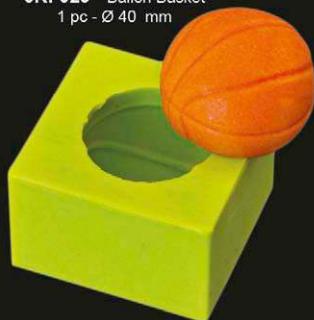
**OKG015** - Lèvres et Cœur  
2 pcs



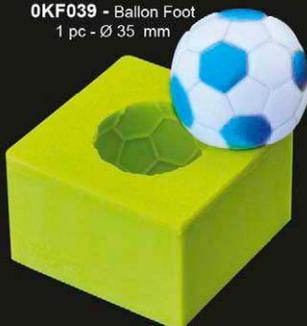
40 x 21 mm



**OKF029** - Ballon Basket  
1 pc - Ø 40 mm



**OKF039** - Ballon Foot  
1 pc - Ø 35 mm



**OKG014** - Ballons - 3 pcs

Ø 25 mm



Ø 15 mm

30 x 17 mm



**OKF006**  
Tête de nounours  
1 pc - Ø 60 mm



**OKF009**  
Chien avec bonnet - 1 pc  
75 x 35 mm

**OKG003** - Papillons - 2 pcs



20 x 10 mm

45 x 30 mm



**OKG013**  
Sapin - 1 pc  
48 x 42 mm

**OKG016** - Couronne - 1 pc

Ø 45 mm



**OKG017** - Marguerite - 1 pc

Ø 60 mm



**OKG011** - Rosaces - 5 pcs - Ø 10 à 25 mm



**OKG009** - Rose - 1 pc



Ø 25 mm

**OKG006** - "La Pensée" - 1 pc

Ø 45 mm



**OKG010** - Boutons - 3 pcs

Ø 15 à 19 mm



**OKF021**

Frise de Pâques - 1 pc  
160 x 35 mm



# NOUVEAUX MOULES SILICONE

AILES DE PAPILLON ET DE FÉE

**NOUVEAU**



## NEW SILICONE MOULDS Butterfly & Fairy Wings

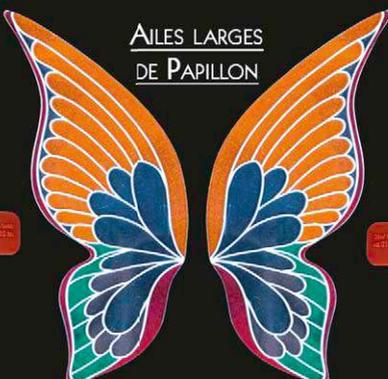
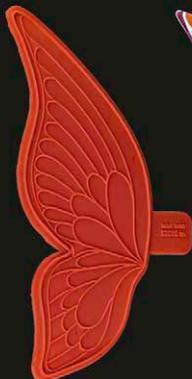


AILES DE FÉE

**01058**  
220 x 120 mm

**01057**  
270 x 150 mm

**01056**  
360 x 200 mm



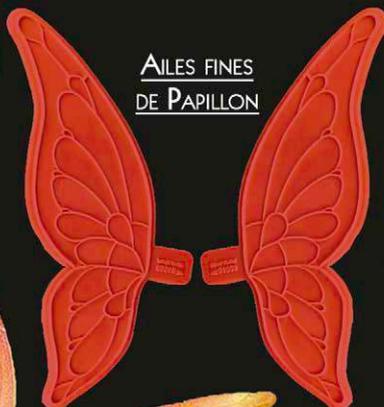
AILES LARGES  
DE PAPILLON

**01091**  
80 x 80 mm

**01064**  
150 x 140 mm

**01063**  
200 x 180 mm

**01062**  
300 x 270 mm



**01093**  
80 x 80 mm

AILES FINES  
DE PAPILLON

**01061**  
150 x 150 mm

**01060**  
200 x 200 mm

**01059**  
300 x 300 mm

**NOUVEAUX MOULES SILICONE**  
**POUR COULAGES OU INSERTS SUR ENTREMETS**



**x2**

Gauche  
et Droite

**2 MOULES FEUILLES CHARME**

(Gauche / Droite)

- 01206 - 110 x 65 mm (2pcs)
- 01205 - 150 x 75 mm (2pcs)
- 01204 - 200 x 100 mm (2pcs)
- 01203 - 300 x 150 mm (2pcs)

**NEW SILICONE MOULDS**



**x2**

Gauche  
et Droite

**2 MOULES FEUILLES / PLUMES**

(Gauche / Droite)

- 01210 - 110 x 28 mm (2pcs)
- 01209 - 150 x 38 mm (2pcs)
- 01208 - 200 x 50 mm (2pcs)
- 01207 - 300 x 75 mm (2pcs)

**NOUVEAU**



**MOULE CORPS**  
**PAPILLON / LIBELLULE**

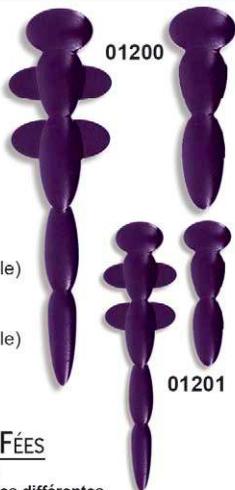
Le même moule  
pour 2 longueurs de corps :

Coulage plein  
= Corps de Libellule

Coulage à mi-épaisseur  
= Corps de Papillon

**01201**  
140x40x6 mm (taille libellule)

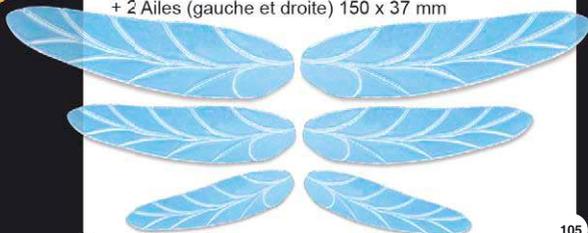
**01200**  
200x55x7 mm (taille libellule)



**KIT 6 MOULES**  
**AILES DE LIBELLULE / FÉES**

composé de 3 Paires d'ailes  
de Libellules / Fées de 3 tailles différentes

- 01202 - (6 pcs)**
- = 2 Ailes (gauche et droite) 80 x 20 mm
- + 2 Ailes (gauche et droite) 110 x 28 mm
- + 2 Ailes (gauche et droite) 150 x 37 mm



**NOUVEAUX MOULES SILICONE**  
POUR COULAGES OU INSERTS SUR ENTREMETS



**SILICONE MOULDS**

Pour réaliser simplement  
des décors et pièces artistiques  
en sucre coulé

POUR SUCRE  
CHOCOLAT  
BISCUIT CIGARETTE

**3 MOULES**  
**FLEUR ORCHIDÉE**

01212  
Ø95 mm  
Ø140 mm  
Ø180 mm



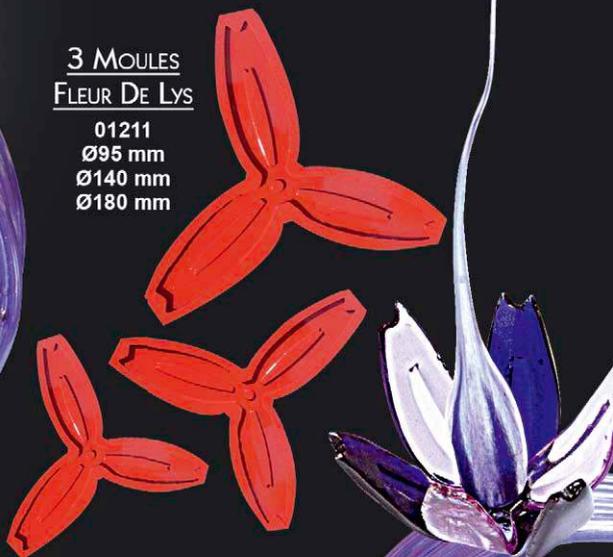
**3 MOULES**  
**OEILLET**

01213  
Ø95 mm  
Ø140 mm  
Ø180 mm



**3 MOULES**  
**FLEUR DE LYS**

01211  
Ø95 mm  
Ø140 mm  
Ø180 mm



**NOUVEAUX MOULES SILICONE**  
**POUR COULAGES OU INSERTS SUR ENTREMETS**

**SILICONE MOULDS**

**FEUILLES ALLONGÉES**

**x2**

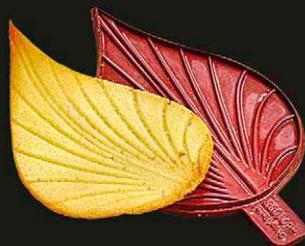
**01087**  
110 x 60 mm

**01052**  
150 x 80 mm

**01051**  
200 x 110 mm

**01050**  
300 x 170 mm

**POUR SUCRE  
 CHOCOLAT  
 BISCUIT CIGARETTE**



**FEUILLES LARGES**

**x2**

**01088**  
110 x 75 mm

**01055**  
150 x 100 mm

**01054**  
200 x 130 mm

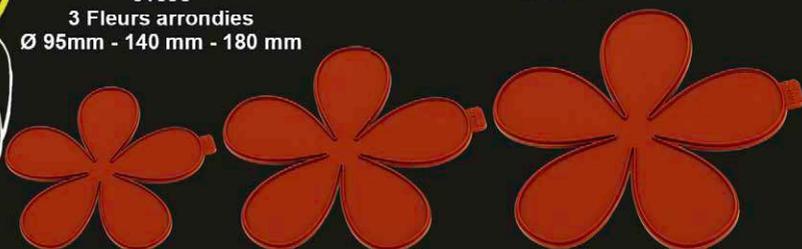
**01053**  
300 x 200 mm



**01092**  
3 Fleurs pointues  
 Ø95 mm  
 Ø140 mm  
 Ø180 mm



**01095**  
3 Fleurs arrondies  
 Ø 95mm - 140 mm - 180 mm



**NOUVEAU**

## NOUVEAUX MOULES SILICONE

SUPPORTS DE PIÈCES

NEW SILICONE MOULDS

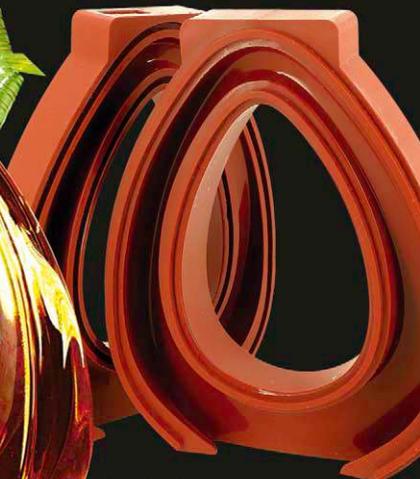
*Sculpture's supports*



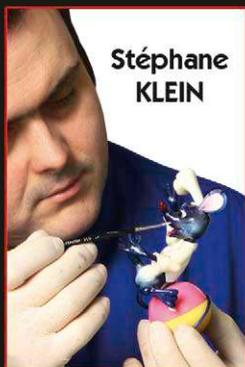
01073  
Vase vrillé  
65 x 65 x 175 mm



01071 - Virgules  
pour Socles  
et Supports  
580 x 380 x 15 mm



01072 - Arceau  
170 x 60 x 220 mm



Stéphane  
KLEIN

# MOULES SILICONE SUPPORTS DE PIÈCES DE STÉPHANE KLEIN

SILICONE MOULDS Sculpture's supports

Sapin réalisé  
par Stéphane KLEIN



01075  
Pyramide creuse Socle  
100 x 100 x 110 mm

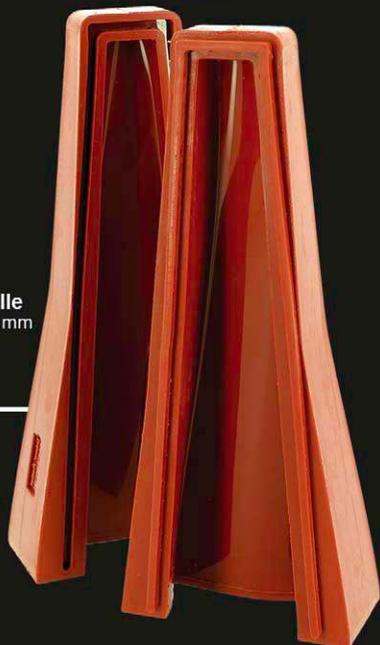
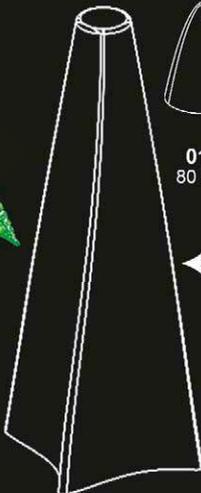
01076  
Insert pour  
Pyramide  
90 x 90 x 78 mm



Pièces réalisées  
par Alain LAMBERT



01074 - Vrille  
80 x 80 x 240 mm



# MOULES SILICONE SPHERE

À COULER OU SOUFFLER DANS LE MOULE

*(To make sugar spheres with an almost invisible joint.)*

*(Sugar Spheres Silicone Moulds)*

**0B022 - 2 SPHÈRES** diam. 65 mm - 2 parts

**0B023 - 2 SPHÈRES** diam. 50 mm - 2 parts

## MOULES SILICONE SPHÈRE 3D

**0B020 - 1 SPHÈRE**

diam. 150 mm - 2 parts

**0B021 - 1 SPHÈRE**

diam. 100 mm - 2 parts

**0B024**  
**4 SPHÈRES**

diam. 40 mm - 2 parts

**0B025**  
**9 SPHÈRES**

diam. 25 mm - 2 parts

# MOULES SILICONE CERCLE

POUR SUPPORTS

MOULES SILICONE  
**CERCLE** H = 40 MM

6 Cercles Silicone Souples et Déformables  
de Hauteur 40 mm  
Pour Coulage des Supports Pièces ou Socles  
(Cercles ajourés, Présentoirs Escaliers,  
Demi-Lunes, Ovale ...)

01030.6 - Øext.80 Øint.64 mm  
01030.5 - Øext.120 Øint.100 mm  
01030.4 - Øext.160 Øint.140 mm  
01030.3 - Øext.220 Øint.190 mm  
01030.2 - Øext.300 Øint.260 mm  
01030.1 - Øext.380 Øint.340 mm

Le kit complet des 6 cercles  
silicone assortis  
01030C : Les 6 Cercles



**0962**  
**GRAND VASE**  
Ø 220 mm h. 240 mm  
2 parts

MOULES SILICONE  
**VASES 3D**



**0964**  
**PETIT VASE**  
Ø 160 mm h. 190 mm  
2 parts

**MOULES LARMES**

SUPPORTS EN SUCRE LARME & GOUTTE  
*(Silicone Moulds to make Tear or Drop Shape Sugar Stands).*



**0965**  
**PETITE LARME**  
diam. 85 mm h. 170 mm  
2 parts

MOULES SILICONE  
**LARMES**



**0963**  
**GRANDE LARME**  
Ø 120 mm h. 310 mm  
2 parts



# Empreintes Silicone

Pour Sucre, Pâte d'Amande, Pâte à Sucre,  
Chocolat Plastique...

Silicone Casts for Sugar,  
Almond Paste, GumPaste...

**Modèles déposés**  
Registered Design

E6 - Feuille de Rose  
8 x 4 cm

E1 - Feuille de Pommier  
6 x 7 cm



E3 - Feuille  
de Fougère  
12 x 2,5 cm

E4 - Feuille de Fraisier  
6 x 7 cm



E5 - Empreinte Feuille  
6,8 x 8 cm



E7 - Feuille de Rose  
7 x 5 cm



E8 - Feuille d'Hortensia  
8 x 7 cm

E10 - Feuille de Marronnier  
10 x 6 cm



E11 - Feuille de Primevère  
12 x 5 cm



E12 - Feuille Concours  
7 x 6 cm



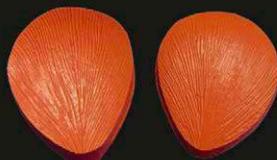
E13 - Feuille de Liseron  
6,5 x 5 cm



E14 - Feuille de Lierre  
6,5 x 5 cm



E15 - Feuille Japonaise  
5,5 x 5 cm



E16 - Feuille Exotique  
5,5 x 4,5 cm



E17 - Grande Feuille ronde  
Ø 7 cm



E18 - Petite Feuille ronde  
Ø 5,5 cm



E19 - Feuille Ondulée centrée  
Ø 7,5 cm



E20 - Feuille Ondulée excentrée  
Ø 7,5 cm



E21 - Feuille Billet  
8,5 x 7 cm



E22 - Feuille de Chêne  
12 x 6 cm



E23 - Feuille Tropicale  
10,5 x 5,5 cm

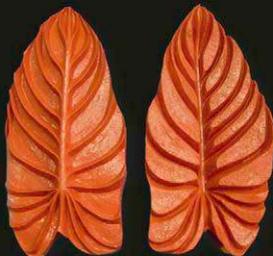




**E48 - Empreinte Feuille**  
11 x 6 cm



**E49 - Empreinte Feuille**  
11 x 8 cm



**E50 - Empreinte Feuille**  
20 x 10 cm



**E51 - Empreinte Feuille**  
16,5 x 2,5 cm



**E52 - Empreinte Feuille**  
10 x 4 cm



**E53 - Empreinte Feuille**  
7,5 x 3 cm



**E54 - Empreinte Feuille**  
5 x 3,5 cm



**E55 - Empreinte Feuille**  
7 x 4 cm



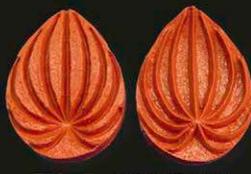
**E56 - Empreinte Feuille**  
4 x 2,5 cm



**E57 - Empreinte Feuille**  
5 x 3,5 cm



**E58 - Empreinte Feuille**  
6,5 x 4,5 cm



**E59 - Empreinte Feuille**  
7,5 x 5,5 cm



**E60 - Empreinte Feuille**  
10 x 6 cm



**E61 - Empreinte Feuille**  
6 x 4 cm



**E62 - Empreinte Feuille**  
6 x 3,5 cm



**E63 - Empreinte Feuille**  
14,5 x 4 cm



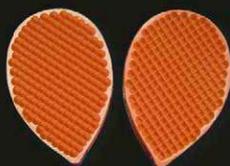
**E64 - Empreinte Feuille**  
13 x 4 cm



**E65 - Empreinte Feuille**  
10,5 x 3,5 cm



**E66 - Empreinte Feuille**  
10,5 x 6 cm



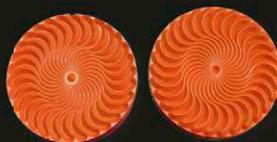
**E67 - Empreinte Feuille**  
9,5 x 6 cm



**E68 - Empreinte Feuille**  
Ø 8 cm



**E70 - Feuille Tropicale**  
7 x 9,5 cm



**E69 - Empreinte Feuille**  
Ø 8 cm





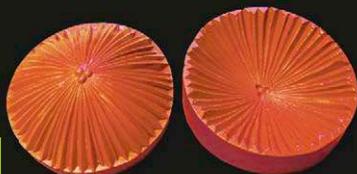
E71 - Feuille d'Anthurium  
15 x 9 cm



E73 - Feuille Exotique  
14 x 3 cm



E74 - Empreinte  
Aile d'oiseau  
10 x 8 cm



E75 - Empreinte Bombée centrée  
Ø 11 cm

E72 - Feuille de Fougère  
28,5 x 5,5 cm



E76 - Empreinte Feuille  
4,5 x 4 cm



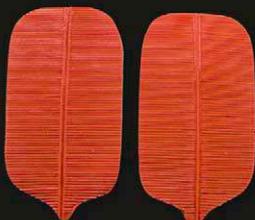
E77 - Empreinte Feuille  
9 x 3 cm



E78 - Empreinte Feuille  
7,5 x 6,5 cm



E80 - Empreinte Feuille  
15 x 6 cm



E81 - Empreinte Feuille  
13,5 x 7,5 cm



E82 - Empreinte Feuille  
12,5 x 11 cm



E79 - Empreinte Feuille  
9 x 4 cm



E84 - Empreinte Feuille  
14,5 x 7 cm



E85 - Empreinte Feuille  
6 x 5 cm



E86 - Empreinte Feuille  
7 x 5 cm



E83 - Empreinte  
Pétale de fleur  
6 x 3,5 cm



E88  
Empreinte Feuille  
9 x 4 cm



E89 - Empreinte Feuille  
16 x 7 cm



E90 - Empreinte Feuille  
12 x 7 cm



E87 - Empreinte  
Feuille  
12 x 8 cm



E91  
Empreinte  
Feuille  
Ø 8,5 cm

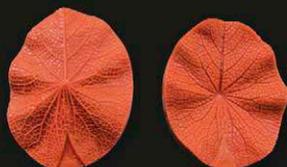


E92  
Empreinte  
Feuille  
Ø 8,5 cm





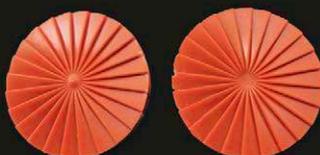
E93 - Empreinte Feuille  
13 x 9,5 cm



E94 - Empreinte Feuille  
9 x 7 cm



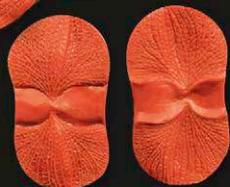
E95 - Empreinte Feuille  
17,5 x 6,5 cm



E97 - Empreinte Feuille  
Ø 7 cm



E98 - Empreinte Feuille  
6 x 5 cm



E96 - Empreintes Feuilles  
11 x 8 cm - 11,5 x 6 cm



E99 - Empreinte Feuille  
5 x 4,5 cm



E100 - Empreinte Feuille  
19 x 5,5 cm



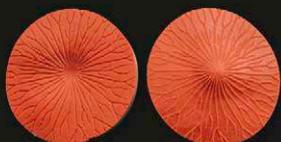
E101 - Empreinte Feuille  
20,5 x 9,5 cm



E102 - Empreinte Feuille  
10 x 8 cm



E103 - Empreinte Feuille  
11,5 x 5,5 cm



E105 - Empreinte  
Feuille  
Ø 9 cm



E104 - Empreinte Feuille  
Ø 6 cm

E109 - Empreinte  
Feuille  
7 x 8 cm

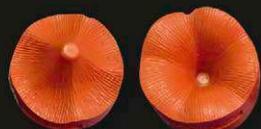


EA - Empreinte petite Belle de jour  
Ø 4,5 cm



E110 - Empreinte Feuille  
9,5 x 8 cm

E111 - Empreinte Feuille  
12,5 x 9 cm



EB - Empreinte Fleur  
grande Belle de jour  
Ø 5,5 cm



ED - Empreinte  
Fleur d'Orchidée  
Ø 6 cm



EE - Empreinte  
Pétale d'Orchidée  
3,2 x 2,5 cm



EG - Empreinte  
de Pensée  
Ø 4 cm



EH - Empreinte  
de Fleur sauvage  
Ø 4 cm



## Moules injectés pour Bonbons Chocolat

*Injected Moulds for Chocolates*



DRC1700 - 21pcs  
10g - 32x30x17



DRC1701 - 28pcs  
10g - 28x24x20



DRC1706 - 21pcs  
9g - 29x29x19



DRC1707 - 30pcs  
8g - 33x16x14



DRC1708 - 27pcs  
9g - 30x21x15



DRC1709 - 32pcs  
8g - 25x25x12



DRC1710 - 21pcs  
10g - 28x28x17



DRC1712 - 24pcs  
8g - 33x25x12



DRC1713 - 21pcs  
10g - 30x30x16



DRC1714 - 24pcs  
8g - 30x24x12



DRC1715 - 36pcs  
8g - 21x21x17



DRC1015A - 24pcs  
12g - 38x29x18



DRC1716 - 21pcs  
8g - 35x27x12



DRC1717 - 21pcs  
9g - 029x18



DRC1718 - 21pcs  
10g - 030x18



DRC1719 - 21pcs  
12g - 25x25x18



DRC1720 - 21pcs  
12g - 028x18



DRC1721 - 21pcs  
12g - 28x28x20



DRC1722 - 21pcs  
10g - 27x27x18



DRC1723 - 21pcs  
12g - 030x19



DRC1724 - 18pcs  
9g - 27x27x10



DRC1726 - 24pcs  
9g - 025x23



DRC1728 - 24pcs  
9g - 30x16x17



DRC1729 - 24pcs  
9g - 30x14x24



DRC1730 - 24pcs  
9g - 027x23



DRC1731 - 10pcs  
9g - 045x5



DRC1734 - 21pcs  
9g - 028x16



DRC1735 - 18pcs  
11g - 40x35x18



DRC1736 - 30pcs  
11g - 38x18x17



DRC1737 - 21pcs  
10g - 028x17



Moules Série / Moulds Range :  
DRC1000 et DRC00  
(275x135mm)

Moules Série : DRC2000  
Moulds Range : DRC2000  
(275x175mm)



**Moules Coques  
de MACARONS  
Chocolat**

Grands Macarons  
DRC2555 - 24 pcs  
8 g - Ø 36 x 11 mm

Petits Macarons  
DRC1761 - 21 pcs  
6 g - Ø 29 x 11 mm



DRC1739 - 18pcs  
10g - 37x25x12



DRC1740 - 18pcs  
10g - 28x28x10



DRC1741 - 18pcs  
10g - 35x25x10



DRC1742 - 20pcs  
10g - 35x15x15



DRC1743 - 18pcs  
10g - Ø30x18



DRC1744 - 18pcs  
10g - 23x23x19



DRC1745 - 18pcs  
11g - 25x25x15



DRC1746 - 20pcs  
9g - 33x22x16



DRC1747 - 25pcs  
10g - 33x13x16



DRC1748 - 18pcs  
9g - Ø25x15



DRC2251  
12 pcs - Ø 49 mm

DRC2476  
5 pcs  
Ø 80 mm

DRC2552 - 6 pcs  
Ø 66 x 33 mm

DRC1761A  
2 pcs  
Ø 100 mm

DRC2253  
6 pcs  
Ø 54 x 30 mm

DRC2254 - 6 pcs  
Ø 82 x 31 mm



DRC1749 - 25pcs  
9g - 33x15x15



DRC1750 - 20pcs  
10g - 32x15x15



DRC1751 - 20pcs  
9g - 33x19x17



DRC1752 - 18pcs  
10g - 25x25x19



DRC2002 - 15pcs  
10g - Ø32x16



DRC1753 - 18pcs  
10gr - Ø27x17



DRC1754 - 18pcs  
12gr - 25x25x17



DRC1755 - 18pcs  
9gr - 27x24x17



DRC1756 - 18pcs  
10gr - 24x24x14



DRC1757 - 18pcs  
9gr - 28x28x11



DRC1758 - 18pcs  
10gr - 30x30x11



DRC1759 - 18pcs  
10g - 30x30x10



DRC1760 - 18pcs  
10g - 30x30x11



DRC1024 - 21pcs  
8g - Ø25x15



DRC1624 - 24pcs  
10g - Ø28x18



DRC1738  
21pcs - 9g  
36x36x9

DRC2037  
2x9pcs  
2x11g  
66x23x12



DRC01 - 21pcs  
10g - 14x37x19



DRC02 - 21pcs  
10g - 17x37x17



DRC03 - 21pcs  
10g - 15x37x15



DRC07 - 21pcs  
10g - 17x37x17



DRC08 - 21pcs  
10g - Ø30x18



DRC10 - 21pcs  
10g - 32x23x19



DRC11 - 21pcs  
10gr - Ø30x17



DRC12 - 21pcs  
10gr - 30x30x18



DRC13 - 21pcs  
10gr - 22x22x20



DRC14 - 21pcs  
10gr - Ø25x16



DRC15 - 21pcs  
10gr - 26x23x21



DRC17 - 21pcs  
10gr - 30x30x17



DRC18 - 21pcs  
10gr - Ø28x17



DRC19 - 24pcs  
10gr - 22x18x28



DRC20 - 24pcs  
10gr - 22x21x28



DRC21 - 24pcs  
10gr - 18x18x28



DRC22 - 24pcs  
10gr - Ø21x28



DRC23 - 21pcs  
10gr - 18x18x20



DRC36 - 21pcs  
10gr - Ø25x25

**NOUVEAU**



DRC1001 - 21pcs  
8gr - Ø31x21



DRC1002 - 21pcs  
8gr - Ø23x15



DRC1012 - 24pcs  
8gr - Ø27x17



DRC1018 - 32pcs  
7gr - 25x23x11



DRC1019 - 36pcs  
8gr - 20x20x19



DRC1023 - 24pcs  
6gr - 21x15x15



DRC1025 - 24pcs  
8gr - 28x18x14



DRC1028 - 24pcs  
9gr - 30x24x14



DRC1032 - 24pcs  
8gr - 33x19x12



DRC1036 - 24pcs  
10gr - 26x26x17



DRC1046 - 21pcs  
9gr - 33x26x14



DRC1064 - 24pcs  
9gr - 32x21x14



DRC1065 - 24pcs  
10gr - Ø28x20



DRC1076 - 8pcs  
15gr - Ø55x5



DRC1080 - 24pcs  
7gr - 30x15x11



DRC1084 - 24pcs  
14gr - 35x29x21



DRC1113 - 24pcs  
8gr - Ø25x15



DRC1134 - 24pcs  
8gr - 26x20x15



DRC1156 - 30pcs  
7gr - 30x15x10



DRC1158 - 36pcs  
2x4gr - Ø20x10



DRC1214 - 24pcs  
8gr - 28x26x15



DRC1217 - 24pcs  
2x6gr - Ø24x12



DRC1218 - 21pcs  
7gr - 28x24x15



DRC1219 - 24pcs  
7gr - 20x18x13



DRC1260 - 21pcs  
8gr - 24x24x18



DRC1280 - 24pcs  
6gr - 24x20x7



DRC1327 - 24pcs  
8gr - 21x18x12



DRC1333 - 21pcs  
12gr - 32x26x17



DRC1334 - 24pcs  
7gr - 21x15x13



DRC1336 - 24pcs  
8gr - Ø26x15



DRC1419 - 24pcs  
7gr - 24x17x10



DRC1545 - 32pcs  
10gr - 27x24x17



DRC1145 - 8pcs  
60x60x12



DRC1147 - 3pcs  
72x70x15



DRC1148 - 2pcs  
100x90x18

# MOULES BONBONS CHOCOLAT FAÇON ARTISANALE

*Moulds for Artisanal Look  
Chocolate Sweets*

Dim. Moule 275 x 135 mm



**16 MODÈLES AVEC UN ASPECT "FAIT MAIN" LÉGÈREMENT IRRÉGULIER ET DÉPOLI  
POUR DES CHOCOLATS AVEC UN EFFET ARTISANAL SANS PRÉCÉDENT**



