

# Déco Relief®

Aux côtés des professionnels depuis 1984



*Général*  
2025 - 2026



# Déco Relief®

Aux côtés des professionnels depuis 1984

Bienvenue dans notre catalogue général 2025-2026.

Cette nouvelle édition est plus qu'un simple recueil de produits : c'est une vitrine de notre savoir-faire, de notre passion, et de notre volonté constante d'innover pour répondre aux besoins des professionnels exigeants comme des créateurs audacieux.

Chez Déco Relief, l'année 2025 marque un cap fort : l'élargissement de notre offre avec des nouveautés inspirantes et une gamme de moules trompe-l'œil entièrement fabriquée en France, dans nos ateliers en Côte-d'Or. Chaque pièce est pensée, développée et produite chez nous, avec un souci du détail et de la qualité qui fait notre signature depuis 1984.

Ce catalogue, c'est l'équilibre entre tradition et modernité. Vous y retrouverez nos grands classiques, mais aussi des innovations taillées pour repousser les limites de votre créativité : moules en silicone nouvelle génération, outils de précision, ingrédients techniques... tout a été conçu pour sublimer vos réalisations et accompagner vos ambitions.

Merci à vous, artisans, chefs, passionnés, de faire vivre cette belle aventure à nos côtés. Votre confiance nous pousse à aller plus loin, à fabriquer mieux, et à imaginer plus grand.

À vous maintenant d'explorer, de tester, de créer. On vous souhaite une année 2025-2026 pleine d'inspirations, de défis relevés et de douceurs inoubliables.

---

Welcome to our 2025-2026 General Catalogue.

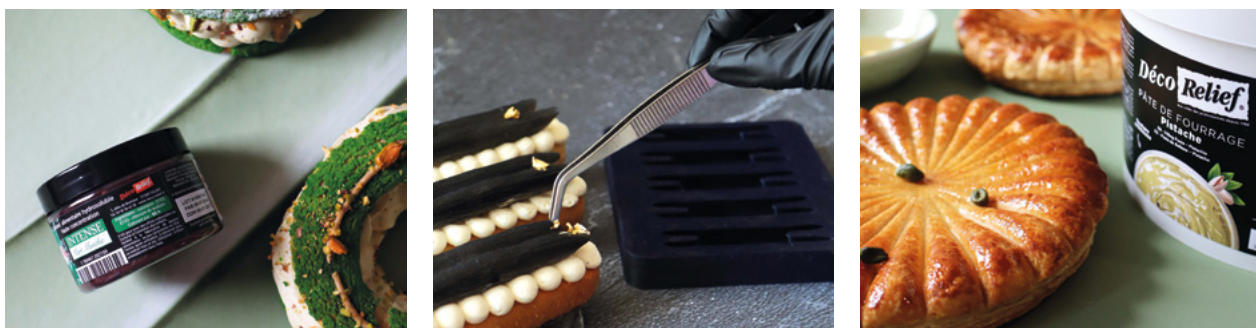
This latest edition is more than just a product list - it's a reflection of our expertise, our passion, and our ongoing drive to innovate for professionals and creative minds alike.

2025 marks a key milestone for Déco Relief, with the launch of a wide array of exciting new products and a spotlight on our latest pride: a range of trompe-l'œil moulds, entirely designed and manufactured in France, right in our workshops in the heart of Côte-d'Or. These moulds are crafted with care and precision, embodying the quality and attention to detail that have defined our brand since 1984.

This catalogue is where tradition meets innovation. You'll find our iconic essentials, of course, but also cutting-edge tools to push the boundaries of your craft - next-gen silicone moulds, precision utensils, innovative ingredients - all developed to elevate your creations and support your ambitions.

To all the chefs, artisans, and enthusiasts who trust us year after year - thank you. Your loyalty drives us to go further, make better, and dream bigger.

Now it's over to you - explore, experiment, create. We hope 2025-2026 brings you bold ideas, sweet successes, and a world of inspiration.



Déco Relief pourra apporter des changements aux prix applicables à des produits à tout moment et sans préavis.  
Prices are subject to change without prior notice.

# Sommaire

Introduction .....	page 1
<i>Introduction</i>	
Colorants et arômes .....	page 3
<i>Colourings and flavourings</i>	
Ingrédients .....	page 25
<i>Ingredients</i>	
Décorations comestibles .....	page 45
<i>Edible decorations</i>	
Additifs .....	page 71
<i>Food additives</i>	
Moules et ustensiles .....	page 81
<i>Moulds and utensils</i>	
Emballages et présentation ....	page 175
<i>Packaging and presentation</i>	
Matériel .....	page 183
<i>Material</i>	
Thématiques .....	page 199
<i>Thematics</i>	



**COLORANTS ET ARÔMES**  
**COLOURINGS AND FLAVOURINGS**



## Colorants liquides base eau

*Liquid water based colourings*

ÉLABORÉS, MÉLANGÉS  
ET CONDITIONNÉS EN

**FRANCE**

DANS NOS ATELIERS

Les colorants alimentaires liquides base eau ont été développés pour colorer idéalement vos sujets à l'aérographe. Ils sont également parfaits pour la coloration de vos sucettes ou pour colorer dans la masse votre pâte à sucre, pastillage, pâte d'amande, biscuit, fondant pâtissier, ...

*Water based liquid food colours have been developed to give the perfect colour to your airbrush subjects. They are also perfect for colouring lollipops or for colouring sugar paste, pastillage, marzipan, biscuits, fondant, etc. in the mass.*

### DISPONIBLE EN PLUSIEURS COULEURS

**A11** ● **Jaune / Yellow**  
125 mL  
Colorant : E102\* - E202

**A14** ● **Orange / Orange**  
125 mL  
Colorants : E110 - E124\* - E102\* - E202

**A12** ● **Rose / Pink**  
125 mL  
Colorants : E122\* - E202

**A09** ● **Rouge / Red**  
125 mL  
Colorants : E129\* - E122\* - E124\* - E202

**A09.129** ● **Rouge E129 / Red E129**  
125 mL  
Colorants : E129\* - E202

**A08** ● **Violet / Purple**  
125 mL  
Colorants : E151 - E122\* - E202

**A10** ● **Bleu / Blue**  
125 mL  
Colorant : E131 - E151 - E202

**A13** ● **Vert / Green**  
125 mL  
Colorant : E102\* - E131 - E202

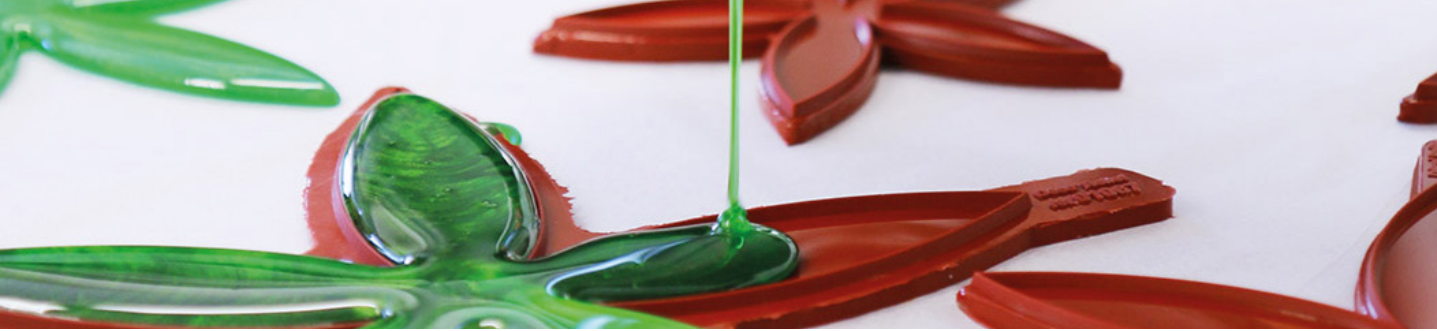
**A15** ● **Marron / Brown**  
125 mL  
Colorant : E102\* - E124\* - E151 - E202

**A16** ● **Noir / Black**  
125 mL  
Colorants : E151 - E102\* - E122\*  
E131 - E202

**S22.E170** ○ **Blanc / White**  
125 mL  
Colorants : E170 - E202  
Ne pas utiliser avec l'aérographe

**A07** ○ **Lot de 10 colorants**  
125 mL  
Set of 10 colours





## Colorants liquides base alcool

Liquid alcohol based colourings

ÉLABORÉS, MÉLANGÉS  
ET CONDITIONNÉS EN

**FRANCE**

DANS NOS ATELIERS

Sur une base alcool, la composition du colorant alimentaire pour sucre permet ainsi une évaporation plus rapide du colorant afin d'éviter un sucre terne : idéal pour le travail du sucre artistique. Veuillez à intégrer le colorant alimentaire pour sucre à la fin de la cuisson du sucre pour obtenir une couleur vive, non-altérée.

*On an alcohol base, the composition of the food colouring for sugar means that the colouring evaporates more quickly to avoid dull sugar: ideal for artistic sugar work. Be sure to add the sugar food colouring at the end of the sugar cooking process to obtain a bright, unaltered colour.*

### DISPONIBLE EN PLUSIEURS COULEURS

**S32**  **Jaune / Yellow**  
125 mL  
Colorant : E102\*

**S38**  **Orange / Orange**  
125 mL  
Colorants : E110\* - E124\* - E102\*

**S34**  **Rose / Pink**  
125 mL  
Colorant : 122\*

**S33**  **Rouge / Red**  
125 mL  
Colorants : E122\* - E129\* - E124\*

**S31**  **Violet / Purple**  
125 mL  
Colorants : E151 - E122\*

**S36**  **Bleu / Blue**  
125 mL  
Colorant : E131 - E151

**S30**  **Vert / Green**  
125 mL  
Colorants : E102\* - E131

**S37**  **Marron / Brown**  
125 mL  
Colorants : E102\* - E124\* - E151

**S35**  **Noir / Black**  
125 mL  
Colorants : E151 - E102\* - E122\* - E131

**S29** **Lot de 9 colorants**  
125 mL  
*Set of 9 colours*





# Colorants liposolubles en poudre

*Fat soluble colourings in powder*

CONDITIONNÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS



**Blanc immaculé / Immaculate White**  
Colorant : E170

CH635. - 50 G  
CH35. - 300 G



**Rouge / Red**  
Colorant : E124

CH647. - 20 G  
CH47. - 100 G



**Rouge E129 / Red E129**  
20 G - Colorant : E129

CH647-129. - 20 G  
CH47-129. - 100 G



**Bordeaux / Burgundy**  
Colorants : E129 - E131 - E104

CH642. - 20 G  
CH42. - 100 G



**Rose naturel / Natural pink**  
Colorant : E120

CH653. - 20 G  
CH53. - 100 G



**Rose Framboise / Raspberry pink**  
Colorant : E122

CH656. - 20 G  
CH56. - 100 G



**Violet / Purple**  
Colorants : E122 - E131

CH650. - 20 G  
CH50. - 100 G



**Bleu / Blue**  
Colorant : E132

CH648. - 20 G  
CH48. - 100 G



**Vert / Green**  
Colorants : E102, E133

CH643. - 20 G  
CH43. - 100 G



**Jaune / Yellow**  
Colorant : E102

CH646. - 20 G  
CH46. - 100 G



**Orange / Orange**  
Colorant : E110

CH651. - 20 G  
CH51. - 100 G



**Orange E102 E129 / Orange E102 E129**  
Colorants : E102 - E129

CH652. - 20 G  
CH52. - 100 G



**Marron / Brown**  
Colorants : E102 - E122 - E132

CH654. - 20 G  
CH54. - 100 G



**Noir / Black**  
Colorants : E102 - E151

CH655. - 20 G  
CH55. - 100 G



**Noir profond / Deep black**  
Colorant : E132 - E 129\* - E102\*

CH55-NP. - 100 G

# Colorants naturels lipodispersibles en poudre

Natural fat-soluble colourings in powder

CONDITIONNÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

SANS GLUTEN / GLUTEN FREE



Origine Naturelle

**Bleu roi / King blue**  
Base concentrée de spiruline.  
Concentrate base of spirulina.

CH15. - 50 G



Origine Naturelle

**Bleu ciel / Sky blue**  
Base concentrée de spiruline et pomme.  
Concentrate base of spirulina and apple.

CH21. - 50 G



Origine Naturelle

**Violet Quartz / Purple cristal**  
Base concentrée de carotte et hibiscus.  
Concentrate base of carrot and hibiscus.

CH11. - 50 G



Origine Naturelle

**Jaune clair / Light yellow**  
Base concentrée de carthame et citron.  
Concentrate base of safflower and lemon.

CH14. - 50 G



Origine Naturelle

**Jaune printemps / Yellow spring**  
Base concentrée de curcuma.  
Concentrate base of turmeric.

CH12. - 50 G



Origine Naturelle

**Orange flamme / Fire orange**  
Base concentrée de curcuma, radis, pomme et cassis.  
Concentrate base of turmeric, radish, apple and blackcurrant.

CH23. - 50 G



Origine Naturelle

**Rouge / Red**  
Base concentrée de radis, pomme et cassis.  
Concentrate base of radish, apple and blackcurrant.

CH20. - 50 G



Origine Naturelle

**Rose / Pink**  
Base concentrée de patate douce, radis, pomme et cerise.  
Concentrate base of sweet potato, radish, apple and cherry.

CH19. - 50 G



Origine Naturelle

**Vert émeraude / Emerald Green**  
Base concentrée de carthame et spiruline.  
Concentrate base of safflower and spirulina.

CH13. - 50 G



Origine Naturelle

**Marron / Brown**  
Base concentrée de curcuma, spiruline, radis, pomme et cassis.  
Concentrate base of turmeric, spirulina, radish, apple and blackcurrant.

CH24. - 50 G



Origine Naturelle

**Noir ardent / Black fiery**  
Base concentrée de curcuma, spiruline, radis, pomme et cassis.  
Concentrate base of turmeric, spirulina, radish, apple and blackcurrant.

CH22. - 50 G

Attention, certains colorants sont interdits aux USA. Selon la quantité dans vos préparations, les colorants naturels peuvent laisser un goût dû à leur origine naturelle. Procéder par des tests avant d'élaborer votre formule. Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état. Disponible en gros conditionnement sur demande.

Attention, some dyes are forbidden in the USA. Depending on the amount in your preparations, natural dyes can leave a taste due to their natural origin. Test before developing your formula. Do not consume as is.

# Colorants concentrés en gel

Concentrated gel food colourings



**GEL5001**  
Orange / *Orange*  
100 g



**GEL5027**  
Corail / *Coral*  
100 g



**GEL5016**  
Rouge / *Red*  
100 g



**GEL5014**  
Rose fraise / *Strawberry pink*  
100 g



**GEL5008**  
Rose clair / *Light pink*  
100 g



**GEL5007**  
Lie de vin / *Wine*  
100 g



**GEL5022**  
Violet / *Purple*  
100 g



**GEL5005**  
Bleu roi / *King blue*  
100 g



**GEL5003**  
Bleu ciel / *Sky blue*  
100 g



**GEL5017**  
Turquoise / *Turquoise*  
100 g



**GEL5028**  
Vert sapin / *Pine green*  
100 g



**GEL5018**  
Vert prairie / *Green meadow*  
100 g



**GEL5020**  
Vert pomme / *Apple green*  
100 g



**GEL5009**  
Jaune / *Yellow*  
100 g



**GEL5029**  
Crème / *Cream*  
100 g



**GEL5030**  
Blanc / *White*  
100 g



**GEL5011**  
Marron / *Brown*  
100 g



**GEL5013**  
Noir / *Black*  
100 g



**DR7160**  
Lot de 5 colorants alimentaires gel  
concentrés : blanc, noir, rouge, bleu roi  
et jaune  
*Set of 5 food colouring concentrated gels :*  
*white, black, red, king blue, yellow*  
100 g x 5

# Colorants naturels hydrosolubles en poudre

Natural water-soluble colourings in powder

CONDITIONNÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS



Origine Naturelle

Jaune orange / Orange yellow  
Composition : colorant E160a

NAH02 - 50 G



Origine Naturelle

Jaune oeuf / Egg yolk  
Composition : maltodextrine, gomme d'acacia, E100

NAH13 - 50 G



Origine Naturelle

Rouge / Red  
Composition : colorant E120, E101

NAH06 - 50 G



Origine Naturelle

Rouge fraise / Strawberry red  
Composition : colorant E120, E100, maltodextrine

NAH07 - 50 G



Origine Naturelle

Rose / Pink  
Composition : colorant E120, E100, maltodextrine

NAH08 - 50 G



Origine Naturelle

Rose parme / Mauve  
Composition : colorant E163, maltodextrine

NAH03 - 50 G



Origine Naturelle

Vert / Green  
Composition : colorant E141ii, sulfate de sodium

NAH11 - 50 G



Origine Naturelle

Vert olive / Olive green  
Composition : colorant E141ii

NAH10 - 50 G



Origine Naturelle

Marron / Brown  
Composition : caramel : E150d

NAH04 - 50 G



Origine Naturelle

Caramel / Caramel  
Composition : colorant E150c

NAH01 - 50 G



Origine Naturelle

Noir / Black  
Composition : colorant E153

NAH12 - 50 G

Attention : Les tarifs des colorants à base de Carmin de Cochenille E120 (ex : NAH08, NAH06) sont révisibles selon les fluctuations du cours du E120. Disponible en gros conditionnement sur demande.

NB : Selon la quantité utilisée dans vos préparations, les colorants naturels peuvent laisser un léger goût dû à leur origine (ex : goût caramel, carotte, chlorophylle...).

Please note: Prices for E120 Cochineal Carmine-based colourants (e.g. NAH08, NAH06) may be revised according to fluctuations in the E120 price.

NB: Depending on the quantity used in your preparations, natural colourants may leave a slight taste due to their origin (e.g. caramel, carrot, chlorophyll taste).



## Colorants intenses hydrosolubles en poudre

*Intense water-soluble colourings in powder*

CONDITIONNÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS



Rouge royal / *Royal red*  
Colorants : E122\* - E102\*

INT53 - 50 G



Rouge Père Noël / *Red Santa*  
Colorant : E124\*

INT51 - 50 G



Rouge tomate / *Red tomato*  
Colorant : E129\*

INT52 - 50 G



Orange feu / *Fire orange*  
Colorants : E102\* - E129\* - chlorure de sodium

INT32 - 50 G



Orange / *Orange*  
Colorant : E110\*

INT31 - 50 G



Jaune royal / *Royal yellow*  
Colorants : E102\* - E110\*

INT15 - 50 G



Jaune citron / *Yellow lemon*  
Colorant : E102\*

INT11 - 50 G



Jaune Printemps / *Spring yellow*  
Colorant : E104\*

INT12 - 50 G



Jaune vert / *Green yellow*  
Colorants : E102\* - E133

INT14 - 50 G



Vert pomme / *Apple green*  
Colorants : E102\*, E133 - chlorure de sodium

INT71 - 50 G



Vert pistache / *Pistachio green*  
Colorants : E102\* - E151 - chlorure de sodium

INT72 - 50 G



Vert menthe / *Mint green*  
Colorants : E102\* - E133 - chlorure de sodium

INT61 - 50 G



Vert royal / *Royal green*  
Colorants : E104\* - E131 - chlorure de sodium

INT62 - 50 G



Bleu Lagon / *Lagoon blue*  
Colorant : E142

INT82 - 50 G



Bleu océan / *Ocean blue*  
Colorant : E131

INT84 - 50 G



Bleu / *Blue*  
Colorant : E133

INT81 - 50 G

# Colorants intenses hydrosolubles en poudre

Intense water-soluble colourings in powder



Bleu royal / *Royal blue*  
Colorant : E132

INT83 - 50 G



Bleu nuit / *Night blue*  
Colorant : E151

INT85 - 50 G



Violet bleu / *Blue purple*  
Colorants : E151 - E122\* - chlorure de sodium

INT91 - 50 G



Violet rouge / *Red purple*  
Colorants : E122\* - E132 - chlorure de sodium

INT92 - 50 G



Rose royal / *Royal pink*  
Colorants : E122\* - E101

INT43 - 50 G



Rouge princesse / *Princess red*  
Colorants : E129\* - E124\* - E122

INT54 - 50 G



Rose concours / *Competition pink*  
Colorant : E127

INT42 - 50 G



Rose / *Pink*  
Colorant : E122\*

INT41 - 50 G



Brun / *Brown*  
Colorants : E102\* - E129 - E151 - chlorure de sodium

INT21 - 50 G



Brun noisette / *Hazelnut brown*  
Colorants : E102\* - E129\* - E151 - chlorure de sodium

INT22 - 50 G



Noir / *Black*  
Colorant : E151 - E102\* - E122\* - E131 - chlorure de sodium

INT101 - 50 G



Noir / *Black*  
Colorant : E110 - E129 - E133

INT102 - 50 G



# Colorants hydrosolubles en poudre

Water-soluble food colourings in powder



Bleu pluie / *Rainy blue*  
Colorant : E131 ; chlorure de sodium

SPR02 - 10 G



Rouge été / *Summer red*  
Colorant : E124 ; chlorure de sodium

SPR07 - 10 G



Jaune éclat / *Sparkling yellow*  
Colorant : E102

SPR03 - 10 G



Brun minéral / *Mineral brown*  
Colorant : E102, E124, E151 ; chlorure de sodium

SPR04 - 10 G



Orange levant / *Sunrise orange*  
Colorant : E110 ; chlorure de sodium

SPR05 - 10 G



Rose fruité / *Fruity pink*  
Colorant : E122 ; chlorure de sodium

SPR06 - 10 G



Vert jardin / *Garden green*  
Colorants : E102, E133 ; chlorure de sodium

SPR08 - 10 G



Violet floral / *Floral purple*  
Colorants : E122, E132 ; chlorure de sodium

SPR09 - 10 G



Blanc / *White*  
Colorant : E170

SPR10 - 10 G



## Colorants naturels beurre de cacao

Natural cocoa butter food colourings

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**

Le colorant alimentaire naturel liposoluble est idéal pour la coloration des confiseries à base de chocolat, sujets de Pâques, entremets, crèmes... Avec ce colorant, vous obtiendrez un effet velours à la pulvérisation, en passant les sujets au congélateur au préalable.

Natural liposoluble food colouring is ideal for colouring chocolate-based confectionery, Easter items, desserts, creams, etc. With this colouring, you can obtain a velvety effect when you spray, by placing the items in the freezer beforehand...



**Blanc / White**

Colorant : Carbonate de calcium

CHN01 - 250 g



**Orange / Orange**

Colorants : Curcuma, radis, pomme et cassis

CHN03 - 250 g

Origine Naturelle



**Rose / Pink**

Colorants : Patate douce, radis, pomme et cassis

CHN04 - 250 g

Origine Naturelle



**Rouge / Red**

Colorants : Radis, pomme et cassis

CHN05 - 250 g

Origine Naturelle



**Jaune / Yellow**

Colorant : Curcuma

CHN02 - 250 g

Origine Naturelle



**Bleu / Blue**

Colorant : Spiruline

CHN07 - 250 g

Origine Naturelle



**Vert / Green**

Colorants : Carthame et spiruline

CHN09 - 250 g

Origine Naturelle



**Marron / Brown**

Colorants : Curcuma, spiruline, radis, pomme et cassis

CHN10 - 250 g

Origine Naturelle

Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.





## — Colorants alimentaires beurre de cacao métallisés —

*Metallic cocoa butter food colourings*

*Nouveautés!*



CHM01 - 200 g  
OR / Gold



CHM04 - 200 g  
Bronze / Bonze



CHM02 - 200 g  
Cuivre / Copper



CHM03 - 200 g  
Rubis / Rubis



# Sprays velours beurre de cacao

Cocoa Butter food velvet spray

*Novauté!*

<p><b>300 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>extra blanc</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>extra blanc</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>	<p><b>300 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>blanc cassé</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>blanc cassé</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>	<p><b>300 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>jaune</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>jaune</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>	<p><b>300 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>or</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>or</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>	<p><b>300 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>rouge</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>rouge</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>	<p><b>300 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>vert</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>vert</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>
<p><b>Extra blanc / Extra white</b> colorant : E170</p>	<p><b>Blanc cassé / Off white</b> Beurre de cacao</p>	<p><b>Jaune / Yellow</b> colorant : E102</p>	<p><b>Or / Gold</b> colorants : E102, E172</p>	<p><b>Rouge / Red</b> colorant : E129*</p>	<p><b>Vert / Green</b> colorants : E102*, E133</p>
D30AMEXBLC - 300 mL NET	D30AMBLC - 300 mL NET	D30AMJAU - 300 mL NET	D30AMOR - 300 mL NET	D30AMROU - 300 mL NET	D30AMVER - 300 mL NET

*Novauté!*

<p><b>400 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>extra blanc</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>extra blanc</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>	<p><b>400 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>blanc cassé</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>blanc cassé</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>	<p><b>400 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>gris</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>gris</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>	<p><b>400 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>noir</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>noir</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>	<p><b>400 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>or</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>or</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>	<p><b>400 mL</b></p> <p><b>Déco Relief</b></p> <p><b>SPRAY VELOURS</b></p> <p>bleu poilaire</p> <p>colorant alimentaire</p> <p>VELVET SPRAY</p> <p>bleu poilaire</p> <p>food colouring</p> <p>For usage professional uniquement For professional use only</p>
<p><b>Extra blanc / Extra white</b> colorant : E170</p>	<p><b>Blanc cassé / Off white</b> Beurre de cacao</p>	<p><b>Gris / Grey</b> colorants : E172</p>	<p><b>Noir / Black</b> colorants : E172</p>	<p><b>Or / Gold</b> colorants : E102, E172</p>	<p><b>Bleu poilaire / Polar blue</b> colorant : E133</p>
D40EXBLC - 400 mL NET	D40BC - 400 mL NET	D40G - 400 mL NET	D40N - 400 mL NET	D40OR - 400 mL NET	D40BP - 400 mL NET

# Sprays velours beurre de cacao

Cocoa Butter food velvet spray

Obtenez un aspect velours en quelques secondes grâce à nos aérosols prêts à l'emploi, fini le bain-marie ! Il vous suffit simplement d'agiter le spray et de pulvériser à une distance de 25/30 cm sur votre création préalablement sortie du congélateur.

Get a velvet look in seconds with our ready-to-use aerosol spray, no more bain-marie! You just need to shake the bottle and spray from a distance of 25/30 cm on your creation previously placed in the freezer.



Vert / Green  
Colorants : E102, E133

D40VE - 400 mL NET



Bleu / Blue  
colorants : E133, E172

D40BL - 400 mL NET



Violet / Purple  
colorants : E133, E120

D40VI - 400 mL NET



Fuchsia / Fuchsia  
colorants : E120

D40F - 400 mL NET



Rose / Pink  
colorants : E122

D40RS - 400 mL NET



Rouge / Red  
Colorants : E129\*

D40RG - 400 mL NET



Orange / Orange  
colorants : E101, E120

D40OC - 400 mL NET



Jaune / Yellow  
colorants : E102

D40J - 400 mL NET



Caramel / Caramel  
colorants : E172

D40C - 400 mL NET



Marron / Brown  
colorants : E172

D40M - 400 mL NET



## Colorants métallisés en poudre

Metallic food colourings in powder

CONDITIONNÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

*Nouveauté!*



Poudre pigmentée - Argent  
Pigmented powder - Silver  
Colorant : E172, E174

CH166 - 25g  
CH166A. - 1 Kg

*Nouveauté!*



Poudre pigmentée - Doré scintillant  
Pigmented powder - sparkling gold  
Colorant : E172

CH167 - 25g  
CH167A. - 1 Kg



Or précieux / Precious gold  
Colorant : E172 [nano]

CH161 - 25 G



Argent brillant / Shiny silver  
Colorant : E172 [nano]

CH170 - 25 G



Bronze sirocco / Sirocco bronze  
Colorant : E172 [nano]

CH162 - 25 G



Bronze / Bronze  
Colorant : E172 [nano]

CH152 - 25 G  
CHPP152 - 9 G



Cuivre acajou / Mahogany copper  
Colorant : E172 [nano]

CH163 - 25 G



Cuivre / Copper  
Colorant : E172 [nano]

CH153 - 25 G



Rouge corail / Coral red  
Colorant : E172 [nano]

CH164 - 25 G



Rubis / Ruby  
Colorant : E172 [nano]

CH144 - 25 G



Rouge / Red  
Colorant : E172 [nano]

CH154 - 25 G  
CHPP154 - 9 G



Rouge cerise / Cherry red  
Colorant : E172 [nano]

CH146 - 25 G

# Colorants spécial sucre tiré en poudre

Special pulled sugar metallic effect colouring in powder

CONDITIONNÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS



Effet métal  
Cuivre / *Copper*  
Colorants : E102\* - E122\* - E133

INTST01 - 50 G



Effet métal  
Bronze / *Bronze*  
Colorants : E102\* - E122\* - E129\* - E133 - E151

INTST02 - 50 G



Effet métal  
Jade olive / *Olive jade*  
Colorants : E102\* - E129\* - E151 - E133

INTST04 - 50 G



Effet métal  
Oxyde de chrome / *Chromium oxide*  
Colorants : E102\* - E122\* - E133 - E151 - E131

INTST05 - 50 G



Effet métal  
Vert antique / *Ancient green*  
Colorants : E102\* - E122\* - E133

INTST06 - 50 G



Effet métal Or / *Gold*  
Colorants : E102\* - E122\* - E133

INTST03 - 50 G



Effet métal Argent / *Silver*  
Colorants : E151 - E102\* - E122\* - E133 - E131

INTST07 - 50 G

# Les incontournables

The must haves

CONDITIONNÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

Découvrez les meilleurs colorants alimentaires en poudre, disponibles en lots de 5, conditionnés dans un tube. Nous avons sélectionné pour vous une variété de colorants alimentaires hydrosolubles, liposolubles et métallisés pour répondre à vos besoins.

Discover the best powdered food colours, available in packs of 5, packaged in a tube. We've selected a variety of water-soluble, fat-soluble and metallic food colouring to meet your needs.



