



HONORÉ

LE MAG

Février - Mars 2018

10€

Pour les convertis à la Boulangerie et Pâtisserie Premium

N°20

DOSSIER SPÉCIAL INNOVATIONS

EUROPAIN
PARIS

3-6 FEVRIER 2018
PARIS-NORD VILLEPINE / FRANCE

STAND
6E96

FOODTECH ALLIANCE

MOULINS DE BRASSEUIL

STAND
6F81 - 6F82

PROCESS FTA MAGICDO



FoodTech Alliance (FTA) —Alliance de 4 fabricants français : Merand, Hengel, MAE, Guyon— nous invite à découvrir le process « FTA MagicDo » qui répond à une problématique particulière d'organisation. Grâce au travail en commun des 4 experts, le process « FTA MagicDo » permet de conserver tous les bénéfices du travail « avec la méthode de pointage en bacs », tout en offrant en plus la surgélation des blocs de pâte afin de limiter les fréquences de livraisons vers les boutiques, et la cuisson des pains aussi bien sur un four à soles qu'un four ventilé ou rotatif. Ainsi, Merand lance une nouvelle machine pour la production, le pesage, la dépose sur bacs ou plaques des blocs de pâte et a apporté des évolutions sur sa Diviseuse-Formeuse Atoupains. De son côté, Guyon a optimisé sa gamme de fours. MAE a aussi optimisé les filets de cuisson "Fil'Maé TRAD" afin de permettre la cuisson des baguettes dans des fours ventilés ou fours rotatifs avec un marquage « cuisson sur sole ». Enfin, Hengel a mis au point une gamme de machines et des programmes pour optimiser la surgélation puis la décongélation et la remontée en température progressive des blocs de pâte.

L'ARTISAN BIO

Depuis 1970, les Moulins de Brasseuil sont pleinement engagés dans la production de farines de meules et de farines bio de qualité en Ile-de-France. Ainsi, le concept L'ARTISAN BIO, qui s'appuie sur le triptyque « blé local, moulin local, artisan local », sera au coeur de l'espace d'accueil que les Moulins ont pensé pour les professionnels et partenaires. Il s'adresse aux meilleurs artisans boulangers intéressés par le bio, et leur permet d'être soutenus dans la nature de leur engagement bio et de leur démarche artisanale. Ce label concrétise aussi le savoir-faire du meunier et son engagement au service des artisans, de la culture des blés anciens, à la production exigeante d'une large gamme de farines bio qualitatives.



Venez découvrir notre

Chantilly Barre

Dégustation de Chantilly savoureuses,
fruitées et colorées, réalisées grâce à la
nouvelle gamme de concentrés
de fruits en fines paillettes

toofruit



Votre créativité
n'a plus de limite !



YOUR CREATIVITY PARTNER

www.philibertsavours.com