**DRCPC100 - 21 pcs**  
10 g - Ø 28 x 14 mm



**DRCPC101 - 21 pcs**  
10 g - Ø 28 x 14 mm



**DRCPC102 - 21 pcs**  
10 g - Ø 28 x 14 mm



**DRCPC113 - 21 pcs**  
10 g - Ø 28 x 14 mm



**DRCPC103 - 21 pcs**  
10 g - 26 x 26 x 13 mm



**DRCPC104 - 21 pcs**  
10 g - 26 x 26 x 13 mm



**DRCPC105 - 21 pcs**  
10 g - 26 x 26 x 13 mm



**DRCPC112 - 21 pcs**  
10 g - 26 x 26 x 13 mm



**DRCPC106 - 21 pcs**  
10 g - 37 x 16 x 14 mm



**DRCPC107 - 21 pcs**  
10 g - 37 x 16 x 14 mm



**DRCPC108 - 21 pcs**  
10 g - 37 x 16 x 14 mm



**DRCPC114 - 21 pcs**  
10 g - 37 x 16 x 14 mm



**DRCPC109 - 21 pcs**  
10 g - 37 x 21 x 14 mm



**DRCPC110 - 21 pcs**  
10 g - 37 x 21 x 14 mm



**DRCPC111 - 21 pcs**  
10 g - 37 x 21 x 14 mm



**DRCPC115 - 21 pcs**  
10 g - 37 x 21 x 14 mm

# MOULES INJECTÉS POUR BONBONS CHOCOLAT

**NOUVEAU**

*Injected Moulds for Chocolates*

Dimensions des moules  
275 x 135 x 25 mm

**DRCBPC38**  
4,4 x 2,4 x 2 cm  
21 pièces - 10 g



**DRCBPC40**  
3,3 x 2,8 x 2 cm  
21 pièces - 10 g



**DRCBPC42**  
4,1 x 2,4 x 2 cm  
21 pièces - 10 g



**RCBPC45**  
3 x 1,6 cm  
1 pièces - 10 g



**DRCBPC46**  
4 x 1,8 x 1,6 cm  
21 pièces - 10 g



**DRCBPC48**  
4,2 x 2,1 x 1,8 cm  
21 pièces - 10 g



**DRC1577**  
CŒURS - 21 sujets - 4 x 3,5 cm  
HEARTS  
21 pièces - 4 x 3,5 cm



**DRC1679**  
LÈVRES, MOUSTACHES, NŒUDS  
21 sujets - Ø 3 cm  
LIPS, MUSTACHE, BOW TIES  
21 pièces - Ø 3 cm

**DRC1656**  
POULES - 9 sujets - 4 x 3 cm  
HENS - 9 pièces - 4 x 3 cm



**DRC1676**  
BAMBOUS - 9 sujets  
11,5 x 2 cm  
BAMBOO STICKS  
9 pièces - 11,5 x 2 cm



**DRC1691**  
ANIMAUX - 6 sujets - 5,5 x 3 cm  
ANIMALS  
6 pièces - 5,5 x 3 cm

**NOUVEAU**

# MOULES INJECTÉS ICONIC

INJECTED MOULDS  
"Iconic" Chocolate Sweets

**DRCBP49**  
**Triangle**  
21 pcs - 10 g  
33 x 30 x 15,5 mm  
1 plaque : 275x135mm



**DRCBP51**  
**Carré**  
21 pcs - 10 g  
26 x 26 x 16 mm  
1 plaque : 275x135mm



**DRCBP52**  
**Ovale**  
21 pcs - 10 g  
31 x 29 x 16,5 mm  
1 plaque : 275x135mm



**DRCBP53**  
**Rond**  
21 pcs - 10 g  
Ø 28,5 x 16 mm  
1 plaque : 275x135mm

## BONBONS CHOCOLAT Chocolate Sweets



**DRCPOP220**  
**Cylindres tournants**  
28 pcs - 10 g  
Ø25 x 20 mm  
1 plaque : 275x175x26mm



**DRCPOP221**  
**Tours Jumelles**  
28 pcs - 10 g  
35 x 25 x 19 mm  
1 plaque : 275x175x26mm



**DRCPOP232**  
**Etreinte**  
28 pcs - 10 g  
30 x 27 x 19 mm  
1 plaque : 275x175x26mm



**DRCPOP241**  
**Ellipses Jumelles**  
24 pcs - 10 g  
42 x 22 x 16 mm  
1 plaque : 275x175x26mm



**DRCPOP251**  
**Cœur battant**  
24 pcs - 10 g  
35 x 30 x 20 mm  
1 plaque : 275x175x26mm



**DRCPOP252**  
**Praline Cœur brisé**  
28 pcs - 10 g  
35 x 25 x 19 mm  
1 plaque : 275x175x26mm

## POTS CHOCOLAT Chocolate Pots



**DRCPOP201**  
**Tasse à café**  
12 pcs - 14 g  
Ø45 x 45 mm  
1 plaque : 275x175x26mm



**DRCPOP203**  
**Cuillère à café**  
10 pcs - 9 g  
110 x 22 x 7 mm  
1 plaque : 275x175x26mm



**DRCPOP210**  
**Pot cylindrique**  
24 pcs - 5 g  
Ø33 x 30 mm  
1 plaque : 275x175x33mm



**DRCPOP213**  
**Pot cubique**  
24 pcs - 5 g  
30 x 30 x 30 mm  
1 plaque : 275x175x33mm



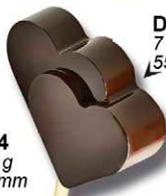
**DRCPOP327**  
**Tablette Feuille**  
3 pcs - 100 g  
150x75x8mm  
1 plaque : 275x175x26mm

## SUCETTES CHOCOLAT Chocolate Lollipops

**DRC2463**  
7 pcs - 12 g  
55x35x12mm



**DRC2464**  
7 pcs - 16 g  
55x40x16mm



**DRC2465**  
7 pcs - 20 g  
55x35x15mm



**DRCP013**  
6 pcs - 20 g  
67x36x13mm

**NOUVEAU**

DRC2556  
3 pcs  
80 g  
143 x 72 x 10 mm

DRC2016  
3 pcs  
48 g  
115 x 56 x 9 mm

Série : DRC1000  
Range : DRC1000  
(275 x 135 mm)

Série : DRC2000  
Range : DRC2000  
(275 x 175 mm)

DRC2527  
3 pcs  
88 g  
140 x 70 x 8 mm

DRC1431  
3 pcs  
52 g  
100 x 60 x 9 mm

DRC2010  
7 pcs  
26 g  
110 x 24 x 10 mm

DRC2111  
6 pcs  
20 g  
100 x 50 x 5 mm

DRC1711  
8 pcs  
22 g  
115 x 22 x 10 mm

DRC2110  
3 pcs  
61 g  
150 x 76 x 8 mm



Série : DRC1000  
Range : DRC1000  
(275 x 135 mm)

Série : DRC2000  
Range : DRC2000  
(275 x 175 mm)



DRC1733  
4 pcs  
33 g  
117 x 48 x 5,5 mm



DRC2902  
3 pcs  
148 g  
150 x 75 x 12 mm  
*Can also be used  
to make little tablets*  
permet aussi  
de produire  
des petites  
tablettes  
9 pcs  
30 g  
75x45x8mm



Moule injecté  
Tablette Coeurs

DRC2473  
3 pcs - 62 g  
135 x 65 x 5 mm



DRC2266  
20 pcs - 3,5 g  
39 x 24 x 3 mm

DRC2109  
3 pcs  
58 g  
140 x 60 x 7 mm

DRC1533  
10 pcs - 10 g  
115 x 23 x 8 mm



DRC1199  
24 pcs  
4 - 8 g  
~ 20 à 50 mm



DRC2466 - 32 pcs  
5 g - 30 - 45 mm

Mini  
Tour  
Eiffel

DRC2474  
1 pc  
1 plaque  
170 x 80 mm





## Plaque Injectée Aimantée en 2 Parties

Idéales pour bonbons avec transferts Chocolat  
Moules Aimantées en 2 parties  
(1 plaque polycarbonate + 1 plaque inox)

*Magnetized 2 Parts injected Moulds  
for an easy using of Chocolate Transfers  
(Injected / Stainless Steel)*

----- Moules Série PDR9000 -----

Adaptés pour impressions IMPDR

(For IMPDR Transfer Printings)

Dim. Moule (Mould Dim.)

275 x 135 x 25 mm



PDR9001

15 pcs  
34 x 27 x 15

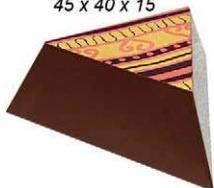


PDR9006

18 pcs  
Ø40 x 15



PDR9011 - 12 pcs  
45 x 40 x 15



PDR9004 - 15 pcs  
Ø35 x 15



PDR9005 - 18 pcs  
36 x 23 x 15



PDR9013 - 18 pcs  
Ø33 x 15



PDR9007 - 18 pcs  
Ø35 x 15



PDR9010 - 18 pcs  
35 x 25 x 15



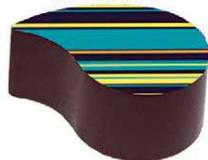
PDR9002 - 24 pcs  
25 x 25 x 15



PDR9003 - 10 pcs - Ø50 x 10



PDR9008 - 18 pcs  
38 x 25 x 15



----- Série PDR8000 = Grande Largeur -----

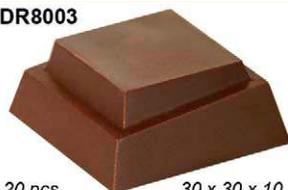
(PDR8000 Line = Big width)

Dim. Moule (Mould Dim.)

275 x 175 x 25 mm



PDR8003



20 pcs

30 x 30 x 10



Sets of 20  
printed transfer sheets  
(Dim. 265 x 126 mm)  
for PDR9000  
Magnetized 2 Parts Moulds

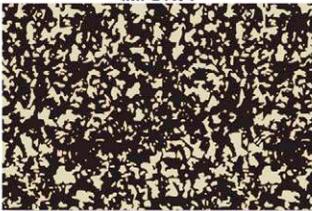
**Lots de  
20 Feuilles**  
Dim. 265x126 mm



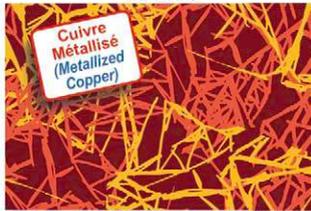
## Transferts Chocolat Spécial Plaques Aimantées

Feuilles imprimées découpées aux dimensions adéquates  
pour plaques aimantées de largeur 135 mm (=moules série PDR90000)

IMPDR04



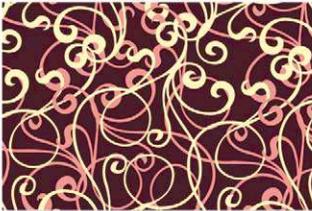
IMPDR29



IMPDR30



IMPDR41



IMPDR44



IMPDR46



IMPDR47



IMPDR48



IMPDR49



IMPDR61



IMPDR62



IMPDR63



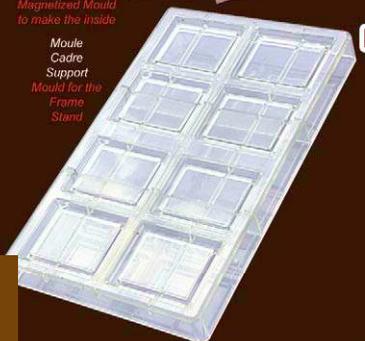
# Moules Injectés Aimantés

Pour Sucettes et Cartes

Lollipops & Cards Magnetized Injected Moulds



Moule Aimanté pour réaliser l'Intérieur  
Magnetized Mould to make the inside



Moule Cadre Support Mould for the Frame Stand



Idéal pour la réalisation de cartes sérigraphiées avec ou sans leur cadre-support



Ideal to make chocolate cards with chocolate transfer printings



2 tailles

Petites Cartes  
Small Cards

Grandes Cartes  
Big Cards

Moule Cadre-Support (67x54x6mm, 8pcs)

DRC2031 (moule dim. 275x175mm)

Moule Aimanté intérieur (54x42x4mm, 8pcs)

PDR9031 (moule dim. 275x135mm)

Kit des 2 Moules (Set of 2 moulds)

PDR9931

Moule Cadre-Support (100x71x9mm, 4pcs)

DRC2030 (moule dim. 275x175mm)

Moule Aimanté intérieur (84x55x4mm, 4pcs)

PDR9030 (moule dim. 275x135mm)

Kit des 2 Moules (Set of 2 moulds)

PDR9930

# Moules Injectés Aimantés pour Sucettes

Idéal pour la réalisation de sucettes sérigraphiées



Dim. moule standard  
275x 135 mm



Epaisseur suffisante pour sucettes fourrées à la ganache

Ideal to make chocolate lollipops with chocolate transfer printings or chocolate lollipops with ganache inside

**PDR9020**  
SUCETTE RONDE  
Ø55 x 6 mm - 6 pcs  
SPHERE LOLLIPOP

**PDR9021**  
SUCETTE OVALE  
98 x 45 x 6 mm - 5 pcs  
OVAL LOLLIPOP

**PDR9022**  
SUCETTE COEUR  
54 x 40 x 6 mm - 6 pcs  
HEART LOLLIPOP



PDR9021

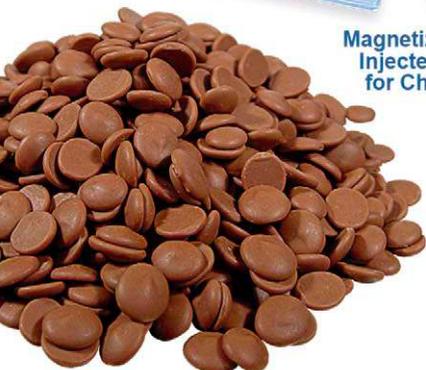
PDR9022

PDR9020

# Plaques Injectées Aimantées en 3 Parties



Magnetized 3 Parts  
Injected Moulds  
for Chocolates



Dim. Moule  
(Mould Sizes)  
275x175mm



## Sphères

*Spheres*

**PDR9051**

10-12 g  
Ø 30 mm  
28 pcs

(4 rangées de 7 pcs)  
(4 lines of 7 pcs)



## Diamants

*Diamonds*

**PDR9050**

10-12 g - Ø 30 x 20 mm  
28 pcs

(4 rangées de 7 pcs)  
(4 lines of 7 pcs)





# MOULES INJECTÉS

POUR CHOCOLAT  
*Injected Moulds for Chocolate*

**NOUVEAU**



**LUTINS / ELVES**

**DRCP012**

25,5 x 9,5 cm

19,5 x 7,5 cm

2 sujets / 2 ITEMS



**PÈRES NOËL / SANTAS**

**DRCP017**

17 x 10 cm - 14 x 8 cm

2 sujets / 2 ITEMS



**SANTA LUTIN  
CHRISTMAS ELF**

**DRCP024**

H.21 x 9 x 8 cm

1 sujet / 1 ITEM

Clips de Serrage des  
Pieds pour une  
Meilleure Stabilité



**CHAMPIGNON / MUSHROOM**

**DRCP022 - Ø14 x H.17 cm**

1 Champignon / 1 MUSHROOM



**NOUVEAU**

**CHAMPIGNONS**

**MUSHROOMS**

**DRCP023 - Ø9 x 11 cm**

2 Champignons / 2 MUSHROOMS



**MOULE INJECTÉ POUR BONBONS CHOCOLAT**

**INJECTED MOULD FOR CHOCOLATES**

**CHAMPIGNONS / MUSHROOMS**

**DRC1762**

Ø3 x 3,5 cm - 6 sujets / 6 ITEMS



# MOULES INJECTÉS

POUR CHOCOLAT

*Injected Moulds for Chocolate*



2 MOULES  
AIMANTÉS  
RECTO/VERSO

DRC2472

SAPIN ET BONHOMME DE NEIGE  
115 x 80mm - 117 x 66 mm



DRCP014

ESCARGOT / SNAIL  
13 x 12 cm



DRCP015  
LAPINS RIGOLES  
FUNNY RABBITS  
19 x 11 cm  
14 x 8 cm



DRCP016  
RENARD / FOX  
17 x 11 cm



DRCP011  
VOITURE DE SPORT  
SPORTS CAR  
22 x 8 cm

# MOULES INJECTÉS AIMANTÉS

POUR CHOCOLAT

MAGNETIZED INJECTED MOULDS FOR CHOCOLATE

**NOUVEAU**



**DRCP028**  
ESCARGOT ORIGAMI /  
ORIGAMI SNAIL  
12 x 9,5 x 5,5 cm  
10 x 8,5 x 5 cm



VENDUS  
PAR 2  
PLAQUES  
AIMANTÉES



**DRCP027**  
CHAT ET CHIEN ORIGAMI /  
ORIGAMI CAT AND DOG  
10 x 6,5 x 5,5 cm  
10 x 6,8 x 6,8 cm



**DRCP026**  
CHIEN ORIGAMI / ORIGAMI DOG  
17,5 x 11,5 x 11,5 cm



**DRCP025**  
CHAT ORIGAMI /  
ORIGAMI CAT  
17 x 11 x 9 cm

**NOUVEAU**

VENDUS  
PAR 2  
PLAQUES  
AIMANTÉES

# KITS DÉCORS NOËL

PLAQUES THERMOFORMÉES

CHRISTMAS DECORATION SETS  
THERMOFORMED MOULDS



**EKT80 - Sapins**  
Ø130 x 200 mm  
Kit 2 sapins + supports  
Set for 2 firs and bases

**EKT125 Sapins**  
H. 210 mm  
Kit 2 sapins  
+ supports  
Set for 2 firs  
and bases

**EKT60 - Sapins**  
Ø75 x 90 mm  
Kit 6 sapins + supports  
Set for 6 firs and bases



**EKT122 - Pères Noël**  
H. 170 mm  
Kit 2 Pères Noël + supports  
Set for 2 Santa Claus and bases



**EKT133 - Rennes**  
H. 175 mm  
Kit 2 rennes  
Set for 2 reindeers



**EKT120 Pingouins**  
H. 170 mm  
Kit 2 pingouins  
+ supports  
Set for 2 auks  
and bases

**EKT93 - Ours et Luges**  
H. 200 mm  
Kit 2 ours et luges  
Set for 2 bears  
and sledges

**EKT94 Pères Noël**  
H. 170 mm  
Kit 2 Père Noël et skis  
Set for 2 Santa Claus and skis



**EKT87 - Bougies**  
H. 200 mm  
Kit 2 bougies  
Set for 2 candles



**EKT121 Ampoules**  
H. 125 mm  
Kit 2 Ampoules  
+ supports  
Set for 2 light bulbs  
and bases  
32 € ht

**EKT127 - Traîneaux**  
H. 90 mm  
Kit 2 Traîneaux + supports  
Set for 2 sleds and bases





**EU753**  
SAPIN  
430 mm



**4023F**  
PÈRE NOËL  
475 mm



**4013B**  
PÈRE NOËL  
175 mm

**4019C**  
PÈRE NOËL  
190 mm



**4028C**  
PÈRE NOËL  
168 mm



**4025A**  
ANGE ET BOUGIE  
3 pcs - 80 mm

**4025B**  
ANGE ET BOUGIE  
2 pcs - 125 mm



**4027A**  
BOUGIE  
3 pcs  
120 mm



**4015C**  
PÈRE NOËL  
180 mm



**4022C**  
PÈRE NOËL  
180 mm

**EU660**  
OURS NOËL  
130 mm



**EU215** - PÈRE NOËL  
190 mm

**EU216** - PÈRE NOËL  
140 mm

**4026A**

BONHOMME DE NEIGE  
2 pcs - 100 mm

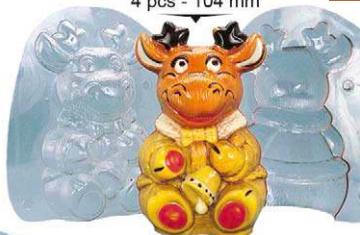


**4010C**  
PÈRE NOËL  
200 mm



**EU620**  
OURS NOËL  
185 mm

**5005B**  
RENNE  
4 pcs - 104 mm



**NOUVEAU**



**FPP1008**  
MOULES OEUFS  
8 pcs - H. 45 à 130 mm x L. 30 à 90 mm

# Kit MOULES OEUFS 3D-RELIEF

POUR CHOCOLAT

**NOUVEAU**

KITS SIMPLES (1 FACE)  
SINGLE SIDE SETS

**PSK001**  
Oeuf 3D - PROPOLIS  
KIT 1/2 OEUF  
(1 FACE)  
H.21 x Ø11 cm



**PSK002**  
Oeuf 3D - LILLOIS  
KIT 1/2 OEUF  
(1 FACE)  
H.21 x Ø11 cm

**PSK003**  
Oeuf 3D - OCCITAN  
KIT 1/2 OEUF  
(1 FACE)  
H.21 x Ø11 cm



Modèles Déposés ©

PÂQUES 2018  
LA RÉVOLUTION 3D-RELIEF



**NOUVEAU**

**3D-RELIEF EASTER EGG MOULDS SET**

FOR CHOCOLATE

Modèles Déposés ©

**KITS DOUBLE FACES  
(RECTO / VERSO)  
BOTH SIDES SETS**



**PSKD005**  
**Oeuf 3D - TABLETTE**  
KIT OEUF ENTIER  
(RECTO / VERSO)  
H.21 x Ø11 cm

**KITS DOUBLE FACES  
(RECTO / VERSO)  
BOTH SIDES SETS**



**PSKD004**  
**Oeuf 3D - MONOLITHE**  
KIT OEUF ENTIER  
(RECTO / VERSO)  
H.21 x Ø11 cm



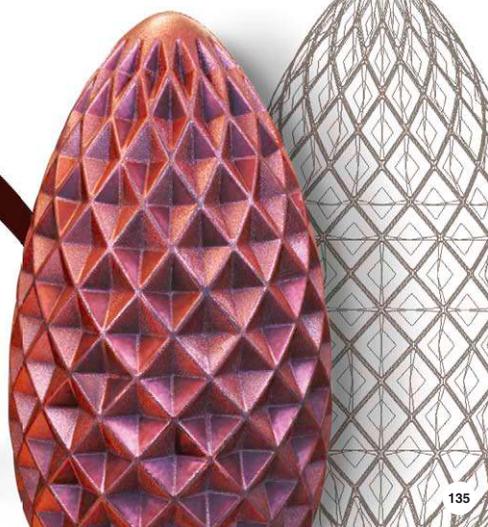
**PSKD006**  
**Oeuf 3D - TWIST**  
KIT OEUF ENTIER  
(RECTO / VERSO)  
H.21 x Ø11 cm

**MOULE INJECTÉ  
STANDARD LISSE  
(1 COQUE)**

**SINGLE SIDE  
STANDARD  
INJECTED MOULD**



**PSCQ**  
**Oeuf Lisse**  
MOULE INJECTÉ  
1/2 OEUF  
(1 FACE)  
H.21 x Ø11 cm



# MOULES INJECTÉS OEUFS

POUR CHOCOLAT

EASTER EGG INJECTED MOULDS

FOR CHOCOLATE



Création  
Denis DARROMAN

**DRC2435** - 1 OEUFS  
Oeuf : 170 x Ø90 cm



Création  
Denis DARROMAN

**DRC2420** - 1 OEUFS  
Oeuf : 170 x Ø90 cm

**DRC2421** - 2 OEUFS  
Oeuf : 120 x Ø63 cm

**DRC2422** - 4 OEUFS  
Oeuf : 80 x Ø42 cm



Création  
Denis DARROMAN

**DRC2429** - 1 OEUFS  
Oeuf : 170 x Ø90 cm

**DRC2430** - 2 OEUFS  
Oeuf : 120 x Ø63 cm

**DRC2431** - 4 OEUFS  
Oeuf : 80 x Ø42 cm

**DRC2432** - 9 OEUFS  
Oeuf : 45 x Ø23 cm



**DRC2433** - 1 OEUFS  
Oeuf : 170 x Ø90 cm

**DRC2434** - 2 OEUFS  
Oeuf : 120 x Ø63 cm



**NOUVEAU**

Moule Série  
Mould Range  
**DRC1000**  
(275 x 135 mm)

Moule Série  
Mould Range  
**DRC2000**  
(275 x 135 mm)



Création  
Denis DARROMAN

**DRC2423** - 1 OEUFS  
Oeuf : 170 x Ø90 cm

**DRC2424** - 2 OEUFS  
Oeuf : 120 x Ø63 cm

**DRC2425** - 4 OEUFS  
Oeuf : 80 x Ø42 cm

**DRC2426** - 1 OEUFS  
Oeuf : 170 x Ø90 cm

**DRC2427** - 2 OEUFS  
Oeuf : 120 x Ø63 cm

**DRC2428** - 4 OEUFS  
Oeuf : 80 x Ø42 cm



Création  
Denis DARROMAN

**NOUVEAUTÉS**  
Moules injectés aimantés  
Double texture



**Vendus par  
2 moules aimantés**  
Dim. moules 275 x 175 mm

*Magnetic Injected Egg Moulds  
2 Textures (smooth & grainy)  
Sold by 2 moulds (entire eggs)*



**DRC2471**  
160 x 95 mm  
2 pcs  
2 moules

Pour un bon démoulage  
ne pas mettre au frigo

**DRC2468**  
160 x 95 mm  
2 pcs  
2 moules



MODÈLES DÉPOSÉS



**DRC2467**  
160 x 95 mm  
2 pcs  
2 moules



**DRC2469**  
150 x 85 mm  
2 pcs  
2 moules

**Moule Série**  
*Mould Range*  
**DRC1000**  
(275 x 135 mm)

**Moule Série**  
*Mould Range*  
**DRC2000**  
(275 x 135 mm)

**Demi-Oeufs**  
*Grands modèles*  
*Half Eggs (Big sizes)*

**HA0014** - 330 mm  
**HA0540** - 540 mm  
**HA0750** - 750 mm



**DRC1664**  
4 pcs  
96 mm



**DRC2452**  
8 pcs  
75 mm



**DRC1669**  
2 pcs  
140 mm



**DRC1667**  
2 pcs  
140 mm



**DRC2460**  
3 pcs  
110 mm



**DRC1652**  
4 pcs  
100 mm



**DRC1665**  
2 pcs  
140 mm

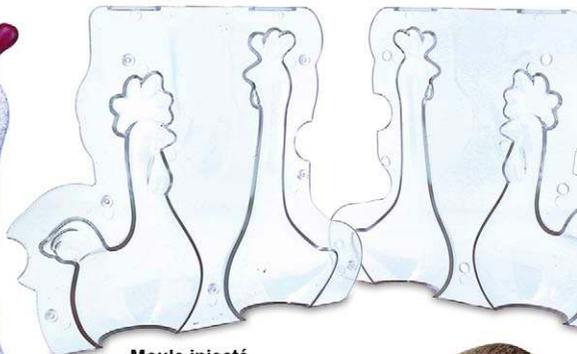
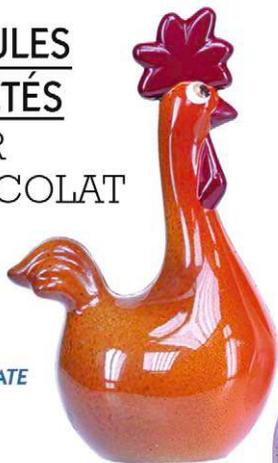


**DRC2442**  
3 pcs  
110 mm

**DRC1650**  
24pcs - 40mm

# MOULES INJECTÉS POUR CHOCOLAT

INJECTED  
MOULDS  
FOR  
CHOCOLATE



**Moule injecté  
Poule & Coq**

*Injected mould  
Hen & Rooster*  
**DRCP001**  
2 pcs  
Ø114 x 187 mm  
Ø96 x 215 mm



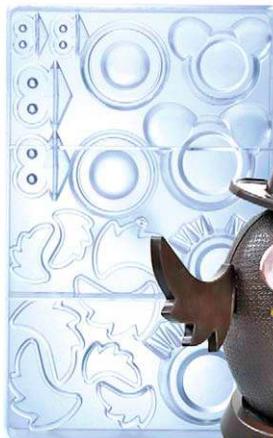
**DRCPOP405**  
*Poule demi-Lune*  
1 pc - 140 g  
Ø132 x 116 mm  
2 plaques  
275x175x50mm



**DRCP332**  
*Sphère*  
2 parts  
Ø180 mm

**DRCP333**  
*Sphère*  
2 parts  
Ø140 mm

**NOUVEAU**



**DRC2475**  
*ACCESSOIRES*  
Bec, chapeaux,  
pieds, ailes...  
1 moule  
*ACCESSOIRES*  
Beaks, Hats,  
Feet, Wings...  
1 Mould