**KITHYDRO**  
Lot de 5 colorants hydrosolubles  
Pack of 5 water-soluble colourings  
5 x 50 g



**KITMETAL**  
Lot de 5 colorants métallisés  
Pack of 5 metallic colourings  
5 x 25 g



**KITLIPO**  
Lot de 5 colorants liposolubles  
Pack of 5 fat-soluble colourings  
5 x 20 g

# Sprays métallisés alimentaires

Food sprays with metallic colouring effect



**Or orient / Oriental gold**  
Gaz E943a, E944 ;  
Colorants : E172 [nano], E100, E555

D158A2 - 300 mL NET



**Bronze / Bronze**  
Gaz E943a, E944 ;  
Colorants : E172 [nano], E555

D157A2 - 300 mL NET



**Rouge / Red**  
Gaz E943a, E944 ;  
Colorants : E172 [nano], E555

D156A2 - 300 mL NET



**Or / Gold**  
Gaz E943a, E493b, E944 ;  
Arome naturel de vanille ;  
Colorants : E172 [nano], E104 ;  
Emulsifiant : E433 ; Huile de tournesol

D159A2 - 300 mL NET



**Or ancien / Old gold**  
Gaz E943a, E493b, E944 ;  
Arome naturel de vanille ;  
Colorants : E172 [nano] ;  
Emulsifiant : E433 ;  
Huile de tournesol

D160A2 - 300 mL NET



**Argent / Silver**  
Gaz E943a, E493b, E944 ;  
Arome naturel de vanille ;  
Colorants : E172 [nano] ;  
Emulsifiant : E433 ;  
Huile de tournesol

D161A2 - 300 mL NET



**Rubis / Ruby**  
Gaz E943a, E493b, E944 ;  
Arome naturel de vanille ;  
Colorants : E172 [nano] ;  
Emulsifiant : E433 ;  
Huile de tournesol

D162A2 - 300 mL NET

# Tout Or

Everything Gold



**Déco Gold**  
Or véritable en paillette  
Or 22 carats comestible  
*Edible 22 carat gold*

D44.1. - 200 mL NET



**Carnet de feuilles d'or**  
*Booklet of real gold sheets*  
Dim. 80 x 80 mm

CH04 - 25 feuilles

CH04B - 10 feuilles

CH04A - 5 feuilles

*Nouveauté!*

POIVRIÈRE IDÉALE  
POUR SAUPOUDRER



**Poivrière de véritables paillettes d'or**  
*Pepper pot with real gold flakes*

CH01 - 300 mg

CH01A - 1000 mg

A DÉPOSER AVEC UN  
PINCEAU OU UNE PINCE



**Pot de véritables flocons d'or**  
*Jar of real gold flakes*

CH02 - 100 mg



**Or / Gold**  
Gaz E943a, E493b, E944 ;  
Arome naturel de vanille ;  
Colorants : E172 [nano], E104 ;  
Emulsifiant : E433 ; Huile de tournesol

D159A2  
300 mL NET



**Or Ancien / Old gold**  
Gaz E943a, E493b, E944 ;  
Arome naturel de vanille ;  
Colorants : E172 [nano] ;  
Emulsifiant : E433 ;  
Huile de tournesol

D160A2  
300 mL NET



**Or orient / Oriental gold**  
Gaz E943a, E944 ; Colorants : E172 [nano], E100, E555

D158A2 - 300 mL NET



**Or / Gold**  
colorants : E172, E102

D400R - 400 mL NET

# Tout Or

Everything Gold

*Nouveauté!*



Poudre pigmentée - Doré scintillant  
Pigmented powder - sparkling gold  
Colorant : E172

CH167 - 25g  
CH167A. - 1 Kg



Or précieux  
Precious gold  
Colorants: E555, E172 [nano]

CH161 - 25 G



Distributeur  
d'or alimentaire  
Gold food dispenser

Recharge rouleau d'or  
Gold roll refill  
CH77 - 3 mm x 21 m

Distributeur seul  
Dispenser only  
CH78

Distributeur complet  
Dispenser and roll  
CH03

COUVERCLE  
SAUPOUDREUR



DDP-004 - 40 g  
Doré / Gold  
Colorant : E172



DR50152 - 160 g  
Paillettes sucrées or  
Sweet gold glitter



DR50154 - 50 g  
Paillettes dorées  
golden glitter



OD221  
Perles Choco/Crousti Dorées XXL  
~300 g (environ 80 perles) ø20 mm  
Choco/Crousti Golden pearls XXL  
~300 g (about 80 pearls) ø20 mm



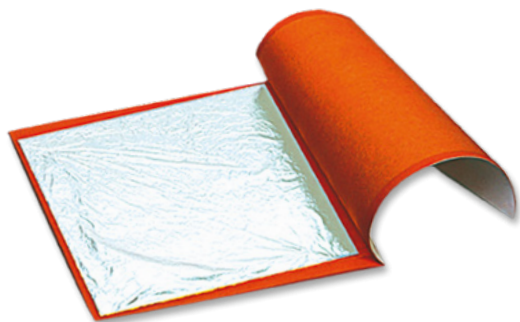
DR50111  
Amandes dorées  
Golden almonds  
Pot de 600 g ~ 600 amandes



DR50113  
Palets de chocolat blanc dorés  
Palets of golden white chocolate  
Pot de 700 g

# Tout Argent

Everything Silver



**Carnet de feuilles d'argent**  
Booklet of real silver sheets  
Dim. 95 x 95 mm

CH05 - 25 feuilles



*Nouveauté!*

**Poudre pigmentée - Argent**  
Pigmented powder - Silver  
Colorant : E172, E174

CH166 - 25g  
CH166A. - 1 Kg



**Poivrière de véritables paillettes d'argent**  
Pepper pot with real silver flakes

CH015 - 300 mg  
CH015A - 1000 mg



**Pot de véritables flocons d'argent**  
Jar of real silver flakes

CH025 - 100 mg



**Argent / Silver**  
Gaz E943a, E493b, E944 ;  
Arome naturel de vanille ;  
Colorants : E172 [nano] ;  
Emulsifiant : E433 ;  
Huile de tournesol

D161A2  
300 mL NET



**OD223**  
Perles Choco'Crousti Argentées XXL  
~300 g (environ 80 perles) ø20 mm  
Choco'Crousti Silver pearls XXL  
~300 g (about 80 pearls) ø20 mm



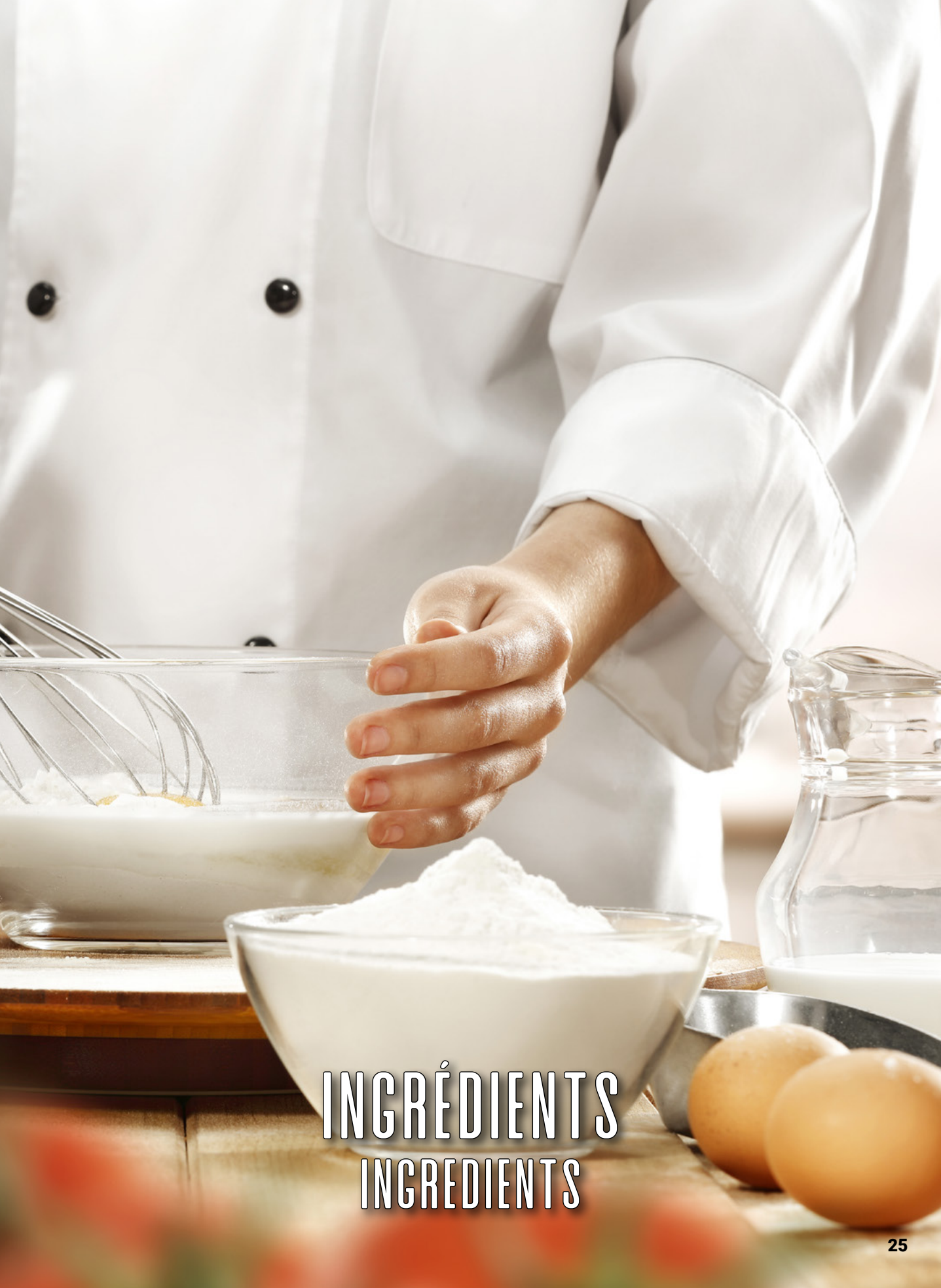
**Pinceau éventail**  
Fan-shaped brush  
CH04-04 - 180 x 50 mm



**DR50153 - 160 g**  
Paillettes sucrées argent  
Sweet silver glitter



**Pinceau palette**  
Palette brush  
CH04-20 - 90 x 50 mm



INGRÉDIENTS  
INGREDIENTS





## Arômes concentrés

Concentrated food flavouring

CONDITIONNÉ EN  
FRANCE  
DANS NOS ATELIERS



ARO38  
Pêche  
Peach  
125 mL



ARO34  
Mirabelle  
Plum  
125 mL



ARO43  
Abricot  
Apricot  
125 mL



ARO11  
Pomme  
Apple  
125 mL



ARO36  
Poire  
Pear  
125 mL



ARO52  
Bergamote  
Bergamot  
125 mL



ARO40  
Mandarine  
Mandarin  
125 mL



ARO06  
Orange  
Orange  
125 mL



ARO05  
Citron jaune  
Yellow lemon  
125 mL



ARO56  
Citron vert  
Green lime  
125 mL



ARO102  
Yuzu  
Yuzu  
125 mL



ARO02  
Fraise  
Strawberry  
125 mL



ARO48  
Fraise des bois  
Wild strawberry  
125 mL



ARO03  
Framboise  
Raspberry  
125 mL



ARO09  
Cassis  
Blackcurrant  
125 mL



ARO10  
Cerise  
Cherry  
125 mL

# Arômes concentrés

Concentrated food flavouring



**ARO55**  
Myrtille  
Blueberry  
125 mL



**ARO16**  
Noisette  
Hazelnut  
125 mL



**ARO109**  
Fève de tonka  
Tonka bean  
125 mL



**ARO46**  
Amande amère  
Bitter almond  
125 mL



**ARO93**  
Amande douce  
Sweet almond  
125 mL



**ARO23**  
Pistache  
Pistachio  
125 mL



**ARO45**  
Ananas  
Pineapple  
125 mL



**ARO42**  
Banane  
Banana  
125 mL



**ARO41**  
Passion  
Passion fruit  
125 mL



**ARO66**  
Litchi  
Lychee  
125 mL



**ARO17**  
Mangue  
Mango  
125 mL



**ARO39**  
Melon  
Melon  
125 mL



**ARO13**  
Noix de coco  
Coconut  
125 mL



**ARO31**  
Fleurs d'oranger  
Orange blossom  
125 mL



**ARO07**  
Violette  
Violet  
125 mL



**ARO62**  
Jasmin  
Jasmin  
125 mL



**ARO28**  
Lavande  
Lavender  
125 mL



**ARO30**  
Coquelicot  
Poppy  
125 mL



**ARO33**  
Rose  
Rose  
125 mL

# Arômes concentrés

Concentrated food flavouring

CONDITIONNÉ EN  
FRANCE  
DANS NOS ATELIERS



**AR089**  
Speculoos  
Speculoos  
125 mL



**AR060**  
Beurre  
Butter  
125 mL



**AR059**  
Crème brûlée  
Crème brûlée  
125 mL



**AR015**  
Caramel  
Caramel  
125 mL



**AR087**  
Caramel beurre salé  
Salted butter caramel  
125 mL



**AR098**  
Praliné  
Praliné  
125 mL



**AR021**  
Chocolat  
Chocolat  
125 mL



**AR068**  
Barbe-à-papa  
Cotton candy  
125 mL



**AR092**  
Guimauve  
Marshmallow  
125 mL



**AR067**  
Pomme d'amour  
Candy apple  
125 mL



**AR070**  
Tiramisu  
Tiramisu  
125 mL



**AR047**  
Rhum (sans alcool)  
Rhum (alcohol free)  
125 mL



**AR008**  
Cola  
Cola  
125 mL



**AR018**  
Vanille  
Vanilla  
125 mL



**AR019**  
Vanille des îles  
Island vanilla  
125 mL



**AR022**  
Cannelle  
Cinnamon  
125 mL



**AR025**  
Réglisse  
Licorice  
125 mL



**AR051**  
Café  
Coffee  
125 mL



**AR004**  
Menthe  
Mint  
125 mL

# Arômes naturels - 30 mL

Natural flavouring - 30 mL



Origine Naturelle

**ARON04**  
Menthe  
Mint



Origine Naturelle

**ARON31**  
Fleur d'oranger  
Orange blossom



Origine Naturelle

**ARON33**  
Rose  
Rose



Origine Naturelle

**ARON36**  
Poire  
Pear



Origine Naturelle

**ARON07**  
Violette  
Violet



Origine Naturelle

**ARON40**  
Mandarine  
Mandarin



Origine Naturelle

**ARON41**  
Passion  
Passion fruit



Origine Naturelle

**ARON18**  
Vanille  
Vanilla



Origine Naturelle

**ARON13**  
Noix de coco  
Coconut



Origine Naturelle

**ARON48**  
Fraise des bois  
Wild strawberry



Origine Naturelle

**ARON87**  
Caramel beurre salé  
Salted butter caramel



Origine Naturelle

**ARON102**  
Yuzu  
Yuzu



Origine Naturelle

**ARON03**  
Framboise / Raspberry



Origine Naturelle

**ARON06**  
Orange / Orange



Origine Naturelle

**ARON11**  
Pomme / Apple



Origine Naturelle

**ARON42**  
Banane / Banana



Origine Naturelle

**ARON30**  
Coquelicot / Poppy



Origine Naturelle

**ARON23**  
Pistache / Pistachio



Origine Naturelle

**ARON02**  
Fraise / Strawberry



Origine Naturelle

**ARON05**  
Citron / Lemon



Origine Naturelle

**ARON09**  
Cassis / Blackcurrant

## Arômes naturels en poudre - 40 g

Natural flavouring powder - 40 g

ORIGINE NATURELLE / NATURAL ORIGIN



Origine Naturelle

DR50080  
Pistache / Pistachio



Origine Naturelle

DR50081  
Citron / Lemon



Origine Naturelle

DR50082  
Noix de coco / Coconut



Origine Naturelle

DR50083  
Vanille / Vanilla



Origine Naturelle

DR50084  
Fraise / Strawberry



Origine Naturelle

DR50085  
Framboise / Raspberry



Origine Naturelle

DR50086  
Fève de Tonka / Tonka bean

## Pâtes aromatisantes concentrées

Concentrated flavouring paste



ARO-251  
Gianduja / Gianduja  
200 g



ARO-252  
Vanille / Vanilla  
250 g



ARO-253  
Café / Coffee  
200 g



ARO-254  
Fraise / Strawberry  
250 g



ARO-255  
Citron / Lemon  
250 g



ARO-256  
Framboise / Raspberry  
250 g



ARO-257  
Mangue / Mango  
250 g



# Purées de fruits

*Nouveautés!*

Fruit purée

FRUITS  
ROUGES



MPFFR500G  
Purée de fruits  
Fruits rouges / Red fruits  
500 g

FRAMBOISE



MPFFRA500G  
Purée de fruits  
Framboise / Raspberry  
500 g

MANGUE



MPFMA500G  
Purée de fruits  
Mangue / Mango  
500 g

FRUITS  
DE LA PASSION



MPFPA500G  
Purée de fruits  
Fruits de la passion / Passion fruit  
500 g



# Préparation pour crème pâtissière

*Preparation for custard cream*



Préparation crème pâtissière à chaud avec marqueurs de vanille  
*Hot custard preparation with vanilla markers*

DR50106  
Sac de 25 Kg

DR50102  
Sac de 10 Kg

DR50103  
Sac de 5 Kg

DR50104  
Sachet de 1 Kg



Préparation crème pâtissière à chaud vanillé  
*Hot vanilla custard preparation*

DR50107  
Sac de 25 Kg

# Tout vanille

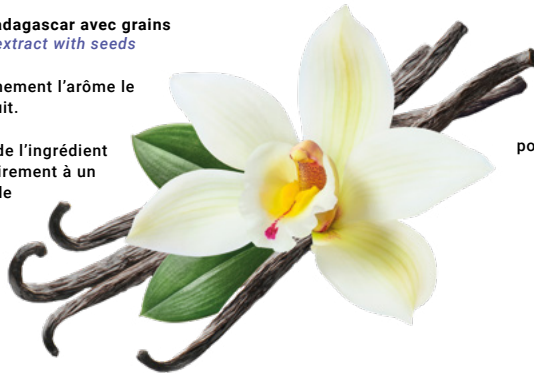
Everything vanilla

## Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains *Madagascar bourbon vanilla extract with seeds*

Dans l'univers des arômes, l'extrait est certainement l'arôme le plus proche de la naturalité du fruit.

Les extraits sont obtenus directement à partir de l'ingrédient principal comme la gousse de vanille, contrairement à un arôme naturel, qui ne provient pas toujours de l'ingrédient affiché.

L'extrait de vanille est un produit naturel 100% issu des gousses de vanille de Madagascar. Il est obtenu par macération et permet de concentrer les arômes.  
Fabriqué en France SANS ALCOOL.



## Poudre de Vanille Bourbon de Madagascar broyée épuisée *Exhausted crushed Madagascar bourbon vanilla bean*

La gousse de vanille en poudre est parfaite pour apporter l'aspect marqueur de la vanille dans les crèmes, flans etc...



FLAN PÂTISSIER À LA VANILLE

# Tout vanille

Everything vanilla

AVEC GRAINS  
DE VANILLE



Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains  
*Madagascar bourbon vanilla extract with seeds*



Poudre de Vanille Bourbon de Madagascar broyée épuisée  
*Exhausted crushed Madagascar bourbon vanilla bean*

Conditionnement sujet à changement  
Packaging may change

EPEB1L  
Flacon de 1 litre

EPEB100ML  
Flacon de 100 mL

EPEB500ML  
Flacon de 500 mL

EPVB1KG  
Pot de 1 kilo

EPVB500G  
Pot de 500 g

EPVB140G  
Pot de 140 g

EPVGE  
Pot de 45 g



Gousses de Vanille Bourbon de Madagascar - qualité Gourmet 14/16 cm  
*Madagascar Bourbon Vanilla beans - Gourmet quality 14/16 cm*

EPVB50G  
Sachet de 50 g  
~19 gousses

EP500BG  
Sachet de 100 g  
~38 gousses

EPVB13G  
Sachet de 13 g  
~5 gousses

# Tout fève de Tonka

*Everything Tonka bean*

## Extrait de fèves de Tonka *Tonka beans extract*

Dans l'univers des arômes, l'extrait est certainement l'arôme le plus proche de la naturalité du fruit.

L'extrait de tonka est un produit naturel 100% issu des fèves de tonka. Il est obtenu par macération et permet de concentrer les arômes. L'extrait est fabriqué en France SANS ALCOOL

## Poudre de fèves de Tonka broyée *Ground Tonka bean*

Son parfum est indescriptible, doux et addictif, on y retrouve des notes de vanille, d'amande, de noisette, de tabac, d'herbe ou d'ambre... en poudre son utilisation est plus facile à doser pour vos entremets, crème, flan...



# Tout fève de Tonka

Everything Tonka bean



Extrait de fèves de Tonka  
*Tonka beans extract*

Poudre de fèves de Tonka broyée  
*Ground Tonka bean*

EPEX1LFT  
Flacon de 1 litre

EPEX100FT  
Flacon de 100 mL

EPEX500FT  
Flacon de 500 mL

EP500FT  
Pot de 500 g

EP150FT  
Pot de 150 g

EP40FT  
Pot de 40 g



Fèves de Tonka  
*Tonka beans*

EP100FT  
Sachet de 100 g

EP200FT  
Sachet de 200 g

EP30FT  
Sachet de 30 g

# Extractions

Extracts

AVEC GRAINS  
DE VANILLE



Extrait de Vanille Bourbon de Madagascar avec grains  
*Madagascar bourbon vanilla extract with seeds*



Extrait de fèves de Tonka  
*Tonka beans extract*

EPEB1L  
Flacon de 1 litre

EPEB100ML  
Flacon de 100 mL

EPEB500ML  
Flacon de 500 mL

EPEX1LFT  
Flacon de 1 litre

EPEX100FT  
Flacon de 100 mL

EPEX500FT  
Flacon de 500 mL



Extrait de fleurs d'oranger  
*Orange blossom extract*



Extrait de noix de coco  
*Coconut extract*

EPEXFLO1L  
Flacon de 1 litre

EPEXFLO100  
Flacon de 100 mL

EPEXFLO500  
Flacon de 500 mL

EPEXNOC1L  
Flacon de 1 litre

EPEXNOC100  
Flacon de 100 mL

EPEXNOC500  
Flacon de 500 mL

# Extraits

Extracts



Extrait de Café  
*Coffee extract*

EPEXCAF1L  
Flacon de 1 litre

EPEXCAF100  
Flacon de 100 mL

EPEXCAF500  
Flacon de 500 mL



Extrait de cacao  
*Cacao extract*

EPEXCAC1L  
Flacon de 1 litre

EPEXCAC100  
Flacon de 100 mL

EPEXCAC500  
Flacon de 500 mL



Extrait d'orange  
*Orange extract*

EPEXOR1L  
Flacon de 1 litre

EPEXOR100  
Flacon de 100 mL

EPEXOR500  
Flacon de 500 mL



Extrait de citron  
*Lemon extract*

EPEXCIT1L  
Flacon de 1 litre

EPEXCIT100  
Flacon de 100 mL

EPEXCIT500  
Flacon de 500 mL

# Extraits

Extracts



Extrait de Yuzu  
*Yuzu extract*

EPEXYU1L  
Flacon de 1 litre

EPEXYU100  
Flacon de 100 mL

EPEXYU500  
Flacon de 500 mL



Extrait d'amande amère  
*Bitter almond extract*

EPEXAMA1L  
Flacon de 1 litre

EPEXAMA100  
Flacon de 100 mL

EPEXAMA500  
Flacon de 500 mL



# Pâtes de praliné

*Praline pastes*



Pâte de praliné Amandes-Noisettes  
*Almonds-Hazelnuts praline paste*

DR50004  
Pot de 1 kilo

DR50002  
Pot de 200 g



Pâte de praliné Pistache  
*Pistachio praline paste*

DR50005  
Pot de 1 kilo

DR50003  
Pot de 200 g



Pâte de praliné Amande  
*Almond praline paste*

DR50006  
Pot de 1 kilo

DR50001  
Pot de 200 g



Pâte de praliné « Chouchou » cacahuètes  
*"Chouchou" peanut praline paste*

DR50007  
Pot de 1 kilo

DR50000  
Pot de 200 g



Pâte de praliné Pécan  
*Pecan praline paste*

DR50009-5KG  
Pot de 5 kilos

DR50009-1KG  
Pot de 1 kilo

DR50009  
Pot de 300 g



Pâte de pistache  
*Pistachio paste*

DR50008  
Pot de 200 g

# Pâtes de fourrage

Filling paste

*Nouveautés!*

CRÈME DE NOISETTE CÔÔT BUENO



Pâte de fourrage - Crème de noisette  
Filling paste - Hazelnut cream

PFBUE5KG  
Seau de 5 kilos

PFBUE1KG  
Pot de 1 kilo

CHOCOLAT - NOISETTE



Pâte de fourrage - Chocolat noisette  
Filling paste - Chocolate hazelnut

PFNOI5KG  
Seau de 5 kilos

PFNOI1KG  
Pot de 1 kilo

PISTACHE



Pâte de fourrage - Pistache  
Filling paste - Pistachio

PPF5KG  
Seau de 5 kilos

PPF1KG  
Pot de 1 kilo

PISTACHE - KADAÏF



IDÉAL POUR  
CHOCOLAT  
FAÇON DUBAÏ

Pâte de fourrage - Pistache kadaïf  
Filling paste - Pistachio kadayif

PFK5KG  
Seau de 5 kilos

PFK1KG  
Pot de 1 kilo

CRÈMEUX COCO



Pâte de fourrage - Crémeux coco  
Filling paste - Creamy coco

PFCOC5KG  
Seau de 5 kilos

PFCOC1KG  
Pot de 1 kilo

COOKIE CREAM



CRÈMEUX ET  
CROQUANT !

Pâte de fourrage - Cookie Cream  
Filling paste - Cookie cream

PFCO05KG  
Seau de 5 kilos

PFCO01KG  
Pot de 1 kilo



## Chocolat de couverture & pépites

*Couverture chocolate & chips*



DR50040 - Noir / *Dark*  
Palets - 58% de cacao minimum - 1 Kg

DR50043 - Noir / *Dark*  
Palets - 58% de cacao minimum - 200 g



DR50041 - Lait / *Milk*  
Palets - 35% de cacao minimum - 1 Kg

DR50044 - Lait / *Milk*  
Palets - 35% de cacao minimum - 200 g



DR50042 - Blanc / *White*  
Palets - 31% de cacao minimum - 1 Kg

DR50045 - Blanc / *White*  
Palets - 31% de cacao minimum - 200 g



Bâtons de chocolat  
*Chocolat stick*

DR50049  
500 bâtons



DR50048  
100 bâtons



DR50046 - Pépites / *Chips*  
Pépites de chocolat noir - 500 g



CHOCO-CL - Chunks / *Chunks*  
Chocolat au lait - 350 g



CHOCO-CN - Chunks / *Chunks*  
Chocolat noir - 350 g

# Amandes, noisettes et Kadaïfs

Almonds, hazelnuts & kadaïfs



FDCABH - 500 g  
Amandes blanchies hachées  
*Chopped blanched almonds*



FDCABE - 500 g  
Amandes blanchies effilées  
*Slivered blanched almonds*



FDCBNP - 500 g  
Noisettes brutes en poudre  
*Hazelnut powder*



Amandes blanchies en poudre extra fine  
*Blanched almonds in extra fine powder*



FDCABP - 500 g  
Amandes blanchies en poudre  
*Blanched almond powder*



*Nouveauté!*

K500G - 500G  
Kadaïf croustillant  
*Crispy Kadaïf*

*Nouveauté!*  
DR50098  
Sac de 5 Kg

*Nouveauté!*  
DR50097  
Sachet de 1 Kg

*Nouveauté!*  
DR50096  
Sachet de 500 g

FDCABPE  
Sachet de 500 g

## Épices

Spices



DS783  
Cannelle en tuyaux  
*Cinnamon sticks*  
125 g



DS782  
Cannelle moulue  
*Ground cinnamon*  
200 g



DS781  
Mélange pain d'épices  
*Gingerbread mix pot*  
200 g



DÉCORATIONS COMESTIBLES  
EDIBLE DECORATIONS

# Glaçages et fourrages prêts à l'emploi

Ready-to-use glazes and fillings

SANS CONSERVATEURS / PRESERVATIVE-FREE



**D171503 - 1 Kilo**  
Glaçage diamant neutre (à froid)  
Clear glaze (cold process)



**D170182 - 1 Kilo**  
Glaçage neutre opaline (à chaud)  
Clear glaze (hot process)



**D170286 - 1 Kilo**  
Glaçage diamant noir cacao (à chaud)  
Black diamond cocoa glaze (hot process)



**D200523 - 300 g**  
Pailleté de crêpes dentelle  
Pastry spangled biscuit



Nappage blond  
Blond topping

**D771253100**  
Seau de 1 kilo



# Glaçage façon rocher chocolat

*Crunchy chocolate glaze*

Sublimez vos créations pâtisseries avec notre irrésistible glaçage façon rocher gourmand, une fusion exquise de chocolat velouté et de croquant amandes-noisettes. Notre glaçage est prêt à l'emploi, garantissant une préparation facile et rapide. Un véritable gain de temps qui ne compromet en rien la qualité exceptionnelle de vos créations sucrées.

*Enhance your pastry creations with our irresistible Gourmet rocher glaze, an exquisite fusion of mellow chocolate and crunchy almond and hazelnut. Our icing is ready to use, making preparation quick and easy. All you have to do is heat it gently before pouring it over your desserts in a cascade. A real time-saver that doesn't compromise the exceptional quality of your sweet creations.*



**DR50010**  
Chocolat noir  
*Dark chocolate*  
Seau de 1 kilo



**DR50011**  
Chocolat au lait  
*Milk chocolate*  
Seau de 1 kilo



**DR50012**  
Chocolat blanc  
*White chocolate*  
Seau de 1 kilo



**DR50013**  
Chocolat rose  
*Pink chocolate*  
Seau de 1 kilo



# Préparations en poudre pour glaçage

Glaze preparation in powder

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS



**DR50100**  
Glaçage miroir neutre  
Preparation for neutral mirror glaze  
Pot de 800 g



**DR50101**  
Glaçage miroir rose  
Preparation for pink mirror glaze  
Pot de 800 g



**DR50105**  
Glaçage royal blanc  
Preparation for white royal icing  
Pot de 500 g



# Fondant pâtissier

Pastry fondant



Fondant pâtissier prêt à l'emploi  
Ready-to-use white pastry fondant

**D35F**  
Seau de 1 kilo



# Flours sèches comestibles

Edible dried flowers

CONDITIONNÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

Ajoutez une touche florale raffinée à vos créations culinaires avec nos fleurs séchées comestibles. Idéal pour sublimer vos pâtisseries, gâteaux, biscuits et autres réalisations, ce produit offre une décoration naturelle et élégante. Les fleurs délicatement parsemées apporteront une esthétique unique à chacune de vos créations.  
Add a refined floral touch to your culinary creations with our edible dried flowers. Ideal for enhancing your pastries, cakes, biscuits and other creations, this product offers a natural, elegant decoration. The delicately scattered flowers will add a unique aesthetic to each of your creations.



Pétales de rose séchées  
Dried rose petals  
DR50300 - 10 g  
DR50310 - 70 g

*Nouveauté!*



Mauves séchées  
Dried mallow  
DR50302 - 10 g  
DR50312 - 25 g

*Nouveauté!*



Mélange de fleurs séchées  
Mix of dried flowers  
DR50303 - 10 g  
DR50313 - 55 g

*Nouveauté!*



Bleuets séchés  
Dried cornflowers  
DR50301 - 10 g  
DR50311 - 70 g  
DR50314 - 500 g

*Nouveauté!*  
*Nouveauté!*



# Flours en azyme

Wafer flowers

COMESTIBLE / EDIBLE

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**

Sublimez vos desserts avec nos **Flours en Azyme Alimentaire**, une touche délicate et comestible pour donner vie à vos gâteaux et créations culinaires. Ces fleurs exquises, légères et croquantes, sont conçues pour émerveiller vos sens et ajouter une note artistique à chaque bouchée.

Enhance your desserts with our **Edible Unleavened Flowers**, a delicate, edible touch to bring your cakes and culinary creations to life. These exquisite, light and crunchy flowers are designed to delight your senses and add an artistic touch to every bite.