**Vendus par  
2 plaques  
aimantées**

*6 Eggs with grainy surface  
Sold by 2 Magnetic  
injected Moulds*

**DRC2470**  
87 mm - 6 pcs - 2 moules



**2 Moules  
Aimantés  
6 Oeufs  
texture  
grénelée**



**INJECTED MOULDS**  
FOR CHOCOLATE ANIMALS

**MOULES INJECTÉES**  
ANIMAUX CHOCOLAT



**Moule injecté  
Poule et Coq**  
*Injected mould  
Hen and Rooster*  
**DRCP009** - 2 pcs  
136 x 114 x 145 mm  
129 x 92 x 139 mm



**Moule injecté - Poule & Coq**  
*Injected mould - Hen & Rooster*  
**DRCP002** - 2 pcs - Ø80 x 236 mm - Ø89 x 215 mm



**Moule injecté - Grosse Poule**  
*Injected mould - Big Hen*  
**DRCP007** - 1 pc - 134 x 115 x 125 mm



**Moule injecté - Poule Big Mama**  
*Injected mould - Big Hen*  
**DRCP019** - 1 pc - 220 x 200 x 140 mm

# MOULES INJECTÉS LAPINS

POUR CHOCOLAT

INJECTED MOULDS - RABBITS  
FOR CHOCOLATE



**Moule injecté - M. et Mme Lapin**  
*Injected mould - Mr and Mrs Rabbit*  
**DRCP020** - 2 pcs  
260 x 110 x 66 mm - 240 x 120 x 60 mm



**Moule injecté  
Lapins garçon  
et fille**  
*Injected mould  
Rabbit boy and girl*  
**DRCP021** - 2 pcs  
180 x 80 x 40 mm  
150 x 70 x 40 mm

**Moule injecté  
Lapin debout**  
*Injected mould  
Standing Rabbit*  
**DRCP006** - 1 pc  
172 x 54 x 202 mm



**Moule injecté - M. Lapin**  
*Injected mould - Mr Rabbit*  
**DRCP003** - 1 pc - 110 x 51 x 207 mm



**Moule injecté - Mme Lapin**  
*Injected mould - Mrs Rabbit*  
**DRCP004** - 1 pc - Ø78 x 237 mm



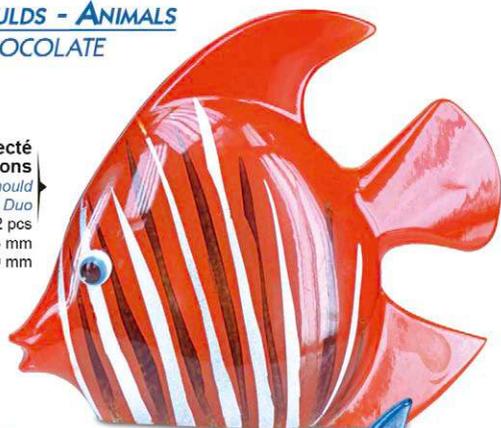
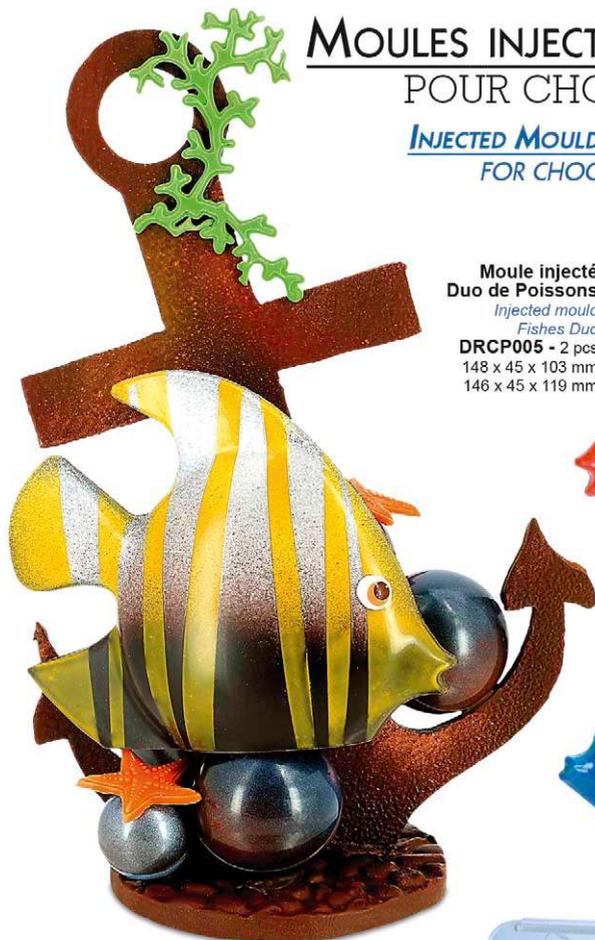
**Moule injecté - Lapin mignon**  
*Injected mould - Rabbit*  
**DRCP010** - 1 pc - Ø86 x 185 mm

# MOULES INJECTÉS ANIMAUX

## POUR CHOCOLAT

*INJECTED MOULDS - ANIMALS*  
*FOR CHOCOLATE*

Moule injecté  
Duo de Poissons  
*Injected mould*  
*Fishes Duo*  
**DRCP005** - 2 pcs  
148 x 45 x 103 mm  
146 x 45 x 119 mm



Moule injecté - Perroquet  
*Injected mould - Parrot*  
**DRCP008** - 1 pc - 174 x 68 x 138 mm

# KITS SACS À MAIN

PLAQUES THERMOFORMÉES

HANDBAGS SETS

THERMOFORMED MOULDS

**NOUVEAU**

F1166 - 2 Sacs à main  
170 x 80 x H.155 mm



F1168 - 2 Sacs à main  
130 x 70 x H.150 mm



F1167 - 2 Sacs à main  
155 x 90 x H.150 mm



EKT123 - 2 Sacs à main  
165 x 80 x H.150 mm



EKT144 - 2 Sacs à main  
155 x 90 x H.160 mm



EKT145 - 2 Sacs à main  
150 x 70 x H.165 mm



EKT146 - 2 Pochettes  
155 x 70 x 90 mm

**pavoni**  
ITALIA



# MOULES INJECTÉS AIMANTÉS POUR CHOCOLAT

*INJECTED MOULDS*  
WITH MAGNETS FOR CHOCOLATE

**NOUVEAU**

Escarpins 125 mm

**DROITE ET GAUCHE**

DRCP33

Moules injectés aimantés



**NOUVEAU**

DRCP018  
ESCARPIN DIAMANT  
17 x 7,5 mm



DRCP30A - ESCARPIN  
Moule injecté aimanté  
170 mm



DRCP32  
ESCARPIN COMPENSÉ  
Moule injecté Aimanté  
140 x 60 x H.170 mm

**NOUVEAU**

DRCPSH02  
ESCARPIN COMPENSÉ  
Moule injecté aimanté  
170 x 70 x H.155 mm



DRCPSH01  
BALLERINES Moule  
injecté Aimanté  
185 x 65 x H.50 mm

**NOUVEAU**

# MOULES INJECTÉS

CHAUSSURES

INJECTED MOULDS

SHOES

**NOUVEAU**





6076D - 220 mm



6076C  
180 mm



E8004 - 90 mm

6074C  
190 mm



6075C - 170 x 120 mm



EU648 - 110 mm  
6021A - 115 mm  
6021B - 150 mm



F264 - 80 x 124 mm - 4 pcs (Sujets à 1 face)

6070A - 20 à 75 mm  
5 pcs (Sujets à 2 faces)



F265 - 70 à 85 mm - 4 pcs  
(Sujets à 1 face)



6040C  
180 mm



6090B  
Ø115 mm

6090C  
Ø180 mm



Chaussure (Shoe)  
C5020 - 200 mm  
2 pcs / 2 moules

Chaussure (Shoe)  
C5021 - 280 x 100 mm  
2 pcs / 2 moules



Ballon (Ball)  
E1429 - 120 mm  
2 pcs / 2 moules

E1395  
220 mm  
1 pc / 2 moules





6048D  
240mm



6048B  
140x90x90mm



EU669  
230x120x110mm



6065B  
135x60x55mm



EU584  
125x65x60mm



6047B  
130x80x80mm



6066A - 46 mm - 4 pcs  
EU741 - 100 mm  
EU740 - 180 mm  
EU739 - 270 mm



F1012 - 75 mm - 4 pcs



6027C  
185 mm



EU920  
250 mm



6069C - 220 mm



EU380 - 160 mm



EU712 - 150 mm  
EU361 - 240 mm



6020C - 170 mm



## PLAQUES THERMOFORMÉES

*Thermoformed Plates for Chocolate*

F1414

Mini-Friture Kit 8 plaques assorties  
168 pcs de 35 à 45 mm ≈ 36 g les 21 sujets



**NOUVEAU**

# PLAQUES THERMOFORMÉES

THERMOFORMED PLATES FOR CHOCOLATE



**FPP007**  
TASSES À CAFÉ  
COFFEE CUPS  
15 pcs  
Ø 3 x 1,5 cm



**FPP010**  
ESCARPINS  
COURT SHOES  
8 pcs  
4 x 3 cm



**FPP016**  
COQUILLAGES  
SEASHELLS  
14 pcs  
Ø 3 cm



**FPP029**  
SAPINS  
FIRES  
9 pcs  
6 x 4,5 cm



**FPP034**  
NŒUDS  
KNOTS  
18 pcs  
2 x 3 cm



**FPP036**  
PLUMES  
FEATHERS  
9 pcs  
6,5 x 2,5 cm



**FPP040**  
CUILLÈRES  
SPOONS  
10 pcs  
8 x 2 cm



**FPP045**  
BABOUCHES  
SLIPPERS  
6 pcs  
6,5 x 3 cm



**FPP049**  
LÈVRES  
LIPS  
11 pcs  
4 x 2,5 cm



**FPP052**  
FLEURS  
FLOWERS  
11 pcs  
Ø 4 cm



**FPP053**  
TAJINES  
TAGINES  
11 pcs  
4,5 x 3,5 cm



# PLAQUES THERMOFORMÉES

THERMOFORMED PLATES FOR CHOCOLATE

**NOUVEAU**



**FPP055**  
THÉIÈRES  
TEAPOTS  
11 pcs  
5 x 3,5 cm



**FPP056**  
THÉIÈRES  
TEAPOTS  
6 pcs  
7 x 5 cm



**FPP058**  
CŒURS  
HEARTS  
11 pcs  
4 x 4 cm



**FPP062**  
ROSES  
ROSES  
18 pcs  
Ø 3 cm



**FPP065**  
ÉTOILES  
STARS  
15 pcs  
Ø 3 cm



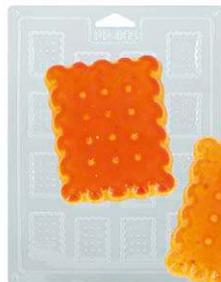
**FPP070**  
FEUILLES  
LEAVES  
12 pcs  
5 x 3 cm



**FPP076**  
COUSSINS  
CUSHIONS  
12 pcs  
4 x 4 cm



**FPP082**  
BIBERONS  
BABY BOTTLES  
9 pcs  
5 x 4,5 cm



**FPP085**  
PETITS-BEURRE  
BISCUITS  
16 pcs  
4 x 2,5 cm



**FPP088**  
FLEURS  
FLOWERS  
14 pcs  
Ø 3,5 cm



# IMPRESSIONS-TRANSFERTS CHOCOLAT

Dimensions des feuilles (Sheet size) = 360 x 250 mm

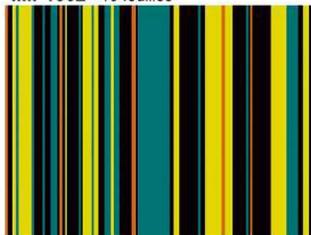
CHOCOLATE PRINTING TRANSFERS



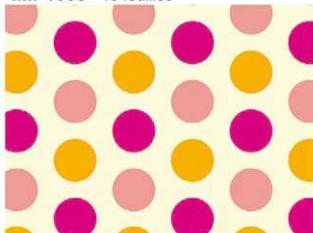
IMP1001 - 10 feuilles



IMP1002 - 10 feuilles



IMP1003 - 10 feuilles



IMP1004 - 10 feuilles



IMP1005 - 10 feuilles



IMP1007 - 10 feuilles



IMP1009 - 10 feuilles



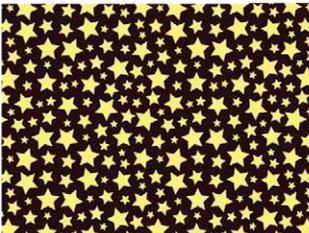
IMP1010 - 10 feuilles



IMP1012 - 10 feuilles



IMP1013 - 10 feuilles



IMP1014 - 10 feuilles



IMP1017 - 10 feuilles



IMP1024 - 10 feuilles



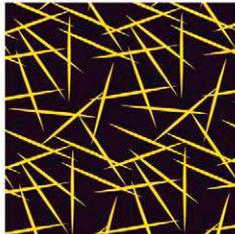
IMP1026 - 10 feuilles



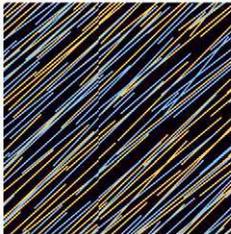
IMP1030 - 10 feuilles



IMP1036A - 10 feuilles



IMP1036B - 10 feuilles



IMP1094 - 10 feuilles



IMP2001 - 10 feuilles



IMP2002 - 10 feuilles



IMP2003 - 10 feuilles



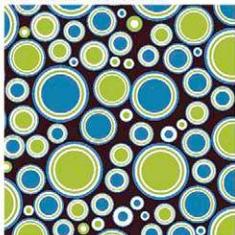
IMP2004 - 10 feuilles



IMP2005 - 10 feuilles



IMP2008 - 10 feuilles



IMP2009 - 10 feuilles



IMP2010 - 10 feuilles



IMP2011 - 10 feuilles



IMP2013 - 10 feuilles



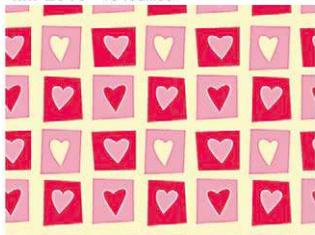
# IMPRESSIONS-TRANSFERTS CHOCOLAT

Vendu par 10 feuilles  
*Sold by 10 sheets*

## CHOCOLATE PRINTING TRANSFERS

Dimensions des feuilles (Sheet size) = 360 x 250 mm

IMP2016 - 10 feuilles



IMP2017 - 10 feuilles



IMP2018 - 10 feuilles



IMP2020 - 10 feuilles



IMP2022 - 10 feuilles



IMP2025 - 10 feuilles



IMP2027 - 10 feuilles



IMP2028 - 10 feuilles



IMP2029 - 10 feuilles



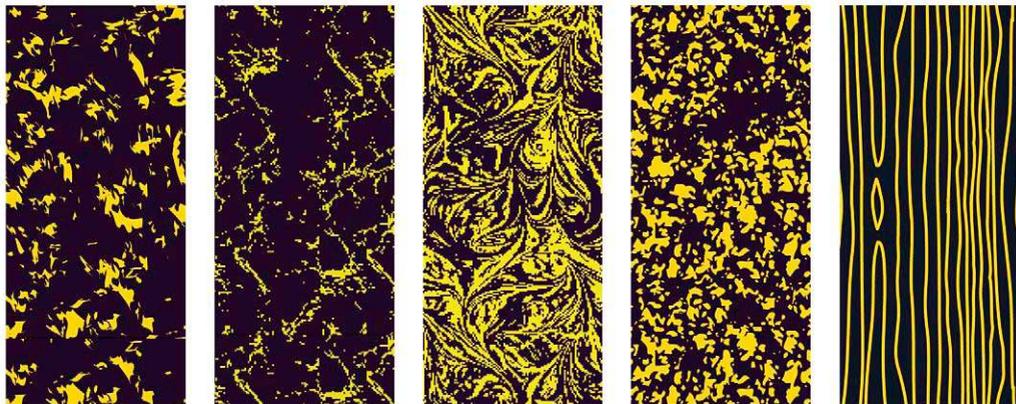
# IMPRESSIONS-TRANSFERTS CHOCOLAT

## CHOCOLATE PRINTING TRANSFERS

Dimensions des feuilles (Sheet size) = 360 x 250 mm

Vendu par 10 feuilles  
Sold by 10 sheets

IMP01 - Standard - 5 x 10 feuilles (5 models x 10 sheets)



IMP04 - Musique - 5 x 10 feuilles (5 models x 10 sheets)

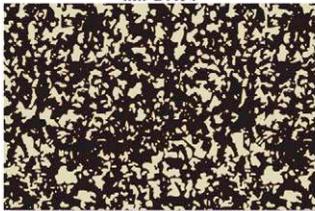




## Transferts Chocolat Spécial Plaques Aimantées

Feuilles imprimées découpées aux dimensions adéquates pour plaques aimantées de largeur 135 mm (=moules série PDR90000)

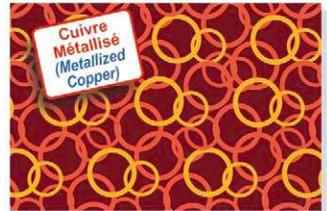
IMPDR04



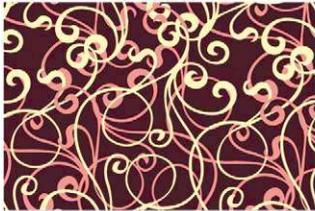
IMPDR29



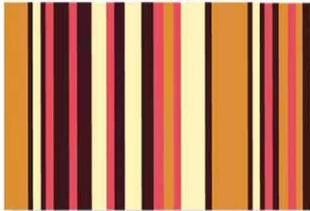
IMPDR30



IMPDR41



IMPDR44



IMPDR46



IMPDR47



IMPDR48



IMPDR49



IMPDR61



IMPDR62



IMPDR63



**ATTENTION**  
Boîtes  
de 120 feuilles

# Impressions Chocolat Personnalisées

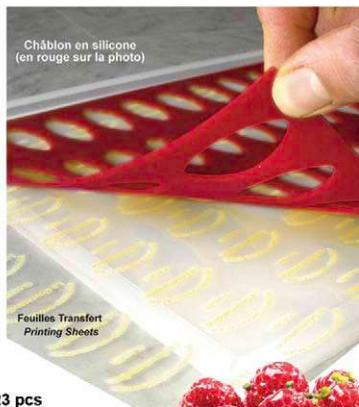
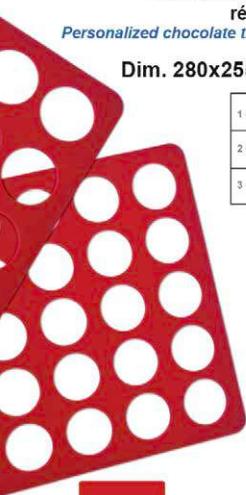
Feuilles imprimées pour pastilles chocolat personnalisées,  
réalisables en une ou plusieurs couleurs

Personalized chocolate transfers polyethylen sheets in one or several colors (120 sheets / box)

Dim. 280x255mm

	FRAIS DE CLICHÉ	BOÎTE DE 120 FEUILLES <i>Box of 120 sheets</i>
1 COULEUR	Ref. 9001	Ref. 9100
2 COULEURS	Ref. 9002	Ref. 9200
3 COULEURS	Ref. 9003	Ref. 9300

Châblons silicone  
280x255x2mm  
*Chablon shapes*



Feuilles Transfert  
Printing Sheets

**50200** 24 pcs  
45x37x2mm

**50520** 56 pcs  
30x30x2mm

**50540** 25 pcs  
44x44x2mm

**50350** 18 pcs  
85x25x2mm

**50700** 6 pcs  
100x60x2mm

**50280** 33 pcs  
70x15x2mm

**50940** 20 pcs  
Ø50x2mm

**50420** 48 pcs  
40x25x2mm

**50430** 49 pcs  
35x30x2mm

**50470** 88 pcs  
27x17x2mm

**50320** 23 pcs  
Ø48x2mm

**50500** 56 pcs  
Ø30x2mm

**50550** 99 pcs  
Ø20x2mm

**50560** 42 pcs  
Ø35x2mm



## Plaques Thermoformées Préimprimées

Thermoformed plate pre-printed with your logo



**TR102** - 33x32mm  
2700 logos/boîte

**TR182** - Ø24mm  
6000 logos/boîte

**TR105** - Ø30mm  
3600 logos/boîte

**TR148** - 33x22mm  
4500 logos/boîte

**TR100** - Ø30mm  
3150 logos/boîte

**TR106** - Ø40mm  
2400 logos/boîte

**TR165** - 59x50mm  
1400 logos/boîte

**TR108** - 40x25mm  
3600 logos/boîte

**TR109** - 57x35mm  
1800 logos/boîte

**TR180** - 42x35mm  
2700 logos/boîte

**TR179** - Ø50mm  
1500 logos/boîte

**TR205** - 30x30mm  
3000 logos/boîte

**TR147** - 40x40mm  
2400 logos/boîte

**TR149** - 55x30mm  
1800 logos/boîte

**TR169** - 80x30mm  
1600 logos/boîte

Couleurs d'impression jaune-or, blanc, cacao et rose

	FRAIS DE CLICHÉ	BOÎTE DE 50 FEUILLES THERMOFORMÉES
1 COULEUR	Ref. IMPFC01	Ref. IMPTH01
2 COULEURS	Ref. IMPFC02	Ref. IMPTH02
3 COULEURS	Ref. IMPFC03	Ref. IMPTH03



Sold in a Box of 50 printed thermoformed transfer sheets (Printing colors = gold yellow, white, brown or pink)

# DÉCORS FINIS EN CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR ET BLANC

FINISHED DECORATIONS MADE OF COVER CHOCOLATE

Rouge et cuivre métallisé (Metallic Red and Copper)



IMCH65 - Décors finis en Chocolat de couverture noir - 144 pcs - 120 mm



IMCH66 - Décors finis en Chocolat de couverture blanc - 144 pcs - 120 mm



IMCH67 - Décors finis en Chocolat de couverture blanc - 144 pcs - 120 mm



IMCH68 - Décors finis en Chocolat de couverture blanc - 144 pcs - 120 mm



IMCH56 - Décors finis en Chocolat de couverture blanc - 126 pcs - Ø 35 mm



IMCH59  
Décors finis  
en Chocolat  
de couverture noir  
144 pcs  
Ø 24 / 40 / 60 mm



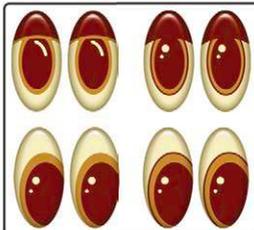
IMCH60  
Décors finis  
en Chocolat  
de couverture  
blanc et noir  
144 pcs  
Ø 24 / 40 / 60 mm



## YEUX EN CHOCOLAT DE COUVERTURE

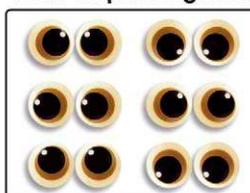


IMCH50 - Décors finis en Chocolat  
de couverture blanc - 501 pcs - 16 et 20 mm



IMCH53 - Décors finis en Chocolat  
de couverture blanc - 240 pcs - 35 mm

## Yeux en pâte à glacer



IMCH49 - Décors finis en Pâte à glacer  
323 pcs - 10 mm



# Décors Finis en Chocolat de Couverture

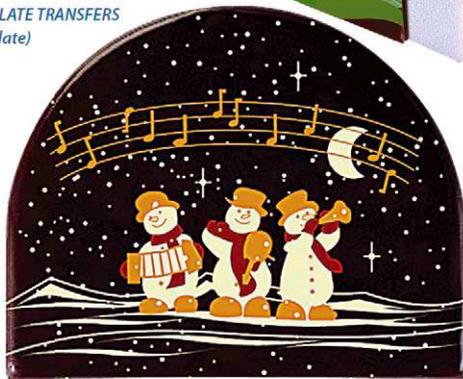
*FINISHED DECORATIONS MADE OF COVER CHOCOLATE*

## Noeuds de Bûches

(Chocolat de Couverture Noire)

THERMOFORMED CHOCOLATE TRANSFERS

(Without chocolate)



IMCH01 - 75 pcs - 75x65mm



## Impressions thermoformées (sans chocolat)

### Noeuds de Bûches à Finir

THERMOFORMED CHOCOLATE TRANSFERS

(Without chocolate)



IMPTH12B

Impressions thermoformées  
(sans chocolat)

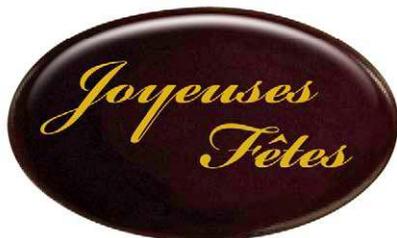
75 pcs - 75x65mm



IMCH81  
Décors finis en Chocolat de couverture noir  
147 pcs - 60 et 45 mm



45 mm



60 mm



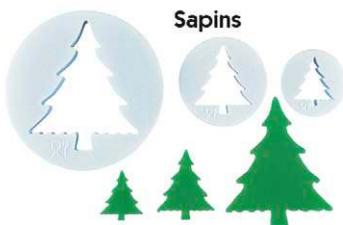
45 mm



# EMPORTE-PIÈCES PLASTIQUE

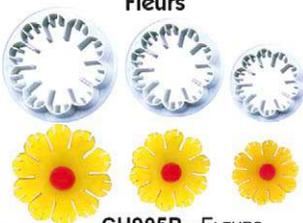
## PLASTIC PASTRY CUTTERS

POUR UN MARQUAGE DE VOS PÂTES, PASTILLAGES, PÂTES D'AMANDES.



Sapins

**CH914A - SAPINS**  
3 pcs - 65x53 - 35x30 - 25x20 mm



Fleurs

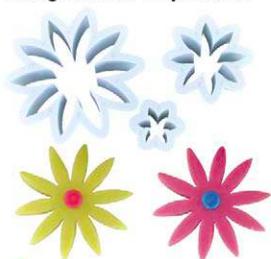
**CH905P - FLEURS**  
3 pcs - Ø48 / 42 / 32 mm



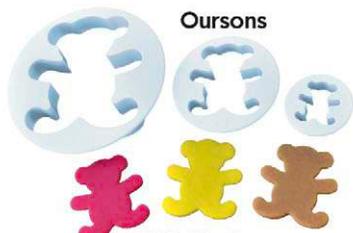
Fleurettes

**CH923P - FLEURETTES**  
4 pcs - Ø58 / 50 / 44 / 38 mm

Marguerites 10 pétales



**CH907P - MARGUERITES**  
3 pcs - Ø45 / 27 / 20 mm



Ours

**CH924P - OURS**  
3 pcs - Ø95 / 60 / 36 mm



**NOUVEAU**

**CH8004A - ALPHABET**  
26 pcs - 35 x 30 mm



**CH8003A - CHIFFRES**  
10 pcs - 35 x 30 mm



Chiffres

**CH8003P - CHIFFRES**  
15 pcs - 50x40x15 mm



Couteau gauffreur + 3 roues



**CH9403P - COUPEAU GAUFFREUR + 3 ROUES**  
1 pc - 150 mm

Couteau gauffreur + 4 roues

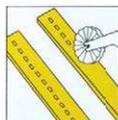
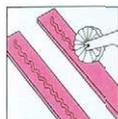


**CH405 - COUPEAU GAUFFREUR + 4 ROUES**  
1 pc - 125 mm



Lisseurs

**CH9600P**  
LISSEURS  
2 pcs  
165x80 mm



# EMPORTE-PIÈCES PLASTIQUE À PISTON

## PLASTIC PASTRY CUTTERS WITH PISTON SYSTEM

POUR UN MARQUAGE DE VOS PÂTES, PÂTISSAGES, PÂTES D'AMANDES  
ET UNE ÉJECTION FACILITÉE PAR LE SYSTÈME DE PISTON.

### Traineaux



**CH926P - TRAINEAUX**  
2 pcs - 115x57 - 82x42 mm



**CH916P - FLOCONS DE NEIGE**  
3 pcs - Ø 32x45 / 48x50 / 65x52 mm



**CH909P - FEUILLES DE  
HOUX TRIPLES**  
2 pc - Ø 35x43 / 60x45 mm



### Bonhommes de neige

**CH922P - 2 pcs**  
110x63 - 65x37 mm



**CH908P - FEUILLES DE HOUX**  
3 pcs - Ø 27x45 / 28x47 / 37x47 mm



**CH917P  
FEUILLES DE HOUX**  
3 pcs - Ø 58x48  
62x48 / 70x48 mm



### Losanges



**CH936 - LOSANGES**  
4 pcs - 8 / 10 / 12 / 25 mm



**CH9930P - CŒURS**  
3 pcs - 6 / 9 / 12 mm

### Cœurs



**CH9941P - CARRÉS**  
3 pcs - 5 / 10 / 15 mm

### Carrés



**CH9944P - OVALES**  
4 pcs - 6 / 10 / 14 / 25 mm

### Ovales



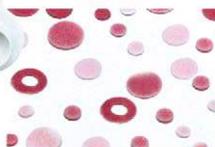
**CH9929P - ÉTOILES**  
3 pcs - 6 / 9 / 12 mm

### Etoiles



**CH9942P - RONDS**  
3 pcs - 5 / 10 / 15 mm

### Ronds



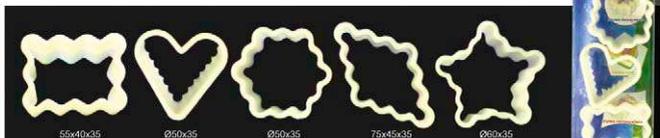
# DÉCOUPOIRS EN PLASTIQUE DUR

## DÉCOGLASS

### MINI DÉCOUPOIRS EN PLASTIQUE DUR



CH2151P 5 pcs



CH2150P 5 pcs



### HARD PLASTIC PASTRY CUTTERS

MONOBLOCS, POUR UN ENTRETIEN ET UNE HYGIÈNE OPTIMALES

À REBORDS ARRONDIS POUR UNE MEILLEURE PRISE EN MAIN

LAVABLES EN MACHINE ET STÉRILISABLES



CH881P  
7 ÉTOILES  
(6 branches)  
Ø 30 à 120 mm



CH869P  
7 CŒURS  
(lisses)  
Ø 15 à 95 mm



CH870P  
7 CŒURS  
(cannelés)  
Ø 15 à 95 mm



CH871P  
9 CARRÉS  
(lisses)  
Ø 18 à 95 mm



CH867P  
9 CARRÉS  
(cannelés)  
Ø 18 à 95 mm



CH872P  
7 CROISSANTS  
(lisses)  
70 à 110 mm



CH866P  
7 CROISSANTS  
(cannelés)  
70 à 110 mm



CH883P  
7 OVALES  
(lisses)  
32 à 110 mm



CH873P  
7 OVALES  
(cannelés)  
32 à 110 mm



CH879P  
5 ÉTOILES  
(5 branches)  
Ø 20 à 120 mm

# DÉCOUPOIRS EN PLASTIQUE DUR

## DÉCOGLASS

### HARD PLASTIC PASTRY CUTTERS

One piece body, for an optimal easy cleaning and optimal hygiene. Round edges for a good hand grip. Sterilizable and dishwasher safe.