**DR50060**  
Roses rouges x 30 pcs  
Red roses x 30 pcs



**DR50061**  
Roses rose x 30 pcs  
Pink roses x 30 pcs



**DR50062**  
Roses blanches x 30 pcs  
White roses x 30 pcs



**DR50063**  
Marguerite blanche x 80 pcs  
White daisy x 80 pcs



# Fleurs en azyme

Wafer flowers

*Nouveautés!*

COMESTIBLE / EDIBLE



DR50066  
Roses blanches x 10 pcs  
White roses x 10 pcs

ø 7 cm



DR50065  
Roses rouges x 10 pcs  
Red roses x 10 pcs

ø 7 cm



DR50064  
Camélias blancs x 20 pcs  
White Camelia x 20 pcs



DR50067  
Dahlias blancs x 35 pcs  
White dahlias x 35 pcs



DR50068  
Dahlias blancs & rose x 35 pcs  
White & pink dahlias x 35 pcs



DR50069  
Dahlias assortis x 35 pcs  
Assorted dahlias x 35 pcs

---

# Feuilles azyme A4

Wafer paper sheets A4



DS107117  
Lot de 5 feuilles azymes blanches  
Edible white wafer sheets  
210 x 297 mm



---

# Roses en pâte d'amande

Almond paste roses



Roses assorties - ø27 x 18 mm  
Assorted roses - ø 27 x 18 mm

DR50114 - 48 décors  
DR50118 - 24 décors



Roses blanches - ø24 mm  
White roses - ø 24 mm

DR50116 - 48 décors  
DR50117 - 24 décors



Roses rouges - ø24 mm  
Red roses - ø 24 mm

DR50115 - 48 décors  
DR50119 - 24 décors



# Décorations alimentaires

Edible decorations



Décorations en sucre assortiment de Noël  
*Decorations Christmas assortiment*  
ø25 x 20 x 9 mm

DS3392 - 100 décors



Décorations en sucre feuilles de houx  
*Sugar decorations Holly leaves*  
ø20 - 21 mm

DS30571 - 120 décors

DS30571-24 - 24 décors



Décorations en sucre bonhomme de neige  
*Sugar decorations snowman*  
ø27 mm

DS30573 - 120 décors



Assortiment de 41 décors  
pour maison Pain d'épices  
*Set of 41 gingerbread house decoration*

DS3158



# Décorations alimentaires

Edible decorations



Décorations en sucre fantômes  
*Sugar decorations ghost*  
ø19 x 28 x 5 mm

DS2847 - 84 décors  
DS2847-24 - 24 décors



Décorations en sucre Halloween  
*Sugar decorations Halloween*  
ø20 mm

DS2834 - 84 décors  
DS2834-24 - 24 décors



Décorations en chocolat boules « joyeuses fêtes »  
*«Happy Holidays» chocolate decorations*  
ø25 mm

DS13588 - 300 décors



Décorations en chocolat plaque « joyeuses fêtes »  
*«Happy Holidays» chocolate plates*  
45 x 15 mm

DS13978 - 200 décors



# Décorations alimentaires

Edible decorations



Sucres d'orge en chocolat  
*Chocolate candy cane*

DS14185 - 120 décors



Figurines de Noël en chocolat blanc  
*White chocolate Christmas figurines*  
30 mm

DS13618 - 135 décors



Figurines de Noël en chocolat noir  
*Dark chocolate Christmas figurines*  
30 mm

DS15807 - 135 décors



# Décorations alimentaires

Edible decorations



Champignons en sucre  
*Sugar mushrooms*

DS51311 - 270 champignons h.18 mm

DS51330 - 960 champignons h.10 mm

DS51330-60 - 60 champignons h.10 mm



Feuilles de houx en pâte d'amande  
*Holly leaves in marzipan*

DS13014 - 150 décors



Feuilles de houx vert foncé  
*Dark green holly leaves*  
47 mm

DS780 - 350 pcs



# Décorations alimentaires

Edible decorations



**DR50111**  
Amandes dorées  
Golden almonds  
Pot de 600 g ~ 600 amandes



**DR50113**  
Palets de chocolat blanc dorés  
Palets of golden white chocolate  
Pot de 700 g



**DR50110**  
Pralines roses concassées  
Crushed pink pralines  
Pot de 800 g



**DR50050**  
Mini marshmallow  
Mini marshmallow  
Pot de 250 g



**DR50051**  
Mini meringues blanches  
Little white meringues  
Pot de 250 g

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**



# Décorations alimentaires

Edible decorations



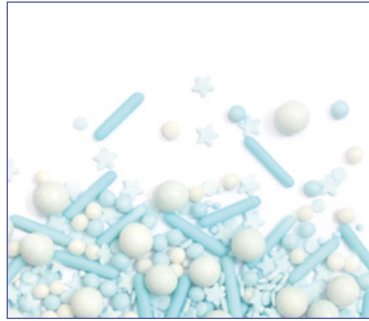
Décorations sucres mix rods or rose

*Golden pink decors*

DR50212 - 150 g

DR50242 - 1 Kg

*Nouveauté!*



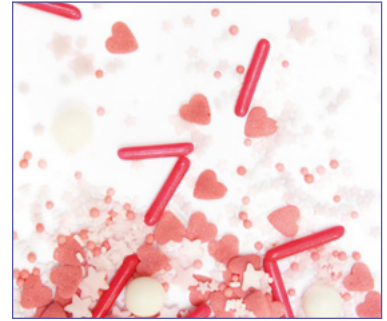
Décorations sucres mix rods bleu

*Blue decors*

DR50210 - 150 g

DR50240 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Décorations sucres mix rods rose

*Pink decors*

DR50211 - 150 g

DR50241 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Décorations sucres vermicelles multicolors

*Multicolors sugar strands*

DR50203 - 200 g

DR50233 - 1 Kg

*Nouveauté!*



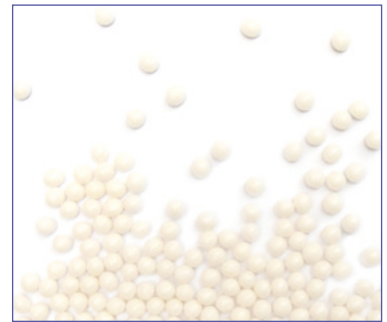
Décorations sucres perles argentées

*Silver pearls*

DR50204 - 120 g

DR50234 - 1 Kg

*Nouveauté!*



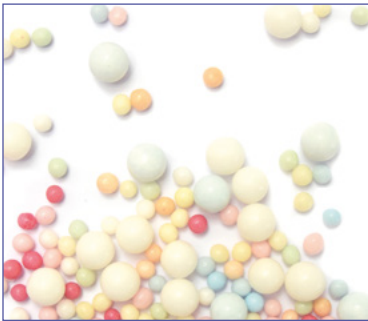
Décorations sucres perles blanches

*White pearls*

DR50205 - 120 g

DR50235 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Décorations sucres bubble multicolors

*Multicolors bubbles*

DR50206 - 150 g

DR50236 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Décorations sucres féérique

*Enchanting*

DR50201 - 150 g

DR50231 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Décorations sucres bubble pastels

*Pastel bubbles*

DR50202 - 150 g

DR50232 - 1 Kg



Décorations sucres étoiles rainbow

*Rainbow stars*

DR50200 - 120 g

DR50230 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Décorations sucres vermicelles blancs

*White sugar strands*

DR50251 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Décorations sucres vermicelles chocolat

*Chocolate sugar strands*

DR50250 - 1 Kg

*Nouveauté!*

# Décorations alimentaires

Edible decorations



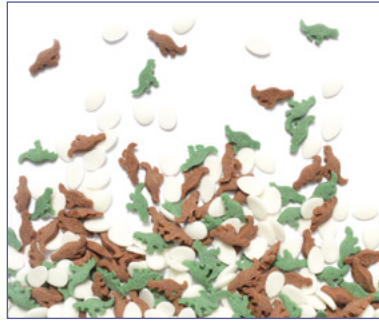
Décorations sucrées cœurs rouges

*Red hearts*

DR50207 - 120 g

DR50237 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Décorations sucrées dinosaures

*Dino decors*

DR50208 - 120 g

DR50238 - 1 Kg

*Nouveauté!*



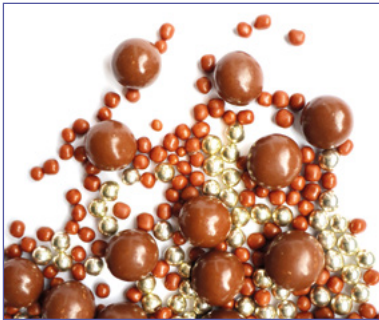
Décorations sucrées licornes

*Unicorn decors*

DR50209 - 120 g

DR50239 - 1 Kg

*Nouveauté!*



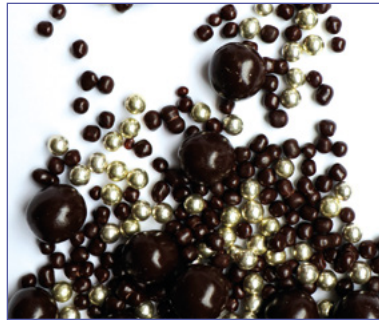
Perles chocolat lait doré

*Golden milk chocolate pearls*

DR50213 - 150 g

DR50243 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Perles chocolat noir doré

*Golden dark chocolate pearls*

DR50214 - 150 g

DR50244 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Perles chocolat blanc doré

*Golden white chocolate pearls*

DR50215 - 150 g

DR50245 - 1 Kg

*Nouveauté!*

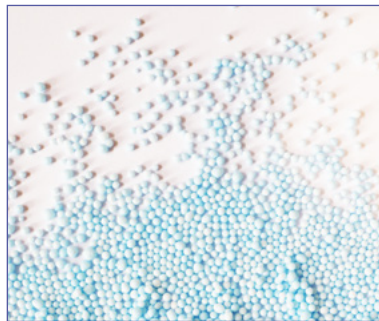


Décorations sucrées Minibilles roses

*Pink small balls*

DR50252 - 1 Kg

*Nouveauté!*

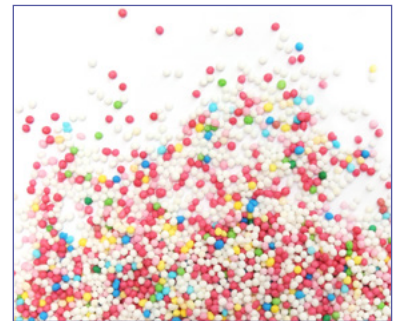


Décorations sucrées Minibilles bleues

*Blue small balls*

DR50253 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Décorations sucrées Minibilles multicolores

*Multicolors small balls*

DR50254 - 1 Kg

*Nouveauté!*



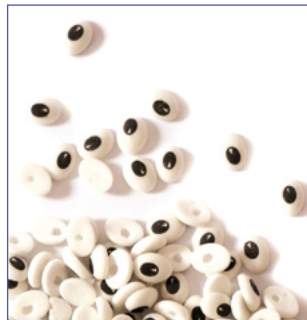
Décorations sucrées vermicelles Halloween

*Halloween sugar strands*

DR50216 - 200 g

DR50246 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Yeux en sucre

*Sugar eyes*

DR50218 - 100 g

DR50248 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Décorations sucrées mix Noël

*Christmas mix decors*

DR50219 - 150 g

DR50249 - 1 Kg

*Nouveauté!*



Décorations sucrées mix Halloween

*Halloween mix decors*

DR50217 - 150 g

DR50247 - 1 Kg

*Nouveauté!*

# Décorations alimentaires

Edible decorations

## PERLES CHOCO'GROUSTY XXL

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**

De délicieuses perles de céréales de riz, soigneusement enrobées de chocolat au lait et finies avec une touche élégante de colorant argenté ou doré. Parfaites pour ajouter une note de luxe et de croustillant à vos gâteaux, ces perles sont la décoration idéale pour embellir vos créations.

*Delicious rice cereal pearls, carefully coated in milk chocolate and finished with an elegant touch of silver or gold colouring. Perfect for adding a touch of luxury and crunch to your cakes, these pearls are the ideal decoration to embellish your creations.*



OD223  
Perles Choco'Crousty Argentées XXL  
~300 g (environ 80 perles) ø20 mm  
*Choco'Crousty Silver pearls XXL  
~300 g (about 80 pearls) ø20 mm*



OD221  
Perles Choco'Crousty Dorées XXL  
~300 g (environ 80 perles) ø20 mm  
*Choco'Crousty Golden pearls XXL  
~300 g (about 80 pearls) ø20 mm*

# Poudres de velours

Velvet powder

*Nouveautés!*



DR50160  
Poudre de velours  
Blanc scintillant - 500 g  
*Velvet powder  
Sparkling White - 500 g*



DR50159  
Poudre de velours  
Cacao scintillant - 350 g  
*Velvet powder  
Sparkling cocoa - 350 g*



# Décorations alimentaires

Edible decorations



Paillettes sucrées or rose  
Sweet rose gold glitter  
DR50150 - 160 g

*Nouveauté!* DR50157 - 1 Kg



Paillettes sucrées rubis  
Sweet ruby glitter  
DR50151 - 160 g

*Nouveauté!* DR50158 - 1 Kg



Paillettes sucrées or  
Sweet gold glitter  
DR50152 - 160 g

*Nouveauté!* DR50155 - 1 Kg



Paillettes sucrées argent  
Sweet silver glitter  
DR50153 - 160 g

*Nouveauté!* DR50156 - 1 Kg



DR50154 - 50 g  
Paillettes dorées  
golden glitter



# Poudres étincellantes éternelles métallisées

Sparkling metallic powder



DDP-001 - 40 g  
Chocolat / Cocoa  
Colorant : E172



DDP-004 - 40 g  
Dorée / Gold  
Colorant : E172



DDP-002 - 30 g  
Rose / Pink  
Colorants : betterave rouge, E172



DDP-003 - 30 g  
Neige / Snow  
Colorant : E172



Poudre de chocolat / sucre à saupoudrer sur vos préparations pour un effet pailleté. Ne pas utiliser dans la masse. Sprinkle on your preparations for a glittery effect.

# Décorations en pastillage

Gumpaste decoration



**BKCSW**  
100 Mini-fleurs blanches  
*100 little white flowers*  
Ø Fleur/Flower : 10 mm



**BKCSP**  
100 Mini-fleurs roses  
*100 little pink flowers*  
Ø Fleur/Flower : 10 mm



**BKCMW**  
24 Fleurs blanches  
*24 White flowers*  
Ø Fleur/Flower : 23 mm



**BKCDP**  
24 Double fleurs roses  
*24 double pink flowers*  
Ø Fleur/Flower : 23 mm



**BMKT4DR**  
4 Roses rouges avec feuilles  
*4 Red roses with leaves*  
Ø Rose : 45 mm x h. 30 mm  
Feuille : 35 mm



**BDR2P**  
12 mini Roses roses  
avec feuilles  
*12 pink Roses and leaves*  
Ø Fleur/Flower : 20 mm



**BDR2R**  
12 mini Roses rouges  
avec feuilles  
*12 red Roses and leaves*  
Ø Fleur/Flower : 20 mm



**B08**  
32 Roses  
*32 Roses*  
Ø 40 mm



**B07**  
96 Petites Roses  
*96 Little Roses*  
Ø 20 mm



**B112**  
20 Bouquets assortis (10 modèles x 2 pcs) H. 100 mm  
*20 Assorted bouquets (10 models x 2 pcs)*



**B09**  
3 x 10 Roses roses, rouges, blanches  
*3 x 10 Roses Pink, Red, White*  
Ø 30 mm + 90 Feuilles/Leaves

# Décorations en pastillage

Gumpaste decoration



**B11**  
20 Bouquets de fleur en  
pastillage coloré  
**B11 - 20 Bunches**  
assortment  
H. 140 mm



**B110.1**  
10 Bouquets de fleurs roses  
avec fruits (assortiment)  
**Assortment of 10 pink**  
bunches  
H. 120 à 140 mm



**B01**  
12 Bouquets de fleur en  
pastillage coloré grand modèle  
**B01- 12 Bunches**  
assortment  
H. 200 mm

# Décorations en pastillage

Gumpaste decoration



**B02**  
12 Bouquets blancs assortis  
**B02 - 12 White bunches**  
assortiment  
H. 200 mm



**B112.B**  
20 Bouquets blancs assortis  
(10 modèles x 2 pcs)  
**20 White assorted bou-**  
quets (10 models x 2 pcs)  
H. 100 mm



**B114.2**  
30 Bouquets blancs assortis  
série saisons (5 modèles  
x 6 pcs)  
**30 White assorted**  
bouquets season set  
(5 models x 6 pcs)  
H. 80 mm



**B114.1**  
10 Bouquets de fleurs  
blanches et rouges  
avec fruits (assortiment)  
**Assortment of 10 red/**  
white bunches  
H. 80 mm

---

## Feutres alimentaires

Food pen

Ces feutres alimentaires sont parfaits pour dessiner, écrire sur la pâte à sucre, personnaliser les coques de macarons, et réaliser des décors précis à l'aide de pochoirs. *These edible markers are perfect for drawing, writing on fondant, customising macaron shells, and creating precise designs with stencils.*



DR50350  
Feutre alimentaire Noir  
Black Food Pen



DR50351  
4 Feutres alimentaires colorés  
Coloured Food Pen

---

## Chocolat plastique

Plastic chocolate

En alternative à la pâte à sucre, vous pouvez utiliser cette Pâte de Chocolat à modeler - Chocolat. Avec son délicieux parfum de chocolat, elle est facile à travailler, vos créations pourront aussi se coller facilement sans additif. Conseil d'utilisation : Malaxer la pâte pour qu'elle devienne modulable, puis mouler et démouler aussitôt. Attention, la pâte de chocolat ne supporte pas la chaleur, qui la fait fondre et briller. Le chocolat plastique durcit au bout de 24h.

*As an alternative to fondant, you can use this Chocolate Modeling Paste - Chocolate. With its delicious chocolate scent, it is easy to work with, and your creations can also stick together easily without additives. Usage tip: Knead the paste until it becomes malleable, then mold and demold immediately. Be careful, the chocolate paste does not tolerate heat, which causes it to melt and shine. The chocolate plastic hardens after 24 hours.*



Chocolat plastique brun  
Brown plastic chocolate

D30.1  
Pot de 500 g

# Pâte à sucre Française

French sugar paste

SANS HUILE DE PALME ET SANS GLUTEN

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

Découvrez l'excellence en pâtisserie avec notre nouvelle pâte à sucre professionnelle !

Enfin une pâte à sucre fabriquée en France qui répond à toutes vos attentes culinaires ! Extra souple et non collante, notre pâte à sucre se travaille et se lisse avec une facilité déconcertante, permettant aux professionnels comme aux amateurs de réaliser des décorations impeccables sans effort.

*Discover excellence in pastry-making with our new professional sugar paste!*

*At last, a sugar paste made in France that meets all your culinary expectations! Extra supple and non-sticky, our sugar paste is incredibly easy to work with and smooth, enabling professionals and amateurs alike to create impeccable decorations effortlessly.*



DR50130 - 10 Kg  
Blanc / White

DR50131 - 5 Kg  
Blanc / White



DR50132 - 1 Kg  
Blanc / White



DR50129 - 500 g  
Blanc / White



DR50141 - 250 g  
Blanc / White

# Pâte à sucre Française

French sugar paste

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

SANS HUILE DE PALME ET SANS GLUTEN



DR50136 - 1 Kg  
Rouge / Red



DR50148 - 250 g  
Rouge / Red



DR50138 - 1 Kg  
Rose / Pink



DR50147 - 250 g  
Rose / Pink



DR50139 - 1 Kg  
Jaune / Yellow



DR50146 - 250 g  
Jaune / Yellow



DR50134 - 1 Kg  
Bleu / Blue



DR50145 - 250 g  
Bleu / Blue



DR50135 - 1 Kg  
Bleu ciel / Sky blue



DR50144 - 250 g  
Bleu ciel / Sky blue



DR50137 - 1 Kg  
Vert / Green



DR50143 - 250 g  
Vert / Green



DR50140 - 1 Kg  
Fuchsia / Fuchsia



DR50149 - 250 g  
Fuchsia / Fuchsia



DR50133 - 1 Kg  
Noir / Black



DR50142 - 250 g  
Noir / Black

# Pâte chocolat

Chocolate paste

*Nouveautés!*

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS



DR50127 - 1 Kg  
Noisette / Hazelnut



DR50126 - 250 g  
Noisette / Hazelnut



DR50124 - 250 g  
Chocolat / Chocolate



DR50125 - 1 Kg  
Chocolat / Chocolate





## Feuilles transfert chocolat

Chocolate transfer sheets



**IMP3204 - 10 feuilles**  
Boules de Noël  
*Christmas balls*



**IMP3206 - 10 feuilles**  
Vitrail  
*Stained glass*



**IMP3205 - 10 feuilles**  
Houx  
*Holly*



**IMP3203 - 10 feuilles**  
Baies  
*Berry*



**IMP1005 - 10 feuilles**  
Coeurs  
*Hearts*



**IMP3157 - 10 feuilles**  
Perles  
*Pearls*



**IMP3201 - 10 feuilles**  
Cabosse  
*Cocoa bean*



**IMPDR302 - 20 feuilles**  
Étoiles  
*Stars*



**IMP2020 - 10 feuilles**  
Flocons  
*Snowflakes*



**IMP3156 - 10 feuilles**  
Mousse cacao  
*Cocoa mousse*



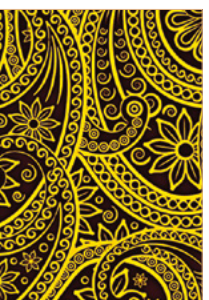
**IMP1017**  
10 feuilles  
Noël  
*Christmas*



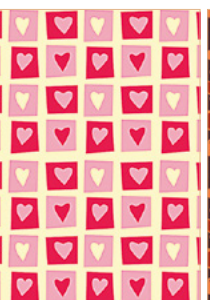
**IMP3160**  
10 feuilles  
Ecume  
*Foam*



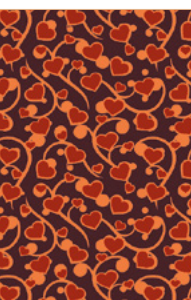
**IMPDR47**  
20 feuilles  
Coeurs  
*Hearts*



**IMP2009**  
10 feuilles  
Arabesques fleur  
*Floral arabesque*



**IMP2016**  
10 feuilles  
Coeur rose  
*Pink heart*



**IMP2017**  
10 feuilles  
Coeur métallisé  
*Metallic heart*

# Impressions chocolat personnalisées

Personalised chocolate prints

Feuilles imprimées pour pastilles chocolat personnalisées, réalisable en une ou plusieurs couleurs. (120 feuilles / boîte) Chablon : 280 x 255 x 2 mm.  
 Printed sheets for personalised chocolate pastilles, available in one or more colours. (120 sheets / box) Chablon shape : 280 x 255 x 2 mm

	Frais de cliché Plate fees	Boîte de 120 feuilles Box of 120 sheets
1 couleur / 1 colour	Ref. 9001	Ref. 9100
2 couleurs / 2 colours	Ref. 9002	Ref. 9200
3 couleurs / 3 colours	Ref. 9003	Ref. 9300



33 pcs  
70 x 15 x 2 mm



20 pcs  
ø50 x 2 mm



23 pcs  
ø48 x 2 mm



42 pcs  
ø35 x 2 mm



56 pcs  
ø30 x 2 mm



99 pcs  
ø20 x 2 mm



49 pcs  
35 x 25 x 2 mm



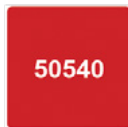
48 pcs  
40 x 25 x 2 mm



8 pcs  
27 x 17 x 2 mm



24 pcs  
45 x 37 x 2 mm



25 pcs  
44 x 44 x 2 mm



56 pcs  
30 x 30 x 2 mm



18 pcs  
85 x 25 x 2 mm



6 pcs  
100 x 60 x 2 mm

# Plaques thermoformées préimprimées

Preprinted thermoformed plates

	Frais de cliché Plate fees	Boîte de 50 feuilles Box of 50 sheets
1 couleur / 1 colour	Ref. IMPFC01	Ref. IMPTH01
2 couleurs / 2 colours	Ref. IMPFC02	Ref. IMPTH02
3 couleurs / 3 colours	Ref. IMPFC03	Ref. IMPTH03
4 couleurs / 4 colours	Ref. IMPFC04	Ref. IMPTH04



TR109 - 57x35 mm  
1800 logos / boîtes



TR179 - ø50 mm  
1500 logos / boîtes



TR106 - ø40 mm  
2400 logos / boîtes



TR105 - ø30 mm  
3600 logos / boîtes



TR182 - ø24 mm  
6000 logos / boîtes



TR180 - 42x35 mm  
2700 logos / boîtes



TR100 - ø30 mm  
3150 logos / boîtes



TR165 - 59x50 mm  
1400 logos / boîtes



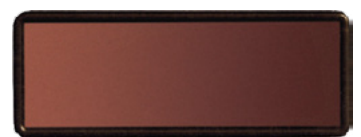
TR102 - 33x32 mm  
2700 logos / boîtes



TR147 - 40x40 mm  
2400 logos / boîtes



TR205 - 30x30 mm  
3000 logos / boîtes



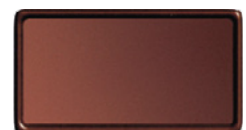
TR169 - 80x30 mm  
1600 logos / boîtes



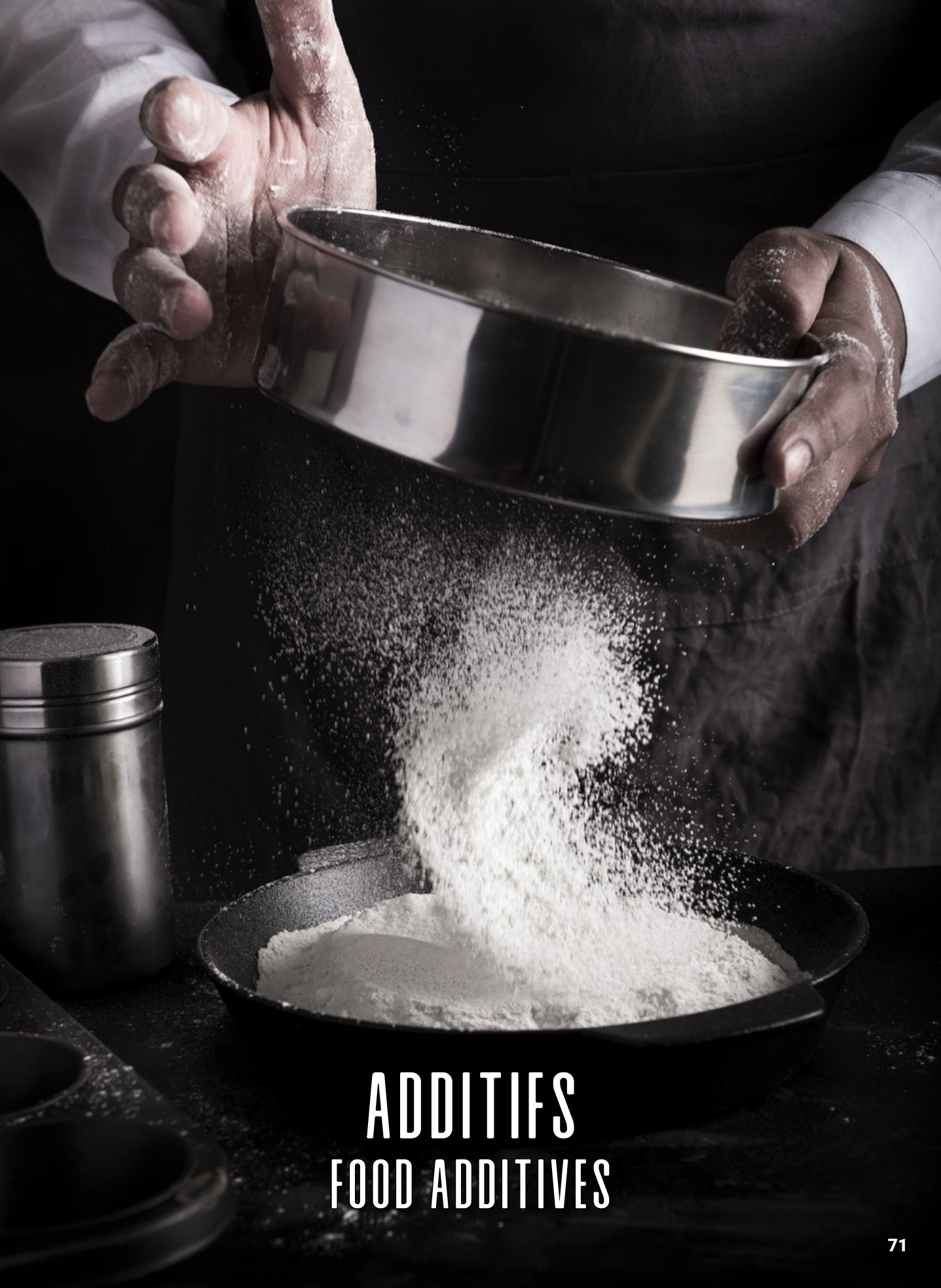
TR108 - 40x25 mm  
3600 logos / boîtes



TR148 - 33x22 mm  
4500 logos / boîtes



TR149 - 55x30 mm  
1800 logos / boîtes



# ADDITIFS

## FOOD ADDITIVES

# Isomalt

Isomalt



Isomalt  
Isomalt

S63  
Sac de 25 kg

S61  
Seau de 5 kg

S64  
Seau de 1 kg



# Barbe à papa

Cotton candy

ÉVEILLEZ VOS SOUVENIRS D'ENFANCE!

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**

Découvrez la convivialité en famille avec nos Préparations Sucrées pour Barbes à Papa, imprégnées d'un délicieux arôme naturel. Transportez-vous instantanément dans l'univers sucré des fêtes foraines. Ajoutez nos bâtonnets ludiques pour une expérience authentique et partagez des moments sucrés mémorables en famille.