CH876P  
7 BARQUETTES  
(lisses)  
20 à 110 mm



CH874P  
7 BARQUETTES  
(cannelées)  
20 à 110 mm



CH865P  
7 PARCHEMINS  
(cannelés)  
10 à 105 mm



CH875P  
7 PARCHEMINS  
(lisses)  
10 à 105 mm



CH877P  
8 LARMES  
(lisses)  
20 à 125 mm



CH885P  
8 LARMES  
(cannelées)  
20 à 125 mm



CH878P  
9 HEXAGONES  
(lisses)  
Ø 15 à 90 mm



CH864P  
9 HEXAGONES  
(cannelés)  
Ø 15 à 90 mm



CH880P  
8 TRÉFLES  
(lisses)  
Ø 15 à 100 mm



CH863P  
8 TRÉFLES  
(cannelés)  
Ø 15 à 100 mm



CH882P  
8 FLEURS  
(6 pétales)  
Ø 18 à 115 mm



CH884P  
8 FLEURS  
(5 pétales)  
Ø 20 à 100 mm



## DÉCOUPOIRS EN PLASTIQUE DUR DÉCOGLASS



*Extra Strong  
Plastic Pastry  
Cutters*

**CH88P**

Boîte de 9 découpoirs cannelés  
Ø 20 à 100 mm - H. 35 mm  
Plastique dur

**CH87P**

Boîte de 9 découpoirs ronds unis  
Ø 20 à 100 mm - H. 35 mm  
Plastique dur

Boîte de  
**12**  
Pièces

## DÉCOUPOIRS INOX Stainless Steel Pastry Cutters

Boîte de  
**14**  
Pièces



**CH87iB**

12 Ronds Lisses  
Ø 26-35-40-46-55-62-70  
75-84-90-96-102 mm  
H. 40 mm

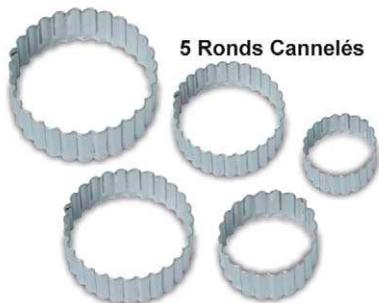


*(Inox plus épais pour  
une plus grande rigidité)*

**CH88i**

14 Ronds Cannelés  
Ø 26-35-40-46-55-62-70-75  
84-90-96-102-118-125 mm  
H. 40 mm

## DÉCOUPOIRS INOX Stainless Steel Pastry Cutters



**5 Ronds Cannelés**

**CH9B00017**

5 Ronds Cannelés  
Ø 40-50-60-66-80 mm  
H. 25 mm



**CH9B16**

20 Ronds Lisses  
Ø 20-26-34-40-48-54-62-70-  
76-84-90-98-104-110-118-132-  
148-160-174-188 mm



**CH9B17**

20 Ronds Cannelés Ø 20-26-34-40-48-54-62-70-76-84-90-98-  
104-110-118-132-148-160-174-188 mm





Oiseaux



## EMPORTE-PIÈCES INOX

STAINLESS STEEL PASTRY CUTTERS

Têtes de Souris



**CH9018** - OISEAUX  
7 pcs - 40 à 100 mm



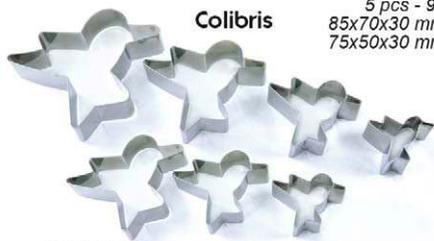
**CH8837** - TÊTES DE SOURIS  
5 pcs - 90x80x30 mm  
85x70x30 mm - 80x60x30 mm;  
75x50x30 mm - 70x45x30 mm;



Noël

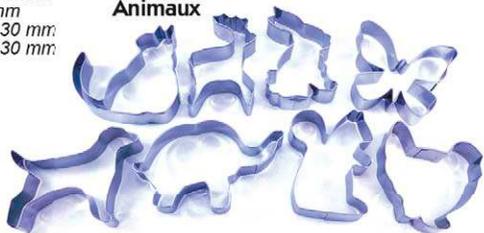
**CH8038** - NOËL  
6 pcs - 120x90x25 mm

Colibris



**CH9010** - COLIBRIS - 7 pcs - 40 à 100 mm

Animaux



**CH8126** - ANIMAUX - 8 pcs - Env. 70x70x20 mm

Noël



**CH9175** - NOËL - 10 pcs - Env. 70 mm

Chevaux



**CH9012** - CHEVAUX  
7 pcs - 40 à 100 mm

Têtes de Chats



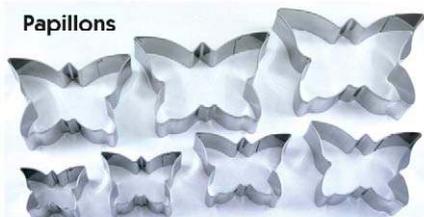
**CH9014** - TÊTES DE CHATS  
7 pcs - 40 à 100 mm

Bonhommes



**CH8880** - BONHOMMES  
3 pcs - 100x95 mm - 80x75 mm  
60x45 mm - H.25 mm

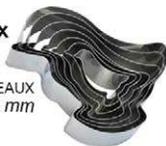
Papillons



**CH9008** - PAPILLONS - 7 pcs - 40 à 100 mm

Oiseaux

**CH9005** - OISEAUX  
7 pcs - 40 à 100 mm



Chats et Collier



**CH9042** - CHATS ET COLLIER  
3 pcs - 80 - 90 - 95 mm



### 4 Formes géométriques avec poussoirs



CH9162 - FORMES GÉOMÉTRIQUES - 8 pcs - Ø75 à 80x40 mm

### Sapin / Cœur / Comète / Fleur



CH9033 - SAPIN - CŒUR - COMÈTE - FLEUR  
4 pcs - 50 à 95 mm

### Cœur avec poussoir



CH9078 - CŒUR  
2 pcs - Ø80x40 mm

### Rond avec poussoir



CH9079 - ROND  
2 pcs - Ø80x40 mm

### Carré avec poussoir



CH9080 - CARRÉ  
2 pcs - Ø80x40 mm

### Formes géométriques



CH8046 - FORMES GÉOMÉTRIQUES  
12 pcs - Env. 40 à 70 mm - H.17 mm

### Cœurs lisses et cannelés



CH9B057 - CŒURS LISSES ET CANNÉLÉS  
5 pcs - Lisses Ø45 - 65 - 85 mm - Cannelés Ø55 - 75 mm - H.25 mm

### Cœurs lisses



CH9BC02 - CŒURS LISSES  
5 pcs - Ø50 - 74 - 100 - 112 - 124 mm

### Etoiles



CH9B020  
ETOILES - 3 pcs  
Ø40 - 60 - 80 mm  
H.25 mm



# EMPORTE-PIÈCES INOX

## STAINLESS STEEL PASTRY CUTTERS

CH8026

ALPHABET - 26 pcs  
80x60x17 mm



CH8030  
CHIFFRES  
9 pcs - 60x40xH.18 mm



CH9B028 - PETITS CHIFFRES  
9 pcs - 30 x 15 x H.20 mm



CHK10 - CHIFFRES  
10 pcs - 85 x 65 x H.25 mm



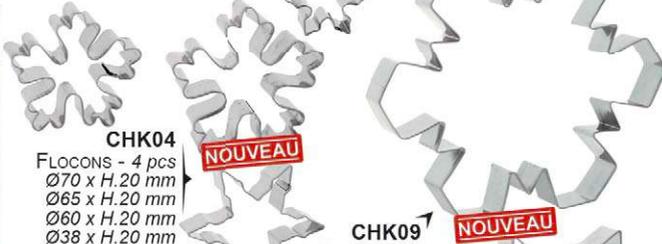
CH9B054  
PETIT ALPHABET  
26 pcs - 30x15xH.20 mm

NOUVEAU



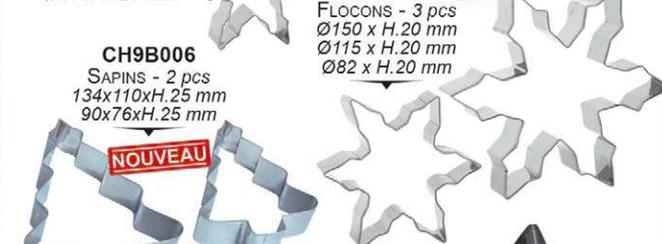
CHK04  
FLOCONS - 4 pcs  
Ø70 x H.20 mm  
Ø65 x H.20 mm  
Ø60 x H.20 mm  
Ø38 x H.20 mm

NOUVEAU



CHK09  
FLOCONS - 3 pcs  
Ø150 x H.20 mm  
Ø115 x H.20 mm  
Ø82 x H.20 mm

NOUVEAU



CH9B006  
SAPINS - 2 pcs  
134x110xH.25 mm  
90x76xH.25 mm

NOUVEAU



CH9B03 - SAPINS - 3 pcs  
238x220xH.25 mm  
180x136xH.25 mm  
98x80xH.25 mm

NOUVEAU



# Ustensiles Silicone

SILICONE USTENSILS



Présentoirs  
pour Vente  
en Magasin

**DB15.20**  
BOÎTE PRÉSENTOIR  
20 emplacements



**DB15**

MARYSE À EMBOUT SILICONE  
265 x 60 mm - Souple  
(Silicone de -40°C à 260°C  
et lavable en machine)



**DB13.20**  
BOÎTE PRÉSENTOIR  
20 emplacements

**DB13**

PINCEAU À EMBOUT SILICONE  
245 x 45 mm - Souple  
(Silicone de -40°C à 260°C  
et lavable en machine)



**NOUVEAU**



**CH04-20**  
PINCEAU PALETTE POUR  
FEUILLES D'OR ET D'ARGENT  
90 x 50 mm

**NOUVEAU**



**CH04-04**  
PINCEAU ÉVENTAIL POUR  
FEUILLES D'OR ET D'ARGENT  
180 x 50 mm

**NOUVEAU**



**DS799200**  
SET DE 6 PINCEAUX



**D13**  
2 PINCEAUX SILICONE  
260 x 70 mm  
245 x 45 mm



# USTENSILES

## USTENSILS



**D491 - Pinceau en nylon**  
38 mm



**D212 - Pinceau en nylon**  
50 mm



**D201 - Pinceau en nylon**  
64 mm



**D13.2 - Cuillères doseuses**  
1 ml / 5 ml / 15 ml / 50 ml / 100 ml  
Polypropylène - 5 pcs



**D208 - Maryse**  
Embout en silicone  
11,5 x 7,5 cm  
Taille totale 41 cm



**D207 - Maryse**  
Embout en silicone  
11,5 x 7,5 cm  
Taille totale 36 cm



**D206 - Maryse**  
Embout en silicone  
9 x 5 cm  
Taille totale 25 cm



**D211 - Maryse**  
Embout en silicone  
11,5 x 6/8 cm  
Taille totale 40 cm



**D210 - Maryse**  
Embout en silicone  
11,5 x 6/8 cm  
Taille totale 35 cm



**D209 - Maryse**  
Embout en silicone  
9 x 5/6,5 cm  
Taille totale 25 cm

# SPATULES SILICONE

## AVEC THERMOMÈTRE INTÉGRÉ

# SILICONE SPATULAS

WITH INTEGRATED ELECTRONIC THERMOMETER

**M1184**  
290 mm  
(-50°C à +300°C)



**Thermomètre Electronique (°C et °F)**  
de -50°C à 300°C

**M1183**  
320 x 100 mm  
(0°C à +200°C)



**Thermomètre Electronique (°C et °F)**  
de 0°C à 200°C



Produits conçus pour aider au contrôle d'un tempéage idéal du chocolat et de la cuisson du sucre, crème anglaise, confitures, sauces...

Affichage en degrés °C ou °F.

La sonde électronique est amovible pour un entretien facile et peut être utilisée séparément de la spatule (pour terrines, viandes, foies gras...). Embout spatule en silicone lavable en machine.

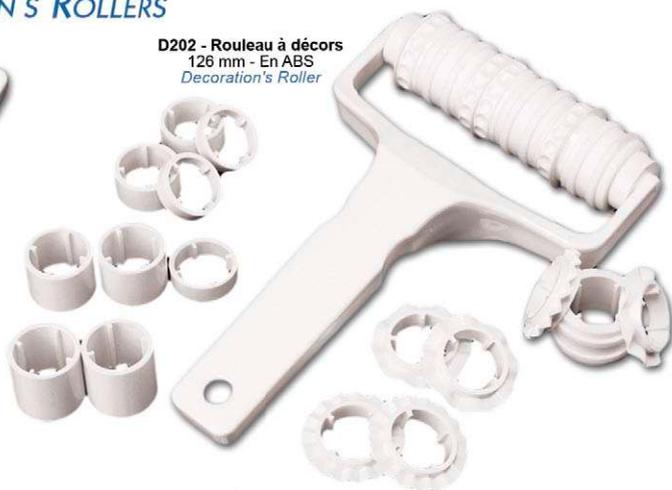
# ROULEAUX À DÉCORS ET PIQUES PÂTE

## SPIKED AND DECORATION'S ROLLERS

**D203 - Rouleau à décors**  
126 mm - En ABS  
*Decoration's Roller*



**D202 - Rouleau à décors**  
126 mm - En ABS  
*Decoration's Roller*



**D204 - Rouleau à décors**  
68 mm - En ABS  
*Decoration's Roller*



**D499 - Pique pâte denture fine**  
126 mm - En ABS  
*Spiked roller fine teeth*



**D13.1.5 - Rouleau à décors**  
126 mm - En ABS  
*Decoration's Roller*



**SA050**  
**Pique-pâte denture fine**  
*Spiked roller fine teeth*



**SA051**  
**Pique-pâte denture large**  
*Spiked roller large teeth*



# CORNES, COUPE PÂTE ET PEIGNES À CHOCOLAT

*PASTRY SCRAPERS, PASTE CUTTER AND CHOCOLATE COMBS*



**D13.2.5 - Corne à cul de poule**  
126 x 91 mm - Polypropylène



**D495 - Peigne à chocolat**  
132 x 95 mm - Polypropylène



**D496 - Grand Coupe pâte**  
190 x 120 mm - Polypropylène



**D494 - Corne à cul de poule**  
107 x 80 mm - Polypropylène

**D14 - 3 Cornes vinyle de Pâtissier EXTRA SOUPLES**  
Pour un meilleur raclage  
159 x 103 mm

**EXTRA SOUPLES**

3 FLEXIBLE VINYL  
PASTRY SCRAPERS



## BASSINES PLASTIQUE À FOND SILICONÉ

*PLASTIC BOWLS WITH SILICONE BOTTOM (ANTI-SKID)*



**ANTIDÉRAPANTES**

Le fond siliconé des bassines plastique antidérapantes augmente le coefficient de frottement sur les surfaces lisses telles que INOX, marbre...  
Le fond siliconé augmente aussi l'isolation entre votre préparation et la température de votre plan de travail.



**DP1050L** Ø 270 mm - 4,7 L    **DP1050M** Ø 270 mm - 2,8 L    **DP1050S** Ø 270 mm - 1,4 L

**ATOUTS Supplémentaires :**

- Bec verseur
- Rebord
- Poignées ergonomiques
- Micro-ondables
- Lavables en machine

*Plastic Bowls with silicone bottom*  
Prevent from skidding on smooth stainless steel or marble surfaces.  
Sloot lip, ergonomic handles, microwave safe and dishwasher.



# USTENSILES DE DÉCOUPE

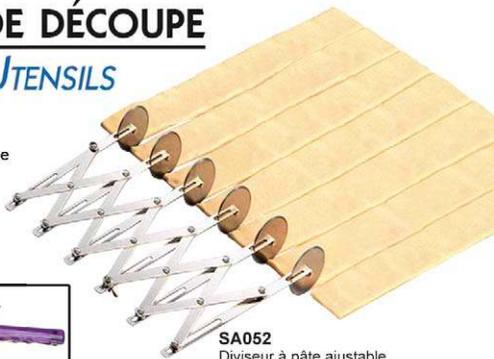
## CUTTING UTENSILS



UTILISATION POSSIBLE  
POUR LES CROISSANTS

**D497 - Coupe gâteaux**  
10/12 parts - Polypropylène  
Ø 26 cm

**D498 - Coupe gâteaux**  
12/18 parts - Polypropylène  
Ø 26 cm



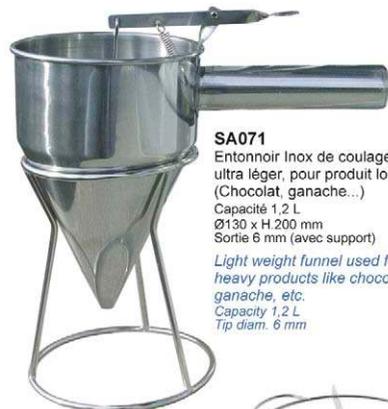
**SA052**  
Diviseur à pâte ajustable  
*Adjustable dough divider*



**SA072**  
Entonnoir gradué à piston en polycarbonate transparent  
Ø130 x H.225 mm / 1,2 L  
avec 3 réducteurs 4-5-8 mm + support  
*Polycarbonate funnel with piston*



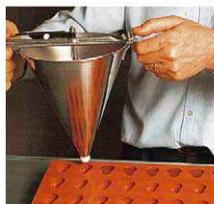
**SA022**  
Coupe foie gras, chèvre...  
Inox à fil, avec plateau  
*Stainless steel wire goat's cheese, foie gras...  
Slicer with board*



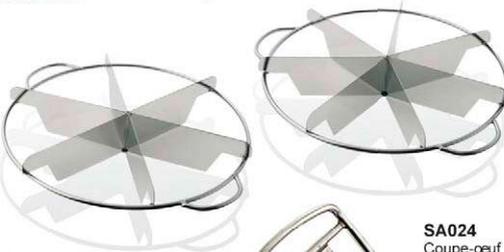
**SA071**  
Entonnoir Inox de coulage, ultra léger, pour produit lourd (Chocolat, ganache...)  
Capacité 1,2 L  
Ø130 x H.200 mm  
Sortie 6 mm (avec support)  
*Light weight funnel used for heavy products like chocolate, ganache, etc.  
Capacity 1,2 L  
Tip diam. 6 mm*



**SA070**  
Entonnoir à fondant automatique  
Capacité 1,5 L  
Ø130 x H.180 mm  
Avec 2 réducteurs  
Ø4 et 6 mm (avec support)  
*Automatic confectionery funnel Capacity 1,5 L*



Coupe gâteaux Inox  
*Stainless steel cake cutter*  
6 parts / **SA030**  
8 parts / **SA032**



**SA023**  
Coupe-œuf 6 sections Inox  
*Stainless steel 6 sections egg wedger*



**SA024**  
Coupe-œuf rondelles Inox  
*Stainless steel egg slicer*

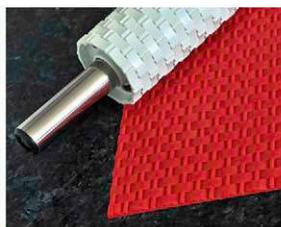


## ROULEAUX À EMPREINTER

### DÉCORS TRESSÉS VANNERIE

Decorative Rollin Pin - Basketry Pattern  
Useful Dim. 350 x Ø60 mm

RKY152



Rouleau à roulement pour un travail facilité. En plastique ABS. Poignées Inox. 420 x Ø 60 mm - Largeur utile 250 mm.

## ROULEAUX À PÂTISSERIE

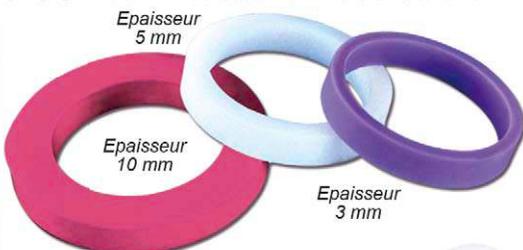
### INOX À ROULEMENT



R8008  
480 x Ø 65 mm  
Largeur utile 250 mm

## CERCLES SILICONE

### POUR UNE ÉPAISSEUR CONSTANTE



R07A  
LOT DE 6 CERCLES  
Ø 40 mm interne

## ROULEAUX À PÂTISSERIE EN POLYÉTHYLÈNE

R8007A  
500 x Ø 40 mm

R8007B  
400 x Ø 30 mm

NON-STICKING  
NYLON ROLLING PIN

Rouleaux à Pâtisserie  
en polyamide de  
nylon, indéformable,  
anti-adhésion



# FOUETS INOX

AVEC POIGNÉES EN CAOUTCHOUC  
*STAINLESS STEEL WHISK WITH RUBBER GRIPS*

DI617426 - Fouet Inox - 26 cm



DI617431 - Fouet Inox  
31 cm

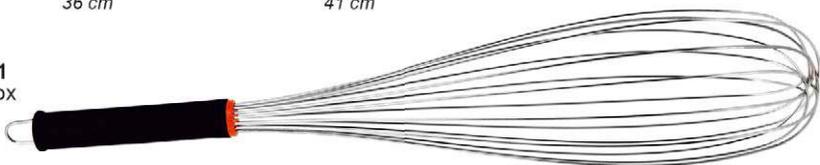


DI617436 - Fouet Inox  
36 cm

DI617441 - Fouet Inox  
41 cm

DI617446  
Fouet Inox  
46 cm

DI617451  
Fouet Inox  
51 cm



## Fouets ballon

Inox avec poignées en caoutchouc

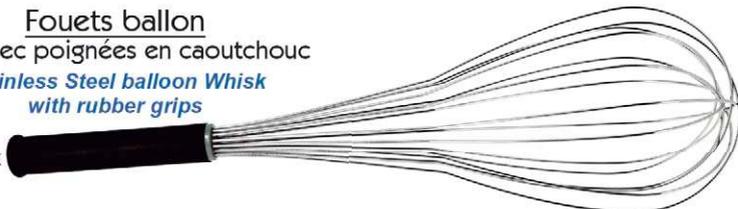
DI635336

Fouet ballon inox  
36 cm

*Stainless Steel balloon Whisk  
with rubber grips*

DI635446

Fouet ballon inox  
46 cm



Fouets tout INOX  
avec système antiville des fils  
au manche et à l'extrémité des fils

*All Stainless Steel Whisk*

DI2020 - L = 50 cm

DI2018 - L = 45 cm

DI2016 - L = 40 cm

DI2010 - L = 25 cm



## FOUETS TOUT INOX GRAND CHEF



LE VRAI FOUET DES PROFESSIONNELS

DI2001 - Kit de 4 Fouets tout Inox  
L = 50 cm - 45 cm - 40 cm - 25 cm

# COUTEAUX PROFESSIONNELS

Les Halles



**H9821**  
COUTEAU D'OFFICE  
ARRONDI - 6 cm



**H9822**  
COUTEAU D'OFFICE  
7 cm



**H9823**  
COUTEAU D'OFFICE  
CROCHU - 6 cm

**Lames en INOX**  
**Manches en ABS riveté**  
(LA LONGUEUR INDICUÉE  
EST CELLE DES LAMES)

## PROFESSIONAL KNIFES

*Stainless steel Blades  
ABS riveted Handles  
(The indicated length  
is the blade's length)*



**H8466**  
LOT DE 3 COUTEAUX  
D'OFFICE EXTRÊMEMENT  
PONTUS



**H98085**  
COUTEAU À  
DÉSSSER - 13 cm



**H98086**  
COUTEAU À  
DÉSOSSER - 15 cm



**H975210**  
COUTEAU À  
JAMBON - 25 cm

## COUTEAUX JAPONAIS



**H1205D**  
COUTEAU DEBA  
15 cm



**H1224D**  
COUTEAU À  
SASHIMI - 24 cm



## COUTEAUX DE CHEF



**H98046**  
COUTEAU DE CHEF  
15 cm

**H98028**  
COUTEAU DE CHEF  
20 cm

**H980110**  
COUTEAU DE CHEF  
25 cm

**H980012**  
COUTEAU DE CHEF  
30 cm



# RÂPE ET ZESTEURS *GRATER AND ZESTERS*

LAMES INOX

STAINLESS STEEL BLADES

Permet de zester tous les agrumes et de râper carottes, fromages, chocolat, ail, noix... Lavable au lave-vaisselle.

*Allows to zest all citrus fruits and grate carrots, cheeses, chocolate, walnuts... Dishwasher safe.*

H001A

RÂPE LAMELLES DOUBLE TRANCHANT - L. 20 cm



H002A

ZESTEUR GROS GRAINS - L. 20 cm



H003A

ZESTEUR GRAINS FINS - L. 20 cm



**NOUVEAU**

## COUTEAUX À GÉNOISE

H983712

COUTEAU À GÉNOISE - 30 cm

H983814

COUTEAU À GÉNOISE - 36 cm



## Rouleau Trancheur Inox

CH208 - Pour biscuit, croissant, nougatine, intérieur chocolat, caramel, etc.

- Poignées à roulements
- Livré avec 12 disques en acier inoxydable
- 30 entretoises épaisseur 10 mm
- 20 entretoises épaisseur 5 mm



UNIVERSAL STAINLESS STEEL CUTTER ROLLER

To cut biscuits, croissants, "nougatine"...  
Sold with : 12 stainless steel disks,  
30 spacers of 10 mm, 20 spacers of 5 mm

## Déco Spoon

POUR UN DRESSAGE D'ASSIETTES ARTISTIQUE

Un mix entre la cuillère et la plume à encrier pour décorer et enjoliver vos assiettes (sucrées, salées: sauce, coulis, crème, caramel...)



D60.A

Pot pour sauces avec support pour Déco Spoon.



23 cm

D60i

19 cm

Lot de 2 Pcs



# SPATULES / Spatulas

MINI SPATULE  
SP559 - 6 cm  
MINI SPATULA - 6 cm



MINI SPATULE BISEAUTÉE  
SP563 - 6,5 cm  
MINI BEVELED SPATULA  
6,5 cm



MINI SPATULE BISEAUTÉE  
SP564 - 8 cm  
MINI BEVELED SPATULA  
8 cm



MINI SPATULE  
SP566 - 11 cm  
MINI SPATULA  
11 cm



MINI SPATULE COURBÉE  
SP571 - 9,5 cm  
MINI BENT SPATULA  
9,5 cm

**NOUVEAU**

SPATULE - H984112 - 30 cm

H984010 - 25 cm

H98398 - 20 cm

SPATULA - 30 cm / 25 cm / 20 cm



SPATULE COUDÉE - H9840A - 30 cm

H9841A - 25 cm

OFFSET SPATULA - 30 cm / 25 cm



H3812  
SPATULE JAPONAISE  
Longueur totale 27 cm



JAPANESE SPATULA  
Total length 27 cm

H3811  
SPATULE JAPONAISE  
Longueur totale 25 cm



JAPANESE SPATULA  
Total length 25 cm

H98476  
SPATULE DE SERVICE  
15 cm



SPATULA OF SERVICE  
15 cm

COMPARTIMENT POUR  
MUSCADE OU FEVE TONKA  
COMPARTMENT FOR  
NUTMEG OR TONKA BEAN

SA090

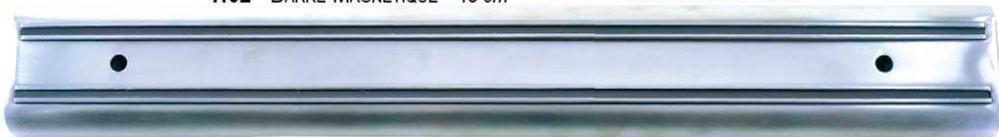
RÂPE À EPICES  
14 x 5 x 2,5 cm  
SPICES GRATER

**NOUVEAU**



H02 - BARRE MAGNÉTIQUE - 45 cm

MAGNETIC BAR - 45 cm



# PRÉSENTOIRS MÉTAL *METAL STAND*

Présentoir idéal pour vos présentations ou buffets.

Réutilisable plusieurs fois.

*To display Cakes, Wedding cakes,  
Having wonderful stands, to decorate  
your reception Buffets...*

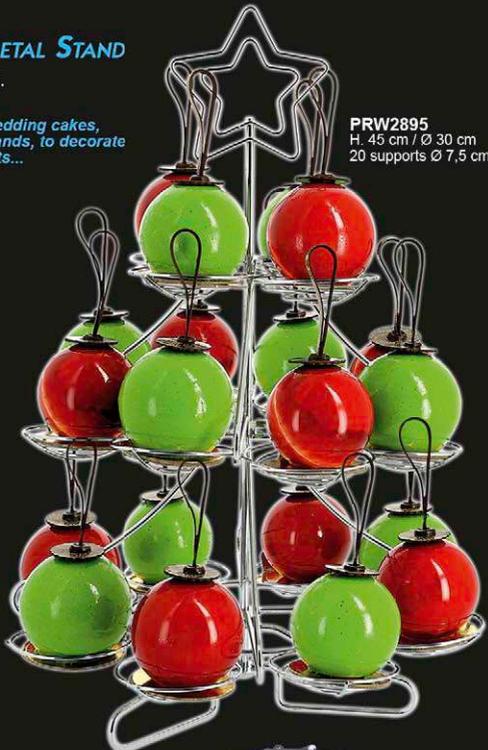
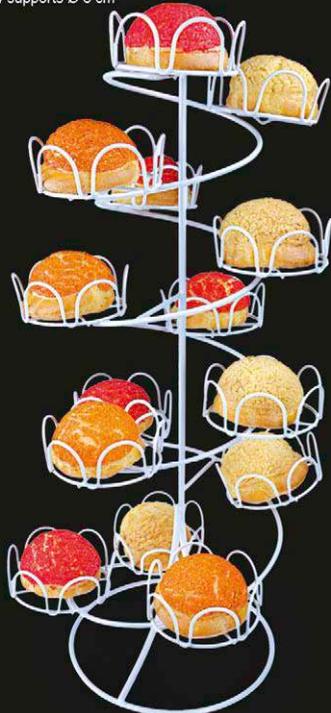
**PRCS046**

H. 38 cm  
3 plateaux  
Ø 14 cm / 21 cm / 25,5 cm



**PRW2797**

H. 41 cm / L. 35 cm / P. 12 cm  
14 supports Ø 8 cm



**PRW2895**

H. 45 cm / Ø 30 cm  
20 supports Ø 7,5 cm



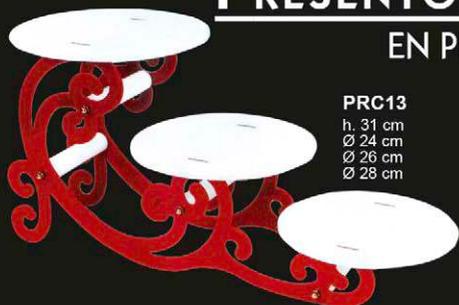
**PRW2890**

H. 51,5 cm / Ø 27 cm  
8 supports Ø 8 cm

# PRÉSENTOIRS GÂTEAUX EN PLASTIQUE

FOOD PLASTIC  
DISPLAY STANDS

CONTACT ALIMENTAIRE  
FOOD CONTACT

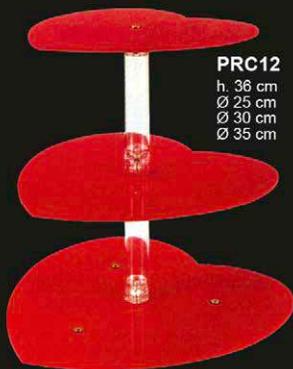


**PRC13**

h. 31 cm  
Ø 24 cm  
Ø 26 cm  
Ø 28 cm

**PRC14**

h. 35 cm  
Ø 22 cm  
Ø 24 cm  
Ø 26 cm  
Ø 28 cm

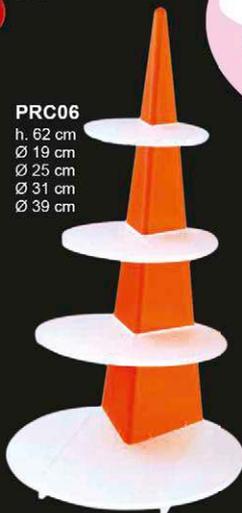


**PRC12**

h. 36 cm  
Ø 25 cm  
Ø 30 cm  
Ø 35 cm

**PRC06**

h. 62 cm  
Ø 19 cm  
Ø 25 cm  
Ø 31 cm  
Ø 39 cm



**PRC08**

h. 50 cm  
Ø 20 cm  
Ø 27 cm  
Ø 34 cm



Moules pour Wedding Cakes  
avec Fonds Amovibles  
(Voir page 177)

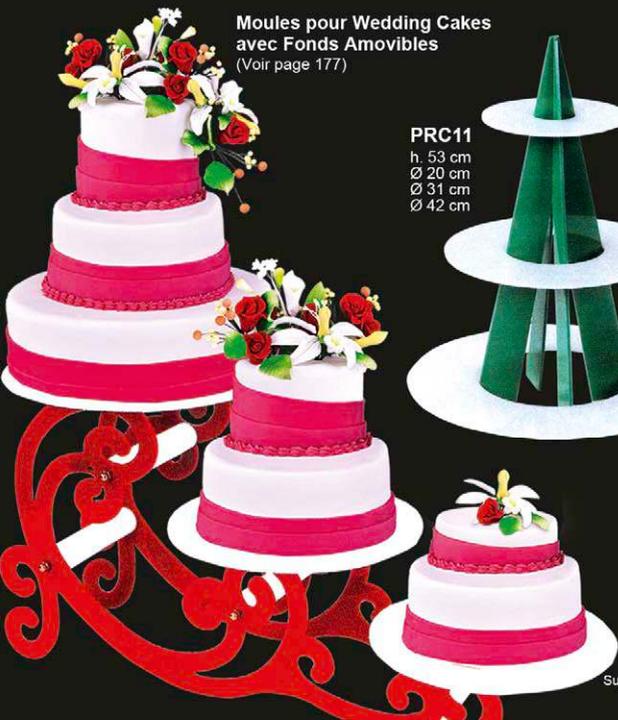
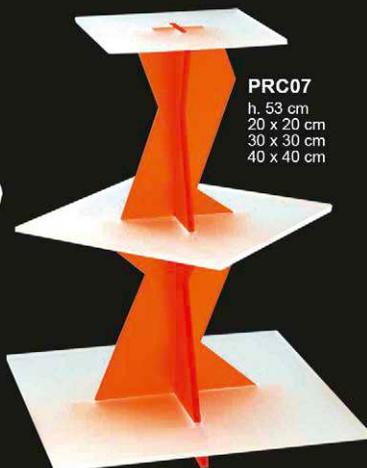
**PRC11**

h. 53 cm  
Ø 20 cm  
Ø 31 cm  
Ø 42 cm



**PRC07**

h. 53 cm  
20 x 20 cm  
30 x 30 cm  
40 x 40 cm

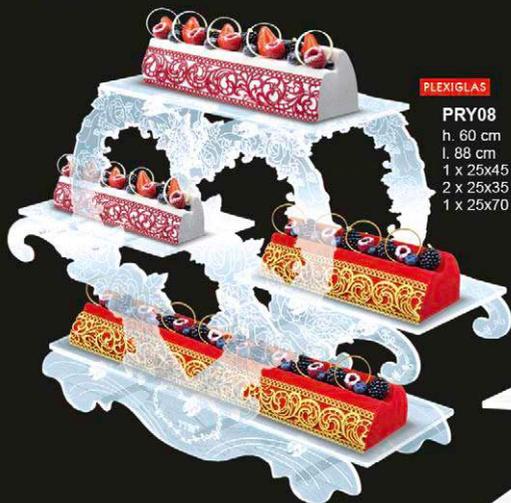


Suggestion de présentation

# PRÉSENTOIRS PLEXIGLAS (Plexiglas Stand)

Présentoir idéal pour vos présentations ou buffets  
Réutilisable plusieurs fois.  
Pour un meilleur rendu,  
les présentoirs sont fabriqués  
en plexiglas.

*To display Cakes, Wedding cakes,  
Having wonderful stands, to decorate  
your reception Buffets...  
For best view, Stands made of Plexiglas.*



**PLEXIGLAS**

**PRY08**

h. 60 cm  
l. 88 cm  
1 x 25x45 cm  
2 x 25x35 cm  
1 x 25x70 cm



Présentoir Tour Eiffel  
**PRTE** - Plateaux en plastique  
cristal aspect verre / h. 800 mm

**5 ÉTAGES :**  
200 x 200  
250 x 250  
300 x 300  
350 x 350  
430 x 430

*(Cakes Display  
Eiffel Tower)*



**PRY13**

h. 50 cm  
l. 87 cm - p. 30 cm  
1 x Ø 26 cm  
2 x Ø 24 cm  
2 x Ø 30 cm

**PRY18**

h. 55 cm  
1 x Ø 25 cm  
1 x Ø 35 cm  
1 x Ø 45 cm

Pièces en sucre réalisées  
par Stéphane KLEIN  
Meilleur tireur de sucre  
du Monde



# MOULES À CANNÉLÉS

CANNÉLÉS COPPER MOULDS



**DI08700**  
Moule à  
Cannelés  
en cuivre  
1 pc  
Ø35 mm



**DI08701**  
Moule à  
Cannelés  
en cuivre  
1 pc  
Ø45 mm



**DI08702**  
Moule à  
Cannelés  
en cuivre  
1 pc  
Ø55 mm



**DI08703**  
Moule à  
Cannelés  
en aluminium  
1 pc  
Ø55 mm

**NOUVEAU**

# MOULES WEDDING CAKE

WEDDING CAKE MOULDS

**DIWC2**

LOT DE 4 MOULES CARRÉS POUR WEDDING CAKE

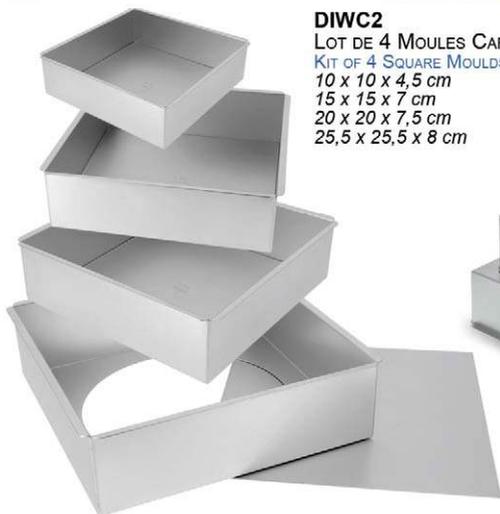
KIT OF 4 SQUARE MOULDS FOR WEDDING CAKE

10 x 10 x 4,5 cm

15 x 15 x 7 cm

20 x 20 x 7,5 cm

25,5 x 25,5 x 8 cm



Avec Fonds Amovibles pour un Meilleur Démoulage

With Removable Bottoms for a Better Turning Out

**DIWR1**

LOT DE 4 MOULES RONDS

POUR WEDDING CAKES

KIT OF 4 ROUND MOULDS

FOR WEDDING CAKES

Ø 15 x H. 7 cm

Ø 20 x H. 8 cm

Ø 25 x H. 8,5 cm

Ø 30,5 x H. 8,5 cm



**DIWR35**

1 MOULE ROND

GRANDE BASE

1 ROUND MOULD BIG BASE

Ø 35 x H. 8,5 cm



# CAKE PRESTIGE

Revêtement Anti-Adhésif  
Ultra-Résistant  
Haute Performance  
Ultra Resistant  
High Performance  
Non-Stick Bakeware



MOULE COEUR

## CAKE PRESTIGE MOULES ANTIADHÉSIF

ANTIADHESIVE MOULDS



**Moule mini-Cake à Fond Amovible**  
*Mini-Cake mould with removable bottom*  
DIKLA14L

1 pc - 13,5 x 6,8 x 4,6 cm



**Moule mini-Tarte cannelé à Fond Amovible**  
*Fluted mould with removable bottom for small pie*

DIKPA09L - 4 pcs - Ø9 x 1,8 cm

DIKPA11L - 4 pcs - Ø12 x 2,1 cm

**Moule Quiche rectangule cannelé à Fond Amovible**  
*Fluted rectangular mould with removable bottom for quiche*  
DIKPC31L

1 pc - 31 x 21 x 2,5 cm



**Plaque à pâtisserie**  
*Baking tray*

DIKBB370 - 1 pc - 39 x 27 x 2,5 cm



# CAKE PRESTIGE

## MOULES ANTIADHÉSIF

ANTIADHESIVE MOULDS

**Moule Carré à Fond Amovible**  
*Square mould with removable bottom*

**DIKCB18L**

1 pc - 18 x 18 x 7,5 cm

**DIKCB20L**

1 pc - 20 x 20 x 7,5 cm

**DIKCB23L**

1 pc - 22,5 x 22,5 x 7,5 cm



**Moule 12 Muffins**  
*12 Muffins mould*

**DIKMA210**

1 pc - 35 x 6,5 x 2,91 cm

Ø Muffin 6,5 cm



**Moule à Cake**  
*Cake mould*

**DIKCF310**

1 pc  
29,5 x 10 x 7 cm

**Moule à charnière à Fond Amovible**  
*Mould with hinge and removable bottom*

**DIKSA21L**

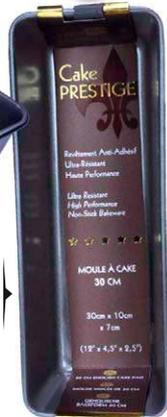
1 pc - Ø21 x 7 cm

**DIKSA23L**

1 pc - Ø23 x 7 cm

**DIKSA25L**

1 pc - Ø25 x 7 cm



**Moule Quiche rond cannelé à Fond Amovible**  
*Fluted round mould with removable bottom for quiche*

**DIKPA23L**

1 pc - Ø23 x 3,5 cm

**DIKPA25L**

1 pc - Ø25 x 3,5 cm

**DIKPA30L**

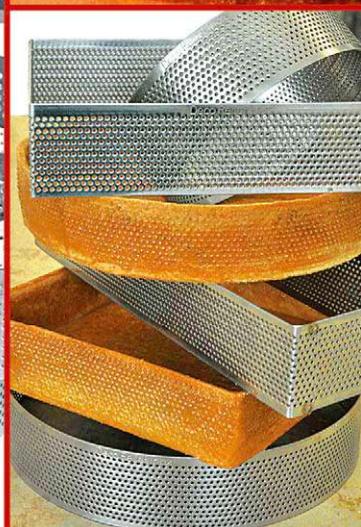
1 pc - Ø30 x 3,5 cm



# CERCLES INOX MICRO-PERFORÉS

MEILLEURE ÉVACUATION DE L'HUMIDITÉ *Micro Perforated Stainless Steel Frames*

[www.deco-relief.fr](http://www.deco-relief.fr)



# CERCLES INOX MICRO-PERFORÉS

Micro Perforated Stainless Steel Frames



HAUTEUR / Height : H. 2 cm

- DIPR72 Ø7 1 part
- DIPR82 Ø8 1 part
- DIPR102 Ø10 1/2 parts
- DIPR122 Ø12 2/4 parts
- DIPR142 Ø14 2/4 parts
- DIPR162 Ø16 2/4 parts
- DIPR182 Ø18 4/6 parts
- DIPR202 Ø20 6/8 parts
- DIPR242 Ø24 8/10 parts
- DIPR262 Ø26 10/12 parts
- DIPR302 Ø30 12/14 parts



HAUTEUR / Height : H. 2 cm

- DIPRR1042 10x4 1/2 parts
- DIPRR12352 12x3,5 1/2 parts
- DIPRR1972 19x7 2/4 parts
- DIPRR2992 29x9 6/8 parts

**NOUVEAU**



HAUTEUR / Height : H. 2 cm

- DIPRC752 7,5x7,5 1 part
- DIPRC82 8x8 1 part
- DIPRC102 10x10 2/4 parts
- DIPRC122 12x12 2/4 parts
- DIPRC142 14x14 2/4 parts
- DIPRC162 16x16 4/6 parts
- DIPRC182 18x18 6/8 parts
- DIPRC202 20x20 6/8 parts



HAUTEUR / Height : H. 3,5 cm

- DIPRO19735 19x7 2/4 parts
- DIPRO2935 29x9 4/6 parts



HAUTEUR / Height : H. 2 cm

- DIPRO12352 12x3,5 1 part
- DIPRO1342 13x4 2/4 parts
- DIPRO1972 19x7 4 parts



HAUTEUR / Height : H. 3,5 cm

- DIPRC1435 14x14 2/4 parts
- DIPRC1635 16x16 2/4 parts
- DIPRC1835 18x18 4/6 parts
- DIPRC2035 20x20 6/8 parts



HAUTEUR / Height : H. 3,5 cm

- DIPR835 Ø8 1 part
- DIPR1035 Ø10 1/2 parts
- DIPR1235 Ø12 2/4 parts
- DIPR1435 Ø14 2/4 parts
- DIPR1635 Ø16 2/4 parts
- DIPR1835 Ø18 4/6 parts
- DIPR2035 Ø20 6/8 parts



HAUTEUR / Height : H. 3,5 cm

- DIPRR1935 19x7 2/4 parts
- DIPRR2935 29x9 6/8 parts



TAPIS SILICONE MICRO-PERFORÉ  
(VOIR p.142)

# CERCLES LISSES AJUSTABLES EN INOX 430

POUR PÂTISSERIES, ENTREMETS, TARTES, MOUSSES...

## ADJUSTABLE STAINLESS STEEL PASTRY CIRCLES

FOR PASTRIES, ENTREMETS, PIES, MOUSSES...

**NOUVEAU**

**DI002**

CŒUR INOX AJUSTABLE

1 pièce

Ø 12 à 26 cm - H. 6 cm

ADJUSTABLE STAINLESS STEEL PASTRY HEART

1 piece - Ø 12 to 26 cm - H. 6 cm

**DI001**

CERCLE INOX AJUSTABLE

1 pièce - Ø 15 à 30 cm - H. 7,5 cm

ADJUSTABLE STAINLESS STEEL PASTRY CIRCLE

1 piece - Ø 15 to 30 cm - H. 7.5 cm

**NOUVEAU**

# RUBANS PVC PÂTISSIERS INCOLORES

COLORLESS PASTRY PVC RIBBONS

POUR TOUR DE GÂTEAUX

For tour of cakes

Permet de chemiser vos cercles inox pour faciliter le démoulage de vos préparations et empêcher le contact avec l'inox.

Allows you to line your stainless steel circles to facilitate the turning out of your preparations and prevent the contact with the stainless steel.

**NOUVEAU**

**CH9235**

RUBAN PVC PÂTISSIER INCOLORE

L. 100 m - l. 35 mm - Ep. 100 µm

COLORLESS PASTRY PVC RIBBON

L. 100 m - w. 35 mm - Th. 100 µm

**CH9245**

RUBAN PVC PÂTISSIER INCOLORE

L. 100 m - l. 45 mm - Ep. 100 µm

COLORLESS PASTRY PVC RIBBON

L. 100 m - w. 45 mm - Th. 100 µm

# CERCLES INOX 430

Stainless Steel Pastry Circles

**NOUVEAU**

## CARRÉ "NONNETTES"

Nonnettes square



Code	Dim. cm	Haut. cm
DIC553	5,5x5,5	3
DIC645	6x6	4,5

**NOUVEAU**

## CARRÉ "ENTREMETS"

Entremets square



Code	Dim. cm	Haut. cm
DIC1235	12x12	3,5
DIC1435	14x14	3,5
DIC1635	16x16	3,5
DIC1835	18x18	3,5
DIC2035	20x20	3,5
DIC2235	22x22	3,5
DIC2435	24x24	3,5



## CERCLE "PAIN SURPRISE" et "WEDDING CAKE"

Party bread ring

Code	Ø cm	Haut. cm
DI680	16	9
DI681	18	9
DI682	20	9
DI683	22	9
DI684	24	9



## CERCLE "OPÉRA"

"Opera" ring

Code	Ø cm	Haut. cm
DI750	16	2,5
DI751	18	2,5
DI752	20	2,5
DI753	22	2,5
DI754	24	2,5



## CERCLE À TARTE

Tart ring

Code	Ø cm	Haut. cm
DI538	16	2
DI539	18	2
DI540	20	2
DI541	22	2
DI542	24	2
DI543	26	2
DI544	28	2
DI545	30	2
DI546	32	2
DI834943	16	2,7



## CERCLE "ENTREMETS"

Entremets ring

Code	Ø cm	Haut. cm
DI764	11	3,5
DI765	16	3,5
DI766	18	3,5
DI767	20	3,5
DI768	22	3,5
DI769	24	3,5
DI770	26	3,5
DI771	28	3,5
DI772	30	3,5
DI773	32	3,5



## CERCLE "MOUSSE"

Mousse ring

Code	Ø cm	Haut. cm
DI866360	7	4,5
DI866370	7,5	4,5
DI865010	8	4,5
DI805	16	4,5
DI806	18	4,5
DI807	20	4,5
DI808	22	4,5
DI809	24	4,5
DI810	26	4,5
DI811	28	4,5
DI812	30	4,5
DI813	32	4,5



## CERCLE "MOUSSE"

Mousse ring

Code	Ø cm	Haut. cm
DI785	16	4
DI786	18	4
DI787	20	4
DI788	22	4
DI789	24	4
DI790	26	4
DI791	28	4
DI792	30	4
DI793	32	4



## CADRE "OPÉRA"

Framework "Opera"

Code	mm	Haut. cm
DI888630	400x300	4,5
DI888780	565x365	3,5
DI888680	565x365	4,5
DI888580	565x365	6



## CERCLE "VACHERIN"

Vacherin ring

Code	Ø cm	Haut. cm
DI865660	7	6
DI865670	7,5	6
DI864920	16	6
DI864930	18	6
DI864940	20	6
DI864950	22	6
DI864960	24	6
DI864980	28	6
DI864990	30	6

**NOUVEAU**

# DOUILLES INOX HYGIÈNE

**HYGIENIC STAINLESS  
STEEL PASTRY TUBES**

Douilles Monobloc, sans bord roulé pour une facilité d'utilisation et de lavage. Pour réaliser vos décors de cake designs, garniture ou décors en glace royale pour vos wedding cakes, cupcakes et gâteaux.

*One-Piece Pastry Tubes, without rolled edge for easy use and wash.*

*To make your decorations of cake designs, filling or decorations in royal ice for your*



**DDH126**  
DOUILLE PÉTALE DE ROSE  
ROSE PETAL PASTRY TUBE



**DDH900**  
DOUILLE FLEUR  
FLOWER PASTRY TUBE



**DDH902**  
DOUILLE FLEUR  
FLOWER PASTRY TUBE



**DDH985**  
DOUILLE SAINT-HONORÉ  
SAINT-HONORÉ PASTRY TUBE



**DDH960**  
DOUILLE PETIT FOUR  
PETIT FOUR PASTRY TUBE  
10 dents / 10 teeth



**DDH961**  
DOUILLE PETIT FOUR  
PETIT FOUR PASTRY TUBE  
12 dents / 12 teeth



**DDH962**  
DOUILLE PETIT FOUR  
PETIT FOUR PASTRY TUBE  
14 dents / 14 teeth



**DDH963**  
DOUILLE PETIT FOUR  
PETIT FOUR PASTRY TUBE  
16 dents / 16 teeth



**DDH964**  
DOUILLE PETIT FOUR  
PETIT FOUR PASTRY TUBE  
18 dents / 18 teeth



**DDH965**  
DOUILLE PETIT FOUR  
PETIT FOUR PASTRY TUBE  
20 dents / 20 teeth



**DDH975**  
DOUILLE À BÛCHES  
YULE LOG PASTRY TUBE  
6 dents / 6 teeth



**DDH966**  
DOUILLE POUR GLACER  
ICING PASTRY TUBE  
14 mm



**DDH967**  
DOUILLE POUR GLACER  
ICING PASTRY TUBE  
18 mm



**DDH968**  
DOUILLE POUR GLACER  
ICING PASTRY TUBE  
31 mm



**DDH976**  
DOUILLE À BÛCHES  
YULE LOG PASTRY TUBE  
8 dents / 8 teeth

**NOUVEAU**

# DOUILLES INOX HYGIÈNE UNIES

*PLAIN HYGIENIC STAINLESS STEEL PASTRY TUBES*

Douilles Monobloc, sans bord roulé pour une facilité d'utilisation et de lavage.  
Pour réaliser vos décors de cake designs, garniture ou décors en glace royale  
pour vos wedding cakes, cupcakes et gâteaux.

*One-Piece Pstary Tubes, without rolled edge for easy use and wash.*

*To make your decorations of cake designs, filling or decorations in royal ice for your*



**DDH910**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 2



**DDH912**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 4



**DDH913**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 5



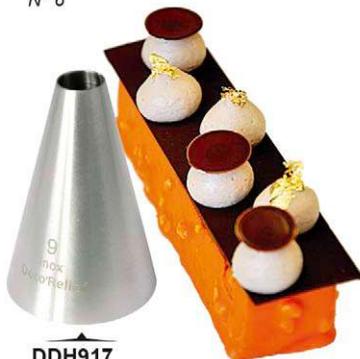
**DDH914**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 6



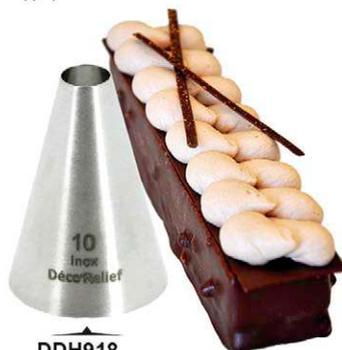
**DDH915**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 7



**DDH916**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 8



**DDH917**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 9



**DDH918**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 10



**DDH919**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 11

**NOUVEAU**

# DOUILLES INOX HYGIÈNE UNIES

*PLAIN HYGIENIC STAINLESS STEEL PASTRY TUBES*

Douilles Monobloc, sans bord roulé pour une facilité d'utilisation et de lavage.  
Pour réaliser vos décors de cake designs, garniture ou décors en glace royale  
pour vos wedding cakes, cupcakes et gâteaux.

*One-Piece Pastry Tubes, without rolled edge for easy use and wash.*

*To make your decorations of cake designs, filling or decorations in royal ice for your*



**DDH920**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 12



**DDH921**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 13



**DDH922**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 14



**DDH923**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 15



**DDH924**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 16



**DDH925**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 17



**DDH926**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 18



**DDH927**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 19



**DDH928**  
DOUILLE UNIE  
PLAIN PASTRY TUBE  
N° 20

**NOUVEAU**

# DOUILLES INOX HYGIÈNE

**HYGIENIC STAINLESS  
STEEL PASTRY TUBES**

Douilles Monobloc, sans bord roulé pour une facilité d'utilisation et de lavage. Pour réaliser vos décors de cake designs, garniture ou décors en glace royale pour vos wedding cakes, cupcakes et gâteaux.

*One-Piece Pastry Tubes, without rolled edge for easy use and wash.*

*To make your decorations of cake designs, filling or decorations in royal ice for your*



**DDH936**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
B7



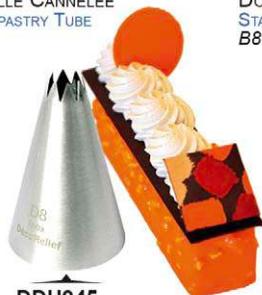
**DDH937**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
B8



**DDH941**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
C8



**DDH944**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
D7



**DDH945**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
D8



**DDH946**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
E5



**DDH947**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
E6



**DDH948**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
E7



**DDH949**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
E8



**DDH950**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
F5



**DDH951**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
F6



**DDH952**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
F7



**DDH953**  
DOUILLE CANNELEE  
STAR PASTRY TUBE  
F8

**NOUVEAU**

# DOUILLES INOX FLEURS

*FLOWER STAINLESS STEEL PASTRY TUBES*



**DDG01**  
FLEURS / FLOWERS



**DDG02**  
OÛILLET / EYELET



**DDG03**  
TULIPE / TULIP



**DDG04**  
PÉTALE / PETAL



**DDG05**  
HERBE / GRASS



**DDG06**  
TOURNESOL / SUNFLOWER



**DDG07**  
FLEUR / FLOWER



**DDG08**  
MINI FLEURS / LITTLE FLOWERS



**DDG09**  
FLEUR FINE / THIN FLOWER



**DDG10**  
MARGUERITE / DAISY

# DOUILLES INOX CHANTILLY

*WHIPPED CREAM STAINLESS STEEL PASTRY TUBES*

**NOUVEAU**

**DDGP01**  
FORME S  
S FORM



**DDGP02**  
FORME  
AMANDE FINE  
FINE ALMOND  
FORM



**DDGP03**  
FORME  
AMANDE STRIEE  
STRIATED ALMOND  
FORM



**DDGP04**  
FORME AMANDE  
ALMOND FORM



# DOUILLES INOX

## STAINLESS STEEL PASTRY TUBES

Pour réaliser vos décors de cake designs, garniture ou décors en glace royale pour vos wedding cakes, cupcakes et gâteaux.

*To make your decorations of cake designs, filling or decorations in royal ice for your wedding cakes, cupcakes and cakes.*

### DOUILLES À BÛCHE

*Yule Log Tubes*



DD975  
6 dents - 10 mm

DD976  
8 dents - 14 mm

### DOUILLE VERMICELLE

*Angel's hair Pastry Tubes*



DD985  
Ø 10 mm

DD982

### DOUILLES POUR GLACER / Icing Pastry Tubes



DD966  
14 mm

DD967  
18 mm

DD968  
31 mm

### DOUILLES SULTANES ALUMINIUM

*Aluminium Sultane Tubes*



DD988 - Basse

### DOUILLES FLEUR / Flower pastry Tubes



DD900  
N°0 - 10 mm

DD901  
N°00 - 9 mm

DD902  
N°1 - 11 mm

DOUILLES POUR  
REMPILIR LES CHOUX  
*Cream puff Tubes*

DD992  
Tube Ø 5 mm

DD994  
Tube Ø 7 mm

DD987 - Haute

# DOUILLES INOX

## STAINLESS STEEL PASTRY TUBES

Pour réaliser vos décors de cake designs, garniture ou décors en glace royale pour vos wedding cakes, cupcakes et gâteaux.