*Discover family fun with our Sugar Preparations for Cotton Candy, infused with delicious natural flavour. Instantly transport yourself to the sweet world of funfairs. Add our playful sticks for an authentic experience and share memorable sweet moments with your family.*



**DR50090 - 1 Kg**  
Préparation sucrée rose, arôme barbe à papa  
*Sugar preparation for pink cotton candy  
cotton candy flavour*



**DR50091 - 1 Kg**  
Préparation sucrée bleue arôme cola  
*Sugar preparation for blue  
cotton candy flavour*



**DR50095**  
50 bâtonnets pour Barbe à papa.  
*50 sticks for cotton candy.*  
Bâtonnets en bois - 28 cm



# Sucre

sugar



Sirop de glucose  
Glucose syrup

D35G  
Pot de 1 kg

Sucre inverti Gallia  
Gallia inverted sugar

MP14015  
Pot de 1 kg

Sucre pétillant nature  
Natural fizzy sugar

SCP1KG  
Pot de 1 Kg

SCP500GR  
Pot de 500 g

SCP  
Pot de 100 g



Sucre perlé carrare  
Sugar for chouquette

SCCP  
Pot de 350 g



Sucre neige éternelle  
Eternal snow sugar

SCND  
Pot de 350 g



Sucre pétillant chocolat  
Chocolate fizzy sugar

SCPC  
Pot de 100 g

# Additifs alimentaires

Food additive



Stabilisateur  
Stabilizer

MP1971A/350  
Pot de 350 g

MP1971A/150  
Pot de 150 g



Sorbitol en poudre  
Sorbitol in powder

MP1951A/300  
Pot de 300 g

MP1951A/100  
Pot de 100 g



Acide citrique monohydrate  
Monohydrated citric acid

MP106A/1KG  
Pot de 1 kg

MP106A/100  
Pot de 100 g



Acide tartrique  
Tartaric acid

MP110  
Pot de 1 kg

# Additifs alimentaires

Food additive



Chantifix  
Chantifix

MP335A90  
Pot de 90 g



Gomme Xanthane  
Xanthane Gum

MP1821A100  
Pot de 100 g



Crème de tartre  
Cream of tartar

S21.1  
Pot de 100 g



Colle alimentaire  
Food glue

ODP10  
Pot de 90 mL



Chlorure de Calcium  
Calcium chloride

S26.1  
Seau de 5 kg



S25.1  
Seau de 1 kg



CMC Tylo en poudre  
CMC Tylo powder

DR50108  
Pot de 150 g

# Gelifiants

Food pectin



Pectine jaune  
Yellow pectin

MP1615A  
Pot de 350 g



Pectine LM  
LM pectin

MP10093  
Pot de 200 g

# Gelifiants

Food pectin



Pectine NH nappage  
NH pectin

MP1622  
Pot de 1 Kg

MP1623  
Pot de 500 g

MP1622A  
Pot de 350 g

MP1622B  
Pot de 75 g

# Agar Agar

Agar Agar

EXTRAIT D'ALGUE ROUGE



Agar Agar / Agar agar

MP130A1  
Pot de 1 Kg

MP350AGAR  
Pot de 350 g

MP150AGAR  
Pot de 150 g

MP130A  
Pot de 40 g

# Gélatines

Gelatine



Gélatine bovine en poudre - OR 200 Bloom  
Bovine gelatine in powder - Gold 200 Bloom

GEL1KGBOR  
Pot de 1 Kg

GEL500GBOR  
Pot de 500 g

GEL150GBOR  
Pot de 150 g



Gélatine de poisson en poudre - OR 200 Bloom  
Fish gelatine in powder - Gold 200 Bloom

GELPOR1KG  
Pot de 1 Kg

GELPOR500G  
Pot de 500 g

GELPOR150G  
Pot de 150 g



Feuilles de gélatine bovine - BRONZE 155 Bloom  
Bovine leaf gelatine - Bronze 155 Bloom

GEL300BRZ  
Lot de 300 feuilles



Feuilles de gélatine bovine - BRONZE 155 Bloom  
Bovine leaf gelatine - Bronze 155 Bloom

GEL100BRZ  
Lot de 100 feuilles



## Vernis alimentaires

Food varnish



FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**

Spray de vernis alimentaire  
Glaze spray

D01.2.  
Spray de 400 mL NET



Vernis alimentaire liquide  
Liquid food glaze

S41.1.  
Flacon de 1L

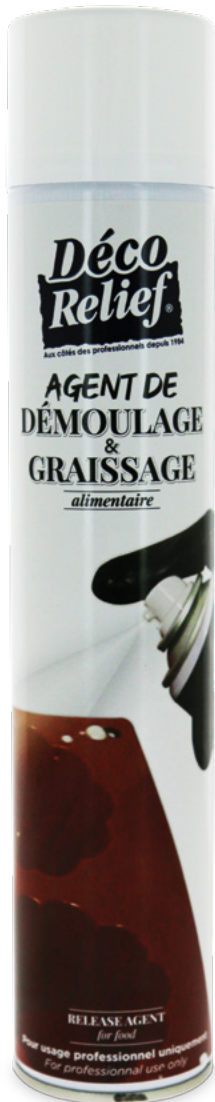


S41.2.  
Flacon de 250 mL



## Graisse alimentaires

*Unmolding agent*



Spray de graisse alimentaire  
*Non stick agent*

D18.4.  
Spray de 500 mL NET



FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
Spray de graisse alimentaire  
*Organic food release agent*

Certifié FR-BIO-01  
Agriculture UE

D18.2  
Spray de 250 mL NET



**MOULES ET USTENSILES**  
**MOULDS AND USTENSILS**

## Gabarits pour Number Cake

Number cake template



DR50504  
Gabarits en plastique PET : *PET plastic template*  
Hauteur des chiffres : 280 mm  
Nombre de 0 à 8 - (Le 6 devient 9).  
*Numbers from 0 to 8 - (6 becomes 9).*

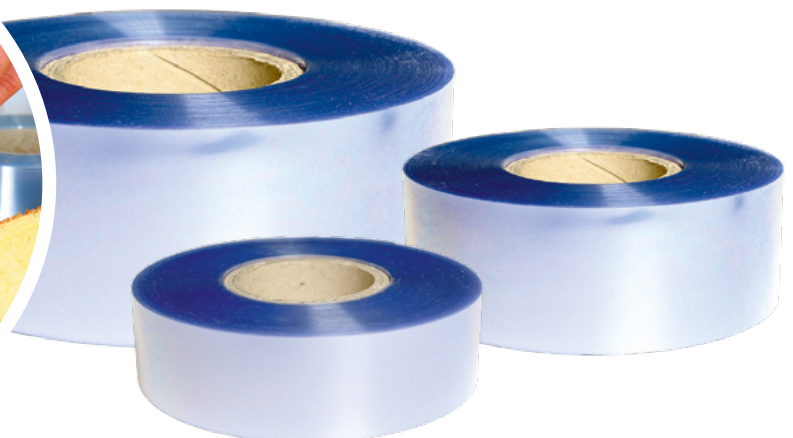


## Rubans PVC Rhodoïde

Colorless pastry PVC ribbons

Cette bande de rhodoïde vous permettra de réaliser facilement des entremets avec une tenue parfaite. Grâce à ce ruban rhodoïde, qu'il vous suffira d'insérer dans les cercles à dresser, vous démoulez aisément vos réalisations. Bien sûr, cet article est apte au contact alimentaire.

*This strip of rhodoid will make it easy to make entremets with a perfect hold. All you have to do is insert this rhodoid ribbon into the circles you're preparing, and you'll be able to unmould your creations with ease. Of course, this product is food-safe.*



CH9235  
L. 100 m - l. 35 mm  
Ep. 100 µm

CH9240  
L. 100 m - l. 40 mm  
Ep. 100 µm

CH9245  
L. 100 m - l. 45 mm  
Ep. 100 µm

CH9250  
L. 100 m - l. 50 mm  
Ep. 100 µm

CH9260  
L. 100 m - l. 60 mm  
Ep. 100 µm

## Moules pour wedding cake

Wedding cake moulds



**DIWR35**  
1 Moule Rond grand base  
1 Round Mould big bases  
Ø 350 x H. 85 mm



**DIWL300** - 100 x 100 mm  
**DIWL293** - 150 x 100 mm  
**DIWL294** - 200 x 100 mm  
**DIWL295** - 250 x 100 mm  
**DIWL296** - 300 x 100 mm



**DIWC2**  
Lot de 4 Moules Carrés pour Wedding Cake  
Kit of 4 Square Moulds for Wedding Cake  
100 x 100 x 45 mm - 150 x 150 x 70 mm  
200 x 200 x 75 mm - 255 x 255 x 80 mm



**DIWR1**  
Lot de 4 Moules Ronds pour Wedding Cakes  
Kit of 4 Round Moulds for Wedding Cakes  
Ø150 x H.70 mm - Ø200 x H.80 mm  
Ø250 x H.85 mm - Ø305 x H.85 mm

## Moules à génoise

Genoese moulds



Le Moule plastique Haute Résistance est un moule en plastique dur avec fond amovible, il convient à une température allant de -30°C jusqu'à +230°C, idéal pour la cuisson et la congélation ! Un must pour faire de belles génoises épaisses.

*The high-resistance plastic mould is a durable plastic mould with a removable bottom, suitable for temperatures ranging from -30°C to +230°C. It is perfect for baking and freezing! A must-have for making beautiful, thick sponge cakes.*

**DIPHD14** - dim. Ø140 mm

**DIPHD18** - dim. Ø180 mm

**DIPHD22** - dim. Ø220 mm

**DIPHD26** - dim. Ø260 mm

**DIPHD30** - dim. Ø300 mm



## Cercles inox

Stainless steel pastry circles



Cercles entremets hauteur 3,5 cm  
*Entremets rings, height 3.5 cm*

DI764 -  $\varnothing$ 110 x H. 35 mm  
DI765 -  $\varnothing$ 160 x H. 35 mm  
DI766 -  $\varnothing$ 180 x H. 35 mm  
DI767 -  $\varnothing$ 200 x H. 35 mm  
DI768 -  $\varnothing$ 220 x H. 35 mm  
DI769 -  $\varnothing$ 240 x H. 35 mm  
DI770 -  $\varnothing$ 260 x H. 35 mm  
DI771 -  $\varnothing$ 280 x H. 35 mm  
DI772 -  $\varnothing$ 300 x H. 35 mm  
DI773 -  $\varnothing$ 320 x H. 35 mm



Cercles entremets hauteur 4,5 cm  
*Entremets rings, height 4.5 cm*

DI866360 -  $\varnothing$ 70 x H. 45 mm  
DI866370 -  $\varnothing$ 75 x H. 45 mm  
DI865010 -  $\varnothing$ 80 x . 45 mm  
DI805 -  $\varnothing$ 160 x H. 45 mm  
DI808 -  $\varnothing$ 220 x H. 45 mm  
DI810 -  $\varnothing$ 260 x H. 45 mm  
DI811 -  $\varnothing$ 280 x H. 45 mm  
DI812 -  $\varnothing$ 300 x H. 45 mm  
DI813 -  $\varnothing$ 320 x H. 45 mm



Cercles entremets hauteur 4 cm  
*Entremets rings, height 4 cm*

DI785 -  $\varnothing$ 160 x H. 40 mm  
DI786 -  $\varnothing$ 180 x H. 40 mm  
DI787 -  $\varnothing$ 200 x H. 40 mm  
DI788 -  $\varnothing$ 220 x H. 40 mm  
DI789 -  $\varnothing$ 240 x H. 40 mm  
DI790 -  $\varnothing$ 260 x H. 40 mm  
DI792 -  $\varnothing$ 300 x H. 40 mm  
DI793 -  $\varnothing$ 320 x H. 40 mm



Cercles "Pain surprise" & "wedding cakes"  
*"Pain surprise" and wedding cake rings*

DI680 -  $\varnothing$ 160 x H. 90 mm  
DI681 -  $\varnothing$ 180 x H. 90 mm  
DI682 -  $\varnothing$ 200 x H. 90 mm  
DI683 -  $\varnothing$ 220 x H. 90 mm  
DI684 -  $\varnothing$ 240 x H. 90 mm



Cercles entremets hauteur 5 cm  
*Entremets rings, height 5 cm*

DI806 -  $\varnothing$ 180 x H. 5 mm  
DI807 -  $\varnothing$ 200 x H. 5 mm  
DI809 -  $\varnothing$ 240 x H. 5 mm

Cercles entremets hauteur 6 cm  
*Entremets rings, height 6 cm*

DI865660 -  $\varnothing$ 70 x H. 60 mm  
DI865670 -  $\varnothing$ 75 x H. 60 mm  
DI864920 -  $\varnothing$ 160 x H. 60 mm  
DI864930 -  $\varnothing$ 180 x H. 60 mm  
DI864940 -  $\varnothing$ 200 x H. 60 mm  
DI864950 -  $\varnothing$ 220 x H. 60 mm  
DI864960 -  $\varnothing$ 240 x H. 60 mm  
DI864980 -  $\varnothing$ 280 x H. 60 mm  
DI864990 -  $\varnothing$ 300 x H. 60 mm



Cercles hauteur 2 cm  
*Rings, height 2 cm*

DI548 -  $\varnothing$ 90 mm x H. 20 mm  
DI550 -  $\varnothing$ 120 mm x H. 20 mm  
DI551 -  $\varnothing$ 140 mm x H. 20 mm  
DI538 -  $\varnothing$ 160 mm x H. 20 mm  
DI539 -  $\varnothing$ 180 mm x H. 20 mm  
DI540 -  $\varnothing$ 200 mm x H. 20 mm  
DI541 -  $\varnothing$ 220 mm x H. 20 mm  
DI543 -  $\varnothing$ 260 mm x H. 20 mm  
DI544 -  $\varnothing$ 280 mm x H. 20 mm  
DI545 -  $\varnothing$ 300 mm x H. 20 mm  
DI546 -  $\varnothing$ 320 mm x H. 20 mm

Cercles hauteur 2,5 cm  
*Rings, height 2.5 cm*

DI547 -  $\varnothing$ 80 mm x H. 25 mm  
DI549 -  $\varnothing$ 100 mm x H. 25 mm  
DI542 -  $\varnothing$  240 mm x H. 25 mm

# Cercles et ovales inox micro-perforés

Micro-perforated stainless steel pastry circles & ovals



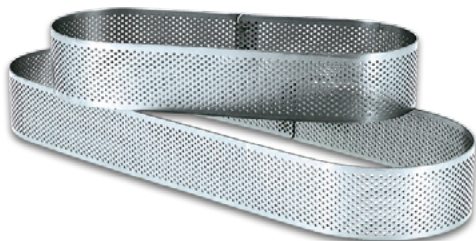
Cercles hauteur 3,5 cm  
Rings, height 3,5 cm

DIPR1035 - Ø 100 mm - 1/2 parts  
DIPR1235 - Ø 120 mm - 2/4 parts  
DIPR1435 - Ø 140 mm - 2/4 parts  
DIPR1635 - Ø 160 mm - 2/4 parts  
DIPR1835 - Ø 180 mm - 4/6 parts  
DIPR2035 - Ø 200 mm - 6/8 parts



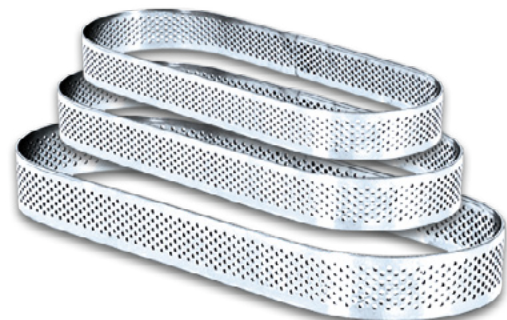
Cercles hauteur 2 cm  
Rings, height 2 cm

DIPR835 - Ø 80 mm - 1 part  
DIPR72 - Ø 70 mm - 1 part  
DIPR82 - Ø 80 mm - 1 part  
DIPR102 - Ø 100 mm - 1/2 parts  
DIPR122 - Ø 120 mm - 2/4 parts  
DIPR142 - Ø 140 mm - 2/4 parts  
DIPR162 - Ø 160 mm - 2/4 parts  
DIPR182 - Ø 180 mm - 4/6 parts  
DIPR202 - Ø 200 mm - 6/8 parts  
DIPR242 - Ø 240 mm - 8/10 parts  
DIPR262 - Ø 260 mm - 10/12 parts  
DIPR302 - Ø 300 mm - 12/14 parts



Ovales hauteur 3,5 cm  
Rings, height 3,5 cm

DIPRO19735 - 190 x 70 mm - 2/4 parts  
DIPRO2935 - 290 x 90 mm - 4/6 parts



Ovales hauteur 2 cm  
Rings, height 2 cm

DIPRO12352 - 120 x 35 mm - 1 part  
DIPRO1342 - 130 x 40 mm - 2/4 parts  
DIPRO1972 - 190 x 70 mm - 4 parts



## Carrés inox

Stainless steem pastry square



Carrés entremets hauteur 3,5 cm  
*Entremets squares, height 3.5 cm*

- DIC1235 - Dim. 120 x 120 mm - H. 35 mm
- DIC1435 - Dim. 140 x 140 mm - H. 35 mm
- DIC1635 - Dim. 160 x 160 mm - H. 35 mm
- DIC1835 - Dim. 180 x 180 mm - H. 35 mm
- DIC2035 - Dim. 200 x 200 mm - H. 35 mm
- DIC2235 - Dim. 220 x 220 mm - H. 35 mm
- DIC2435 - Dim. 240 x 240 mm - H. 35 mm



Carrés entremets «OPÉRA»  
*Entremets squares «OPERA»*

- DI888630 - Dim. 400 x 400 mm - H. 45 mm
- DI888680 - Dim. 565 x 365 mm - H. 45 mm
- DI888580 - Dim. 565 x 365 mm - H. 60 mm



Carrés entremets  
*Entremets squares*

- DIC553 - Dim. 55 x 55 mm - H. 30 mm
- DIC645 - Dim. 60 x 60 mm - H. 45 mm

# Carrés et rectangles inox micro-perforés

Micro-perforated stainless steel pastry square & rectangle



Carrés hauteur 2 cm

*Square, height 2 cm*

DIPRC752 - 75 x 75 mm - 1 part

DIPRC82 - 80 x 80 - 1 part

DIPRC102 - 100 x 100 - 2/4 parts

DIPRC122 - 120 x 120 mm - 2/4 parts

DIPRC142 - 140 x 140 mm - 2/4 parts

DIPRC162 - 160 x 160 mm - 4/6 parts

DIPRC182 - 180 x 180 mm - 6/8 parts

DIPRC202 - 200 x 200 mm - 6/8 parts



Carrés hauteur 3,5 cm

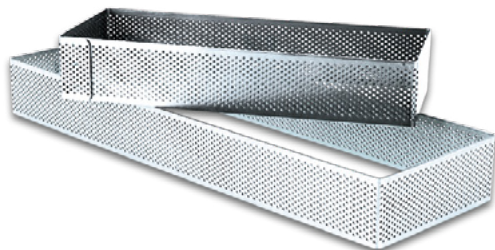
*Square, height 3,5 cm*

DIPRC1435 - 140 x 140 mm - 2/4 parts

DIPRC1635 - 160 x 160 mm - 2/4 parts

DIPRC1835 - 180 x 180 mm - 4/6 parts

DIPRC2035 - 200 x 200 mm - 6/8 parts



Rectangles hauteur 3,5 cm

*Rectangle, height 3,5 cm*

DIPRR1935 - 190 x 70 mm - 2/4 parts

DIPRR2935 - 290 x 90 mm - 4/6 parts



Rectangles hauteur 2 cm

*Rectangle, height 2 cm*

DIPRR1042 - 100 x 40 mm - 1/2 parts

DIPRR12352 - 120 x 35 mm - 1/2 parts

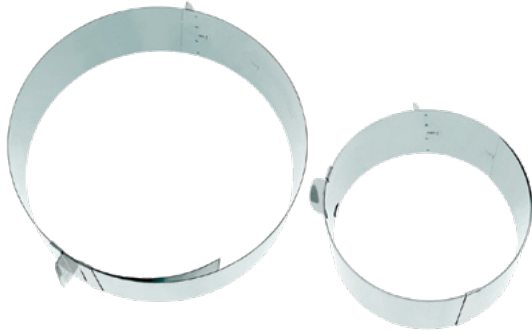
DIPRR1972 - 190 x 70 mm - 2/4 parts

DIPRR2992 - 290 x 90 mm - 6/8 parts

---

## Cercles ajustables inox

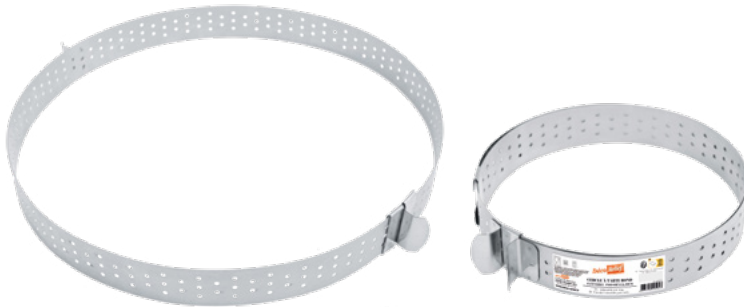
Adjustable stainless steel pastry circles



**DI001**  
**Cercle inox ajustable**  
*Adjustable stainless steel ring*  
1 pièce - Ø 150 à 300 mm - H. 75 mm



**DI002**  
**Cœur inox ajustable**  
*Adjustable stainless steel heart*  
Ø 120 à 260 mm - H. 60 mm



**DR50505**  
**Cercle à tarte extensible micro-perforé en INOX**  
*Expandable stainless steel micro-perforated pie circle*  
Dim. de 160 à 300 mm

---

## Rectangles ajustables inox

Adjustable stainless steel pastry rectangle



**DIER28 - Cadre inox ajustable**  
1 pièce - 280 x 183 mm - H. 50 mm  
étirage : 530 x 330 mm



**DIEC15 - Cadre inox ajustable**  
1 pièce - 155 x 155 mm - H. 50 mm  
étirage : 280 x 280 mm



**DR50506**  
**Cadre à tarte rectangle extensible micro-perforé en INOX**  
*Expandable stainless steel micro-perforated rectangle pie frame*  
Dim. de 220 à 420 mm

# Moules découpoir et moules à gâteaux

Cake cutter and Cake moulds



DR50513  
Étoile / *star*  
Découpoir inox XXL  
Dim. L.295 x l.300 x h.50 mm



DR50514  
Bonhomme pain d'épices  
*Gingerbread man*  
Découpoir inox XXL  
Dim. L.292 x l.232 x h.50 mm



DR50515  
Coeur / *Heart*  
Découpoir inox XXL  
Dim. L.240 x l.275 x h.50 mm

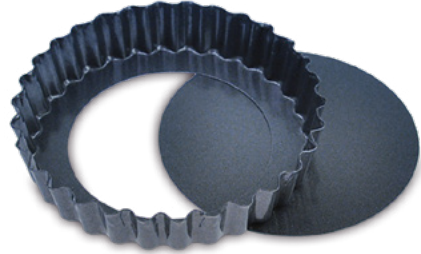


# Moules anti-adhérent

Non-stick moulds

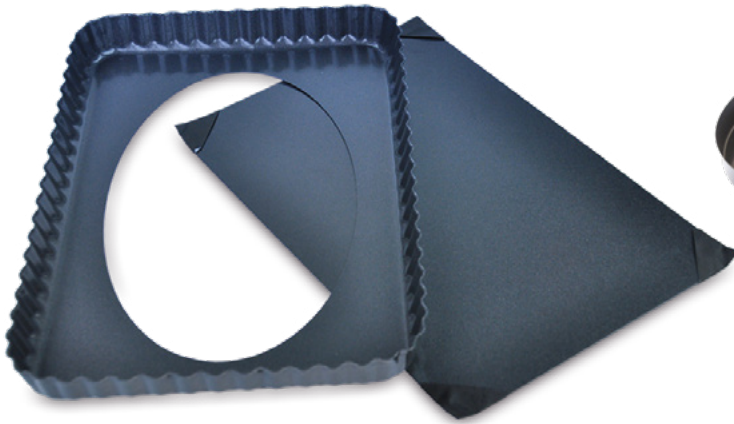


**DIKPD10L** - 4 pcs - 100 x 100 x 20 mm  
**Moule Mini-Tarte cœur cannelé à fond amovible.**  
*Fluted heart mould with removable bottom for small pie.*

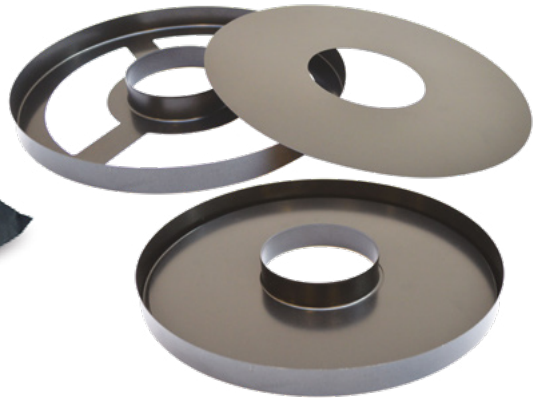


**Moule Mini-Tarte cannelé à fond amovible.**  
*Fluted mould with removable bottom for small pie.*  
**DIKPA09L** - 4 pcs - 90 x 18 mm

**DIKPA11L** - 4 pcs - 120 x 210 x 20 mm



**DIKPC31L** - 1 pc - 310 x 210 x 25 mm  
**Moule quiche rectangle cannelé à fond amovible**  
*Fluted rectangular mould with removable bottom for quiche.*



**DR50507** - Dim. ø300 x 25 mm  
**Moule tarte anti-adhésif - fond amovible**  
*Non-stick pie mould - removable base*



**DIKCE260** - 1 pc - 260 x 240 x 40 mm  
**Moule cœur**  
*Heart moulds*



**DIKLA220** - 1 pc - 230 x 130 x 70 mm  
**Moule à pain**  
*Bread mould*

# Moules anti-adhérents

Non-stick moulds



Moule anti-adhésif pour tarte fond amovible  
Non-stick moulds for pie with removable bottom

DIKPA30L  
ø300 mm

DIKPA25L  
ø250 mm

DIKPA23L  
ø230 mm



Moule anti-adhésif carré fond amovible  
Square non-stick moulds with removable bottom

DIKCB23L  
230 x 230 mm

DIKCB20L  
200 x 200 mm

DIKCB18L  
180 x 180 mm



Moule anti-adhésif à charnière  
Square non-stick moulds with removable bottom

DIKSA25L  
ø255 x 70 mm



Lot de 4 Moules mini cakes fond amovible  
Set of 4 cake moulds with removable bottom

DIKLA14L  
140 x 70 x 45 mm

# Moules pour Croissant New-York Rolls

*New-York Rolls croissant moulds*



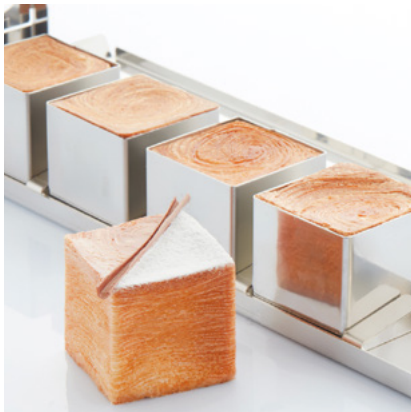
**D30TC57** - Moule à croissant carré  
*Square croissant mould*  
Dim. 60 x 60 mm  
Moule en inox / *Stainless steel mould*



**D30TC58** - Moule à croissant cylindrique  
*Cylindrical croissant mould*  
Dim. ø60 mm  
Moule en inox / *Stainless steel mould*



**D30TC59** - Moule à croissant carré  
*Square croissant mould*  
Dim. 70 x 70 mm  
Moule en inox / *Stainless steel mould*



**D30TCB57** - Lot de 5 moules à croissant carré  
*Set of 5 square croissant moulds*  
Dim. 60 x 60 mm  
Moule en inox avec fermeture complète  
*Stainless steel mould with complete closure*



**D30TCB58** - Lot de 5 moules à croissant cylindrique  
*Set of 5 cylindrical croissant moulds*  
Dim. 60 x 60 mm  
Moule en inox avec fermeture complète  
*Stainless steel mould with complete closure*



**DIT219050**  
Moule à croissant carré / club sandwich  
*Square croissant / club sandwich mould*  
Dim. 200 x 200 x h.190 mm  
Moule antiadhérent bicouche  
*Two-layer non-stick mould*



**DI764** - Cercle à croissant New-York Rolls  
*New-York Rolls croissant circle*  
Dim. ø110 x h.35 mm  
Cercle en inox  
*Stainless steel mould*



## Moules pour ours

*Teddy bear moulds*



**DR50501**  
 12 Ours  
*12 Teddy bear*  
 Dim. moule : 235 x 125 mm  
 Dim. pcs : 45 x 25 x h.15 mm



**DR50500**  
 6 Ours XL  
*6 XL Teddy bear*  
 Dim. moule : 302 x 176 mm  
 Dim. pcs : 85 x 57 x 30 mm



**DR50502**  
 Gros ourson XXL  
*XXL Big Bear*  
 Dim. 240 x 155 x 55 mm





## Moules pour madeleine

Madeleine moulds



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



**DR308A**  
Moyenne madeleine / Madeleine  
h.110 x 60 x 21 mm - 4 pcs



**DR307A**  
Grandes madeleines / Big Madeleines  
h.150 x 90 x 21 mm - 3 pcs



**DR231A**  
Mini Madeleine / Mini Madeleine  
44 x 34 x H.10 mm - 15 pcs



**DR232A**  
Madeleine / Madeleine  
68 x 45 x H.17 mm - 9 pcs



**DR032A**  
Grandes Madeleines / Big Madeleines  
70 x 46 mm - 9 pcs



**DIT666**  
Moule madeleine anti-adhérent  
12 madeleines  
Non stick 12 madeleine mould  
1 pc - 392 x 220 x 10 mm



**DIT667**  
Moule madeleine anti-adhérent  
20 madeleines  
Non stick 20 madeleine mould  
1 pc - 392 x 122 x 15 mm



**DRCC40011 - Madeleines**  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 38 x 27 x H.15 mm  
32 empreintes - 12 g



## Moules pour cannelés

*Cannelé moulds*



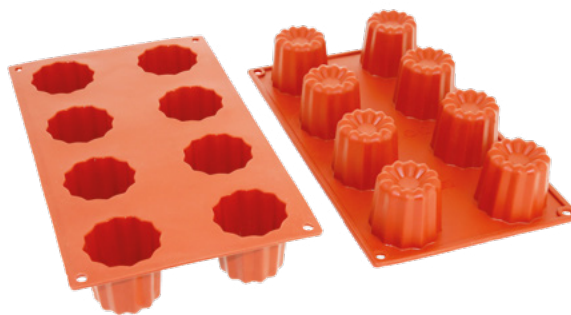
**DI08700**  
Moule à Cannelés en cuivre  
*Cannelé copper moulds*  
1 pc - Ø 35 mm



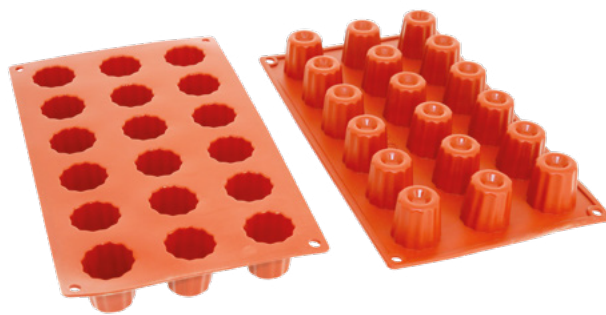
**DI08701**  
Moule à Cannelés en cuivre  
*Cannelé copper moulds*  
1 pc - Ø 45 mm



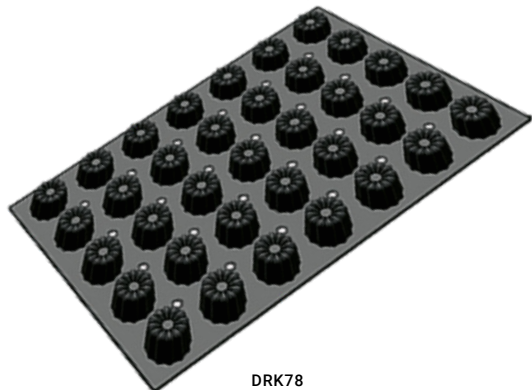
**DI08702**  
Moule à Cannelés en cuivre  
*Cannelé copper moulds*  
1 pc - Ø 55 mm



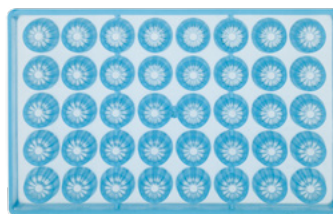
**DR250A**  
Grand Bordelais / *Big Bordelais*  
Ø55 x H.50 mm - 8 pcs



**DR233A**  
Mini Bordelais / *Mini Bordelais*  
Ø35 x H.35 mm - 18 pcs



**DRK78**  
Cannelés / *Cannele*  
35 pcs - ø66 x H.50 mm



**DRCC40012 - Cannelés**  
Dim. moule : 275 x 175 mm / ø30 x H.22 mm  
40 empreintes - 9 g



## La Framboise

Raspberry

*Nouveauté!*

**DR273A**

Framboise / Raspberry

ø126 x 133 x h.107 mm - 907 mL - 4/6 parts

**DR273B**

Lot de 4 moules silicone framboise

~907 ML!