*To make your decorations of cake designs, filling or decorations in royal ice for your wedding cakes, cupcakes and cakes.*

### DOUILLES UNIES

#### Plain Tubes



N°2 ● DD910	N°3 ● DD911	N°4 ● DD912	N°5 ● DD913	N°6 ● DD914	N°7 ● DD915	N°8 ● DD916	N°9 ● DD917
N°10 ● DD918	N°11 ● DD919	N°12 ● DD920	N°13 ● DD921	N°14 ● DD922			

N°15 ● DD923	N°16 ● DD924	N°17 ● DD925	N°18 ● DD926	N°19 ● DD927	N°20 ● DD928
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

### DOUILLES CANNELÉES

#### Star Tubes

A5 ★ DD930	A6 ★ DD931	A7 ★ DD932	A8 ★ DD933	B5 ★ DD934	B6 ★ DD935	B7 ★ DD936	B8 ★ DD937
C5 ★ DD938	C6 ★ DD939	C7 ★ DD940	C8 ★ DD941	D5 ★ DD942	D6 ★ DD943	D7 ★ DD944	D8 ★ DD945



E5 ★ DD946	E6 ★ DD947	E7 ★ DD948	E8 ★ DD949	F5 ★ DD950	F6 ★ DD951	F7 ★ DD952	F8 ★ DD953
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------



### DOUILLES PETITS FOURS

#### Petits Fours Tubes

10 DENTS ● DD960	12 DENTS ● DD961	14 DENTS ● DD962	16 DENTS ● DD963	18 DENTS ● DD964	20 DENTS ● DD965
------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

# KIT DOUILLES INOX

SET OF STAINLESS STEEL PASTRY TUBES

DD223 - 26 DOUILLES INOX pour Décors fins

Set of 26 pastry tubes for delicate decorations



Vendues avec 1 adaptateur plastique pour visser les douilles sur les poches.

Idéales pour les poches en silicone réf. type D53...

Dimensions : Ø17 x 30 mm

Ideal for silicone pastry bags as ref. D53...



## DD191 - 12 DOUILLES INJECTÉES

(assortiment apprenti)

Apprentice set, 12 injected pastry tubes



5 douilles unies : DD101, DD105, DD107, DD109, DD111  
5 douilles cannelées : DD123, DD127, DD131, DD139, DD143  
1 douille à bûche / 8 dents + 1 douille à feuille

### INTÉRIEUR PARFAITEMENT LISSE

Pour un meilleur écoulement de la crème et un nettoyage aisé

### DENTELURES RENFORCÉES

Pour un travail précis et une coupe nette de la crème

PLUS LONGUES QUE LES DOUILLES CLASSIQUES (env. 6 cm)

Pour un positionnement aisé dans la poche et une meilleure visibilité en sortie de poche

## DOUILLES PLASTIQUE INJECTÉ

INJECTED PLASTIC PASTRY TUBES

### DD195 - 24 DOUILLES INJECTÉES

(assortiment pâtissier)

Pastry set, 24 injected pastry tubes



10 douilles unies : DD101, DD102, DD103, DD104, DD105, DD106, DD107, DD109, DD110, DD111

12 douilles cannelées :

DD121, DD123, DD125, DD127, DD129, DD131,

DD133, DD135, DD137, DD139, DD141, DD143

1 douille à bûche / 8 dents + 1 douille à feuille

Douille FEUILLE :



Douille BÛCHE :



Douilles UNIES :



Douilles CANNÉLÉES :



# DOUILLES INJECTÉS ET ACCESSOIRES

## INJECTED PASTRY TUBES AND ACCESSORIES

D205 - Séchoir Inox  
pour douilles et poches



DD3088  
2 douilles à garnir  
2 pcs - Ø 4 mm  
H. 75 et 92 mm



DD4018 - 2 douilles sultanes  
injectées haute et basse  
2 pcs - H. 34 et 37 mm - Ø 25 mm



PRCDOUILLE - Support de Douilles  
Plexi - H. 46,5 cm - L. 24 cm  
P. 7 cm (sans pieds) / 13,5 cm (avec pieds)



DD3031 - Boîte de 20 douilles injectées  
Pour travail de précision



DD3090 - Boîte de 10 douilles injectées  
Pour travail de précision

# SIPHON INOX WHIP IT 1L

## WHIP IT 1L STAINLESS STEEL SIPHON

Pour préparations froides et chaudes.  
100 % inox, entièrement lavable en machine.

Livré avec 3 douilles décor inox et Livret de recettes.  
For cold and hot preparations. 100 % stainless steel, dishwasher safe. With 3 stainless steel pastry tubes and recipe Book.



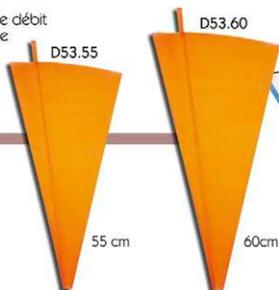
SIPR - RECHARGES POUR SIPHON  
6 pièces

REFILLS FOR SIPHON - 6 pieces

SIP1  
SIPHON INOX WHIP IT - 1 L  
STAINLESS STEEL SIPHON

### POCHES EN SILICONE

Résistantes / Flexibles  
Réutilisables / Lavables  
- Intérieur lisse pour faciliter le débit  
- Extérieur mat pour une prise en main optimale  
- Anti-dérapantes (vendues sans douilles)



# POCHES PÂTISSIÈRES

## Pastry Bags

Double soudure  
100 µm

### POCHES PÂTISSIÈRES JETABLES Disposable Pastry Bags

#### D51

En polyéthylène 100 µ.  
Dimensions : 54 x 99 cm  
En boîtes distributrices de 100 pcs.  
Extrêmement résistantes.  
(double soudure)

Disposable Non-slippery  
pastry bags.  
EXTREMELY RESISTANT thanks  
to their double welding!  
Comes in box of 100 pcs.  
(Polyethylen 100 microns)

### S16

#### Malette apprenti du sucre (Spéciale Ecoles)

Une idée de Michel VIOLLET (MOF Pâtissier)

Empreinte silicone E66, E37, E15

- + lampe à alcool
- + thermomètre à sucre
- + poire à souffler le sucre
- + crème de tartre 100 g
- + 3 colorants spéciaux sucre (jaune/vert/rouge)
- + 1 paire de gants à tirer le sucre
- + recettes et astuces Déco'Relief

### S16

#### Sugar work suitcase (special for schools)

Silicone leaves casts = E66, E37, E15

- + alcohol lamp
- + sugar thermometer
- + sugar pump
- + 100 g of tartaric acid
- + 3 coloring agents, specially for sugar (yellow / green / red)
- + 1 pair of sugar gloves
- + recipes and advice



### S15

#### MALETTE À SUCRE

Une malette de petit matériel à sucre. Pour les débutants et les étudiants.

Cette valise comprend :

- 1 lampe à alcool
- + 1 poire à sucre
- + 1 tapis silicone
- + 1 paire de gants à tirer le sucre
- + 1 lot de tiges laiton
- + 1 thermomètre à sucre
- + 1 empreinte fleur
- + 1 empreinte 4 feuilles
- + 2 moules boutons de fleurs
- + 1 cadre pour socle 20 cm
- + 1 paquet de pistils
- + crème de tartre 100 g
- + vernis aérosol
- + 3 colorants 125ml alcool (jaune/vert/rouge)
- + recettes et astuces Déco'Relief

### S15 - SUGAR SUITCASE

Sugar equipment suitcase for beginners and students containing :

- = 1 alcohol lamp
- + 1 sugar pump
- + 1 silicone mat
- + 1 pair of sugar gloves
- + 1 sugar thermometer
- + 1 brass roller
- + 1 flower cast
- + 1 cast "4 leaves"
- + 2 leaves cast
- + 1 frame for pedestal
- + Pistils
- + tartaric acid 100 g
- + varnish spray
- + 3 alcohol colors 125 ml
- + recipes and advise.

### PAR 2 PAIRES

#### GANTS À TIRER LE SUCRE

S42 - Taille 6-6<sup>1/2</sup>

S43 - Taille 7-7<sup>1/2</sup>

S44 - Taille 8-8<sup>1/2</sup>

S42 - S43 - S44

2 Pairs of Gloves for sugar  
Sizes 6-6<sup>1/2</sup>, 7-7<sup>1/2</sup>, 8-8<sup>1/2</sup>



S21.1 - Cream of Tartar 100 g  
For work of classic sugar

S21.1 - CRÈME DE TARTRE  
100 g

Pour travail du  
sucre classique



### S11

POIRE À SUCRE SOUFFLÉ  
(Sugar pump for sugar art)

### S11T

TUBE DE RECHANGE POUR S11

### S09

LAMPE À ALCOOL  
(Alcohol Lamp)

### S10

10 MÈCHES À LAMPE À ALCOOL  
(10 extra Wicks for Alcohol Lamp)

Pièce en sucre  
Ecole Bellouet Conseil

# MATERIEL POUR LE SUCRE

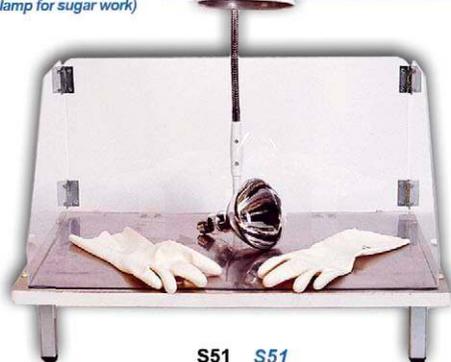
## EQUIPMENT FOR SUGAR ARTWORK



- S50**  
**TABLE À SUCRE**  
**2 LAMPES**  
 = 1 table + 2 lampes  
 + 2 ampoules 375w  
 + 1 plexiglass coupe vent  
 + 1 feuille à sucre  
 + 2 paires de gants  
 à tirer le sucre  
**Surface de travail**  
 60 x 40 cm



**S108 - LAMPE À SUCRE ET AUX (seul)**  
 (Only the lamp for sugar work)



- S51**  
**TABLE À SUCRE 1 LAMPE**  
 = 1 table + 1 lampe  
 + 1 ampoule de 375W  
 + 1 plexiglass coupe vent  
 + 1 feuille à sucre  
 + 2 paires de gants à tirer le sucre  
**surface de travail** : 60 x 40cm
- S51**  
**SUGAR TABLE**  
**(one lamp)**  
 = 1 table  
 + 1 lamp 375 W  
 + 1 bulb 375W  
 + 1 Plexiglas  
 + 1 sugar sheet  
 + 2 pairs of sugar gloves  
**working surface** :  
 60 x 40 cm



- S04**  
**AMPOULE**  
**INFRAROUGE**  
 375W (pour lampes S108)  
**S04 : 375 W INFRARED BULB**  
 Bulb for sugar lamp ref. S108

- S01**  
**VALISUCRE DR1®**  
 Comprenant 1 table de travail  
 1 lampe, 1 ampoule 375w  
 1 feuille à tirer le sucre, 2 paires de gants,  
 1 plexiglass coupe vent.  
**Surface de travail** : 50 x 38 cm

**Specially for mobile Pastry Chefs**

- S01 : STRONG SUITCASE TABLE FOR SUGAR WORK (small size)**  
 Suitcase composed of :  
 = 1 table  
 + 1 lamp  
 + 1 bulb of 375 W  
 + 1 sheet for sugar work  
 + 2 pairs of sugar work gloves  
 + 1 plexiglas  
 + working surface 500 x 380 mm



- S02 : STRONG SUITCASE TABLE FOR SUGAR WORK (small size)**  
 Suitcase composed of :  
 + 2 lamps  
 + 2 bulbs of 375 W  
 + 1 sheet for sugar work  
 + 2 pairs of sugar work gloves  
 + 1 plexiglas  
 + working surface 720 x 480 mm

- S02**  
**VALISUCRE DR2®**  
 Même équipement que S01 avec  
 une lampe et une ampoule en plus.  
**Surface de travail** : 72 x 48 cm



Entourer votre tuyau de scotch pour le maintenir fermé une fois votre tuyau prédécoupé.

# TUYAUX SOUPLES PVC

## PVC FLEXIBLE TUBES

### S11715

TUYAU SOUPLE EN PVC  
 Ø intérieur : 15 mm  
 Ø extérieur : 19 mm  
 Longueur : 1 mètre

### S11720

TUYAU SOUPLE EN PVC  
 Ø intérieur : 20 mm  
 Ø extérieur : 24 mm  
 Longueur : 1 mètre

### S11725

TUYAU SOUPLE EN PVC  
 Ø intérieur : 25 mm  
 Ø extérieur : 31 mm  
 Longueur : 1 mètre

### S11730

TUYAU SOUPLE EN PVC  
 Ø intérieur : 30 mm  
 Ø extérieur : 37 mm  
 Longueur : 1 mètre



Faire couler votre sucre chauffé dans votre tube PVC délicatement.



Couper votre scotch sur votre tuyau après 20 min d'attente environ (sucre semi-dur).



Extraire votre sucre, démouler délicatement.



**TUYAU PVC CONTACT ALIMENTAIRE**

Technique utilisée par Stéphane KLEIN



## FEUILLES À TIRER LE SUCRE

## SPECIAL SHEETS FOR SUGAR



**Pour coulage du sucre.**  
 (conseillé par Stéphane KLEIN)

### S17.2

FEUILLE À TIRER LE SUCRE  
 Fine épaisseur 2 mm pour une découpe plus aisée.  
 (650 x 400 mm)

SPECIAL SHEET FOR SUGAR  
 Thin thickness 2 mm for a better cut.  
 (650 x 400 mm)

### S17

FEUILLE À TIRER LE SUCRE  
 Epaisseur 3 mm pour une découpe plus aisée.  
 (650 x 400 mm)

SPECIAL SHEET FOR SUGAR  
 Thickness 3 mm for a better cut.  
 (650 x 400 mm)

### S17M2

LE MÈTRE LINÉAIRE  
 Fine épaisseur 2 mm  
 (400 mm de large)

LINEAR METER  
 Thin thickness 2 mm  
 (Width 400 mm)

### S17M

LE MÈTRE LINÉAIRE  
 Epaisseur 3 mm  
 (400 mm de large)

LINEAR METER  
 Thin thickness 3 mm  
 (Width 400 mm)

### S17M4

LE MÈTRE LINÉAIRE  
 Epaisseur 4 mm pour une découpe plus aisée.  
 (400 mm de large)

LINEAR METER  
 Thickness 4 mm for a better cut.  
 (Width 400 mm)

**NOUVEAU**

# BROCS EN VERRE PYREX®

**PYREX® GLASS PITCHERS**

PICHETS GRADUÉS EN VERRE PYREX POUR LE TRAVAIL DU SUCRE, POUVANT ALLER DANS LES FOURS CONVENTIONNELS, LES MICRO-ONDES, LES RÉFRIGÉRATEURS, LES CONGÉLATEURS ET LES LAVE-VAISSELLES.

GRADUATED PYREX GLASS JUGS FOR SUGAR WORK, WHICH CAN BE USED IN CONVENTIONAL OVENS, MICROWAVES, REFRIGERATORS, FREEZERS AND DISHWASHERS.



**DLB263**  
Broc mesureur - 500 ml



**DLB264**  
Broc mesureur - 1 L

**ATOUS Supplémentaires :**

- Bec verseur
- Micro-ondables
- Lavables en machine

**Additional ASSET :**

- Spout lip
- Microwave safe
- Dishwasher



## VERRES DOSEURS EN SILICONE

**SILICONE MEASURING CUPS**

SOUPLÉS ET RÉSISTANTS AUX HAUTES TEMPÉRATURES.

IDÉALS POUR L'ISOMALT, LE SUCRE COULÉ...

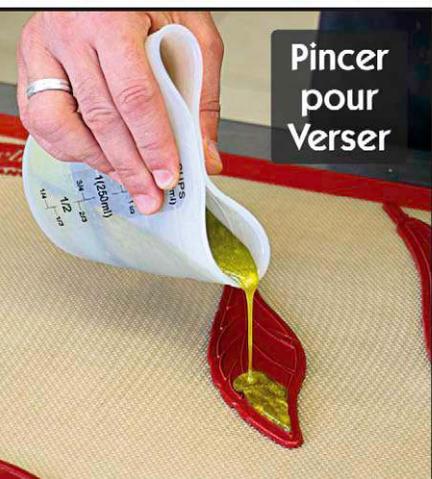
*Flexible and resistant to high temperature.*

*Ideal for isomalt, poured sugar...*

**NOUVEAU**

**DLB-1250 - Doseur - 1 000 ml**

**DLB-700 - Doseur - 500 ml**



**Pincer pour Verser**



# THERMOMÈTRES

## THERMOMETERS



**M1181**

### THERMOMÈTRE

Pour cuisson du sucre.  
Précision 1°C.  
+ 80°C à + 200°C  
Gaine en Inox  
permettant de brasser  
le sucre dans la casserole.  
Anse pour fixation à un  
support thermomètre Réf. S07  
L. 330 mm - Ø 25 mm

### STAINLESS STEEL SLEEVE THERMO

For sugar work. -  
Accuracy 1°C.  
+ 80°C to + 200°C -  
L.330mm - Ø25mm  
Sleeve allowing sugar  
mixing in the panmeter.



**M1180**

### THERMOMÈTRE CONFISEUR ET PÂTISSIER

Pour sucre précision 1°C  
+ 80° C + 200° C  
Gaine Fil de Fer

### STEELWIRE SLEEVE Confectioner THERMOMETER



**S06**

### THERMOMÈTRE À SUCRE

Gaine plastique  
Pour sucre précision 1°C  
+ 80° C + 200° C

### SUGAR THERMOMETER Plastic sheath



### S07 SUPPORT THERMOMÈTRE INOX

pour fixer sur les  
bords de la casserole

SUPPORT FOR INOX  
THERMOMETER  
To fix the thermometer  
on the edge  
of the saucepan



### CH99.2 THERMOMÈTRE ÉLECTRONIQUE

- 50°C + 300°C  
Résolution 0,1°C  
Sonde INOX  
125mm Ø3,5mm  
(Touche de Maintien Affichage)

### ELECTRONIC THERMOMETER

- 50 to + 300 °C  
Accuracy of 0.1 degree  
Stainless steel probe  
125mm Ø3.5mm  
(Touch of display hold)

### M1187 THERMOMÈTRE INFRAROUGE

- 50 °C à +300 °C

### INFRARED THERMOMETER

- 50 °C to + 300 °C



**NOUVEAU**



**M1185**

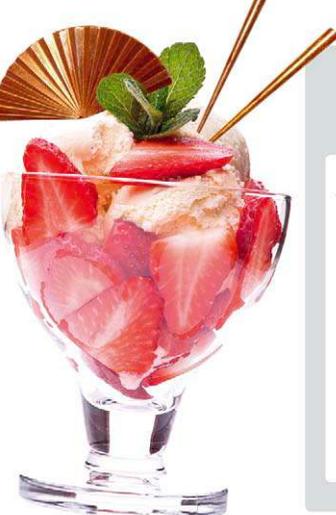
### THERMOMÈTRE DIGITAL POUR FOUR

- 50 à + 300 °C - Aimanté  
Le câble reste dans le four !  
Résolution d'affichage 0,1°C  
Alarme  
Sonde Inox Courbée  
Câble 100cm

### DIGITAL THERMOMETER FOR OVEN

- 50 to + 300 °C -  
Magnetic

**NOUVEAU**



**M1173 - LES 2 EN 1  
SORBETOMÈTRE & RÉFRACTOMÈTRE**

Amplitude de 0 à 80 % BRIX permet le contrôle de la quantité de sucre dans les liquides sucrés, confiture, jus de fruits, sorbets...

**REFRACTOMETER & SORBETOMETER**  
Range : 0 to 80 % Brix to control sugar ratio in syrups, sorbets, fruits juices, fruit-paste mixtures, jams...



Sorbétomètre - Réfractomètre  
utilisé par Michel Viollet  
MOF Pâtissier



**S53  
TURBO TORCHE PROFESSIONNELLE**

Rechargeable au gaz de briquet.  
Flamme ajustable jusqu'à 1 500 °C.  
120 x 70 x 180 mm.  
Temps 80-120 min. Poids 420 g.  
Capacité 28 ml.

**PROFESSIONAL TURBO TORCH**  
Rechargeable with lighter gas.  
Adjustable flame  
up to 1 500 °C.



**S54  
MINI CHALUMEAU DE PRÉCISION**

Rechargeable. Fenêtre de niveau de gaz.  
Avec support plantant.  
Flamme ajustable jusqu'à 1 300 °C.  
220 x Ø30 mm. Poids 124 g.  
Capacité 26 ml

**MINI PRECISION TORCH**  
Rechargeable. Adjustable flame  
up to 1 300 °C.

**NOUVEAU**



**M1186 - MINUTEUR DIGITAL**  
Jusqu'à 99 min 59 s

**NOUVEAU**



Timer / Chronomètre  
Horloge 12H AM/PM  
Très grand affichage  
Sonnerie Son 80 dB  
Accrochable, Aimanté, A poser

**DIGITAL TIMER**  
Until 99 min 59 s

**S08.1  
HYGROMÈTRE**  
Permet d'indiquer le taux d'humidité.  
Idéal pour le travail du sucre.



**HYGROMETER**  
To indicate the humidity.  
Ideal for sugar work.

# AÉROGRAPHIE

## A55 - AÉRO DR3

- Double action (adaptable en simple action à la demande).
- 7 cm<sup>3</sup> de contenance.
- Buse de 0,3 mm.
- A utiliser avec le compresseur du Kit A53P ou avec le compresseur du Kit CH61P.

### A55 : AIRBRUSH DR3

Perfect to colour your sugar, almond paste or gum paste subjects 0,3 mm duct, capacity of 7 cc. Used in double action (to work with compressors like A56P) or to work with compressors like CH59P (colours : see A07 series).



Modèle de compresseur sous le chassis



## A75P

### Compresseur aérographe (seul)

Automatique sans huile. Avec chassis métallique. Hyper silencieux 47 Db. Filtre régulateur de pression. 220-240V / 50Hz / Dim. 280 x 140 x 225 mm / Poids 4 kg. Compressor with handle cover and airbrush holder with filter pressure gauge, pressure adjustor. Oil free. Low noise 47 Db. Auto and auto-STOP. Star function. (Sold without airbrush)



## Kit A53P

Compresseur A75P + Aérographe A55 + Tuyau  
3 bars, 220V, 50Hz  
1450 t/min, 23 L/min

**KIT A53P : AIRBRUSH SET**  
including new compressor + pipe + airbrush

## A07 - Kit 10 Colorants Aérographe

A07 - 10 Airbrushes Colourings Set



## A57P Pistolet Aérographe avec 3 Godets

Livré avec 3 godets de 2 cm<sup>3</sup>, 5 cm<sup>3</sup> et 13 cm<sup>3</sup> pour mieux s'adapter à votre volume de travail.

Poignée et gâchette ergonomiques pour une meilleure prise en main.

- Simple action.
- Buse de 0,3 mm.
- A utiliser avec le compresseur du kit A53P ou avec le compresseur du kit CH61P.

**A57P - Airbrush with 3 reservoirs**  
2 cc, 5 cc, 13 cc  
To work with compressors like A56P or to work with compressors like CH58P. (Colors : see A07 series)



## A06P

### Support pour 4 aérogrophes

Fixation ventouses. Peut aussi servir de support à couteaux pour ruban en sucre. (Vendu sans aérogrophes ou couteaux)

**A06P - Airbrush Rest - Suction cups.**  
Can also be used as a knife holder for sugar ribbon. (Sell without airbrushes or knives)



# AÉROGRAPHES

## A70P

### KIT AÉROGRAPHE (double action)

Coffret de 2 aérogaphes complets double action avec pièces détachées supplémentaires :

- Aérographe 1 : Buse de 0,2 mm - Godet de 2 cc
- Aérographe 2 : Avec réservoir amovible en verre

Possibilité d'acquérir des réservoirs en verre supplémentaires pour un gain de temps.  
Buse de 0,35 mm - Godet de 22 cc.

## A70P

*KIT 2 AIRBRUSHES with spare parts double action.*  
Airbrush 1 : nozzle Ø 0,2 mm / Fluid cup capacity : 2cc  
Airbrush 2 : glass jar 22 cc / Fluid cup capacity 22 cc  
Glass Jar only (ref. / A70.1).



n°1



n°2



**A70P.1**  
1 Réservoir supplémentaire



## A75P

### COMPRESSEUR AÉROGRAPHE

Automatique sans huile, avec châssis métallique. Hyper silencieux 47 Db. Filtre régulateur de pression. 220 - 24 V / 50 Hz  
Dim. 280 x 140 x 225 mm  
Poids 4 kg

*COMPRESSOR with cover handle, airbrush support and filter pression gauge. Pression adjuster. Oil free. Low noise 47 Db. Auto and auto STOP. Star function.*



## A71P

### COFFRET AÉROGRAPHE

(double action)

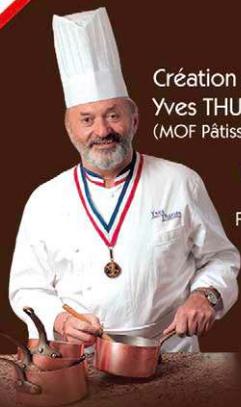
Pièces détachées supplémentaires.  
Buse de 0,3 mm.  
3 godets : 2 cc - 5 cc - 13 cc

## A71P

### PISTOL AIRBRUSH KIT (double action)

Nozzle Ø : 0,3 mm.

Fluid Cup capacity : 2 cc - 5 cc - 13 cc



# Magyflowers

Création de  
**Yves THURIES**  
(MOF Pâtissier et Glacier)

17 pcs

Idéales pour toutes vos créations  
en Sucre ou Chocolat

Pour les orchidées, ailes de papillons  
et de cygnes, dentelles,  
belles de jour, coeurs, fleurs,  
feuillages...

D06



Marques et modèles déposés

# Magydécors

17 pcs



D06YT



Marques et modèles déposés

# Magyreliefs

17 pcs



D06E



Marques et modèles déposés

**FINITION  
SURFACE LISSE  
ET BRILLANTE**



# FONTAINES À CHOCOLAT

CHOCOLATE FOUNTAINS



**ÉLECTRONIQUE**

Fontaines à Bloc démontable pouvant se mettre à l'étuve le soir ou avant réception

Colonne et bac amovibles pour un nettoyage plus aisé

Very easy to clean :  
Removable  
Case and column

**ÉLECTRONIQUE**



**FC80**  
Fontaine à chocolat  
Ø 48,5 cm - H. 97 cm  
Capacité : ~8 kg minimum  
Tension : 230V - 50 Hz  
Puissance : 600 W  
**POUR RÉCEPTIONS**  
(Env. 150 personnes)



**FC35**  
Fontaine à chocolat  
Ø 35 cm - H. 60 cm  
Capacité : ~4 kg  
Tension : 230V - 50 Hz  
Puissance : 550 W

**POUR RÉCEPTIONS**  
(Env. 150 personnes)



**FC20**  
Mini-Fontaine à chocolat  
Capacité : ~2 kg  
Tension : 230V - 50 Hz  
Puissance : 170 W  
*Chocolate Fountain (Small size)*



**FC21**  
Mini-Fontaine à chocolat  
(base et colonne Inox)  
Capacité : ~2 kg  
Tension : 230V - 50 Hz  
Puissance : 170 W  
*Chocolate Fountain (Small size)  
Stainless Steel base and column*



**FC22**  
Double Fontaine à chocolat à 2 colonnes  
(base et colonne Inox, séparation des 2 chocolats)  
Capacité : 2 x 1,5 kg  
Tension : 230V - 50 Hz  
Puissance : 320 W

*Chocolate Fountain  
(Small size / Twin version)  
Stainless Steel  
base and columns*

# Trempeuses

## TR22P KIT TREMPEUSE À CHOCOLAT ÉLECTRONIQUE VENTILÉE

= Bloc de chauffe inox 300 W  
+ Bac 1/1, 20 kg + couvercle 1/1  
+ Bac 2/3, 13 kg + couvercle 2/3  
+ Bac 1/3, 6 kg + couvercle 1/3

**TR20P**  
Bloc de chauffe (seul)  
en Inox 300W

TRP20P - Warming  
base alone



Ventilation intérieure pour une  
bonne répartition de la chaleur

Inside ventilation for a good repartition of the heat  
Isolation renforcée pour une perte de chaleur réduite  
Reinforced isolation for a reduced loss of heat



**ÉLECTRONIQUE**

**TR22P**  
20 kg CHOCOLATE DIPPING MACHINE  
Capacity is from 6 to 20 kg depending on  
the recipient you want to use.

The kit contains 1 electronic warming base  
with 3 different sizes of recipients + their lid.  
(1 recipient 1/1 + 1 lid 1/1 for 20 kg capacity  
1 recipient 2/3 + 1 lid 2/3 for 13 kg capacity  
1 recipient 1/3 + 1 lid 1/3 for 6 kg capacity)  
Power : 220 V - 50 Hz - 300 W  
Gross weight : 14 kg

**BAC gastronorme Inox**  
Stainless Steel  
Gastronorme Tanks

CH81P - 1/3 (6 kg)  
CH80P - 2/3 (13 kg)  
CH79P - 1/1 (20 kg)

**COUVERCLE**  
gastronorme Inox  
Stainless Steel  
Gastronorme Lids

CH85P - Pour bac 1/3  
CH84P - Pour bac 2/3  
CH83P - Pour bac 1/1

## TR12E - KIT TREMPEUSE À CHOCOLAT ÉLECTRONIQUE

Capacité 12 kg = 1 Bloc de chauffe  
+ 1 Bac gastronorme 2/3 + Couvercle 2/3

TR12E - CHOCOLATE DIPPING MACHINE - 12 kg  
Capacity is 12 kg of cover chocolate the kit contains  
1 electronic warming base with 1 recipient 2/3 + 1 lid 2/3.  
Gross weight : 8 kg. Packing size : 0,54 x 0,44 x 0,32 m



## KIT FOURCHETTES CHOCOLATS ASSORTIES

SET OF FORKS FOR CHOCOLATES  
CH90A - 10 pcs - 20 cm



80 µm

### CH57 - FEUILLES GUITARE

- En polyéthylène 80 microns
- Dim. 600 x 400 mm.
- Conditionnées par 500 feuilles.
- Pour travail et découpe des intérieurs en chocolat.