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

*Effet wowah garanti  
format à partager  
Contenance généreuse  
Finition ultra soignée  
Moule extra souple  
Fabrication française*

*La pièce maîtresse de votre vitrine !*



FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
 DANS NOS ATELIERS

## Le Citron

Lemon

*Nouveauté!*

**DR274A**  
 Citron / Lemon  
 160 x 115 x h.85 mm - 825 mL - 4/6 parts  
**DR274B**  
 Lot de 4 moules silicone citron



~825 ML !

*Illusion parfaite*  
*Format généreux (4 parts)*  
*Parfait à partager*  
*Surprend et séduit*

*Texture silicone premium, ultra flexible*  
*Fabriqué avec soin dans nos ateliers en France*  
*Une création signature pour marquer les esprits*



## Le bonnet

Cap



~800 ML !

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS



*Nouveauté !*

**DR266A**

Bonnet / Cap

ø123 x 123 x h.114 mm - 800 mL - 4/6 parts

**DR266B**

Lot de 4 moules silicone bonnet

*Design original et ultra-détaillé*

*Format à partager*

*Inspiration hivernale à décliner*

*Look tricot hyper réaliste*

*Moule extra souple*

*Fabrication française*

# Moules en silicone

Silicone moulds

*Nouveautés!*



**DR265A**

Cacahuète / *Peanut*  
105 x 55 x 45 mm - 140 mL

**DR265B**

Lot de 4 moules silicone cacahuète  
*Set of 4 peanuts silicone moulds*



**DR264A**

Noix de pécan / *Pecan*  
90 x 60 x 40 mm - 115 mL

**DR264B**

Lot de 4 moules silicone noix de pécan  
*Set of 4 pecan silicone moulds*



# Trompes l'œil

Trompe-l'œil

*Nouveautés!*



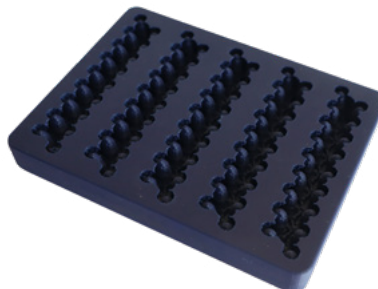
**DR269A**  
Moule silicone topping  
Amande / *Almond*  
112 x 27 x h.15 mm - 32 mL - 5 pcs



**DR270A**  
Moule silicone topping  
Framboise / *Raspberry*  
112 x 27 x h.10 mm - 25 mL - 5 pcs



**DR268A**  
Moule silicone topping  
Gousse de vanille / *Vanilla bean*  
112 x 27 x h.15 mm - 25 mL - 5 pcs



**DIPRO12352**  
Ovale micro-perforé  
*Micro perforated oval*  
Dim : 125 x 35 x h.20 mm

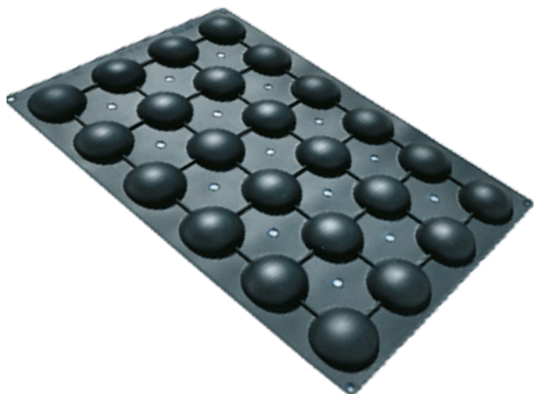
← IDÉAL AVEC  
LES MOULES TOPPINGS



Dim. moules : 600 x 400 mm

# Moules en silicone

Silicone moulds



**DRK85**  
Demi-Sphères  
ø 60 x H. 40 mm  
24 pcs



**DRK86**  
Tartelettes  
ø H.40 x ø 35 x H.20 mm  
54 pcs



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



**DRK77**  
Madeleines  
48 x 70 x H.16 mm  
35 pcs



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



**DRK78**  
Cannelés  
ø66 x H.50 mm  
35 pcs

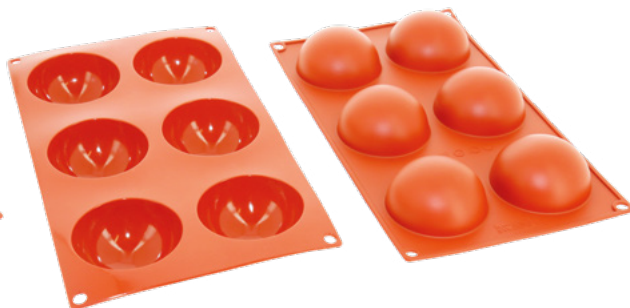
Dim. moules : 295 x 170 mm

# Moules à gâteaux en silicone

Silicone cake moulds



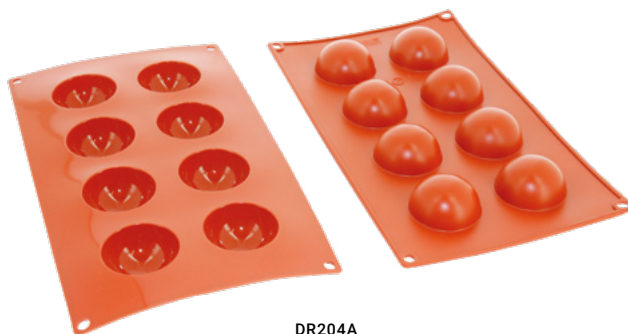
**DR201A**  
Demi sphère / *Half sphere*  
Dim. ø80 x h.40 mm - 5 demi sphères



**DR202A**  
Demi sphère / *Half sphere*  
Dim. ø68 x h.35 mm - 6 demi sphères



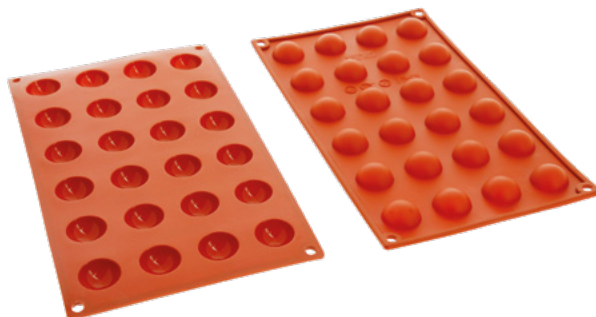
**DR203A**  
Demi sphère / *Half sphere*  
Dim. ø60 x h.30 mm - 6 demi sphères



**DR204A**  
Demi sphère / *Half sphere*  
Dim. ø50 x h.25 mm - 8 demi sphères



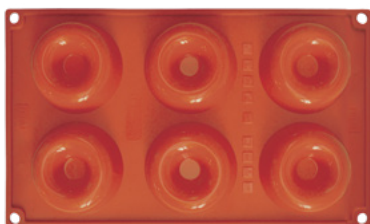
**DR205A**  
Demi sphère / *Half sphere*  
Dim. ø40 x h.20 mm - 15 demi sphères



**DR206A**  
Demi sphère / *Half sphere*  
Dim. ø27 x h.15 mm - 24 demi sphères



**DR280A**  
Fingers / *Fingers*  
Dim. 93 x 38 x h.15 mm - 7 fingers



**DR50511**  
6 Donuts / *6 Donuts*  
Dim. ø75 x 28 mm



**DR225A**  
Mini financier / *Mini financier*  
49 x 26 x h.11 mm - 20 pcs

# Moules à gâteaux en silicone

Dim. moules : 295 x 170 mm

Silicone cake moulds



**DR215A**  
Tartelettes / *Little pie*  
ø60 x H.17 mm - 8 pcs



**DR216A**  
Tartelettes / *Little pie*  
ø67 x H.20 mm - 6 pcs



**DR210A**  
Mini savarin / *Little savarin*  
ø41 x H.12 mm - 18 pcs



**DR275A**  
Narcisses / *Narcisses*  
ø76 x H.40 mm - 6 pcs



**DR279A**  
Mini narcisses / *Little narcisses*  
ø44 x H.25 mm - 15 pcs



**DR248A**  
Diamant / *hearts*  
ø35 x H.23 mm - 18 pcs



**DR259A**  
Bordelais / *bordelais*  
ø45 x H.45 mm - 15 pcs



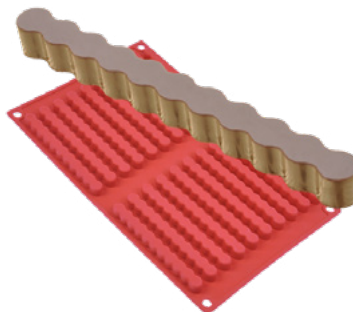
**DR301A**  
Babouches / *Babouches*  
69 x 27 x 18 mm - 14 pcs



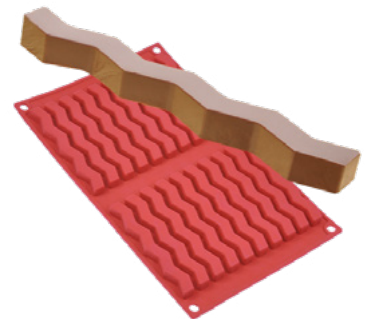
**DRQB01A**  
Rectangle / *Rectangular*  
Dim. ø105 x 10 x h.10 mm



**DRQB02A**  
Triangle / *Triangle*  
Dim. ø105 x 10 x h.10 mm



**DRQB03A**  
Ondule / *Ondule*  
Dim. ø105 x 10 x h.10 mm



**DRQB04A**  
Zigzag / *Zigzag*  
Dim. ø105 x 10 x h.10 mm

# Moules à gâteaux en silicone

Dim. moules : 295 x 170 mm

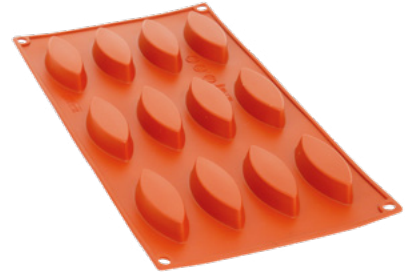
Silicone cake moulds



**DR256A**  
Marguerite / *Daisies*  
Ø70 x H.28 mm - 6 pcs



**DR217A**  
Ovale / *Oval*  
55 x 33 x H.20 mm - 16 pcs



**DR238A**  
Mini Barquette / *Mini Barquette*  
72 x 30 x H.15 mm - 12 pcs



**DR239A**  
Barquette / *Barquette*  
100 x 44 x H.15 mm - 9 pcs



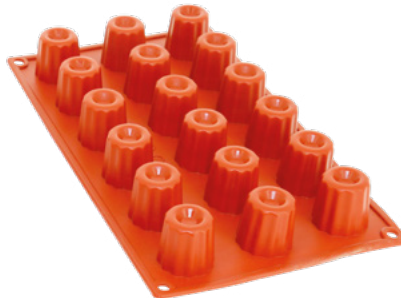
**DR240A**  
Cœur / *Heart*  
Ø60 x H.35 mm - 8 pcs



**DR305A**  
Mini Brioches / *Mini Brioches*  
Ø60 mm - 12 pcs



**DR278A**  
Dahlia / *Dahlia*  
Ø76 x 40 mm - 6 pcs



**DR233A**  
Mini Bordelais / *Mini Bordelais*  
Ø35 x H.35 mm - 18 pcs



**DR250A**  
Grand Bordelais / *Big Bordelais*  
Ø55 x H.50 mm - 8 pcs



**DR209A**  
Pomponette / *Pomponette*  
Ø34 x H.16 mm - 24 pcs



**DR038A**  
Gâteaux Boutons / *Buttons*  
Ø60 x 35mm - 8 pcs



**DR028A**  
Cylindre Annelé / *Ringed Cylinder*  
Ø55 x 36 mm - 8 pcs

# Moules à gâteaux en silicone

Dim. moules : 295 x 170 mm

Silicone cake moulds



**DR258A**  
Kougloff / *Kougloff*  
Ø70 x H.36 mm - 6 pcs



**DR303A**  
Mini Kougloff / *Mini Kougloff*  
Ø40 mm - 18 pcs



**DR261A**  
3 Fantaisies / *3 Fantaisies*  
Ø75 x H.40 mm - 6 pcs



**DR231A**  
Mini Madeleine / *Mini Madeleine*  
44 x 34 x H.10 mm - 15 pcs



**DR232A**  
Madeleine / *Madeleine*  
68 x 45 x H.17 mm - 9 pcs



**DR032A**  
Grandes Madeleines / *Big Madeleines*  
70 x 46 mm - 9 pcs



**DR302A**  
Sphère rayée / *Striped sphere*  
Ø60 x H.30 mm - 8 pcs



**DR090A**  
Gâteaux à Garnir / *Cake To Fill*  
Ø85 mm x H. 35 mm - 6 pcs



**DR284A**  
1/2 Sphère creuse / *1/2 Hollow Sphere*  
Ø67 x 40 mm - 6 pcs



**DR288A**  
Oursons salopettes / *Teddy bear overalls*  
90 x 60 x 20 mm - 6 pcs



**DR295A**  
Carré creux / *Hollow Square*  
62 x 62 x 29 mm - 8 pcs



**DR282A**  
Petit rectangle creux / *Small Hollow Rectangle*  
45 x 28 x 16 mm - 20 pcs

# Moules à gâteaux en silicone

Dim. moules : 295 x 170 mm

Silicone cake moulds



**DR242A**  
Quiche / *Quiche*  
Ø100 x H.20 mm - 3 pcs



**DR246A**  
Flan / *Flan*  
Ø70 x H.17 mm - 6 pcs



**DR247A**  
Grand Flan / *Big Flan*  
Ø78 x H.17 mm - 6 pcs



**DR208A**  
Pyramide / *Pyramid*  
36 x 36 x H.22 mm - 15 pcs



**DR212A**  
Savarins / *Savarins*  
Ø72 x 23 mm - 6 pcs



**DR243A**  
Mini Flan / *Mini Flan*  
Ø40 x H.13 mm - 15 pcs



**DR245A**  
Demi Flan / *Half Flan*  
Ø60 x H.17 mm - 8 pcs



**DR230A**  
Mini Florentin / *Mini Florentin*  
Ø35 x H.5 mm - 24 pcs



**DR227A**  
Petit Four / *Petit Four*  
Ø40 x H.20 mm - 15 pcs



**DR304A**  
Cloche / *Bell*  
Ø60 mm - 8 pcs



**DR298A**  
Cube / *Cube*  
50 x 50 x 50 mm - 8 pcs

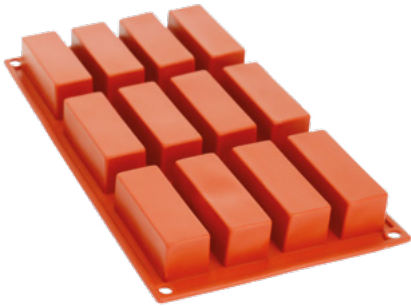


**DR287A**  
Cake / *Cake*  
95 x 65 x 43 mm - 6 pcs

# Moules à gâteaux en silicone

Dim. moules : 295 x 170 mm

Silicone cake moulds



**DR226A**  
Cake / *Cake*  
79 x 29 x H.30 mm - 12 pcs



**DR299A**  
Rectangle / *Rectangle*  
80 x 45 x 30 mm - 6 pcs



**DR297A**  
Cake / *Cake*  
85 x 35 x 30 mm - 9 pcs



**DR254A**  
Financier / *Financier*  
95 x 45 x H.12 mm - 7 pcs



**DR224A**  
Grand Muffin / *Big Muffin*  
Ø81 x H.32 mm - 5 pcs



**DR223A**  
Muffin / *Muffin*  
Ø69 x H.35 mm - 6 pcs



**DR222A**  
Mini Muffin / *Mini Muffin*  
Ø51 x H.28 mm - 11 pcs



**DR228A**  
Cylindre / *Cylinder*  
Ø60 x H.35 mm - 8 pcs



**DR211A**  
Savarin / *Savarin*  
Ø65 x H.21 mm - 8 pcs



**DR234A**  
Brioche / *Brioche*  
Ø79 x H.37 mm - 6 pcs



**DR236A**  
Cœur / *Heart*  
Ø65 x H.40 mm - 6 pcs



**DR237A**  
Octogone / *Octagon*  
Ø38 x H.26 mm - 15 pcs

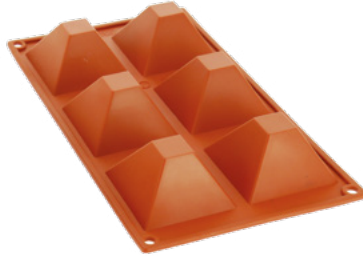
# Moules à gâteaux en silicone

Dim. moules : 295 x 170 mm

Silicone cake moulds



**DR009A**  
Mini parts de gâteaux / *Small pieces of cake*  
45 x 50 x H.20 mm - 12 pcs



**DR207A**  
Pyramide / *Pyramid*  
71 x 71 x H.40 mm - 6 pcs



**DR218A**  
Ovale / *Oval*  
70 x 50 x H.20 mm - 7 pcs



**DR249A**  
Grand diamond / *Big diamond*  
ø68 x H.45 mm - 6 pcs



**DR251A**  
Bavarois / *Bavarois*  
ø57 x 57 mm - 8 pcs



**DR276A**  
Tournesols / *Sunflower*  
ø76 x H.40 mm - 6 pcs



**DR281A**  
Rectangle creux / *Hollow rectangle*  
60 x 40 x H.25 mm - 10 pcs



**DR285A**  
Lion / *Lion*  
90 x 54 x H.35 mm - 6 pcs



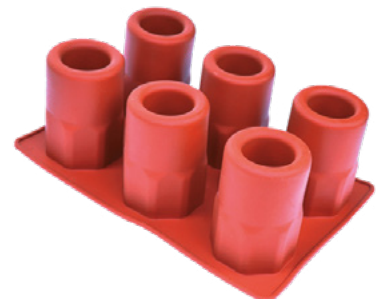
**DR292A**  
Ovale creux / *Hollow oval*  
85 x 60 x H.24 mm - 6 pcs



**DR303A**  
Mini Kougloff / *Mini kougloff*  
ø40 mm - 18 pcs



**DR2000**  
Ice shot / *Ice shot*  
45 x 45 x H.50 mm - 6 pcs



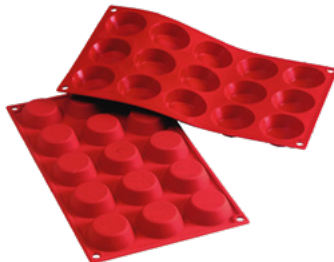
**DR2001H**  
Ice shot rond / *Round ice shot*  
ø48 x H.70 mm - 6 pcs

# Moules à gâteaux en silicone

Silicone cake moulds



**DR213A**  
Mini tartelette / *Mini tartlet*  
ø45 x H.10 mm - 15 pcs



**DR214A**  
Tartelette / *Tartlet*  
ø50 x H.15 mm - 15 pcs



**DR244A**  
Tier de flan / *Tier de flan*  
ø50 x H.14 mm - 15 pcs



**DR229A**  
Florentin / *Florentin*  
ø60 x h.16 mm - 8 pcs



**DRT330**  
Cake / *Cake*  
260 x 100 x H.70 mm



**DRT326**  
Cake / *Cake*  
240 x 100 x H.65 mm



**DRT330**  
Cake / *Cake*  
260 x 100 x H.70 mm



**DRT514**  
Flan / *Custard pie*  
Ø148 x H.64 mm



**DJD004.43B**  
Demi-sphère / *Half-sphere*  
Ø50 mm - 12 pcs



**DRT210**  
Cœur / *Heart*  
220 x 218 x H.30 mm



# Moules à gâteaux en silicone

Silicone cake moulds



**DRT228**  
Tarte / Tart  
Ø280 x H.20 mm



**DRT118**  
Rond / Round  
Ø180 x H.40 mm



**DRT120**  
Rond / Round  
Ø200 x H.40 mm



**DRT122**  
Rond / Round  
Ø220 x H.40 mm



**DRT124**  
Rond / Round  
Ø240 x H.40 mm



**DRT126**  
Rond / Round  
Ø260 x H.40 mm



**DRT251**  
Rose / Rose  
Ø220 x H.70 mm



**DRT528**  
Tarte aux fruits / Fruits pie  
Ø280 x H.30 mm



**DRT424**  
Tarte / Pie  
Ø240 x H.30 mm



**DRT600**  
Kougloff étoilé / Starry Kougloff  
Ø240 x H.100 mm



**DRT726**  
Fleur / Flower  
Ø260 x H.80 mm



**DRT220**  
Marguerite / Daisy  
Ø220 x H.45 mm

# Moules à gâteaux en silicone

Silicone cake moulds

*Nouveautés!*



**DR50526**  
Moule biscuits & chocolats de Noël  
*Christmas cookie & chocolate mold*



**DR50529**  
Moule insert rectangle / *Rectangular insert mold*  
250 x 100 x h.20 mm



**DR50530**  
Moule insert rond / *Round insert mold*  
ø160 x h.20 mm





# Moules à gâteaux en silicone

Silicone cake moulds

*Nouveautés!*



**DR50525**  
Étoile façon St Honoré  
Star St Honoré mould  
Dim. : ø230 mm



**DR50524**  
Topping St Honoré individuels  
Individual St Honoré Top  
Dim. : ø70 mm



**DR50523**  
Topping St Honoré  
St Honoré Top  
Dim. : ø200 mm



# Moules à gâteaux en silicone

Dim. moules : 295 x 170 mm

Silicone cake moulds



**DR306A**  
1/2 cercle / 1/2 Circle  
ø 60 mm - 8 pcs



© crédit photo : TOARON



**DR311**  
8 pomponettes / 8 pom-poms  
Dim. ø65 x h.28 mm



photo non contractuelle



**DR312**  
8 coeurs / 8 hearts  
Dim. 65 x 64 x h.37 mm



photo non contractuelle



**DR314**  
20 Sphères / 20 Spheres  
Dim. ø32 x h.27 mm



photo non contractuelle

# Moules à gâteaux en silicone

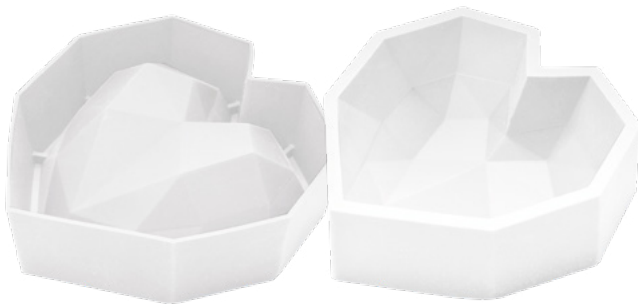
Silicone cake moulds



DR50508  
Rond / round  
Dim. Ø210 X H.55 mm



DR50509  
Saint-Honoré / Saint-Honoré  
Dim. Ø180 X 80 X H.75 mm



DR50510  
Coeur Diamand / Diamond heart  
Dim. L.175 X L.200 X H.60 mm





## Moules à gâteaux en silicone

Silicone cake moulds



**DRI001**  
Naïade / *Naïade*  
Ø20 x H.5 mm



**DRI002**  
Nymphéa / *Nymphéa*  
Ø17 x H.5,5 mm



**DRI003**  
Équilibre / *Equilibre*  
Ø18 x H.4 mm



**DRI005**  
Accord / *Accord*  
Ø18 x H.5 mm



**DRI006**  
Harmonie / *Harmonie*  
Ø19 x H.4,5 mm



**DRI009**  
Séduisant / *Seduisant*  
Ø16,5 x H.5 mm



**DRI010**  
Intrigant / *Intrigant*  
Ø20 x H.5 mm



**DRI011**  
Ravissant / *Ravissant*  
Ø17,5 x H.5,5 mm



**DRI013**  
Dandy / *Dandy*  
Ø25,5 x 7,3 x H.6 mm

# Moules à gâteaux en silicone

Silicone cake moulds



**DRI004**  
Mélodie / *Melody*  
180 x 185 x H.50 mm



**DRI012**  
Le plaisant / *Le plaisant*  
180 x 173 x H.40 mm



**DRI014**  
Exquis / *Exquis*  
240 x 72 x H.72 mm



**DRI015**  
Éclat / *Eclat*  
246 x 72 x H.72 mm



**DRI016**  
Voluptueux / *Voluptueux*  
Ø186 x H.56 mm



**DRI018**  
Crystallin / *Crystallin*  
Ø200 x H.65 mm



**DRI019**  
Clareté / *Clareté*  
Ø193 x H.52 mm



**DRI020**  
Révélation / *Révélation*  
182 x 182 x H.43 mm



**DRI021**  
Lyrique / *Lyrique*  
Ø178 x H.71 mm



**DRI017**  
Originel / *Originel*  
Ø200 x H.65 mm



**DRI022**  
Enchanteur / *Enchanteur*  
Ø189 x H.56 mm

---

## Bûche instant

*Instant yule log*



DR50519  
Moule silicone - Instant / Instant  
Dim. 250 x 80 x 80 mm



*Nouveauté!*

---

## Bûche ourson

*Teddy Bear yule log*



DR50528  
Moule silicone - Bûche / gâteau ourson  
Silicone mould - Teddy bear yule log / cake  
Dim. moule : 127 x 220 x h.80 mm / Dim. ours : 113 x 205 x h.75 mm



# Moules bûche en PET cristal

PET yule log moulds



**BUB58 - Matelassée**  
Dim. 580 x 136 x 85 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB59 - Petite matelassée**  
Dim. 565 x 85 x 50 mm  
Lot de 12 pcs



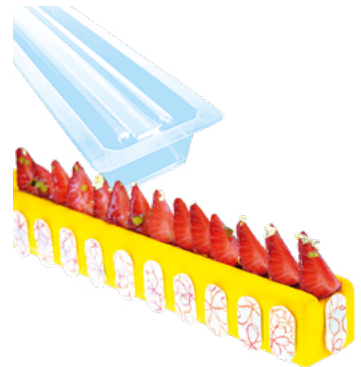
**BUB24 - Coffret**  
Dim. 510 x 75 x 65 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB19 - Sofa**  
Dim. 485 x 85 x 60 mm  
Vol. 2 L - Lot de 12 pcs



**BUB51A - Petite authentique**  
Dim. 250 x 70 x 60 mm  
Lot de 6 pcs



**BUB09 - Fond plat**  
Dim. 505 x 40 x 40 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB52 - Torsadée**  
Dim. 498 x 75 x 55 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB52A - Petite torsadée**  
Dim. 250 x 75 x 52 mm  
Lot de 6 pcs

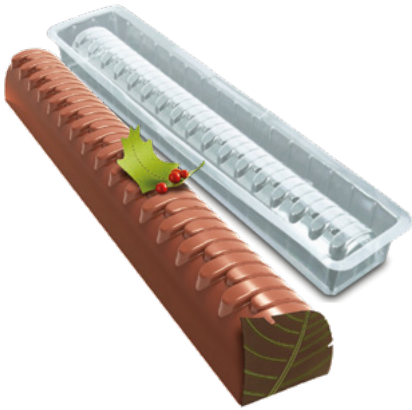


**BUB57A - Mont Blanc**  
Dim. 250 x 70 x 53 mm  
Lot de 6 pcs

Gouttière à bûche en PET apte au contact alimentaire, particulièrement souple, vous permettant de démouler facilement vos bûches sans les casser ! Ce moule à bûche est réutilisable, il suffit de le nettoyer avec soin après utilisation. Congelable, il est idéal pour les recettes glacées. Attention : ne passe pas au four, ni au lave-vaisselle.  
This PET log mould is food-safe and particularly flexible, so you can easily remove your logs from the mould without breaking them! This log mould is reusable, just clean it carefully after use. Freezable, it's ideal for frozen recipes. Warning: not suitable for the oven.

# Moules bûche en PET cristal

PET yule log moulds



**BUB53 - Piano**  
Dim. 498 x 70 x 55 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB53A - Nazaré**  
Dim. 250 x 70 x 55 mm  
Lot de 6 pcs



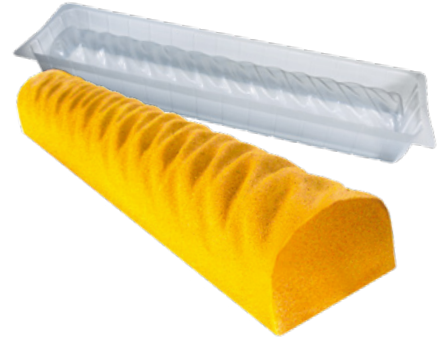
**BUB54 - Ondes**  
Dim. 498 x 65 x 55 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB55A - Insouciant**  
Dim. 250 x 60 x 53 mm  
Lot de 6 pcs



**BUB56A - Pomme**  
Dim. 250 x 75 x 53 mm  
Lot de 6 pcs



**BUB12 - Relief Strié**  
Dim. 500 x 80 x 60 mm  
Vol. 2 L - Lot de 12 pcs



**BUB20 - Bûchette Sofa**  
Dim. 505 x 59 x 50 mm  
Vol. 1L - Lot de 12 pcs



**BUB38 - Himalaya**  
Dim. 505 x 80 x 80 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs



**BUB10 - Annelée**  
Dim. 500 x 80 x 50 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs

# Moules bûche en PET cristal

PET yule log moulds



**BUB40 - Vague**  
Dim. 509 x 80 x 80 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB41 - Arche**  
Dim. 509 x 70 x 80 mm  
Vol. 2,2L - Lot de 12 pcs



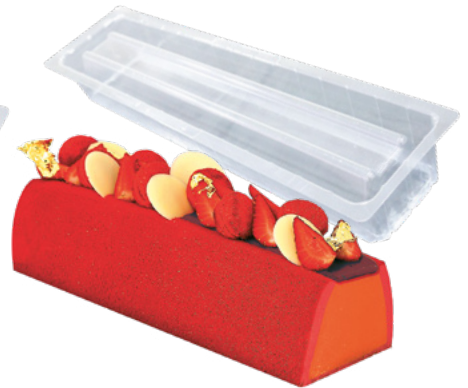
**BUB42 - Petite Arche**  
Dim. 505 x 45 x 50 mm  
Vol. 1,1L - Lot de 12 pcs



**BUB13 - Bûchette Annélée**  
Dim. 500 x 40 x 38 mm  
Vol. 1L - Lot de 12 pcs



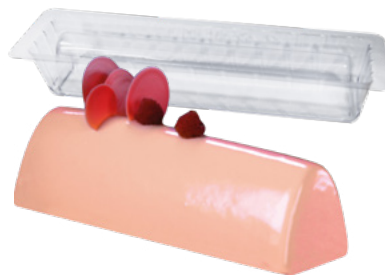
**BUB25 - Flamme**  
Dim. 510 x 90 x 65 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs



**BUB02 - Fond plat**  
Dim. 509 x 83 x 70 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs



**BUB22 - Carré Lisse**  
Dim. 495 x 80 x 55 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs



**BUB07 - Triangle**  
Dim. 505 x 50 x 35 mm  
Lot de 12 pcs



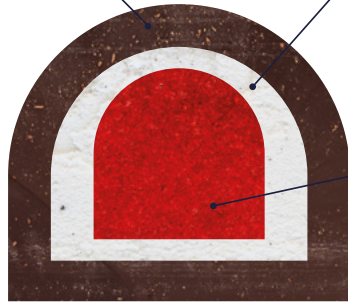
**BUB33 - Rectangle Lisse**  
Dim. 500 x 70 x 67 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs

Gouttière à bûche en PET apte au contact alimentaire, particulièrement souple, vous permettant de démouler facilement vos bûches sans les casser ! Ce moule à bûche est réutilisable, il suffit de le nettoyer avec soin après utilisation. Congelable, il est idéal pour les recettes glacées. Attention : ne passe pas au four, ni au lave-vaisselle. This PET log mould is food-safe and particularly flexible, so you can easily remove your logs from the mould without breaking them! This log mould is reusable, just clean it carefully after use. Freezable, it's ideal for frozen recipes. Warning: not suitable for the oven.