### CH57 - 500 sheets for chocolate cutter

- Polyethylene 80 µ
- Size : 600 x 400 mm
- Pack of 500 sheets
- For work and cutting chocolate interiors

### CH92 - FEUILLES RHODOÏD

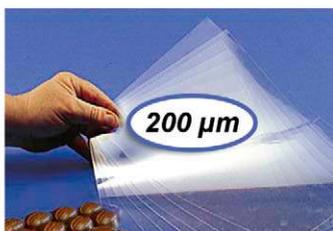
Pour un brillant parfait de vos chocolats.

- Dim. 600 x 400 mm.
- Epaisseur 200 microns.
- Conditionnées par 100 feuilles.

### CH92 - 100 RHODOÏD SHEETS

- For a perfect shine on your chocolates.
- Size : 600 x 400 mm.
- Thickness 200 µ.
- Pack of 100 sheets.

200 µm



Dim. plaque = 370 x 160 mm  
(Idéal pour plaques 600 x 400 mm)  
Epaisseur des tuiles 2 à 3 mm  
+ réservoir 150 x 80 x 80 mm  
(~900 gr de chocolat)

## MACHINES À DRESSER LES TUILES, PALETS, MENDIANTS... EN CHOCOLAT

Pour palets mendiants  
Tuiles chocolat  
palets sérigraphiés



Stainless steel machine to make flat chocolate sweets (ideal to be used with chocolate transfers)  
1 plate 370 x 160 mm  
Thickness 2 to 3 mm  
+ 1 tank 150 x 80 x 80 mm (~900 gr of chocolate)

(Peuvent aussi être utilisés avec les transferts chocolat de notre catalogue)

TU001 - Ø 24 mm - 28 pcs  
TU002 - Ø 30 mm - 21 pcs  
TU003 - Ø 40 mm - 21 pcs  
TU004 - Ø 50 mm - 10 pcs  
TU007 - Ø 65 mm - 8 pcs

FORME RONDE  
(Round shape)

TU005 - 30 x 15 mm - 24 pcs  
TU006 - 40 x 20 mm - 20 pcs

FORME ALLONGÉE  
(Long shape)



### D27

#### PISTOLET THERMIQUE ÉLECTRIQUE

- Réchauffage de couverture
- Découpage
- Tout travail nécessitant la chaleur
- Sans flamme
- Chaleur immédiate
- 220 V - 1500 W
- Vendu avec 3 embouts

#### D27 Electric thermal gun

To warm up chocolate cover and any work which needs heat. Instantaneous heat.

Without flame.  
220 V - 1500 W - 50 Hz  
Delivered with 3 heads



### CH16

#### PISTOLET ÉLECTRIQUE À CHOCOLAT

Idéal pour la pulvérisation du Perlé velours, beurre de cacao, chocolat, pour le graissage des moules...

Tension : 220 V - 50 Hz  
Puissance : 100 Watts  
Pression maxi : 150 Bars  
Débit maxi : 270 g/min  
Gobelet : 0,8 L

#### CH16

#### Electric spray gun

For chocolate, cocoa butter, "Perlé velours" or moulds oiling...





### CH60P PISTOLET PNEUMATIQUE À CHOCOLAT

- Double action - Jet rond
- Avec 1 godet standard CH74P
- Réglage de course d'aiguille
- Pulvérisation très fine

### CH60P PNEUMATIC GUN FOR CHOCOLATE

- Double action gun - Circle spraying
- Sold with standard pot (See ref. CH74P)

### CH60P.3 KIT AIGUILLE-BUSE-COIFFE DE 1,2 mm POUR UN DÉBIT SUPÉRIEUR

- CH60P.3 SET OF NEEDLE-NOZLE-PROTECTIVE COVER OF 1,2 mm FOR BETTER DEBIT

### CH74P

Godet 120cc pour CH60P

### CH74P

120cc Pot for CH60P

### CH74PA

Godet 200cc pour CH60P

### CH74PA

200cc Pot for CH60P

### CH62P : TUYAUX

3 m + raccord rapide  
CH62P : CONNECTING TUBE  
3 m with quick connector between CH59P and CH60P



### CH63P

Support Fer pour CH60P (Vendu sans pistolet)

### CH63P

Steel Holder (alone) for CH60P



### CH58P

### ELECTRIC COMPRESSOR ALONE :

- Without oil, without maintenance
- 8 bars max pressure - 1550 r/min
- 6 litre tank - Adjustable pressure gauge
- Electric motor thermal protection
- 220 V - 50 Hz - Gross weight : 14 kg
- Size : 0.45 x 0.17 x 0.48 m - Only 48 dB

### CH58P

### COMPRESSEUR (SEUL) :

- Sans huile (norme alimentaire)
- Pression maxi : 8 bars
- 1550 t/min
- Réserve de 6 litres
- Manomètre de réglage de pression
- 14 kg - 450 x 170 x 480 mm
- Seulement 48 dB



### CH105

### AEROGAPHE CHOCOLAT CHAUFFANT

Décors à l'assiette en restauration, Décors sur entremets, Finition de montage en chocolat, Décoration des sujets en pâte d'amande

Un godet muni d'une résistance de chauffe et d'une sonde de régulation

220 Volts secteur - 24 Volts alimentation de chauffe

- Plage de régulation de 25° à 55°C
- Buse spéciale chocolat (Noir, blanc, lait)
- 2m de câble entre le boîtier et le godet
- S'utilise avec le compresseur CH58P

### CH105 CHOCOLATE AIRBRUSH WITH THERMAL POT

-To make very delicate final touches on chocolate pieces, decorated plates, decorated desserts, decorated almond paste pieces, etc.

Special chocolate nozzle and needle (dark chocolate, milk, white chocolate). 15 cc thermal pot fitted with heating resistance and temperature control pedal (from 25 to 55°C, accuracy = 1°C).

Power supply 220 V / 50 Hz ; heating electric supply = 24 V. Could be usea with a compressor like ref. CH58P : minimum air flow = 100L/min, minimum tank = 2 L.

The chocolate airbrush is not sold with a compressor.

# KIT COMPRESSEUR POUR CHOCOLAT



**CH61P**

**SUPER KIT COMPRESSEUR**

= 1 compresseur (CH58P)

+ 3 pistolets chocolat + 3 godets standards (CH74P)

+ 3 tuyaux de 3 m à raccords rapides

+ Multi-embout 3 sorties + 1 souffleur

+ 1 Kit buse et aiguille 1,2 mm pour un débit supérieur



**Triple raccord  
à connection rapide**

## **CH61P : PNEUMATIC GUN KIT FOR CHOCOLATE**

Kit composed of : 1 compressor CH58P

+ 3 pneumatic guns CH60P + 3 pots CH74P

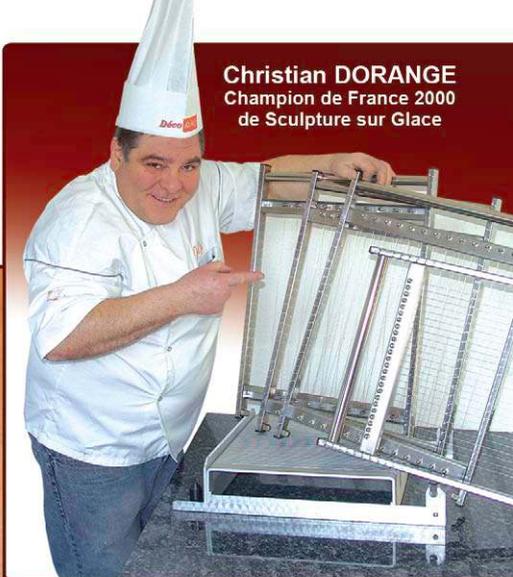
+ 1 nozzle with 3 outlets + 3 hoses of 3 m with quick connecting

+ 1 blower + 1 extra larger needle & nozzle



# Guitare Simple Bras

Pour une Découpe rapide et régulière des bonbons chocolat, pâtes de fruits, pâtes d'amande, intérieurs chocolat, canapés...



**Christian DORANGE**  
Champion de France 2000  
de Sculpture sur Glace



**FIXATION RAPIDE  
DES BRAS**

## CH2004 - GUITARE INOX SIMPLE BRAS

Avec 4 Bras de découpe. (14 - 21 - 28 - 35 mm)

### COMPLETE GUITAR SIMPLE ARM MODEL WITH 4 CUTTING FRAMES

IN STAINLESS STEEL (the Base is made of aluminium).

Sold with 4 frames, key, spare strings and stainless steel collect shovel.

Space between strings : 14 - 21 - 28 - 35 mm.



# Mini-Guitares INOX

AVEC SES  
**2 BRAS**

## MINI-GUITARE INOX (Simple Bras)

### Avec 2 BRAS DE DECOUPE

Espacement des cordes  
= voir les 3 kits ci-dessous

**Idéale pour les Ecoles  
Centres de Formation ou  
pour les Petites Productions**

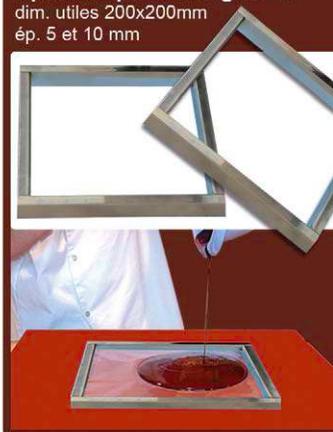


Surface Utile  
(Work surface)  
200 x 200 mm

SYSTÈME DE  
BLOCAGE ANTI-BASCULE  
ARRIÈRE DU BRAS

BARRE STABILISATRICE  
SUR L'AVANT ET L'ARRIÈRE  
DU SOCLE

**INCLUS dans le kit :**  
2 cadres INOX de coulage  
spéciaux pour mini-guitare  
dim. utiles 200x200mm  
ép. 5 et 10 mm



Livrée avec Clé,  
Fils de Remchange  
et Pelle de Ramassage INOX  
+ 2 Cadres INOX de Coulage



**MINI-GUITAR SIMPLE ARM MODEL  
WITH 2 CUTTING FRAMES IN STAINLESS STEEL**  
Sold with key, spare strings and stainless steel collect  
shovel and 2 Stainless Steel frames for pouring  
(200 x 200 x 5 mm and 200 x 200 x 10 mm)  
Spaces between strings = see our models below.

**3 Modèles Disponibles  
selon l'Espacement entre les Cordes**

**3 Available Models according  
to space between strings**



**CH2010**  
Espacement des cordes  
(Space between strings)  
**15 - 30 mm**



**CH2020**  
Espacement des cordes  
(Space between strings)  
**14 - 28 mm**



**CH2030**  
Espacement des cordes  
(Space between strings)  
**16 - 32 mm**



# Cadres et Règles en plastique



**CADRES POUR GANACHES ET BISCUITS**  
Plastic frames for chocolate sweets

**Cadres carrés**  
Dimensions spéciales  
Guitare  
360 x 360 mm



**Système  
d'attache  
rapide**

**Cadres rectangulaires**  
Grands = 630 x 430 mm  
Petits = 430 x 330 mm

**KIT / SET : DLP360**  
4 cadres (3, 5, 8, 10 mm)  
+ règle DLP600

**DLP600 - Règle lisse**  
égalisatrice 430 mm

**Grands Cadres - 630 x 430 mm**  
KIT / SET : DLP630 - 4 cadres  
(3,5,8,10 mm) + règle DLP600

**Petits Cadres - 430 x 330 mm**  
KIT / SET : DLP430 - 4 cadres  
(3, 5, 8, 10 mm) + règle DLP600

**Règles - Peignes 1 face**  
1 side decorating combs

**Moyenne Règle**

• 430x80 mm à rayures 1 face •

**ou DLP43.00 Kit complet**

(assortiment des 14 règles / Set of 14 models)

**NOS 14 DIFFÉRENTS MOTIFS / OUR 14 MODELS**



**Règles - Peignes à décors double / 2 sides decorating combs**

**Grande Règle double - 700 x 80 mm**

**Kit 6 motifs**  
Set of 6 models  
DLP70.00

**Petite Règle double**  
170 x 80 mm •

**Kit 6 motifs**  
Set of 6 models  
DLP17.00

**Moyenne Règle double**  
340 x 80 mm

**Kit 6 motifs**  
Set of 6 models  
DLP34.00

**NOS 6 DIFFÉRENTS MOTIFS / OUR 6 DIFFERENT MODELS**

**Petite Règle double**  
DLP17.13 - 170 x 80 mm  
**Moyenne Règle double**  
DLP34.07 - 340 x 80 mm  
**Grande Règle double**  
DLP70.01 - 700 x 80 mm

**Petite Règle double**  
DLP17.14 - 170 x 80 mm  
**Moyenne Règle double**  
DLP34.08 - 340 x 80 mm  
**Grande Règle double**  
DLP70.02 - 700 x 80 mm

**Petite Règle double**  
DLP17.15 - 170 x 80 mm  
**Moyenne Règle double**  
DLP34.09 - 340 x 80 mm  
**Grande Règle double**  
DLP70.03 - 700 x 80 mm

**Petite Règle double**  
DLP17.17 - 170 x 80 mm  
**Moyenne Règle double**  
DLP34.11 - 340 x 80 mm  
**Grande Règle double**  
DLP70.05 - 700 x 80 mm

**Petite Règle double**  
DLP17.18 - 170 x 80 mm  
**Moyenne Règle double**  
DLP34.12 - 340 x 80 mm  
**Grande Règle double**  
DLP70.06 - 700 x 80 mm

**Petite Règle double**  
DLP17.21 - 170 x 80 mm  
**Moyenne Règle double**  
DLP34.20 - 340 x 80 mm  
**Grande Règle double**  
DLP70.19 - 700 x 80 mm

# CADRES SUPERPOSABLES

## STACKABLE FRAMES

Chaque Kit est composé de :

- 3 cadres de 10, 15 et 20 mm
- 1 plaque de support en Inox
- 1 règle en aluminium

Sur sa première face, la règle permet de lisser la surface et sur sa seconde face elle permet de réduire l'épaisseur de 5 mm (par exemple sur un cadre de 10 mm d'épaisseur, la règle permet d'obtenir une épaisseur intermédiaire de 5 mm) pour couler un glaçage chocolat ou fraise...

FORMAT 600 x 400 mm (utile : 570 x 370 mm)

**DL400** - KIT COMPLET 3 CADRES  
10, 15 et 20 mm + plaque support + règle

FORMAT 600 x 140 mm (utile : 570 x 110 mm)

**DL410** - KIT COMPLET 3 CADRES  
10, 15 et 20 mm + plaque support + règle

FORMAT 600 x 120 mm (utile : 570 x 90 mm)

**DL420** - KIT COMPLET 3 CADRES  
10, 15 et 20 mm + plaque support + règle

FORMAT 400 x 300 mm (utile : 370 x 270 mm)

**DL430** - KIT COMPLET 3 CADRES  
10, 15 et 20 mm + plaque support + règle

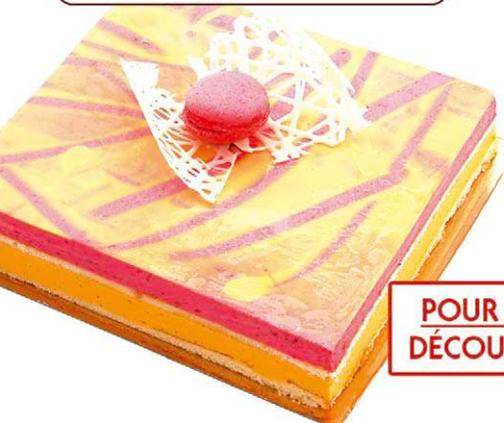
FORMAT 390 x 390 mm (utile : 360 x 360 mm)

Spécialement conçus pour les préparations (ganaches, pâtes de fruits, pralinés...) pouvant être découpées à la guillotine.

**DL440** - KIT COMPLET 3 CADRES  
10, 15 et 20 mm + plaque support + règle



Set made of : 3 frames (thickness = 10, 15 and 20 mm) + 1 stainless steel holder plate + 1 aluminium ruler that allows make a 5 mm reducing on the thickness of each frame (ex : used in a 10 mm thick frame, the ruler gives a 5 mm thick layer)



**POUR ENTREMETS OU  
DÉCOUPE D'ENTREMETS**

# Banneton entoilé et Banneton Moule Bie



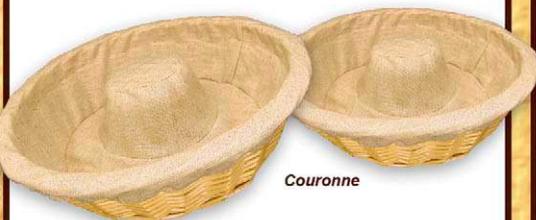
Toile en lin  
+ coton lavable  
en machine

Ovale

Long



Rond



Couronne

Carré



Rectangle

Moule Bie



Réf. PAN25

## Banneton entoilé et Banneton Moule Bie

(Baskets)

PAN00 / banneton rond entoilé d.160xh80 mm  
PAN01 / banneton rond entoilé d.180xh80 mm  
PAN02 / banneton rond entoilé d.220xh90 mm  
PAN03 / banneton rond entoilé d.260xh95 mm

PAN09 / banneton ovale entoilé 240x135x6 mm  
PAN10 / banneton ovale entoilé 230x170x85 mm  
PAN11 / banneton ovale entoilé 280x210x90 mm  
PAN12 / banneton ovale entoilé 320x240x95 mm

PAN20 / banneton long entoilé 310x110x90 mm  
PAN21 / banneton long entoilé 360x130x90 mm  
PAN22 / banneton long entoilé 400x160x95 mm

PAN25 / banneton moule bie rond d.190xh100 mm

PAN30 / banneton rectangulaire 240x160x70 mm  
PAN31 / banneton rectangulaire 280x200x80 mm  
PAN32 / banneton rectangulaire 320x240x90 mm

PAN40 / banneton carré 240x240x80 mm  
PAN41 / banneton carré 280x280x90 mm

PAN50 / banneton couronnes d.300xh80 mm  
PAN51 / banneton couronnes d.340xh90 mm

## Toiles de Rechange (Sparse Canvas)

PANT00 / toile de rechange banneton pour PAN00  
PANT01 / toile de rechange banneton pour PAN01  
PANT02 / toile de rechange banneton pour PAN02  
PANT03 / toile de rechange banneton pour PAN03  
PANT09 / toile de rechange banneton pour PAN09  
PANT10 / toile de rechange banneton pour PAN10  
PANT11 / toile de rechange banneton pour PAN11  
PANT12 / toile de rechange banneton pour PAN12  
PANT20 / toile de rechange banneton pour PAN20  
PANT21 / toile de rechange banneton pour PAN21  
PANT22 / toile de rechange banneton pour PAN22  
PANT30 / toile de rechange banneton pour PAN30  
PANT31 / toile de rechange banneton pour PAN31  
PANT32 / toile de rechange banneton pour PAN32  
PANT40 / toile de rechange banneton pour PAN40  
PANT41 / toile de rechange banneton pour PAN41  
PANT50 / toile de rechange banneton pour PAN50  
PANT51 / toile de rechange banneton pour PAN51

## LA COMPTEUSE DES BANQUIERS !

(À PALLIERS ANTI-BOURRAGE)

Élimine les risques d'erreur de comptage et permet un gain réel de temps



### DR008

#### COMPTEUSE DE BILLETS

- Dépose des billets à l'horizontale pour une manipulation plus facile.
- 3 vitesses de comptage (démarrage auto ou manuel)
  - Détection des billets en double et plus petits
  - Comptage par liasse jusqu'à 1600 billets/min

#### BANKNOTE COUNTER

- Removing bills horizontally for easier handling.
- 3 counting speed (auto or manual start)
  - Detection of duplicate and smaller notes
  - Bundle counting up to 1600 banknotes / min

### DR004

#### DÉTECTEUR DE FAUX BILLETS

Simplicité d'utilisation (par UV, filigrane, loupe, bande magnétique)

#### COUNTERFEIT DETECTOR

Easy to use (by UV, filigree, magnifying glass, magnetic tape)



Un détecteur de faux billet manuel (DR006)

**GRATUIT**

pour l'achat d'une compteuse (DR008) ou d'une trieuse (DR003)



### DR006

#### DÉTECTEUR MANUEL DE FAUX BILLETS

Simplicité d'utilisation (par UV)

MANUAL COUNTERFEIT DETECTOR - Easy to use (by UV)

**VOUS NE POURREZ PLUS JAMAIS RECOMPTER LA PETITE MONNAIE À LA MAIN !**

### DR003

#### COMPTEUSE-TRIEUSE DE PIÈCES EURO

Dimension : 33 x 35,5 x 26,6 cm - Poids : 3,7 kg

Fonctionne à piles ou sur secteur.

Finis le comptage et le recontage manuel :

- TRIE dans ses 8 compartiments chaque pièce. (216 pièces / minute)
- COMPTE le nombre de pièces par compartiment et leur valeur.
- TOTALISE le cumul général.
- Programmable : permet d'arrêter la machine lorsqu'un type de pièce a atteint une valeur préalablement fixée. (facilite la mise en rouleau ou en sachet)

#### EURO COIN COUNTING AND SORTING MACHINE

Dimensions : 33 x 35,5 x 26,6 cm - Weight : 3.7 kg

Operates on battery or mains.

No more counting and manual recounting :

- SORT in its 8 compartments each piece. (216 pieces / minute)
- ACCOUNT the number of coins per compartment and their value.
- TOTALIZES the general cumulation.
- Programmable : allows to stop the machine when a type of part has reached a previously fixed value. (Makes it easy to roll or bag)



# Aspirateurs + KIT FOUR

## Spécial Four Antistatique

ASPKF60

2 Moteurs

60 L

CUVE INOX  
BASCULANTE  
EVACUATION  
LATERALE  
DES LIQUIDES

ASPKF360

3 Moteurs

80 L

CUVE INOX  
BASCULANTE  
EVACUATION  
LATERALE  
DES LIQUIDES

ASPKF80

2 Moteurs

Photos non-contractuelles

ASPKF60  
= Aspirateur ASP60  
+ Kit Four Antistatique  
ASPKF  
Filtre Nylon  
Anti-colmatage  
OFFERT

ASPKF360  
= Aspirateur ASP360  
+ Kit Four Antistatique  
ASPKF  
Filtre Nylon  
Anti-colmatage  
OFFERT

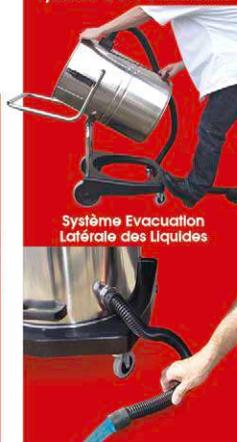
ASPKF80  
= Aspirateur ASP80  
+ Kit Four Antistatique  
ASPKF  
Filtre Nylon  
Anti-colmatage  
OFFERT

## Kit Four Antistatique

J-M FRELIN  
Boulangier  
Pâtissier  
(Dijon)



Pour tous les Aspirateurs 60 et 80 L  
Système Cuve Basculante



LE KIT FOUR ANTISTATIQUE - réf. ASPKF  
permet d'aspirer les farines chaudes dans le four en évitant les décharges électrostatiques. (1 flexible aluminium de 3 m + Tube 3 m en 3 parties avec gaine de protection thermique + 1 Tête d'aspiration résistant à la chaleur + 1 suceur plat pour aspirer dans les recoins du four et muni du système de sûreté qui évite le détachement du suceur dans le four)



# Aspirateurs PROFESSIONNELS

Eau, Farine, Poussière

**ASP60**  
2 Moteurs



**ASP60 - ASPIRATEUR**  
Moteur Américain 2 étages  
(2x1000W)  
Cuve Inox basculante 60 L  
avec tuyau d'évacuation  
latérale des liquides  
Débit air = 106 L/s  
610 x 540 x 990 mm  
(Livré avec accessoires)

**60 L**

**CUVE INOX  
BASCULANTE  
EVACUATION  
LATÉRALE  
DES LIQUIDES**

**ASP360**  
3 Moteurs

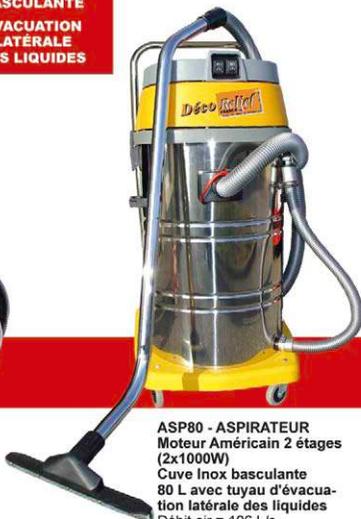


**ASP360 - ASPIRATEUR**  
3 moteurs (3x1000W)  
Cuve Inox basculante 60 L  
avec tuyau d'évacuation  
latérale des liquides  
Débit air = 165 L/s  
600 x 540 x 900 mm  
(Livré avec accessoires)

**80 L**

**CUVE INOX  
BASCULANTE  
EVACUATION  
LATÉRALE  
DES LIQUIDES**

**ASP80**  
2 Moteurs



**ASP80 - ASPIRATEUR**  
Moteur Américain 2 étages  
(2x1000W)  
Cuve Inox basculante  
80 L avec tuyau d'évacua-  
tion latérale des liquides  
Débit air = 106 L/s  
610 x 540 x 1090 mm  
(Livré avec accessoires)

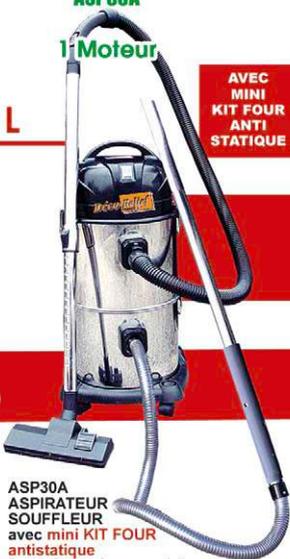
**ASP30**  
1 Moteur



**ASP30 - ASPIRATEUR**  
1 Moteur (1000W)  
Cuve Inox 30 L  
Débit air = 54 L/s  
430 x 430 x 810 mm  
(Livré avec accessoires)

**30 L**

**ASP30A**  
1 Moteur



**ASP30A**  
**ASPIRATEUR**  
**SOUFFLEUR**  
avec **mini KIT FOUR**  
**antistatique**  
(pour fours de magasin)  
1 Moteur (1400W)  
2 Cuves Inox séparées  
18 L (eau et poussières) + 12 L (pour aspiration du four)  
350 x 350 x 700 mm (Livré avec accessoires)

**AVEC  
MINI  
KIT FOUR  
ANTI  
STATIQUE**

**ASP15**  
1 Moteur



**ASP15**  
**ASPIRATEUR** (pour magasin)  
1 Moteur (1000W)  
Cuve Inox 15 L  
Débit air = 54 L/s  
430x430x610 mm  
(Livré avec accessoires)

**15 L**

## KIT SOL POUR ASPIRATION DE L'EAU

ASPS

**KIT SOL**  
pour  
aspirateurs  
ASP60 et  
ASP80

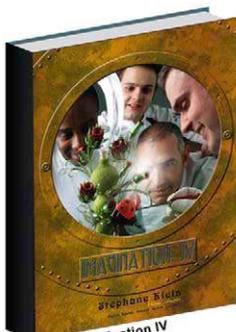
= Fixation  
+ Flexible  
+ Balai  
spécial à  
roulettes



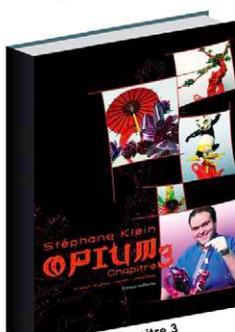
# Bibliothèque



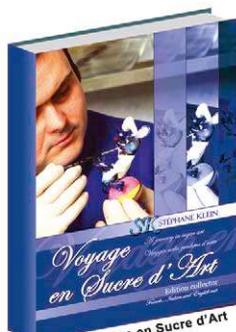
BEL35 - Legend Chapitre 5  
Contient un Blu-ray de Bonus



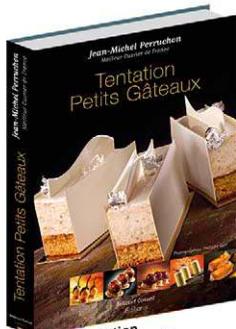
BEL29 - Imagination IV



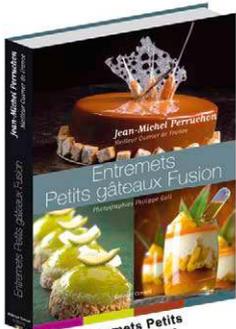
BEL18 - Opium Chapitre 3



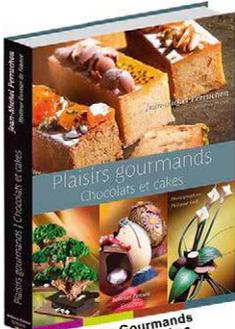
BEL16 - Voyage en Sucre d'Art



BEL09 - Tentation  
Petits Gâteaux



BEL17 - Entremets Petits  
Gâteaux Fusion



BEL32 - Plaisirs Gourmands  
Chocolats et Cakes



BEL30 - Noël de Bûches en Bûches



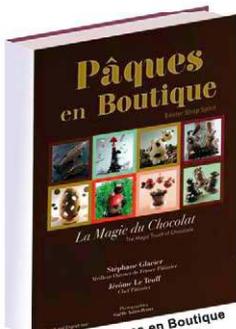
BEL42 - Bûches et Gourmandises  
de Noël



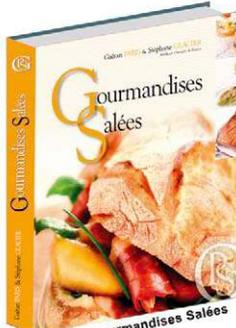
BEL36 - Petits gâteaux, tartes  
et entremets au fil des saisons



BEL33 - Tartes, Goûters,  
Entremets



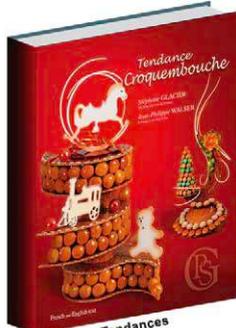
BEL34 - Pâques en Boutique



BEL19 - Gourmandises Salées

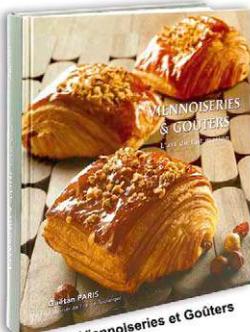


BEL20 - Verrines et  
Petits Gâteaux

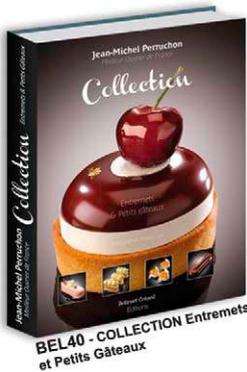


BEL21 - Tendances  
Croquembouche

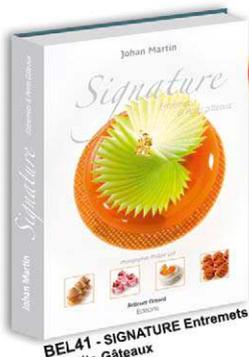
# Bibliothèque



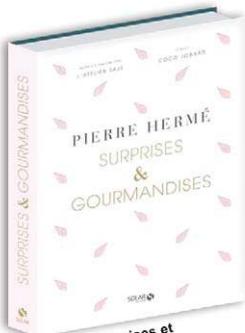
**BEL39 - Viennoiseries et Gâteaux**



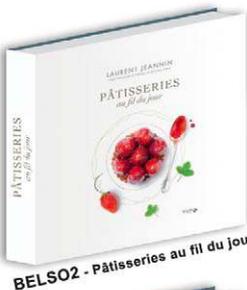
**BEL40 - COLLECTION Entremets et Petits Gâteaux**



**BEL41 - SIGNATURE Entremets et Petits Gâteaux**



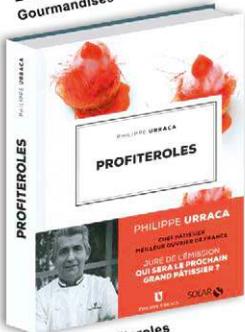
**BEL501 - Surprises et Gourmandises**



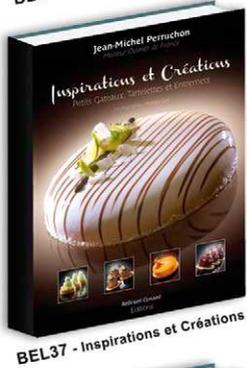
**BEL502 - Pâtisseries au fil du jour**



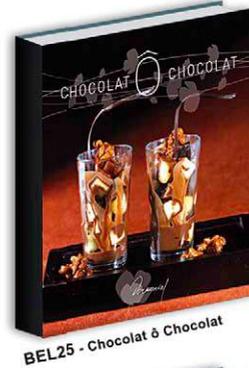
**BEL503 - Chocolat plaisir**



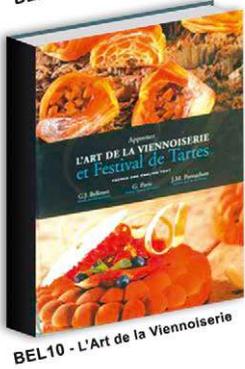
**BEL504 - Profiteroles**



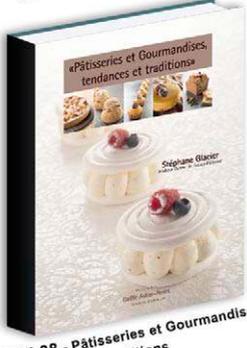
**BEL37 - Inspirations et Créations**



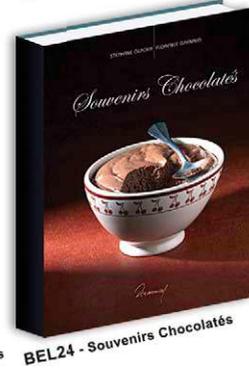
**BEL25 - Chocolat à Chocolat**



**BEL10 - L'Art de la Viennoiserie**



**BEL38 - Pâtisseries et Gourmandises Tendances et Traditions**



**BEL24 - Souvenirs Chocolatés**



Descriptifs complets  
sur notre site  
[www.deco-relief.fr](http://www.deco-relief.fr)

	<b>Bûches</b> <i>Yule Logs</i> .....	<b>2-21</b>
	<b>Consommables</b> <i>Consumables</i> .....	<b>22-59</b>
	<b>Moules gâteaux</b> <i>Cake moulds</i> .....	<b>60-88</b>
	<b>Moules silicones</b> <i>Silicone moulds</i> .....	<b>89-113</b>
	<b>Moules bonbons</b> <i>Chocolate sweets moulds</i> .....	<b>114-125</b>
	<b>Moules thermoformés</b> <i>Thermoformed moulds</i> .....	<b>126-147</b>
	<b>Impressions chocolat</b> <i>Chocolate printing transfers</i> .....	<b>148-155</b>
	<b>Découpoirs</b> <i>Pastry cutters</i> .....	<b>156-163</b>
	<b>Ustensiles</b> <i>Ustensils</i> .....	<b>164-193</b>
	<b>Matériels</b> <i>Equipment</i> .....	<b>194-217</b>

## Index Français par produits

<b>A</b>	
Acide alimentaire.....	45
Additif alimentaire.....	44 à 47
Aérographe.....	200 à 201
Ampoule infrarouge.....	195
Argent (feuille).....	33
Argent (flocon, paillettes).....	32
Arôme.....	51
Arôme naturel.....	52
Aspirateur.....	214, 215

<b>B</b>	
Bac inox pour trempouse.....	204
Ballotins chocolat.....	21
Banneton.....	212
Barre magnétique.....	173
Bassine.....	167
Boîte à bûche et pâtisserie.....	19
Bougie étincelle royale.....	57
Bras de guitare.....	208, 209
Broc en verre.....	197
Bûches.....	2 à 11

<b>C</b>	
Cadre plastique.....	210
Cadre superposable.....	211
Carnet de feuilles argent/or.....	33
Carton étincelle royale.....	57
Carton support gâteaux.....	19 à 21
Cercle inox.....	180 à 183
Cercle inox micro-perforé.....	181
Cercle silicone.....	169
Châblon silicone.....	14

Chalumeau.....	199
Chantifix.....	46
Chocolat Barry.....	54 à 56
Chocolat plastique.....	35
Colorant aérographe.....	27
Colorant Intense.....	24 à 26
Colorant irisé.....	28
Colorant laque.....	22, 23
Colorant métallisé.....	28
Colorant spécial sucre.....	27
Colorant velours laque.....	30
Compresseur.....	201, 206
Compteuse de billets.....	213
Compteuse-trieuse de pièces.....	213
Confettis comestibles.....	40
Corne.....	167
Coupe foie gras.....	168
Coupe gâteaux.....	168
Coupe œuf.....	168
Couteau à huîtres.....	171
Couteau professionnel.....	171
Couvercle trempouse à chocolat.....	204
Crème de tartre.....	194
Cuillère doseuse.....	165
Cuillère plume.....	172

<b>D</b>	
Déco Spoon.....	172
DécoFlex (moule silicone gâteaux).....	62, 63, 74 à 84
Déco'GL.....	225
DécoGold.....	33
Déco'Malt.....	34
Déco'Moule.....	31
Décoration pour gâteaux.....	154, 155
Décor à finir ou fini en chocolat.....	154, 155
Découpoir (inox et plastique).....	156 à 159, 160 à 163
Détecteur de faux billets.....	213
Diviseur à pâte.....	168
Douille Fleurs.....	191
Douille (inox et plastique).....	184 à 192

<b>E</b>	
Embout en silicone.....	15
Emporte-pièces à piston.....	157
Emporte-pièces découpoir.....	156, 157
Emporte-pièces tampon.....	157
Empreinte silicone (feuille).....	110 à 113
Entonnoir.....	168
Étincelle royale.....	57

<b>F</b>	
Feuille à tirer le sucre.....	196
Feuille guitare.....	205
Feuille rhodoïde.....	205
Feuille thermoformée relief.....	85
Fleur pastillage.....	58, 59
Fondant blanc.....	42
Fontaine chocolat.....	203
Fouet.....	170
Fourchette à chocolat.....	204
Friture.....	18, 121, 145
Fruits secs.....	48

<b>G</b>	
Gant à tirer le sucre .....	194
Gélatine .....	43
Glaçage .....	42
Glaçage royal .....	42
Gomme arabique.....	47
Gomme xanthane.....	46
Gousse de vanille.....	53
Graisse de démoulage .....	31
Guitare.....	208, 209

<b>H</b>	
Hygromètre.....	199

<b>I</b>	
Impression chocolat.....	123, 148 à 152
Impression chocolat personnalisée .....	153
Isomalt.....	34

<b>K</b>	
Kit four.....	214
Kit trempeuse chocolat.....	204

<b>L</b>	
Lampe à alcool.....	194
Lampe à sucre.....	195
Languette bûche.....	19
Le Magnifique .....	34
Livre.....	216, 217

<b>M</b>	
Machine à Tuiles pour chocolats .....	205
Magnifique.....	34
Magydécors, Magyfleurs, Magyreliefs .....	202
Malette à sucre.....	194
Malette à sucre apprenti.....	194
Maryse.....	164, 165
Mèche pour lampe à alcool .....	194
Métallisés sprays (argent, bronze, or, rouge).....	29
Micro-Décor en sucre .....	38 à 41
Minuteur.....	199
Moule à fond amovible .....	178, 179
Moule bûches (PVC, silicone) .....	2 à 11
Moule bûches (Inox).....	15
Moule cannelés .....	177
Moule chaussure .....	141 à 143
Moule entremets (PVC).....	60, 61
Moule gâteau antiadhésif .....	178, 179
Moule injecté aimanté 3D chocolat.....	125
Moule injecté aimanté chocolat .....	120, 121
Moule injecté aimanté pour sucette.....	124
Moule injecté bonbons chocolat .....	114 à 122
Moule injecté chocolat.....	114 à 147
Moule injecté friture .....	18, 121, 145
Moule injecté nœud de bûche .....	12 à 14
Moule injecté œuf .....	132 à 135
Moule injecté tablette.....	125
Moule silicone.....	89 à 113
Moule silicone décor.....	89 à 101
Moule silicone entremets.....	64 à 66
Moule silicone gâteaux DécoFlex.....	62 à 63, 74 à 84
Moule silicone gâteaux mono-portion.....	72

Moule silicone gâteaux PavoCake .....	64 à 66
Moule silicone gâteaux PavoFlex.....	68 à 73
Moule silicone spécial dentelle.....	92 à 97
Moule silicone sphères .....	108
Moule silicone support.....	106, 107, 109
Moule thermoformé chocolat.....	130, 140, 146, 147
Moule wedding cake.....	177

<b>N</b>	
Nappage.....	42
Noeuds de bûche .....	12 à 14
Nougasec .....	47

<b>O</b>	
Or feuille.....	33
Or (flocons, paillettes).....	32
Or recharge .....	32
Or rouleau/distributeur.....	32

<b>P</b>	
Panier à pain .....	212
Pâte à dentelle.....	36, 37
Pâte à sucre .....	35
Pectine.....	44
Peigne chocolat.....	167
Perlés velours.....	31
Pinceau pour or / argent.....	32, 164
Pinceau (nylon, silicone).....	164, 165
Pinceau petits décors .....	164
Pique-pâte .....	166
Pistolet à chocolat .....	205, 206
Pistolet aérographe .....	200, 201, 206
Pistolet électrique chocolat.....	205
Pistolet pneumatique chocolat.....	206
Pistolet thermique électrique .....	205
Poche pâtissière.....	193
Poire à sucre .....	194
Présentoir pour douilles.....	192
Présentoir pour gâteau .....	174 à 176
Purée de fruits .....	49

<b>R</b>	
Réfractomètre.....	199
Règle plastique.....	210
Réglette pour macarons .....	21
Rouleau à décor .....	166
Rouleau à pâtisserie.....	169
Rouleau relief .....	169
Rouleau trancheur inox .....	172
Ruban PVC incolore.....	182

<b>S</b>	
Séchoir à douilles.....	192
Semelle bûche.....	19
Siphon Inox.....	193
Sirop de glucose.....	42
Sorbetomètre.....	199
Sorbitol.....	46
Spatule .....	164, 165, 173
Sucre inverti.....	47
Sucres spéciaux .....	41
Support pour aérographe .....	200, 206
Support thermomètre.....	198

<b>T</b>	
Table à sucre .....	195
Tapis silicone .....	86 à 88
Tapis silicone macarons .....	87
Tapis silicone texture bûche .....	16, 17
Thermomètre confiseur et pâtissier .....	198
Thermomètre électronique .....	165, 198
Toile pour banneton .....	212
Transfert chocolat .....	123, 148 à 152
Trempeuse chocolat .....	204
Tube pour poire à sucre .....	194
Turbo torche .....	199
Tuyau souple (PVC) .....	196

<b>V</b>	
Valisucré .....	195
Vernis en spray .....	31
Vernis liquide .....	31
Vernis métallisé .....	29
Verre doseur .....	197

<b>Z</b>	
Zesteur .....	172



## Index English by products

3D magnetized chocolate mould .....	125
-------------------------------------	-----

<b>A</b>	
Airbrush .....	200, 201
Airbrush food coloring .....	27
Airbrush gun .....	200, 201, 206
Airbrush rest .....	200, 206
Alcohol lamp .....	194
Antiadhesive mould .....	178, 179
Arabic gum .....	47

<b>B</b>	
Balottin for chocolate sweets .....	21
Band for yulelog .....	19
Banknote counter .....	213
BARRY Chocolate .....	54 to 56
Basket for bread .....	212
Blowtorch .....	199
Book .....	216, 217
Box for table firework .....	57
Boxes for chocolate sweets .....	21

<b>C</b>	
Cake board in paper .....	19 to 21
Cake decoration .....	154, 155
Cake display .....	174 to 176
Cake silicone mould .....	72
Cake slicer .....	168
Cannelés mould .....	177
Chablon in silicone .....	14
Chantifix .....	46
Chocolate bar mould .....	125
Chocolate decoration (ready-to-use) .....	154, 155
Chocolate dipping machine set .....	204
Chocolate easter fishes .....	18, 121, 145

Chocolate fork .....	204
Chocolate fountain .....	203
Chocolate gun .....	205, 206
Chocolate mould .....	114 to 147
Chocolate transfer sheet .....	123, 148 to 152
Coin counter .....	213
Coloured cocoa butter colouring .....	30
Comb for chocolate .....	167
Compressor .....	201, 206
Counterfeit bank notes detector .....	213
Cream of tartar .....	194
Cutter roller (stainless steel) .....	172

<b>D</b>	
Deco'GL, freezing spray .....	225
Deco Spoon .....	172
DécoFlex cake silicone mould .....	62, 63, 74 to 84
Deco'Malt .....	34
Decor silicone mould .....	89 to 101
Decorative rolling pin .....	166
Dessert silicone mould .....	64 to 66
Dipping machine for chocolate .....	204
Dough divider .....	168
Dried fruits .....	48
Dryer for pastry tube .....	192

<b>E</b>	
Edges for yule log .....	12 to 14
Edible confetti .....	40
Egg mould .....	132, 135
Egg slicer .....	168
Electric spray gun .....	205
Electric thermal gun .....	205
Electronic thermometer .....	165, 198

<b>F</b>	
Flavour .....	51
Flexible tube (PVC) .....	196
Flower pastry tube (stainless steel) .....	191
Foie gras slicer .....	168
Food acide .....	45
Food additive .....	44 à 47
Food liquid varnish .....	31
Fruit puree .....	49
Frying mould .....	18, 121, 145
Funnel .....	168

<b>G</b>	
Gastronormed lid (stainless steel) .....	204
Gastronormed tank (stainless steel) .....	204
Gelatin .....	43
Gloss chocolate colouring .....	22, 23
Glove for work with sugar .....	194
Glucose syrup .....	42
Gold dispenser + gold band .....	32
Gold flakes, powder and sprinkles .....	32
Gold refill .....	32
Gold sheet .....	33
Gold sprinkles in spray .....	33
Grease in spray .....	31
Guitar .....	208, 209
Guitar arm .....	208, 209

Guitar sheet .....	205
Gumpaste flowers.....	58, 59

## H

Hygrometer.....	199
-----------------	-----

## I

Icing.....	42
Infrared bulb.....	195
Intense food colouring.....	24 to 26
Invert sugar.....	47
Iridescent food colouring.....	28
Isomalt.....	34

## K

Kit oven.....	214
Knife for zest.....	172

## L

Lace pastry silicone mould.....	92 to 97
Lollipop magnetized plastic mould.....	124

## M

Macaroon small box.....	21
Machine for chocolate tiles.....	205
Magnetized bar.....	173
Magnetized chocolate mould.....	120, 121
Magnifique sugar.....	34
Magydecors, Magyfleurs, Magyreliefs.....	202
Measuring cup.....	197
Measuring cup in glass.....	197
Measuring spoon.....	165
Metallic food spray (bronze, gold, red, silver).....	29
Metallic food colouring.....	28
Metallic food varnish.....	29
Micro sugar decoration.....	38 to 41
Micro-perforated inox circle.....	181
Mould for dessert (PCV).....	60, 61

## N

Natural flavour.....	52
Node for yule log mould.....	12 to 14
Nougasec.....	47

## O

Oyster knife.....	171
-------------------	-----

## P

Paintbrush for gold / silver.....	32, 164
Paintbrush for little decoration.....	164
Paintbrush (nylon, silicone).....	164, 165
Pastry bag.....	193
Pastry boxe.....	19
Pastry cutter.....	156, 157
Pastry cutter (piston system).....	157
Pastry cutter (plastic).....	156 to 159
Pastry cutter (stainless steel).....	160 to 163
Pastry cutter (stamp).....	157
Pastry scraper.....	167
Pastry tube (plastic, stainless steel).....	184 to 192
Pastry tube display.....	192
PavoCake silicone mould.....	64 to 66

PavoFlex silicone mould.....	68 to 73
Pearl velvet.....	31
Pectin.....	44
Personalized transfer sheet for chocolate.....	153
Plastic bowl.....	167
Plastic cake board.....	182
Plastic chocolate.....	35
Plastic frame.....	210
Plastic mould for chocolate.....	114 to 122
Plastic moulds for small chocolate subjects.....	18, 121, 145
Plastic rule.....	210
Play dough lacy.....	36, 37
Pneumatic spray gun.....	206
Professional knife.....	171
Pump for sugar work.....	194

## R

Refractometer.....	199
Relief rolling pin.....	169
Relief thermoformed sheet.....	85
Removable bottom mould.....	178, 179
Rhodoid sheet.....	205
Rolling pin.....	169
Royal icing powder.....	42
Royal sparkles.....	57

## S

Sheet for sugar.....	196
Shoe mould.....	141 to 143
Silicone cast.....	110 to 113
Silicone circle.....	169
Silicone mat.....	86 to 88
Silicone mat for macaron.....	87
Silicone mat for texture on yulelog.....	16, 17
Silicone mould.....	89 to 113
Silver (flakes, powder and sprinkles).....	32
Silver sheet.....	33
Siphon in Stainless steel.....	193
Sorbetometer.....	199
Sorbitol.....	46
Spare canva.....	212
Spatula (maryse).....	164, 165, 173
Special sugar.....	41
Sphere silicone mould.....	108
Spiked roller.....	166
Stackable frame.....	211
Stainless steel pastry circle.....	180 to 183
Steel sleeve thermometer.....	198
Strip for yulelog.....	19
Sugar food colouring.....	27
Sugar lamp.....	195
Sugar paste.....	35
Sugar suitcase.....	194
Sugar suitcase for apprentice.....	194
Sugar table.....	195
Support silicone mould.....	106, 107, 109

## T

Table firework.....	57
Thermoformed mould (PVC).....	130, 140, 146, 147
Thermometer rest.....	198
Timer.....	199

Topping .....	42
Transfer sheet for chocolate .....	123, 148 to 152
Tube for sugar pump .....	194
Turbo torch .....	199
<b>V</b>	
Vacuum cleaner .....	214, 215
Vanilla pod .....	53
Varnish spray .....	31
Vegetable grease in spray .....	31
<b>W</b>	
Wedding cake mould .....	177
Whisk .....	170
White fondant .....	42
Wick for alcohol lamp .....	194
<b>X</b>	
Xanthan gum .....	46
<b>Y</b>	
Yulelog .....	2 to 11
Yulelog boxe .....	19
Yulelog mould (PVC, silicone) .....	2 to 11
Yulelog mould (stainless steel) .....	15

## Index par références / Index by references

RÉFÉRENCES .....	PAGES
0 .....	102 - 107
01030.1 - 01030.6, 01030C .....	108
01115 .....	15
0B .....	108
0IL .....	92, 93
0K .....	98 - 101
0MJ .....	94 - 97
0SFM .....	93
09 .....	109
9001, 9002, 9003 .....	153
4000 - 6000 .....	131, 142 - 144
50200 - 50940 .....	153
9100, 9200, 9300 .....	153
A06P .....	200
A07 .....	27, 200
A08 - A16 .....	27
A53P, A55, A57P .....	200
A70P, A70P.1, A71P .....	201
A75P .....	200, 201
ARO .....	51
ARON .....	52
ASP .....	214, 215
B .....	58, 59
BEL .....	216, 217
BUB .....	2 - 11
BUBI .....	15
C5020, C5021 .....	143
CH .....	22, 23, 28, 156 - 159
CH01, CH01A, CH015, CH015A .....	32
CH02, CH025, CH03 .....	32

CH04, CH04A, CH05 .....	33
CH04-04, CH04-20 .....	32, 164
CH405 .....	156
CH16, CH57 .....	205
CH58P - CH74P .....	206, 207
CH77 .....	32
CH79P - CH81P, CH83P - CH85P .....	204
CH8 .....	156, 158 - 161, 163
CH87iB, CH88i .....	160
CH88P, CH89P .....	160
CH9 .....	156, 157, 160 - 163
CH90A .....	204
CH92 .....	205
CH9235, CH9245 .....	182
CH99.2 .....	198
CH105 .....	206
CH208 .....	172
CH300, CH311 .....	85
CH312 .....	85
CH2004 .....	208
CH2010, CH2020, CH2030 .....	209
CHK .....	163
CHOCO .....	54 - 56
CHQ .....	14
D01.1 .....	31
D06, D06E, D06YT .....	202
D100, D103, D106 .....	57
D111 .....	57
D13 .....	164
D13.2 .....	165
D13.1.5, D13.2.5 .....	166, 167
D14 .....	167
D154A2 - D157A2, D154S, D155S .....	29
D17 .....	42
D18.1 .....	31
D190, D191 .....	37
D19550 .....	36, 37
D20 (pâte à sucre) .....	35
D20 .....	165
D201 .....	165
D202, D203, D204 .....	166
D206 - D212 .....	165
D22B - D22N, D23B - D23V .....	30
D27 .....	205
D30.1, D30.2 .....	35
D35F, D35G .....	42
D44.1 .....	33
D491 .....	165
D494, D495, D496 .....	167
D497, D498 .....	168
D499 .....	166
D51 .....	193
D53 .....	193
D59 .....	86
D60.A .....	172
D60i .....	172

D61N, D62, D63.....	87	H98.....	171 - 173
D61P, D62P, D63P.....	88	IMC.....	154, 155
D771.....	42	IMPDR.....	123, 152
D86 - D90.....	86	IMP.....	148 - 151, 153, 155
DAF.....	73	INT.....	24, 25
DB.....	164	M1173.....	199
DD.....	184 - 192	M1180, M1181.....	198
DEKE.....	64	M1183, M1184.....	165
DGG.....	67	M1185, M1186, M1187.....	198, 199
DI... (cercles inox).....	182, 183	MP.....	43 - 47
DI08.....	177	MPF.....	49
DI20.....	170	OD.....	38 - 41
DI6.....	170	PAN.....	212
DIK.....	178, 179	PDR.....	122, 124, 125
DIP.....	181	PL.....	19, 20, 21
DIW.....	177	PR.....	174 - 176
DKE.....	66	PRCD.....	192
DL.....	211	PSCQ.....	133
DLB.....	197	PSK.....	132, 133
DLP.....	210	QM.....	89 - 91
DLS05.....	73	R.....	169
DP1050L, DP1050M, DP1050S.....	167	S01, S02, S04.....	195
DPK.....	66	S06, S07.....	198
DR... (DécoFlex).....	74 - 82, 84	S08.1.....	199
DR003, DR004, DR006, DR008.....	213	S09, S10, S11.....	194
DR2PX.....	63, 67, 72, 73	S108.....	195
DRC.....	114 - 116, 118 - 121, 124, 127, 128, 134 - 136	S11715 - S11730.....	196
DRCBP.....	118, 119	S11T, S15, S16.....	194
DRCP.....	117, 119, 127 - 129, 136 - 139	S17, S17.2, S17M, S17M2, S17M4.....	196
DRCP... (chaussures).....	33, 141	S21.1.....	194
DRFR.....	83, 84	S22, S24.....	27
DRK.....	62, 63, 65	S29 - S38.....	27
DRPX.....	11, 68 - 71	S41.1, S41.2.....	31
DRTB.....	16	S50, S51.....	195
DRTX.....	17	S53, S54.....	199
DS... (pinceaux).....	164	S61 - S64.....	34
E.....	143	SA022.....	11, 168
E... (empreintes).....	110 - 113	SA023, SA024.....	168
EKT.....	130, 140	SA030, SA032.....	168
EP.....	53	SA050, SA051.....	166
EPV.....	53	SA052.....	168
EU.....	131, 143 - 145	SA070, SA071, SA072.....	168
F.....	143, 144	SA090.....	53, 173
F11.....	140	SCC.....	41
F1412 - F1413.....	18	SCN.....	41
F1414.....	145	SCP.....	41
F15.....	12, 13	SCPC.....	41
FC20, FC21, FC22, FC35, FC80.....	203	SIP.....	193
FDC.....	48	SP5.....	173
FPP.....	146, 147	SPR.....	26
GA.....	60, 61	TR1.....	153
GEL.....	43	TR12E.....	204
H... (couteaux).....	171	TR20P.....	204
H0.....	172	TU.....	205
H02.....	173		
H3811, H3812.....	173		



*Universal Cleaner  
Blower - Cooler*

**AÉROSOL - 2 POSITIONS :**

- SPRAY UTILISÉ TÊTE EN BAS = SOUFFLEUR, DÉPOUSSIÉRANT À SEC, SANS ABRASION, POUR TOUT TYPE DE MATÉRIAUX.
- SPRAY UTILISÉ TÊTE EN HAUT = RÉFROIDISSEUR TRADITIONNEL.

# DÉCO GL

# DÉCO GL+

NETTOYANT - SOUFFLEUR  
RÉFÉRIGÉRANT UNIVERSEL

DÉCO'GL+  
D115A1

SPRAY DE 1 000 ml

DÉCO'GL  
D115.1

SPRAY DE 650 ml

Déco Relief  
FRANCE

DÉCO<sup>®</sup>  
GL

SOUFFLEUR RÉFÉRIGÉRANT  
BLOWER COOLER  
SOPLADOR REFRIGERANTE

Déco Relief  
FRANCE

DÉCO<sup>®</sup>  
GL+

SOUFFLEUR RÉFÉRIGÉRANT  
BLOWER COOLER  
SOPLADOR REFRIGERANTE



L'Univers  
**Déco Relief**  
 FRANCE   
 www.deco-relief.fr

Notre Philosophie  
 INNOVER, FACILITER, CONSEILLER, DÉMARQUER

Souvent copié, jamais égalé,  
 toujours envié !



**Siège** Déco Relief S.A.S  
**Production** BP4 - 5, allée de Bonvaux  
 (Dijon 21) 21240 TALANT (France)  
 Tél. : +33 (0)380 56 42 38  
 Fax : +33 (0)380 58 17 99  
 contact@deco-relief.fr

**Dépôt** (à 100 mètres du siège)  
**Vente** 14 et 14<sup>bis</sup>, rue de Nachev  
 (Dijon 21) 21240 TALANT (France)  
 Tél. : +33 (0)380 56 42 38  
 Fax : +33 (0)380 58 17 99

**NOUVEAU**

**Export** Tél. : +33 (0)380 56 03 22  
**Dpt.** Fax : +33 (0)380 58 17 99  
 export@deco-relief.fr

Site Web  
 www.deco-relief.fr



**Magasin 1**  
**PARIS**  
 (Métro  
 Les Halles)



**Déco Relief PARIS 1**  
 (Les Halles)  
 6, rue Montmartre  
 75001 PARIS  
 Tél. : +33 (0)144 82 97 57  
 Fax : +33 (0)144 82 97 59



**Magasin 2**  
**PARIS**  
 (Métro  
 Les Halles)



**à 50 m du 1<sup>er</sup> magasin**  
**Déco Relief PARIS 2**  
 (Les Halles)  
 9, rue Montorgueil  
 75001 PARIS  
 Tél. : +33 (0)142 36 64 05  
 Fax : +33 (0)142 33 61 69



**Magasin 3**  
**BORDEAUX**

**Déco Relief BORDEAUX**  
 136, rue Sainte-Catherine  
 33000 BORDEAUX  
 Tél. : +33 (0)556 30 81 12  
 Fax : +33 (0)556 30 83 07



**Magasin 4**  
**LYON**



**Déco Relief LYON**  
 70, rue Auguste-Comte  
 69002 LYON  
 Tél. : +33 (0)478 82 69 21  
 Fax : +33 (0)478 84 55 27

**NOUVEAU**