# Moules bûche en PET cristal

PET yule log moulds

**BUB01A - Bûchette standard**  
Courte 1/2 rond  
Dim. 260 x 80 x 70 mm  
Vol. 1L - Lot de 6 pcs

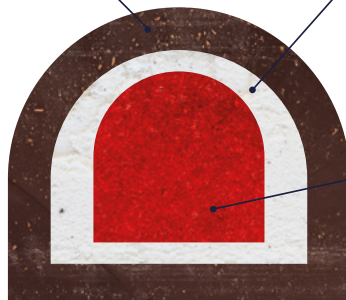


**BUB34A - Bûche standard**  
Insert moyen 1/2 rond  
Dim. 250 x 60 x 50 mm  
Vol. 0,8L - Lot de 6 pcs

**BUB08A - Bûchette standard**  
Petit insert 1/2 rond  
Dim. 250 x 40 x 40 mm  
Vol. 0,5L - Lot de 6 pcs



**BUB01 - Bûchette standard**  
Longue 1/2 rond  
Dim. 509 x 83 x 70 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs



**BUB34 - Bûche standard**  
Insert moyen 1/2 rond  
Dim. 498 x 60 x 50 mm  
Vol. 1,5L - Lot de 12 pcs

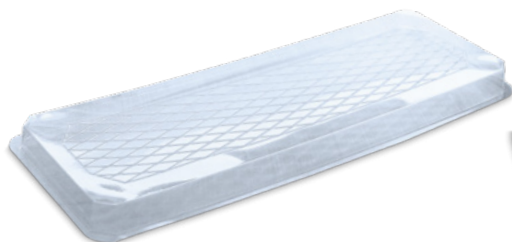
**BUB08 - Bûchette standard**  
Petit insert 1/2 rond  
Dim. 505 x 40 x 40 mm  
Vol. 1L - Lot de 12 pcs

## Couvercle de protection

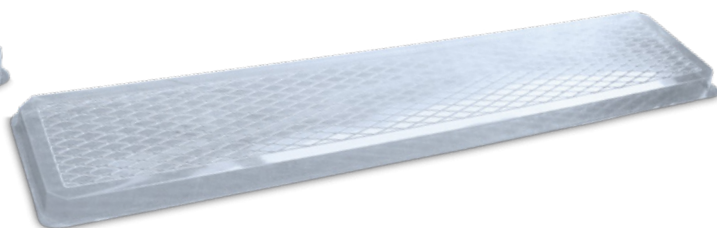
*Protective cover for yule log*

Conçus pour offrir une protection optimale à vos créations culinaires, ces couvercles sont l'accessoire indispensable pour tout professionnel ou amateur passionné de pâtisserie. Parfaits pour préserver l'intégrité de vos bûches, ils assurent une protection efficace contre l'humidité et les odeurs indésirables lors du stockage dans le congélateur. Leur conception facilite non seulement le stockage de vos bûches mais permet également un empilage sécurisé et ordonné, optimisant ainsi l'espace disponible.

*Designed to provide optimal protection for your culinary creations, these lids are the essential accessory for any professional or passionate pastry enthusiast. Perfect for preserving the integrity of your yule logs, they offer effective protection against moisture and undesirable odours during storage in the freezer. Their design not only facilitates the storage of your yule logs but also allows for secure and orderly stacking, thus optimizing available space.*



**BUBPECOUV**  
Couvercle pour petite bûche  
Dim. 267 x 95 x 15 mm - 6 pcs



**BUBGDCOUV**  
Couvercle pour grande bûche  
Dim. 520 x 120 x 15 mm - 12 pcs

## Moule en inox pour bûches

*Stainless steel moulds for yule log*



**BUBI01**  
Moule inox bûche demi-rond  
Dim. 509 x 83 x 70 mm - 1 pc

Fabriqué en inox, ce moule est conçu pour résister aussi bien à la congélation qu'à la cuisson. Utilisez-le durant toute l'année pour concocter des cakes distinctifs, idéaux comme gâteaux de voyage, ou pour préparer des bûches traditionnelles durant la saison festive. Pour un démoulage aisé, les extrémités du moule sont amovibles. Associez ce moule à des tapis en silicone texturé, référence «DRTB», pour créer des desserts exceptionnels qui étonneront vos invités. Pour un démoulage encore plus simplifié avec un tapis en silicone.

*Made of stainless steel, this mould is designed to withstand both freezing and baking. Use it throughout the year to create distinctive cakes, ideal as travel cakes, or to prepare traditional yule logs during the festive season. For easy unmoulding, the ends of the mould are removable. Pair this mould with textured silicone mats, reference «DRTB», to create exceptional desserts that will amaze your guests.*

# Tapis en silicone pour bûche

Silicone mats moulds for yule log

*Nouveautés!*



OTU23  
Flocons  
*Snowflakes*  
490 x 170 mm

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS



OTU22  
Ours  
*Teddy bears*  
490 x 170 mm

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS



# — Tapis en silicone pour bûche —

*Silicone mats moulds for yule log*



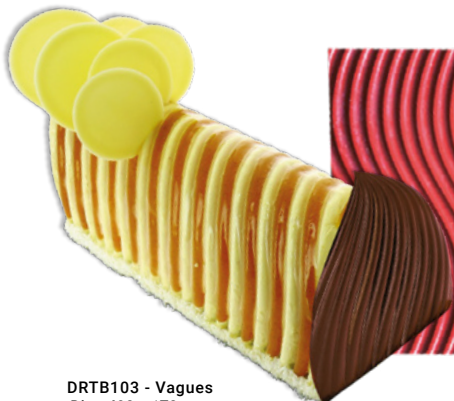
DRTB101 - Capitons  
Dim. 490 x 170 mm



DRTB104 - Triangles  
Dim. 490 x 170 mm



DRTB102 - Écailles  
Dim. 490 x 170 mm



DRTB103 - Vagues  
Dim. 490 x 170 mm

# Embouts de bûche en plastique injecté

*Plastic moulds for yule log cap ends*

En plastique Injecté de 1,5 mm d'épaisseur pour une résistance et une longévité accrues.  
Nous préconisons un remplissage à la poche. Dim. plaque 300 x 255 x 1,5 mm. *1,5 mm thickness moulds for a longer durability.*



F1501 - Volutes  
Dim. 93 x h.88 mm - 6 pcs



F1509 - Rosace  
Dim. 90 x h.75 mm - 6 pcs



F1507 - Épi  
Dim. 85 x h.85 mm - 6 pcs



F1511 - Paon  
Dim. 90 x h.75 mm - 6 pcs



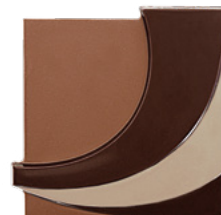
F1502 - Rondins  
Dim. 88 x H.72 mm - 6 pcs



F1503 - Polygones  
Dim. 94 x H.73 mm - 6 pcs



F1510 - Noeud  
Dim. 85 x H.80 mm - 6 pcs



F1505 - Vague  
Dim. 83 x H.83 mm - 6 pcs



F1512 - Briques  
Dim. 80 x H.80 mm - 3 x 2 pcs



F1506 - Carrés  
Dim. 88 x H.80 mm - 6 pcs

## Moule silicone embout de bûche

*Yule logs end caps silicone mould*

*Nouveauté!*

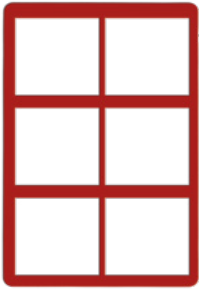


DR50527  
Embouts de bûche  
*Yule log caps ends*



# Châblons en silicone

Silicone stencils



CHQ037 - Rectangle  
Dim. 75 x h.85 mm - 6 pcs



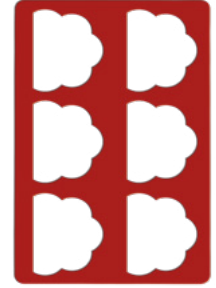
CHQ038 - Carré  
Dim. 75 x h.75 mm - 6 pcs



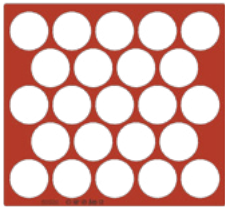
CHQ040 - Sultane  
Dim. 90 x h.82 mm - 6 pcs



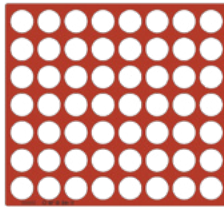
CHQ041 - Goutte  
Dim. 90 x h.85 mm - 6 pcs



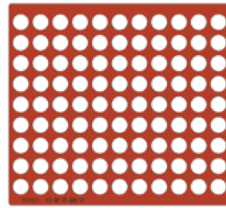
CHQ042 - Nuage  
Dim. 75 x h.88 mm - 6 pcs



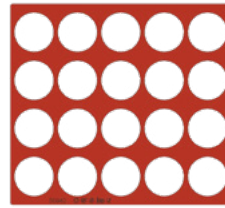
50320  
23 pcs - ø48 x 2 mm



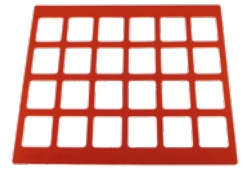
50500  
56 pcs - ø30 x 2 mm



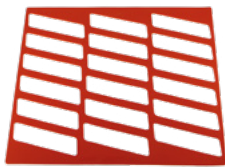
50550  
99 pcs - ø20 x 2 mm



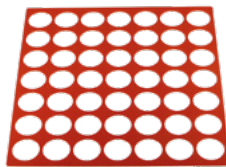
50940  
20 pcs - ø50 x 2 mm



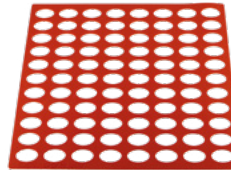
50200  
24 pcs  
45 x 37 x 2 mm



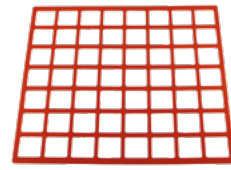
50350  
18 pcs  
85 x 25 x 2 mm



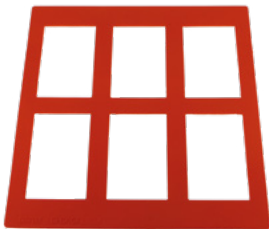
50430  
49 pcs  
35 x 30 x 2 mm



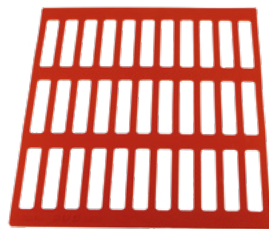
50470  
88 pcs  
27 x 17 x 2 mm



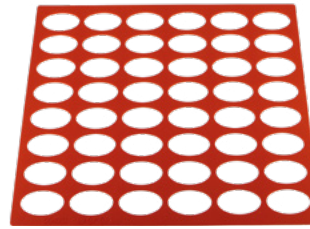
50520  
56 pcs  
30 x 30 x 2 mm



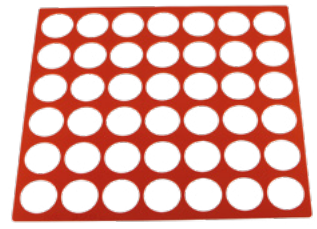
50700  
6 pcs - 100 x 60 x 2 mm



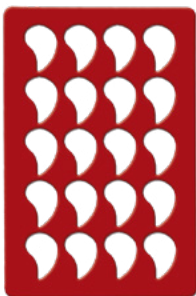
50280  
33 pcs - 70 x 15 x 2 mm



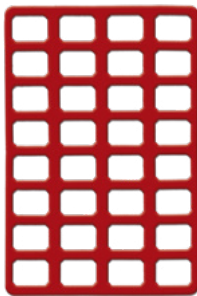
50420  
48 pcs - 40 x 25 x 2 mm



50560  
42 pcs  
ø35 x 2 mm



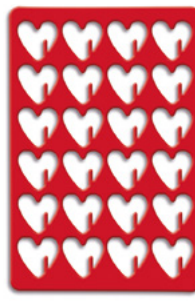
CHQ024  
20 pcs  
45 x 32 mm



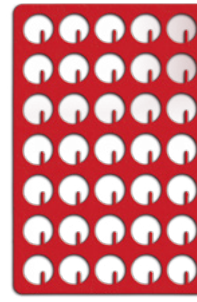
CHQ017  
32 pcs  
35 x 25 mm



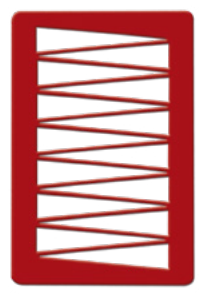
CHQ032  
21 pcs  
50 x 30 mm



CHQ033  
24 pcs  
40 x 37 mm



CHQ031  
35 pcs  
30 mm



CHQ036  
14 pcs  
135 x 25 mm



# Galette des Rois

Galette des Rois



Dim. ø180 mm  
**OTU25** - Tapis galette motif Rosace  
**OTU25A** - Lot de 10 tapis galette motif Rosace

Dim. ø220 mm  
**OTU27** - Tapis galette motif Rosace  
**OTU27A** - Lot de 10 tapis galette motif Rosace



Dim. ø180 mm  
**OTU26** - Tapis galette motif Drapé  
**OTU26A** - Lot de 10 tapis galette motif Drapé

Dim. ø220 mm  
**OTU28** - Tapis galette motif Drapé  
**OTU28A** - Lot de 10 tapis galette motif Drapé



**OTU02** - Galette XL  
 Dim. moule : 260 x h.260 mm  
 Dim. pc : ø194 mm

*Nouveauté!*



4 Cales en silicone H.1 cm  
 4 Silicone wedges H. 1 cm  
**OTU24** - ø40 x h.10 mm

*Nouveauté!*



4 Cales en silicone H. 2 cm  
 4 Silicone wedges H. 2 cm  
**OTU24A** - ø40 x h.20 mm

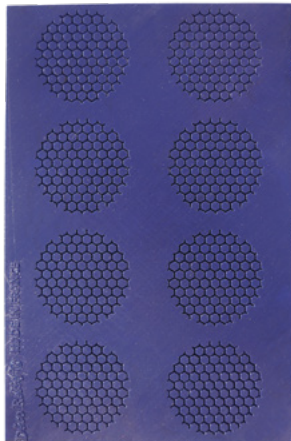
# Tapis en silicone DECO TUILE

Silicone mat for decor biscuits

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

Déco Relief®, fabricant de moules en silicone depuis 40 ans, est heureux d'annoncer son nouveau service destiné aux professionnels de la pâtisserie : la création sur mesure de moules en silicone alimentaire pour tuiles personnalisées. Décorez fièrement vos créations avec de belles tuiles.

Customise and enhance your pastries with your signature logo. Deco Relief®, manufacturer of silicone moulds for 40 years, is pleased to announce its new service for pastry professionals: the creation of made-to-measure silicone moulds for personalised tiles. Proudly decorate your creations with beautiful tiles. These moulds are made entirely in France, in our own workshops.



**0TU09 - Nids d'abeilles**  
Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : ø60 mm



**0TU07 - Coeurs entrelacés**  
Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : 70 x 62 mm



**0TU03 - Rosace**  
Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : ø64 mm



**0TU08 - Feuilles Ginkjo**  
Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : 60 x 66 mm



**0TU13 - Paris JO**  
Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. Tour Eiffel : 45 x 72 mm  
Dim. Coupe : 42 x 50 mm  
Dim. Paris : 76 x 32 mm  
Dim. Flambeau : 22 x 65 mm  
Dim. Médaille : 54 x 50 mm



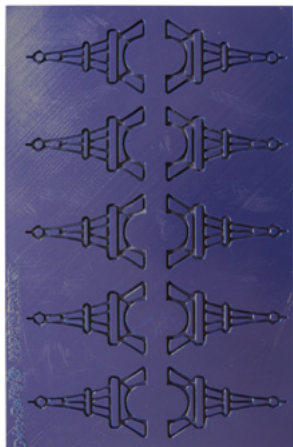
# Tapis en silicone DECO TUILE

*Silicone mat for decor biscuits*

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

Déco Relief®, fabricant de moules en silicone depuis 40 ans, est heureux d'annoncer son nouveau service destiné aux professionnels de la pâtisserie : la création sur mesure de moules en silicone alimentaire pour tuiles personnalisées. Décorez fièrement vos créations avec de belles tuiles.

*Customise and enhance your pastries with your signature logo. Deco Relief®, manufacturer of silicone moulds for 40 years, is pleased to announce its new service for pastry professionals: the creation of made-to-measure silicone moulds for personalised tiles. Proudly decorate your creations with beautiful tiles. These moulds are made entirely in France, in our own workshops.*



**0TU04 - Tour Eiffel**  
Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : 45 x h.72 mm



**0TU06 - Toile d'araignée**  
Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : ø62 mm



**0TU10 - Flocons**  
Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : ø57 mm



**0TU05 - Sucre d'orge**  
Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : 42 x h.62 mm



**0TU01 - Flocon XL**  
Dim. moule : 260 x h.260 mm  
Dim. pc : ø210 mm



**0TU02 - Galette XL**  
Dim. moule : 260 x h.260 mm  
Dim. pc : ø194 mm

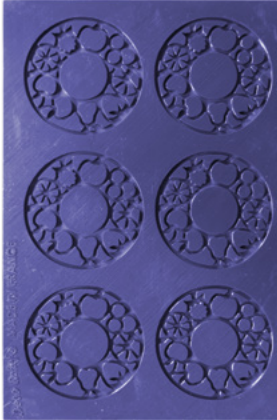
# Tapis en silicone DECO TUILE

Silicone mat for decor biscuits

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

Déco Relief®, fabricant de moules en silicone depuis 40 ans, est heureux d'annoncer son nouveau service destiné aux professionnels de la pâtisserie : la création sur mesure de moules en silicone alimentaire pour tuiles personnalisées. Décorez fièrement vos créations avec de belles tuiles.

*Customise and enhance your pastries with your signature logo. Déco Relief®, manufacturer of silicone moulds for 40 years, is pleased to announce its new service for pastry professionals: the creation of made-to-measure silicone moulds for personalised tiles. Proudly decorate your creations with beautiful tiles. These moulds are made entirely in France, in our own workshops.*



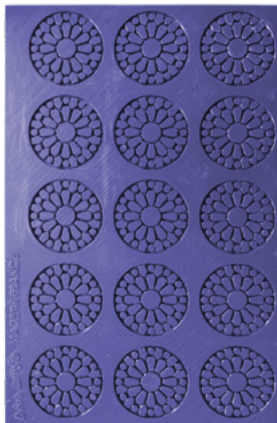
**OTU16 - Tutti Frutti**

Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : ø80 mm



**OTU17 - Tarte citron**

Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : ø80 mm



**OTU18 - St Honoré**

Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : ø50 mm



**OTU20 - Paris Brest**

Dim. moule : 285 x h.185 mm  
Dim. pc : ø80 mm



**OTU19 - Opera**

Dim. moule : 320 x h.160 mm  
Dim. pc : 100 x 40 mm



# Tapis en silicone DECO TUILE

Silicone mat for decor biscuits

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

Déco Relief®, fabricant de moules en silicone depuis 40 ans, est heureux d'annoncer son nouveau service destiné aux professionnels de la pâtisserie : la création sur mesure de moules en silicone alimentaire pour tuiles personnalisées. Décorez fièrement vos créations avec de belles tuiles.

*Customise and enhance your pastries with your signature logo. Deco Relief®, manufacturer of silicone moulds for 40 years, is pleased to announce its new service for pastry professionals: the creation of made-to-measure silicone moulds for personalised tiles. Proudly decorate your creations with beautiful tiles. These moulds are made entirely in France, in our own workshops.*



**0TU14**  
**Tutti Frutti XL**  
Dim. moule : 260 x h.260 mm  
Dim. pc : ø200 mm



**0TU15**  
**Tarte citron XL**  
Dim. moule : 260 x h.260 mm  
Dim. pc : ø200 mm



**0TU21 - Millefeuille**  
Dim. moule : 320 x h.160 mm  
Dim. pc : 100 x 40 mm



Nous tenons à exprimer notre plus sincère gratitude à La Cabosse d'Or et à ses talentueux artisans. En particulier, un immense merci à Veruska Ramirez, pâtissière chevronnée, formatrice reconnue, finaliste et jury au Mondial des Arts Sucrés, pour avoir testé à plusieurs reprises nos moules à tuile.

Son expertise nous a permis d'aboutir à la recette idéale pour réaliser des tuiles aussi élégantes que savoureuses. Sa passion pour l'art sucré et son exigence de qualité nous inspirent profondément.

Pour en savoir plus sur leur travail exceptionnel et découvrir leurs créations, nous vous invitons à visiter leur site internet : [www.lacabossedor.net](http://www.lacabossedor.net)

#### La recette idéale :

- 100 g de blancs d'œufs
- 100 g de beurre
- 100g de farine
- 100g de sucre

Mélanger le tout, verser la pâte dans votre tapis silicone et enfournez à 160°C jusqu'à l'obtention de la teinte souhaitée.

## MOULES SILICONE SUR MESURE.

Deco Relief® lance le service de création de moules en silicone personnalisés

### Personnalisez et subliment vos pâtisseries avec votre logo signature

Deco Relief®, fabricant de moules en silicone depuis 40 ans, est heureux d'annoncer son nouveau service destiné aux professionnels de la pâtisserie : la création sur mesure de moules en silicone alimentaire pour tuiles personnalisées.

### Retrouvez ci-dessous quelques exemples de personnalisation possibles.

*Customise and enhance your pastries with your signature logo*  
Deco Relief®, manufacturer of silicone moulds for 40 years, is pleased to announce its new service for pastry professionals: the creation of made-to-measure silicone moulds for personalised tiles.  
Below are a few examples of possible customisations.



Nous soulignons que ces moules sont intégralement réalisés en France, dans nos propres ateliers.

Cette fabrication locale garantit une qualité supérieure et un suivi précis de chaque commande.

*These moulds are made entirely in France, in our own workshops.*  
*This local production guarantees superior quality and precise tracking of each order.*



Le service proposé par Deco Relief® inclut :

la conception du design,

la modélisation 3D,

l'outillage,

la production de deux moules en silicone,

pour un coût total de 560€ HT.

Pour ceux qui souhaiteraient augmenter leur capacité de production, nous proposons également la réalisation de moules supplémentaires au prix de 28,90€ HT l'unité.

*The service offered by Deco Relief® includes :*

*design conception,*

*3D modelling,*

*tooling,*

*production of two silicone moulds,*

*for a total cost of €560 excluding VAT.*

*For those wishing to increase their production capacity, we also offer the production of additional moulds at a cost of €28.90 (excl. VAT) each.*

Notre équipe commerciale reste à votre disposition pour plus de détails.

# Moules chocolat

Chocolate moulds



**FPP085 Petits-beurres**  
*Biscuits*  
40 x 25 mm 16 pcs



**FPP016 Coquillages**  
*Seashells*  
ø 30 mm 14 pcs



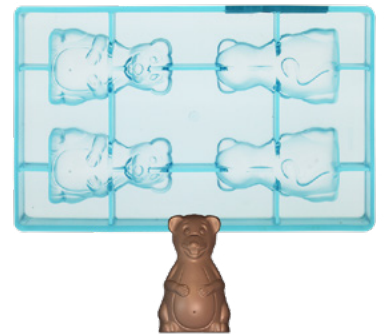
**FPP062 Roses**  
*Roses*  
ø30 mm 18 pcs



**FPP029 Sapins**  
*Christmas Tree*  
60 x 45 mm 9 pcs



**FPP034 Noeuds**  
*Bow Tie*  
20 x 30 mm 18 pcs



**DRCCP5006 - Souris**  
Dim. moule : 275 x 175 / 90 x 55 mm  
2 x 2 faces (R/V)



**DRC1811 - Mendant vague**  
Dim. ø58 x h.5 mm  
8 pcs



**DRC1813 - Mendant nid d'abeille**  
Dim. ø58 x h.5 mm  
8 pcs



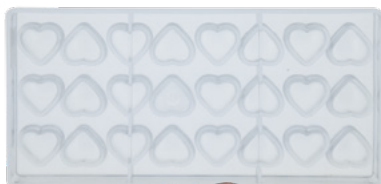
**DRCC3010 - Bonbon goutte**  
Dim. moule : 275 x 175 / 40 x 30 x h.20 mm  
24 empreintes - 12 g

# Moules chocolat

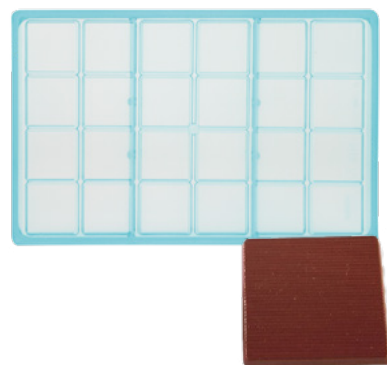
Chocolate moulds



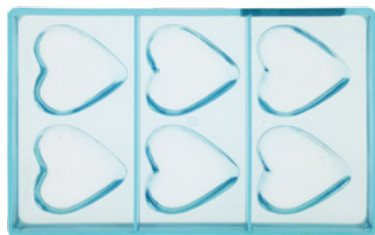
**DRC1218 - Coeur**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
28 x 24 x 15 mm - 7 g - 21 pcs



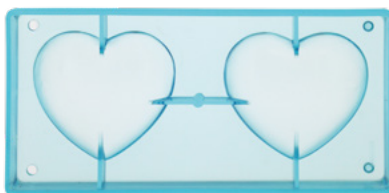
**DRC1214 - Coeur**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
28 x 26 x 15 mm - 8 g - 24 pcs



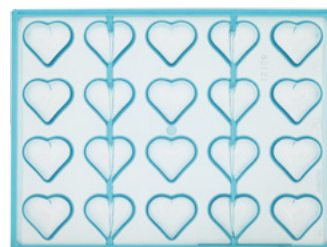
**DRCCP5013 - Napolitain**  
Dim. Moule : 275 x 175 mm / Dim. 36 x 36 x h.3 mm  
24 pcs - 5 g



**DRCC3001 - Bonbon coeur**  
Dim. moule : 275 x 175 / 68 x 66 x h.8 mm  
6 empreintes - 27 g



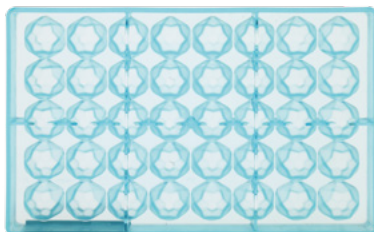
**DRCC3002 - Coeur lisse**  
Dim. moule : 275 x 135 / 101 x h.95 mm  
2 empreintes



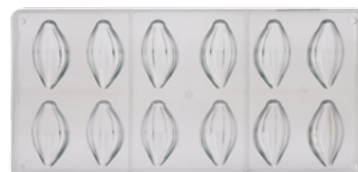
**DRCC3003 - Bonbon coeur**  
Dim. moule : 275 x 205 x h.30 / 39,1 x 34,4 x h.20,3 mm  
20 empreintes - 16 g



**DRC1624 - Diamant**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
ø28 x h.18 mm - 10 g - 24 pcs



**DRCC3004 - Bonbon diamant**  
Dim. moule : 275 x 175 / 26,6 x 30 x h.20 mm  
40 empreintes - 10 g



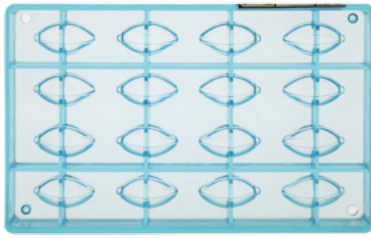
**DRC1769 - Cabosse moderne**  
Dim. plaque : 275 x 175 mm / 50 x h.24 mm  
9 g - 12 pcs

# Moules chocolat

Chocolate moulds

*Nouveauté!*

*Nouveauté!*



**DRCC3009 - Bonbon cabosse**  
Dim. moule : 275 x 175 / 45 x 22 x h.12 mm  
16 empreintes



**FPP063 - Lot de 5 moules thermoformés tablette**  
Dim. moule : 175 x 275 x H.20 mm / 70 x 150 x h.19 mm  
3 empreintes



**DRC2111 - Moule tablettes gourmandes**  
Dim. moule : 175 x 275 mm / 75 x 145 x h.18 mm  
3 empreintes

**DRC2112 - Lot de 6 moules tablettes**



**DRC2527 - Tablette brisée**  
Dim. 140 x 70 x h.8 mm  
88 g - 3 pcs



**DRC2558 - Tablette onde**  
Dim. 75 x 150 x h.15 mm  
110,4 g - 3 pcs



**DRC2110 - Tablette**  
Dim. 150 x 76 x h.8 mm  
61 g - 3 pcs



**DRCC40002 - Tablette**  
Dim. moule : 275 x 205 x h.26 / 147 x 59,5 x h.12 mm  
4 empreintes - 95 g



**DRCC40007 - Tablette**  
Dim. moule : 275 x 175 / 180 x 72 x h.8,5 mm  
2 empreintes - 100 g



**DRCC40008 - Tablette**  
Dim. moule : 275 x 175 x h.24 / 159 x 68,5 x h.9,5 mm  
3 empreintes - 100 g

# Moules chocolat

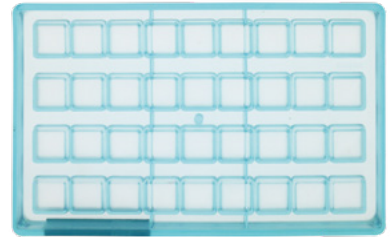
Chocolate moulds



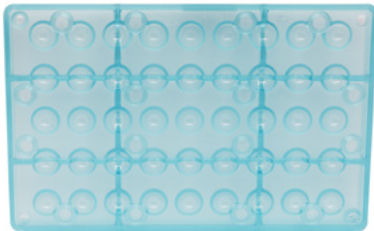
**DRC1768 - Carré arrondi**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
30 x 30 mm 9 g - 18 pcs



**DRCC3006 - Bonbon carré avec motif**  
Dim. moule : 275 x 175 / 29,5 x 29,5 x h.18 mm  
32 empreintes - 17 g



**DRCC3011 - Bonbon carré lisse**  
Dim. moule : 275 x 175 / 25 x 25 x h.12 mm  
36 empreintes - 8 g



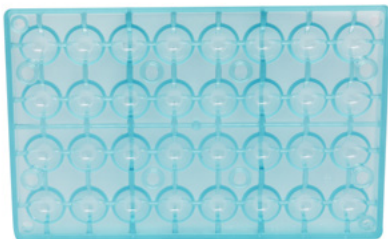
**DRCCP5011 - Demi-sphère**  
Dim. Moule : 275 x 175 mm / Dim. ø18 mm  
4 g - 45 pcs



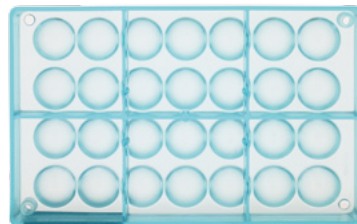
**DRCC1158 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
ø20 mm - 36 pcs



**DRC1217 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
ø24 mm - 24 pcs



**DRCCP5012 - Demi-sphère**  
Dim. Moule : 275 x 175 mm / Dim. ø25 mm  
6 g - 32 pcs



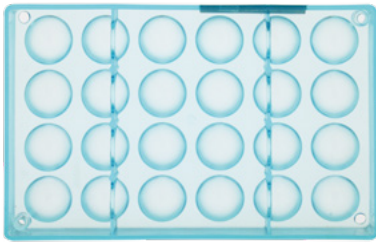
**DRCC40004 - Demi sphères**  
Dim. moule : 275 x 175 / ø30 mm  
28 empreintes



**DRC2002 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 175 mm  
ø32 mm - 10 g - 15 pcs

# Moules chocolat

Chocolate moulds



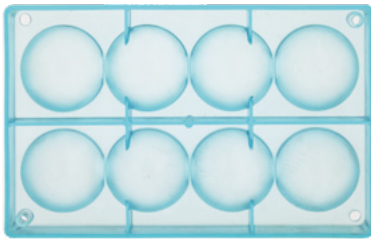
**DRCC40001 - Demi sphères**  
Dim. moule : 275 x 175 / ø32 mm  
24 empreintes



**DRC2251 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 175 mm  
ø49 mm - 12 pcs



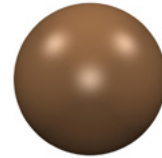
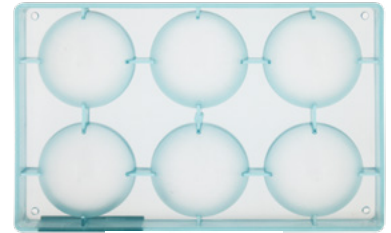
**DRC2253 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 175 mm  
ø54 mm - 6 pcs



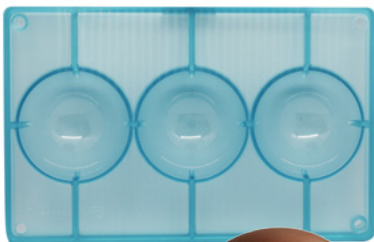
**DRCC40005 - Demi sphères**  
Dim. moule : 275 x 175 / ø60 mm  
8 empreintes



**DRC2254 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 175 mm  
ø62 mm - 6 pcs



**DRCC40006 - Demi sphères**  
Dim. moule : 275 x 175 / ø70 mm  
6 empreintes



**DRCCP5021 - Demi-sphère**  
Dim. Moule : 275 x 175 mm / Dim. ø80 mm  
6 g - 3 pcs



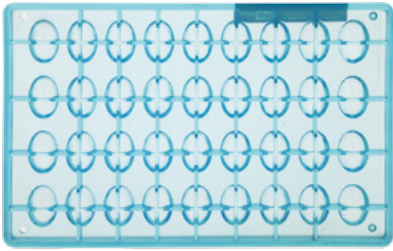
**DRC2476 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
ø80 mm - 5 pcs



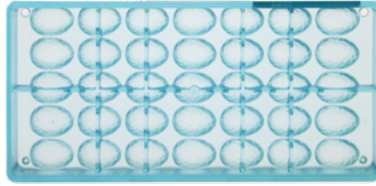
**DRCCP5018 - Demi-sphère**  
Dim. Moule : 275 x 175 mm / Dim. ø100 mm  
6 g - 2 pcs

# Moules chocolat

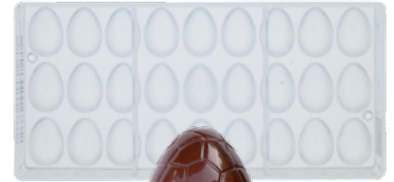
Chocolate moulds



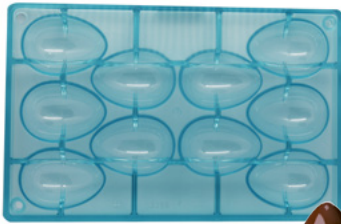
**DRCC3008 - Oeuf**  
Dim. moule : 275 x 175 / 27 x 18 mm  
36 empreintes - 2,5 g



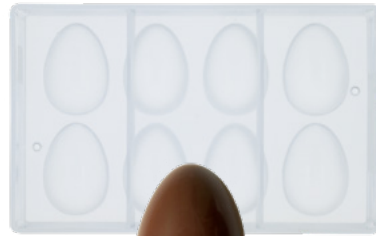
**DRC2925 - Oeuf craquelé**  
Dim. moule : 275 x 135 / 30 x h.21 mm  
35 empreintes



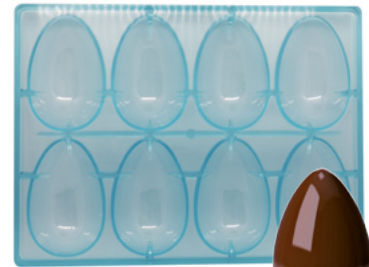
**DRC1662 - Oeuf craquelé**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
Dim. h.35 mm - 27 pcs



**DRCCP5019 - Oeuf lisse**  
Dim. 45 x h.65 mm  
10 empreintes



**DRC2451 - Oeuf lisse**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
h.70 x 50 mm - 8 pcs



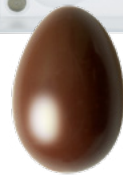
**DRCCP5014 - Oeuf lisse**  
Dim. 55,5 x h.87,6 mm  
8 empreintes



**DRCC3005 - Oeuf**  
Dim. moule : 275 x 175 / 100 x h.67 mm  
8 empreintes



**DRC1651 - Oeuf lisse**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
h.81 x 55 mm - 6 pcs



**DRC2470 - Oeuf gréné**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
h.87 mm - 6 pcs (R/V)

# Moules chocolat

Chocolate moulds



**DRC1652 - Oeuf lisse**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
h.100 x 60 mm - 4 pcs (R/V)



**DRCCP5016 - Oeuf lisse**  
Dim. 100,6 x h.149,6 mm  
3 empreintes



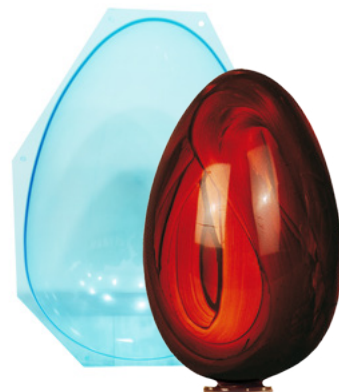
**DRCCP5017 - Oeuf lisse**  
Dim. 135 x h.204 mm  
2 empreintes



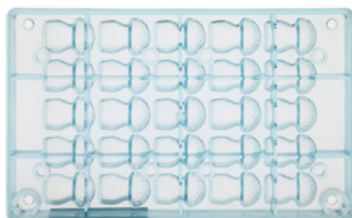
**DRC1667 - Oeuf lisse**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
h.140 x 90 mm - 2 pc



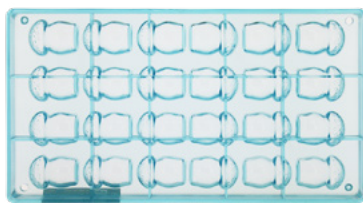
**DRC1668 - Oeuf lisse**  
Dim. 180 x 133 mm  
1 face



**HA0640 - Moule oeuf**  
Dim. h.640 mm  
1 demi-oeuf



**DRCC3007 - Champignon**  
Dim. moule : 275 x 175 / 36 x 26,7 mm  
25 empreintes



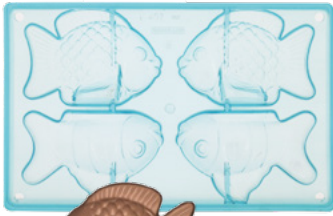
**DRCCP5009 - Petit Champignon**  
Dim. moule : 365 x 195 / 45 x 32 mm  
24 empreintes



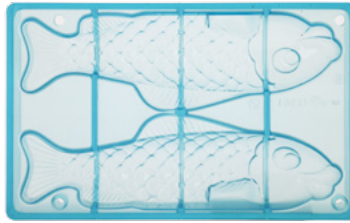
**PSCQ - Moule 1/2 oeuf lisse**  
Dim. moule : ø110 x H.210 mm  
1 empreintes

# Moules chocolat

Chocolate moulds



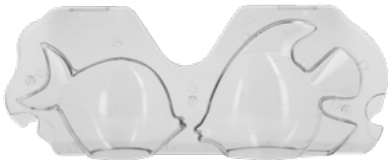
**DRC2909 - Poisson tropic**  
Dim. 133 x h.77 mm  
2 x 2 faces (R/V)



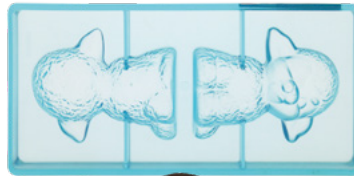
**DRC2912 - Poisson clown**  
Dim. 248 x h.75 mm  
1 x 2 faces (R/V)



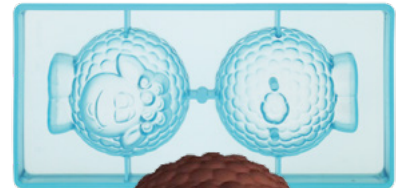
**DRC2920 - Poisson boule**  
Dim. 105 x h.98 mm  
1 x 2 faces (R/V)



**DRCP005 - Duo de poissons**  
Dim. 148 x 45 x 103 mm & 146 x 45 x 119 mm  
2 sujets (R/V)



**DRC2914 - Agneau mignon**  
Dim. 110 x h.90 mm  
1 x 2 faces (R/V)



**DRC2915 - Mouton boule**  
Dim. 98 x h.100 mm  
1 Sujet



**DRCP048 - Lapin à facettes**  
Dim. h.110 mm  
1 sujet (R/V)



**DRCP032 - Lapin grandes oreilles**  
Dim. 155 x 70 x h.50 mm  
1 sujet (R/V)



**DRCP031 - Lapin oreille tombante**  
Dim. 145 x 80 x h.70 mm  
1 sujet (R/V)

# Moules chocolat

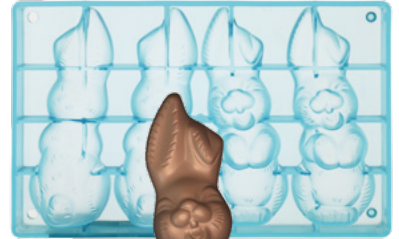
Chocolate moulds



DRC2916 - Lapin chandail  
Dim. 150 x h.65 mm  
1 x 2 faces (R/V)



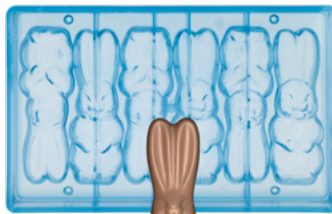
DRC2913 - Lapin rieur  
Dim. 121 x h.47 mm  
3 x 2 faces (R/V)



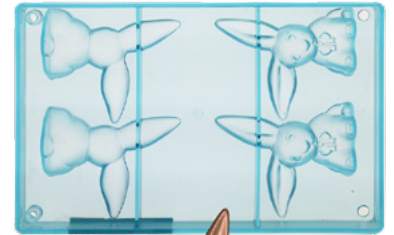
DRC2911 - Lapin rieur  
Dim. 155 x h.59 mm  
2 x 2 faces (R/V)



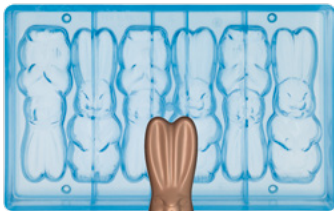
DRC2917 - Lapin lapinou  
Dim. 134 x h.120 mm  
1 x 2 faces (R/V)



DRCCP5004 - Lapin debout  
Dim. moule : 275 x 175 / 131 x 41 mm  
3 x 2 faces (R/V)



DRCCP5003 - Lapin grandes oreilles  
Dim. moule : 275 x 175 / 100 x 85,7 mm  
2 x 2 faces (R/V)



DRCCP5004 - Lapin debout  
Dim. moule : 275 x 175 / 131 x 41 mm  
3 x 2 faces (R/V)



DRCCP5005 - Chaussure  
Dim. moule : 200 x 149,4 mm  
1 Sujet (R/V)



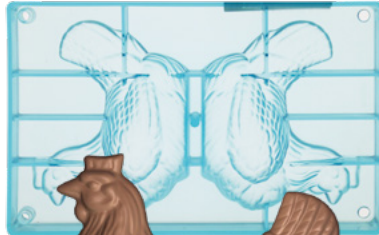
DRCCP5010 - Chaussure  
Dim. moule : 150 x 112 mm  
1 Sujet (R/V)

# Moules chocolat

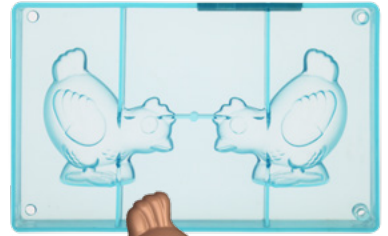
Chocolate moulds



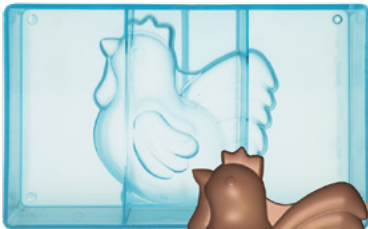
DRC2923 - Poule  
Dim. 65 x h.53 mm  
4 x 2 faces (R/V)



DRC2922 - Poule  
Dim. 140 x h.114 mm  
1 x 2 faces (R/V)



DRC2919 - Poule picore  
Dim. 100 x h.98 mm  
1 x 2 faces (R/V)



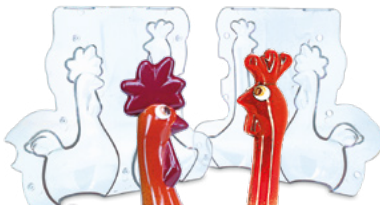
DRCCP5001 - Poule moderne  
Dim. moule : 275 x 175 x 47 / 150 x 143 mm  
1 Sujet (R/V)



DRC2910 - Calimero  
Dim. 100 x h.75 mm  
2 x 2 faces (R/V)



DRCP009 - Duo de cocottes  
Dim. 136 x 114 x 145 mm & 129 x 92 x 139 mm  
2 sujets (R/V)



DRCP001 - Duo poule et coq  
Dim. 114 x 187 mm & 96 x 215 mm  
2 sujets (R/V)



H7001 - Coq  
Dim. 430 x h.540 mm  
1 Sujet (R/V)



HA1761 - Grosse poule  
Dim. 305 mm  
1 sujet (R/V)

# Moules chocolat

Chocolate moulds



DRCC2918 - Cloche drapée  
Dim. 113 x h.110 mm  
2 x 1 face (R/V)



DRCCP5007 - Ecureuil  
Dim. moule : 275 x 175 / 149 x 105 mm  
1 x 2 faces (R/V)



DRCCP5008 - Poussin  
Dim. moule : 275 x 175 / 56 x 69 mm  
4 x 2 faces (R/V)



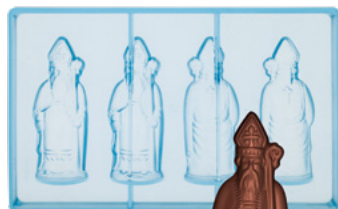
DRCCP5002 - Père Noël Joyeux  
Dim. moule : 275 x 175 x 24 / 150 x 117,4 mm  
1 x 2 faces (R/V)



DRCCP5026 - Père Noël  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 78 x H.120 mm  
1 face R / V



DRCCP5027 - Père Noël  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 90 x H.155 mm  
1 face R / V



DRCCP5028 - Saint Nicolas  
Dim. moule : 275 x 175 mm / H.120 mm  
2 faces R / V



DRCP017 - Duo Père Noël design  
Dim. 140 x h.80 mm & 170 x h.100 mm  
2 sujets (R/V)



DRCCP5023 - Bonhomme de neige  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 75 x H.131,5 mm  
1 face R / V

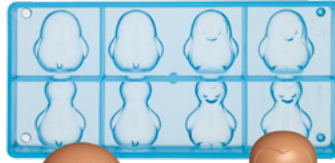
*Nouveautés!*

# Moules chocolat

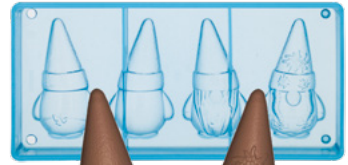
Chocolate moulds



DRCCP5022 - Pingouin  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 82 x H.120 mm  
1 face R / V



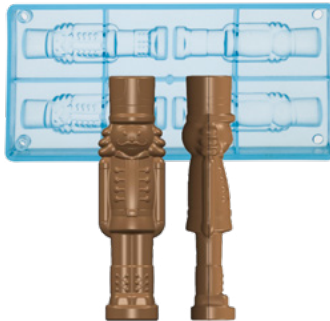
DRCCP5031 - Petits pingouins  
Dim. moule : 275 x 135 mm / 50 x H.44,9 mm  
4 faces R / V



DRCCP5030 - Gnomes  
Dim. moule : 275 x 135 mm / 53,8 x H.80 mm  
2 faces R / V



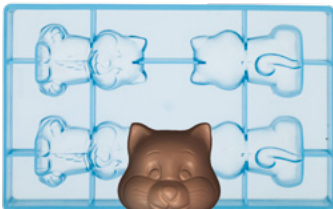
DRCCP5025 - Sapin  
Dim. moule : 275 x 135 mm / 97,8 x H.150 mm  
1 face



DRCCP5029 - Casse-noisette  
Dim. moule : 275 x 135 mm / 33 x 26 x H.120 mm  
2 faces R / V



DRCCP5024 - Bonhomme pain d'épices  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 97,7 x H.125 mm  
1 face R / V



DRCCP5034 - Chat  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 56,7 x H.88 mm  
2 faces R / V



DRCCP5035 - Chien  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 56,7 x H.88 mm  
2 faces R / V

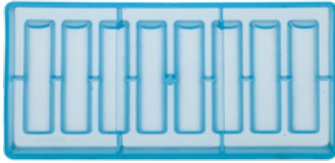


DRCCP5033 - Ours  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 79,5 x H.100 mm  
2 faces R / V

# Moules chocolat

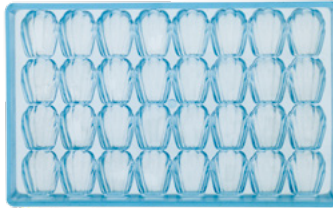
Chocolate moulds

*Nouveautés!*



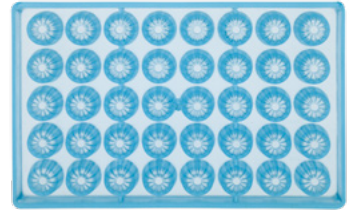
DRCC40010 - Fingers

Dim. moule : 275 x 135 mm / 22 x 96 x H.17 mm  
8 empreintes



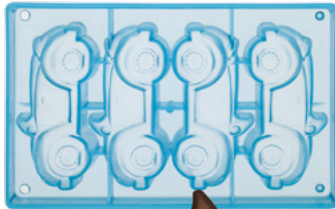
DRCC40011 - Madeines

Dim. moule : 275 x 175 mm / 38 x 27 x H.15 mm  
32 empreintes - 12 g



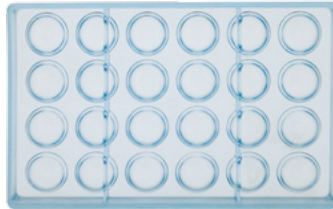
DRCC40012 - Cannelés

Dim. moule : 275 x 175 mm / ø30 x H.22 mm  
40 empreintes - 9 g



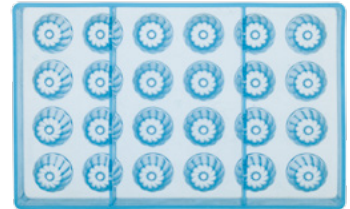
DRCCP5036 - Voiture

Dim. moule : 275 x 175 mm / 135,5 x H.67,7 mm  
2 faces R / V



DRCC40013 - Macarons

Dim. moule : 275 x 175 mm / ø34,5 x H.9,7 mm  
24 empreintes



DRCC40014 - Kouglofs

Dim. moule : 275 x 175 mm / ø31,5 x H.18 mm  
24 empreintes



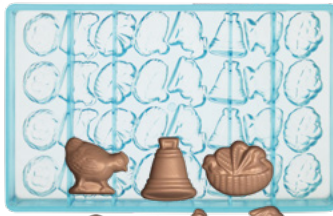
# Moules chocolat

Chocolate moulds

*Nouveautés!*



DRCCP5032 - Friture Noël enfant  
Dim. moule : 275 x 175 x 24 mm  
32 empreintes - 5 gr.



DRC2924 - Friture animaux Pascal  
Dim. moule : 275 x 175  
4 x 8 empreintes - 5 g



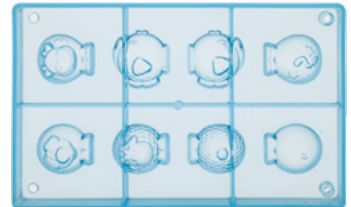
DRC2921 - Friture de mer  
Dim. moule : 275 x 135 / entre 23 et 37 mm  
3 x 6 empreintes



DRC1764 - Lapin à garnir  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
20 x 35 mm - 16 pcs



DRCCP5020 - Kit friture poissons  
Dim. Moule : 275 x 175 mm / Dim. 30-45 mm  
30 pcs - 5 g



DRCCP5037 - Animaux 3D  
Dim. moule : 275 x 175 mm  
4 faces R / V



F1413 - Kit friture Noël  
Dim. 35-55 mm  
8 plaques - 99 pcs



F1412 - Kit friture Coeurs  
Dim. 23-5532 mm  
8 plaques - 216 pcs



DRC2466 - Kit friture  
Dim. 30-45 mm  
5g - 30 pcs

*Nouveautés!*

# Moules chocolat

Chocolate moulds



**DR50501**  
12 Oursons  
12 *Teddybear*  
Dim. moule : 235 x 125 mm  
Dim. pcs : 45 x 25 x h.15 mm



**DR50512**  
25 Ourson PS  
25 *PS Teddybear*  
Dim. moule : 275 x 175 mm  
Dim. pcs : 45 x 25 x h.15 mm

**DR50512-06**  
Lot de 6 moules Ourson PS  
Set of 6 moulds PS *Teddybear*



**DR50503**  
Ourson 3D  
3D *Teddybear*  
Dim. moule : 160 x 107 x 25 mm.  
Deux clips inclus



# Moules choco

chocolate moulds



DR50516  
Père Noël  
*Santa Claus*  
Dim. moule : 180 x 120 x 29 mm.  
Deux clips inclus



DR50517  
Bonhomme de pain d'épices  
*Gingerbread*  
Dim. moule : 180 x 159 x 60 mm.  
Deux clips inclus



DR50518  
Sapin  
*Christmas Tree*  
Dim. moule : 183 x 159 x 72 mm.  
Deux clips inclus



# Moules silicone oeuf chocolat

Easter chocolate eggs silicone moulds



PSK001  
Oeuf 3D - Propolis  
Kit 1/2 oeuf - H.210 x Ø110 mm



PSK002  
Oeuf 3D - Lillois  
Kit 1/2 oeuf - H.210 x Ø110 mm



PSK003  
Oeuf 3D - Occitan  
Kit 1/2 oeuf - H.210 x Ø110 mm



PSKD004  
Oeuf 3D - Monolithe  
Kit recto/verso - H.210 x Ø110 mm



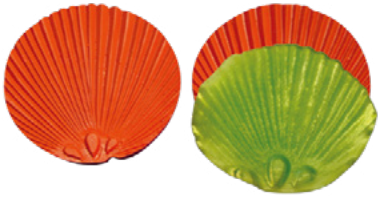
PSKD005  
Oeuf 3D - Tablette  
Kit recto/verso - H.210 x Ø110 mm



PSKD006  
Oeuf 3D - Twist  
Kit recto/verso - H.210 x Ø110 mm

# Moules en silicone

Silicone moulds



**E20** - Feuille Ondulée excentrée  
Ø 75 mm



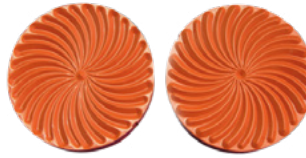
**E17** - Grandes Feuilles rondes  
Ø 70 mm



**E14** - Feuille de Lierre  
65 x 50 mm



**E36** - Feuille d'Orchidée  
Ø 70 mm



**E68** - Empreinte Feuille  
Ø 80 mm



**E33** - Empreinte Feuille  
145 x 90 mm



**E1** - Feuille de Pommier  
60 x 70 mm



**E37** - Empreinte Feuille  
65 x 50 mm



**E50** - Empreinte Feuille  
200 x 100 mm



**E86** - Empreinte Feuille  
70 x 50 mm



**E74** - Empreinte Aile d'oiseau  
100 x 80 mm



**E82** - Empreinte Feuille  
120 x 80 mm



**E87** - Empreinte Feuille  
125 x 110 mm



**E90** - Empreinte Feuille  
120 x 70 mm



**E18** - Petite Feuille ronde  
Ø 55 mm

# Moules en silicone

Silicone moulds



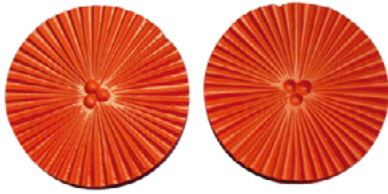
**E10** - Feuille de Marronnier  
100 x 60 mm



**E13** - Feuille de Liseron  
65 x 50 mm



**E12** - Feuille Concours  
70 x 60 mm



**E19** - Feuille Ondulée centrée  
Ø 75 mm



**E6** - Feuille de Rose  
80 x 40 mm



**E21** - Feuille Billet  
85 x 70 mm



**E48** - Empreinte Feuille  
110 x 60 mm



**E101** - Empreinte plume  
205 x 95 mm



**E25** - Feuille Gernez  
80 x 55 mm



**E70** - Feuille Tropicale  
70 x 95 mm



**E8** - Feuille d'Hortensia  
80 x 70 mm



**E15** - Feuille japonaise  
55 x 50 mm



**E7** - Feuille de Rose  
70 x 50 mm



**E66** - Empreinte Feuille  
105 x 60 mm



**E26** - Empreinte texture lichen  
120 x 105 mm

# Moules en silicone

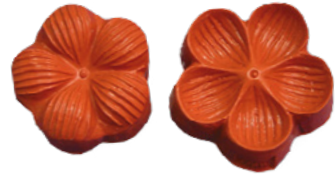
Silicone moulds



**EB** - Empreinte Grosse Fleur  
grande Belle de jour - Ø 55 mm



**E5** - Empreinte Feuille  
68 x 80 mm



**EH** - Empreinte de Fleur sauvage  
Ø 40 mm



**ED** - Empreinte Fleur d'Orchidée  
Ø 60 mm



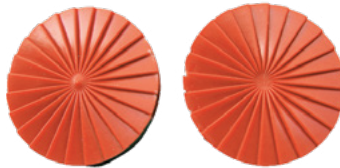
**E11** - Feuille de Primevère  
120 x 50 mm



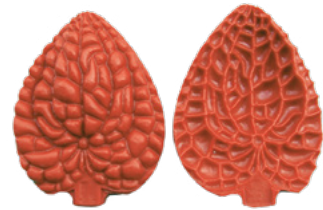
**EG** - Empreinte de Pensée  
Ø 40 mm



**E3** - Feuille de Fougère  
120 x 25 mm



**E97** - Empreinte Feuille  
Ø 70 mm



**E102** - Empreinte Feuille  
100 x 80 mm



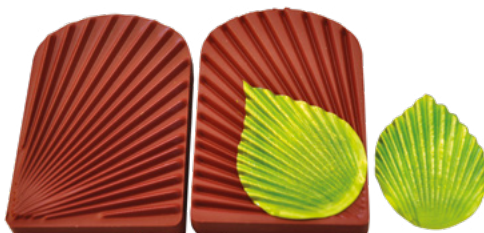
**E72** - Feuille de Fougère  
285 x 55 mm



**EE** - Empreinte Pétale d'Orchidée  
32 x 25 mm



**E91** - Empreinte Feuille  
Ø 85 mm



**E120** - Empreinte Rayon de soleil  
100 x 50 mm



**E24** - Empreinte Ruban  
160 x 90 mm (pour ruban)

# Emporte-pièce inox

Stainless steel pastry cutters



**CH8026**  
Alphabet  
26 pcs - 80 x 60 x 17 mm



**CH9B054**  
Petit Alphabet  
26 pcs - 30 x 15 x H. 20 mm



**CHK10**  
Chiffres  
9 pcs - 35 x 20 x H. 40 mm



**CH8030**  
Chiffres  
9 pcs - 60 x 40 x H. 18 mm



**CH9B028**  
Petits chiffres  
9 pcs - 30 x 15 x H. 20 mm



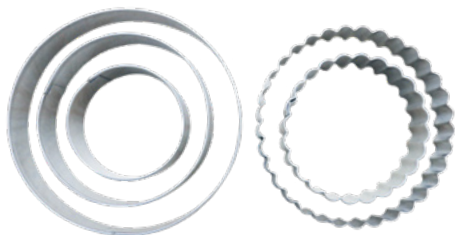
**CH8046**  
Formes géométriques  
Env. 40 à 70 x H. 17 mm



**CHK09** - Flocons - 3 pcs  
150 x H. 20 mm  
115 x H. 20 mm  
82 x H. 20 mm



**CHK04** - Flocons - 4 pcs  
70 x H. 20 mm  
65 x H. 20 mm  
60 x H. 20 mm  
38 x H. 20 mm



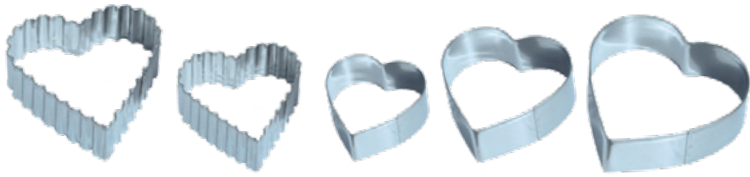
**CH9B017**  
Ronds cannelés et lisses  
ø80, 70, 60, 50, 40 mm



**CH9B03**  
Sapins  
220, 136, 80 x H. 25 mm

## Emporte-pièce inox

Stainless steel pastry cutters



**CH9B057**  
Cœurs lisses et cannelés - 5 pcs  
Lisses : 45, 65 et 85 mm  
Cannelés : 55 - 75 x H. 25 mm



**CH9033**  
Sapin, cœur, comète, fleur  
4 pcs - 50 à 95 mm



**CH8126**  
Animaux  
70 mm - 8 pcs



**CH8038**  
Animaux & Noel  
120 mm - 6 pcs

## Découpoirs inox

Stainless steel pastry cutter



**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



**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



**CH881**  
14 Ronds Cannelés  
Ø 26 - 35 - 40 - 46 - 55 - 62 - 70 - 75 - 84 - 90 - 96 - 102  
118 - 125 mm - H. 40 mm



**CH871B**  
12 Ronds Lisses  
Ø 26 - 35 - 40 - 46 - 55 - 62 - 70 - 75 - 84 - 90 - 96 - 102 mm  
H. 40 mm



## Découpoirs plastique

*plastic pastry cutter*



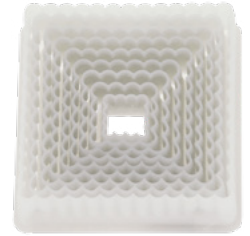
**CH876P**  
7 Barquettes lisses  
20 - 110 mm



**CH874P**  
7 Barquettes cannelées  
20 - 110 mm



**CH877P**  
8 Larmes lisses  
20 - 125 mm



**CH867P**  
9 Carrés cannelés  
18 - 95 mm



**CH872P**  
7 Croissants lisses  
70 - 110 mm



**CH882P**  
8 Fleurs - 6 pétales  
18 - 115 mm



**CH878P**  
9 Hexagones lisses  
15 - 90 mm



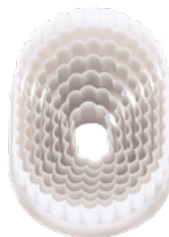
**CH869P**  
7 Coeurs lisses  
15 - 95 mm



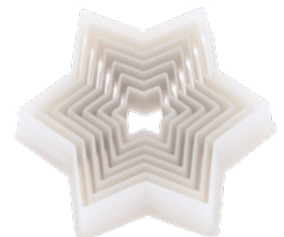
**CH879P**  
5 Étoiles - 5 branches  
20 - 120 mm



**CH883P**  
7 Ovaies lisses  
32 - 110 mm



**CH873P**  
7 Ovaies cannelés  
32 - 110 mm



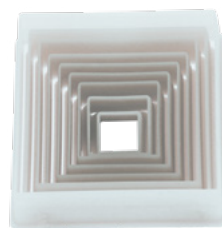
**CH881P**  
7 Étoiles - 6 branches  
30 - 120 mm



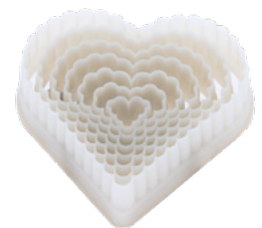
**CH88P**  
9 ronds cannelés  
Ø 20 - 100 mm H. 35 mm



**CH87P**  
9 ronds lisses  
Ø 20 - 100 mm H. 35 mm



**CH871P**  
9 Carrés lisses  
18 - 95 mm



**CH870P**  
7 Coeurs Cannelés  
15 - 95 mm

# Emporte-pièces plastique

plastic pastry cutter



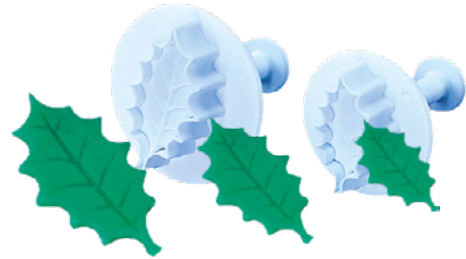
**CH916P** - Flocons de neige  
3 pcs - Ø 32 x 45 - 48 x 50 - 65 x 52mm



**CH914A** - Sapins  
3 pcs - 65 x 53  
35 x 30 - 25 x 20 mm



**CH909P**  
Feuilles de Houx triples  
2 pc - Ø 35 x 43 - 60 x 45 mm



**CH908P** - Feuilles de Houx  
3 pcs - Ø 27 x 45 - 28 x 47 - 37 x 47 mm  
**CH917P** - Feuilles de Houx  
3 pcs - Ø 58 x 48 - 62 x 48 - 70 x 48 mm



**CH936** - Colombes - 3 pcs  
50 x 30 mm - 40 x 27 mm - 33 x 22 mm



**CH934** - Pivoines - 4 pcs  
130 / 110 / 80 / 70 mm



**CH905P** - Dalhias - 3 pcs  
Ø 48 / 42 / 32 mm



**CH907P** - Marguerites - 3 pcs  
Ø 45 / 27 / 20 mm



**CH933** - Bouton d'or - 3 pcs  
Ø 20 / 40 / 50 mm

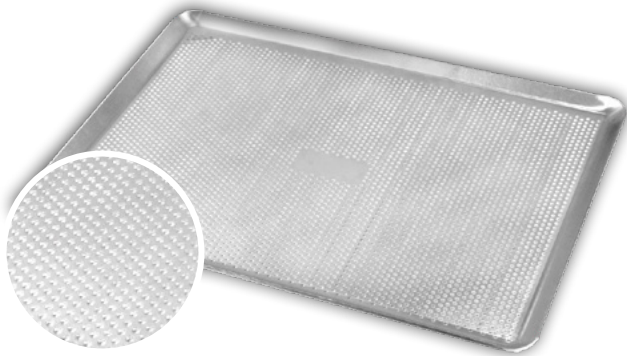


**CH924P** - Oursons  
3 pcs - Ø 95 - 60 - 36 mm

---

## Plaques pâtisseries

Pastry plate



**DIT615530**  
Plaque pâtisseries aluminium perforée  
*Perforated aluminium baking tray*  
1 pc - 300 x 400 mm



**DIT615535**  
Plaque pâtisseries aluminium perforée sans rebord  
*Perforated aluminium baking tray without rim*  
1 pc - 300 x 400 mm

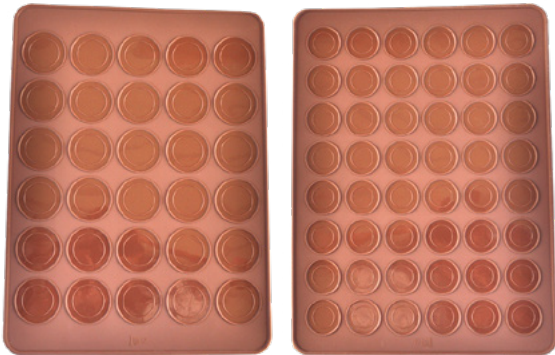


**DIT714530**  
Plaque pâtisseries aluminium antiadhérent 4 couches  
*4-layer non-stick aluminium baking tray*  
1 pc - 400 x 300 mm

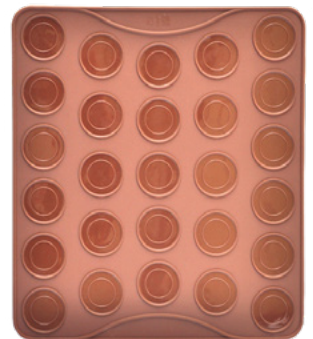
---

## Tapis en silicone pour macarons

Pastry silicone mats for macarons



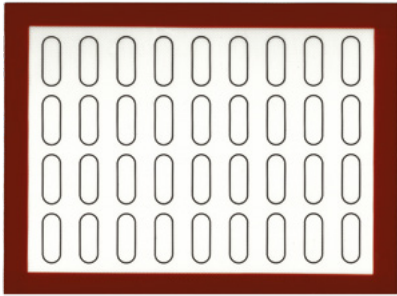
**D6172**  
Tapis double face et double tailles. *2 sides / 2 sizes mat.*  
Dim. 395 x 295 mm  
30 pcs - ø50 mm / 48 pcs - ø40 mm



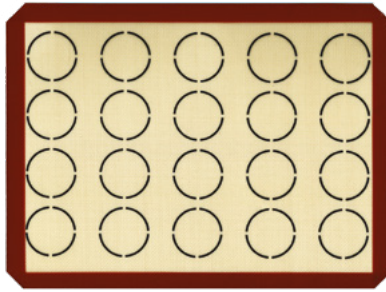
**D6171**  
Tapis simple / *Single sided mat*  
290 x 260 mm  
27 pcs - ø40 mm

# Tapis en silicone toilés

Pastry silicone mats with glassfiber



D92 - Tapis silicone petits éclairs  
Small eclairs silicone mat  
20 x 50 mm x 36 pcs  
Format four traditionnel (400 x 300 mm)



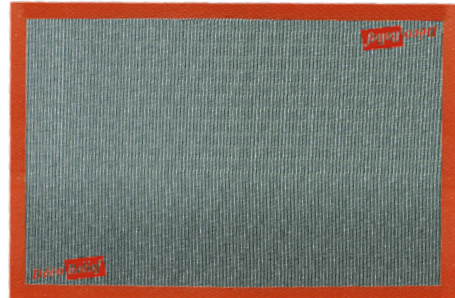
D91 - Tapis silicone choux rond  
Small cream puffs silicone mat  
ø50 mm - 20 pcs  
Format four traditionnel (400 x 300 mm)



D63 - Tapis silicone toilé  
390 x 350 mm  
Format four traditionnel



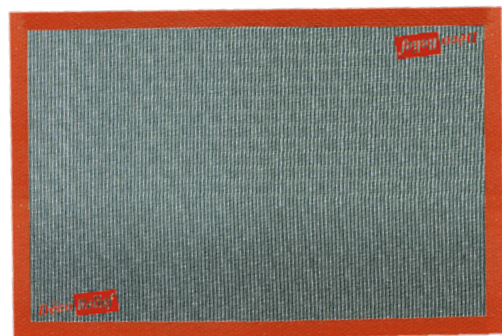
D62 - Tapis silicone toilé  
390 x 290 mm



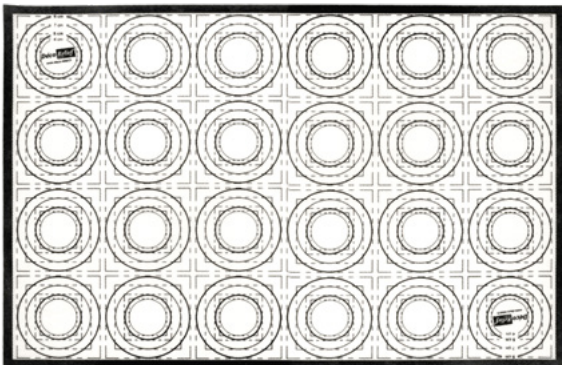
D62P - Tapis silicone micro-perforé  
400 x 300 mm



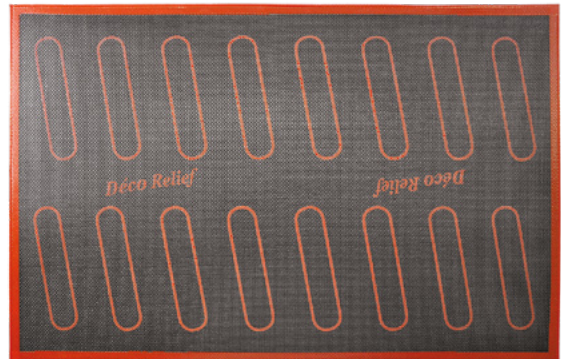
D61 - Tapis silicone toilé  
590 x 390 mm



D61P - Tapis silicone micro-perforé  
590 x 390 mm



D61N - Tapis silicone toilé avec double marquage  
Silicone mat with double marking  
rond et carré 600 x 400 mm



D63P - Tapis silicone micro-perforé spécial éclairs  
micro-perforated silicone mat for french éclair  
570 x 370 mm



## Tapis en silicone lisses

*Smooth silicone mats*



D59B

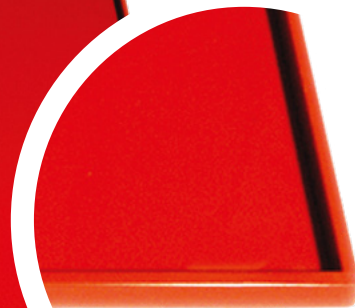
Tapis silicone lisse non gradué  
*Smooth non-graduated silicone mat*  
600 x 400 mm

D59A

Tapis silicone lisse gradué en cm  
*Smooth graduated silicone mat*  
600 x 400 mm

## Tapis en silicone avec rebords

*Smooth silicone mats with edges*



Format Pâtissier

600 x 400

D86 - rebords de 10 mm

564 x 352 mm

D87 - avec rebords de 15 mm

600 x 400 mm

Format Guitare

400 x 400

D88 - rebords de 10 mm

400 x 400 mm

D89 - avec rebords de 15 mm

385 x 385 mm

Petit Format

390 x 290

D90 - rebords de 10 mm

# Ustensiles

## Kitchen tools



**D208**  
Maryse  
Dim. : 410 mm



**D207**  
Maryse  
Dim. : 360 mm



**DBF400**  
Maryse spéciale cuisson  
(260°C)  
Dim. : 400 mm



**DBF360**  
Maryse spéciale cuisson  
(260°C)  
Dim. : 360 mm



**DBF250**  
Maryse spéciale cuisson  
(260°C)  
Dim. : 250 mm



**DB15**  
Maryse spéciale cuisson (260°C)  
Dim. : 265 mm



**D211**  
Maryse cuillère  
Dim. : 400 mm



**D210**  
Maryse cuillère  
Dim. : 350 mm



**D209**  
Maryse cuillère  
Dim. : 250 mm



**DBS400**  
Maryse cuillère spéciale cuisson (260°C)  
Dim. : 400 mm



**DBS250**  
Maryse cuillère spéciale cuisson (260°C)  
Dim. : 250 mm



**D14.1**  
3 Cornes vinyle de pâtissier  
Extra souples  
159 x 103 mm



**D495** - Peigne à chocolat  
132 x 95 mm

# Ustensiles

## Kitchen tools



**SP763**  
Spatule coudée  
350 mm



**SP755**  
Spatule coudée  
300 mm



**SP754**  
Spatule coudée  
200 mm



**SP762**  
Spatule coudée  
250 mm



**SP753**  
Mini spatule coudée  
150 mm



**SP752**  
Mini spatule coudée  
110 mm



**SP761**  
Spatule plate  
350 mm



**SP760**  
Spatule plate  
300 mm



**SP759**  
Spatule plate  
250 mm



**SP758**  
Spatule plate  
200 mm



**SP757**  
Spatule plate  
150 mm



**SP756**  
Spatule plate  
110 mm



**SP563**  
Mini spatule Biseautée  
65 mm

**SP564**  
Mini spatule Biseautée  
80 mm



**SP567**  
Mini spatule  
tronquée 75 mm

# Ustensiles

Kitchen tools



**DI617451**  
Fouet Inox  
510 mm



**DI617441**  
Fouet Inox  
410 mm



**DI617436**  
Fouet Inox  
360 mm



**DI617431**  
Fouet Inox  
310 mm



**DI617426**  
Fouet Inox  
260 mm



**SA090**  
Râpe à épices  
140 x 50 x 25 mm



**DI2020**  
Fouet Inox  
500 mm



**DI2018**  
Fouet Inox  
450 mm



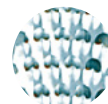
**DI2016**  
Fouet Inox  
400 mm



**H003A**  
Zesteur grains fin  
200 mm



**H002A**  
Zesteur gros grains  
200 mm



**H001A**  
Râpe - double tranchant  
200 mm



# Ustensiles

## Kitchen tools



**D223**  
Pinceau plat bois  
poils en soie naturel  
300 x 50 mm



**D222**  
Pinceau plat bois poils  
en soie naturel  
308 x 40 mm



**D221**  
Pinceau plat bois poils  
en soie naturel  
290 x 35 mm



**D220**  
Pinceau plat bois  
poils en soie naturel  
260 x 25 mm



**CH04-04**  
Pinceau éventail  
*Fan-shaped brush*  
180 x 50 mm



**CH04-20**  
Pinceau palette  
*Palette brush*  
90 x 50 mm



**D13**  
Pinceaux plastiques  
poils en silicone  
245 x 45 mm x 2



**H983814**  
Couteau à génoise  
360 mm



**H983712**  
Couteau à génoise  
300 mm



**H98049**  
Couteau de chef  
Lame : 254 mm



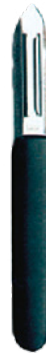
**H98048**  
Couteau de chef  
Lame : 203,2 mm



**H98028**  
Couteau de chef  
Lame : 200 mm



**H98046**  
Couteau de chef  
Lame : 150 mm



**H0126**  
Économe  
fruit et légumes



**H9821**  
Couteau d'office  
Arrondi - 60 mm

# Ustensiles

Kitchen tools



**DIT650**  
Rouleau en bois de hêtre  
430 x ø50 mm



**R8007A**  
Rouleau en polyethylene  
500 x ø40 mm



**R8007B**  
Rouleau en polyethylene  
400 x ø30 mm



**RYK152**  
Rouleau inox imprimé vannerie  
420 x ø60 mm



**R8008**  
Rouleau inox  
480 x ø65 mm



**D499**  
En plastique ABS  
126 mm



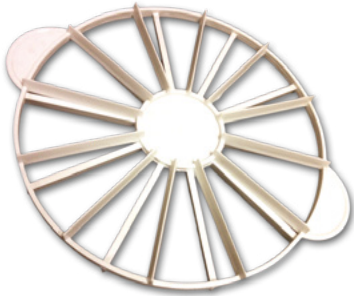
**SA050**  
En plastique ABS  
220 x 100 x 75 mm



**R801**  
Rouleau à empreinte modulable  
160 mm

# Ustensiles

## Kitchen tools



Coupe gâteau en polypropylène  
**D497** - 10/12 parts

**D498** - 12/18 parts



**SA024**  
Coupe oeuf Inox



**SA023**  
Coupe oeuf 6 sections Inox



**DIT015** - ø300 mm  
**Tamis en Inox**  
Vide de maille 1,1 mm / taille : ø300 mm  
Idéale pour la poudre d'amande ou de noisette



**DIT014** - ø200 mm  
**Tamis en Inox**  
Vide de maille 1,1 mm / taille : ø200 mm  
Idéale pour la poudre d'amande ou de noisette



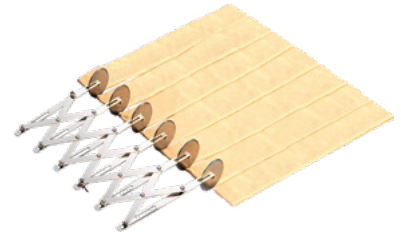
**DIE07**  
Guide de découpe  
INOX - 6 tranches  
H. 85 mm - Ø 160 à 200 mm



**CH9403P**  
Couteau gauffreur + 3 roues - 150 mm  
*Embossing knife + 3 wheels - 150 mm*



**CH405**  
Couteau gauffreur + 4 roues  
*Embossing knife + 4 wheels*



**SA052**  
Diviseur à pâte gâteau ajustable  
*Adjustable dough divider*  
240x62-610mm



**SA070** - Entonnoir à fondant automatique  
Capacité 1,5 L Ø190 x H.180 mm  
Avec 2 réducteurs Ø4 et 6 mm (avec support)



**R07A**  
Lot de 6 cercles - ø40 mm  
Épaisseur 10 mm / 5 mm et 3 mm



**CH90A**  
10 fourchettes à chocolat  
*10 chocolate forks*

# Ustensiles cake design

Cake design tools



**D4031**

10 grandes pinces lisses  
100 x 18 mm avec anneau réglable en caoutchouc



**D4061**

10 grandes pinces cannelées  
100 x 12 mm avec anneau réglable en caoutchouc



**CH9600P**

Lisseurs pâte à sucre  
2 pcs - 165 x 80 mm



**D28**

KIT 12 ébauchoirs plastiques  
H.135 mm



**D28.1**

KIT 12 ébauchoirs plastiques  
H.110 mm



**PRZT03**

Plateau Tournant Gâteau  
*Rotating Turntable Cake*  
h.120 x ø 285 mm



**PRZT02**

Plateau Tournant Gâteau  
*Rotating Turntable Cake*  
h.120 x ø 285 mm



**D2938**

Outils de modelage 4 pcs  
pour gumpaste et pâte à sucre



**D2986**

Outils de sculpture  
5 pcs pour chocolat



**PRC19**

Plateau tournant inox  
*Stainless steel rotating turntable*  
ø300 x h.120 mm



**DS799200**  
lot de 6 Pinceaux  
*Set of 6 brushes*



# Poches à douilles

Pastry bags

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**



**DJDZF912**  
10 Poches à douilles bleues  
*10 Blue pastry bags*

Dim. 550 x 300 mm. Taille XL  
Boîte de 10 poches à usage unique  
Pour tous type de préparations.  
Très résistante.

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**



**DJDZF939**  
10 Poches à douilles transparentes  
*10 Transparent pastry bags*

Dim. 450 x 230 mm. Taille M  
10 poches à usage unique  
Pour préparations fluides

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**



**DJDZF940**  
100 Poches à douilles transparentes  
*100 Transparent pastry bags*

Dim. 450 x 230 mm. Taille M  
Boîte de 100 poches à usage unique  
Pour préparations fluides



**D53.55**  
Poche à douilles en silicone  
*Silicon pastry bag*

Dim. h.550 mm.  
Poche en silicone résistante, flexible  
et réutilisable.



**DJD3112**  
10 Poches à douilles transparentes  
*10 Transparent pastry bags*

Dim. 450 x 230 mm.  
10 poches à usage unique  
Pour préparations fluides



**D51**  
100 Poches pâtisseries jetables  
*100 Transparent pastry bags*

Dim. 540 x 290 mm.  
100 poches à usage unique  
En polyéthylène 100 µ / *Made of 100 µ polyethylene*



**D52**  
100 Poches pâtisseries jetables  
*100 Transparent pastry bags*

Dim. 540 x 300 mm.  
100 poches à usage unique  
En polyéthylène 82 µ / *Made of 82 µ polyethylene*

# Douilles inox

Stainless steel pastry nozzles



**DDH918**  
Douille Unie N°10  
10 mm



**DDH919**  
Douille Unie N°11  
11 mm



**DDH924**  
Douille unie  
Ø 16 mm - N°16



**DDH927**  
Douille unie  
Ø 19 mm - N°19



**DDH928**  
Douille unie  
Ø 20 mm - N°20



**DDH936**  
Douille Cannelée  
Ø 5 mm - B7



**DDG01**  
Fleurettes



**DDG02**  
Oeillet



**DDG03**  
Tulipe



**DDG04**  
Pétale



**DDG06**  
Tournesol



**DDG07**  
Fleurs



**DDG08**  
Mini Fleurettes



**DDG09**  
Fleur fine



**DDG10**  
Marguerite



**DDH988**  
Douille sultanes basses



**DDH987**  
Douille sultanes haute



**DDGP01**  
Forme S



**DDGP02**  
Amande fine



**DDGP03**  
Amande striée



**DDGP04**  
Amande



**DDH952**  
Douille Cannelée  
Ø 17 mm - F7



**DDH948**  
Douille Cannelée  
Ø 13 mm - E7



**DDH953**  
Douille Cannelée  
Ø 15 mm - F8



**DDH949**  
Douille Cannelée  
Ø 12 mm - E8



**DDH950**  
Douille Cannelée  
Ø 17 mm - F5



**DDH951**  
Douille Cannelée  
Ø 18 mm - F6



**DD223** - Kit 26 Douilles inox pour décors fins  
Set of 26 stainless steel sockets for fine decorations

# Douilles inox

Stainless steel pastry nozzles



**DDH126**  
Pétale de rose  
19 mm



**DDH123**  
Pétale de rose  
24 mm



**DDH900**  
Fleur - N°0  
10 mm



**DDH902**  
Fleur - N°1  
18 mm



**DDH985**  
Saint-Honoré  
12 mm



**DDH966**  
Pour glacer  
14 mm



**DDH913**  
Unie N°5  
ø5 mm



**DDH960**  
Petit four  
10 dents - 9 mm



**DDH961**  
Petit four  
12 dents - 11 mm



**DDH962**  
Petit four  
14 dents - 13 mm



**DDH963**  
Petit four  
16 dents - 15 mm



**DDH964**  
Petit four  
18 dents - 16 mm



**DDH910**  
Unie N°2  
ø2 mm



**DDH914**  
Unie N°6  
ø6 mm



**DDH965**  
Petit four  
20 dents - 17 mm



**DDH920**  
Unie  
ø12 mm - N°12



**DDH921**  
Unie  
ø13 mm - N°13



**DDH922**  
Unie  
ø14 mm - N°14



**DDH923**  
Unie  
ø15 mm - N°15



**DDH916**  
Unie N°8  
ø8 mm



**DDH915**  
Unie N°7  
ø7 mm



**DDH967**  
Pour glacer  
18 mm



**DDH912**  
Unie N°4  
ø4 mm



**DDH917**  
Unie N°9  
ø9 mm



**DDH926**  
Unie  
ø18 mm - N°18



**DDH925**  
Unie  
ø17 mm - N°17



**DDH937**  
Cannelée  
ø5 mm - B8



**DDH968**  
Pour glacer  
31 mm



**DDH941**  
Cannelée  
ø8 mm - C8



**DDH944**  
Cannelée  
ø11 mm - D7



**DDH945**  
Cannelée  
ø12 mm - D8



**DDH946**  
Cannelée  
ø14 mm - E5



**DDH947**  
Cannelée  
ø14 mm - E6



**DDH975**  
6 dents  
15 mm



**DDH976**  
8 dents  
21 mm

# Douilles en plastique

Plastic pastry nozzles



**DD191**

**12 Douilles injectées assortiment apprenti** : 5 douilles unies, 5 douilles cannelées, 1 douille à bûche / 8 dents + 1 douille à feuille  
**12 Injection-moulded nozzle apprentice set** : 5 plain nozzle, 5 fluted nozzle, 1 log nozzle / 8 teeth + 1 leaf nozzle



**DD195**

**24 Douilles injectées assortiment pâtissier** : 10 douilles unies, 12 douilles cannelées, 1 douille à bûche / 8 dents + 1 douille à feuille  
**24 Injection-moulded pastry nozzle, assortment** : 10 plain pastry nozzle, 12 fluted pastry nozzle, 1 log pastry nozzle / 8 teeth + 1 leaf pastry nozzle



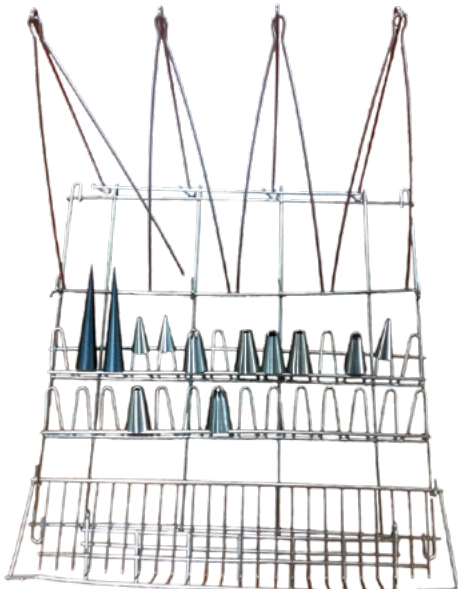
**DD3031**

Boîte de 20 douilles injectées pour travail de précision.  
 Box of 20 injection-moulded nozzle for precision work.



**DD3090**

Boîte de 10 douilles injectées pour travail de précision.  
 Box of 10 injection-moulded nozzle for precision work.



**D205**

Séchoir Inox pour douilles et poches  
 Stainless steel dryer for nozzle and pouches



**DD3088**

2 douilles à garnir / 2 garnish pastry nozzle  
 2 pcs - Ø 4 mm / h. 75 et 92 mm



**DD196**

**Kit Multidouille / Multidouille kit**  
**Médaille d'or concours Lépine Paris 2024**  
 Comportant un boîtier pour plateau multidouille  
 La douille de raccordement  
 4 plateau multidouille  
 un bouchon  
**Dim plateau : ø60 mm**

# Les indispensables

Essentials



FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**

D700488

Film alimentaire étirable / *Cling wrap*  
Dim. 300 m x 30 cm - Boîte avec zip

Ce film alimentaire en rouleau est spécialement conçu pour la conservation de vos produits et leur protection. Ce film alimentaire pvc est conçu avec une épaisseur de 8 microns.

*This cling film on a roll is specially designed to preserve and protect your products. This PVC food film is 8 microns thick.*



CH57PC

Papier cuisson blanc 39g / *White baking paper 39g*  
Dim. 320 x 530 mm - 500 feuilles

Papier cuisson blanchi de haute densité, enduit de silicone alimentaire sur les deux faces. Démoulage et manipulation facilités. Réutilisable plusieurs fois.

*Bleached high density paper, coated on both sides with food contact silicone. Easy removal from the mould and handling. Can be reused several times.*



Sachets transparents pour confiseries  
SFC100220 - 100 x 200 mm 35µ - 100 pcs

SFC120270 - 120 x 270 mm 35µ - 100 pcs



Attaches dorées  
SFWB080 - dim. 80 mm - 1000 pcs



Sachets transparents

20110 - 80 x 140 mm - 2000 pcs

20110.0713 - 70 x 130 mm - 1000 pcs



Bâtons sucettes en papier

20100 - Bâtons en papier - ø4,5 x 120 mm - 2000 pcs

20120 - Bâtons en papier - ø4,5 x 120 mm - 500 pcs

Z20120 - Bâtons en papier - ø4,5 x 120 mm - 50 pcs

M1206 - Bâtons en papier - ø3,8 x 100 mm - 2000 pcs

M1207 - Bâtons en papier - ø3,8 x 100 mm - 500 pcs

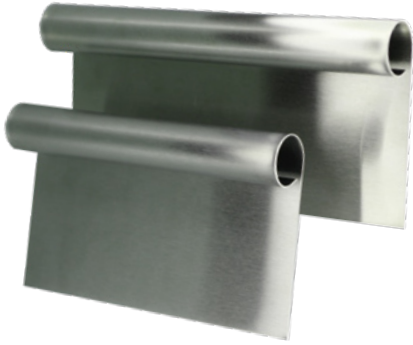
ZM1207 - Bâtons en papier - ø3,8 x 100 mm - 50 pcs



Bâtonnets pour barbe à papa  
DR50095 - bois - 28 cm - 50 pcs

# Les indispensables

Essentials



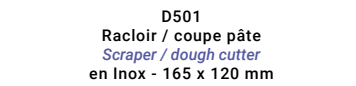
**DINOX1**  
Racloir / coupe pâte  
Scraper / dough cutter  
en Inox - 160 mm



**DINOX2**  
Racloir / coupe pâte  
Scraper / dough cutter  
en Inox - 200 mm



**D500**  
Racloir / coupe pâte  
Scraper / dough cutter  
en Inox - 245 x 205 mm



**D501**  
Racloir / coupe pâte  
Scraper / dough cutter  
en Inox - 165 x 120 mm

# Caissettes pour cupcakes

Cupcake cases



**DR50359**  
96 Caissettes Rose Gold  
96 Rose gold cupcake cases  
Dim. ø45 x 75 mm



**DR50361**  
96 Caissettes Dorées  
96 Gold cupcake cases  
Dim. ø45 x 75 mm



**DR50360**  
96 Caissettes Argent  
96 Silver cupcake cases  
Dim. ø45 x 75 mm





**EMBALLAGES & PRÉSENTATION**  
**PACKAGINGS & PRESENTATION**

# Fontaines lumineuses pour gâteaux

Table fireworks for cakes

Gerbe progressive pour un effet maximum au moment adéquat ! Sans retombées noires. Papier doré.  
Progressive light for maximum effect at the right time! No black fallout. Golden paper.



**D106**  
Blister de 6 pièces  
Set of 6 pcs  
Dim. h.250 mm - 80 sec.



**D100**  
Blister de 10 pièces  
Set of 10 pcs  
Dim. h.120 mm - 60 sec.



**D110**  
Lot de 6 clips dorés  
Pack of 6 gold clips

# Galette des Rois

Galette des Rois



**D685056**  
100 couronnes or grand modèle / 100 large gold crowns



**D683536**  
Série de 50 fèves assorties thème viennoiserie  
Set of 50 assorted pastries-themed beans



**D684236**  
Série de 50 fèves assorties thème gourmand  
Set of 50 assorted gourmand-themed beans

# Décorations

Decoration



DR50355 - 48 cake topper bois  
12 lapins, 12 flocons, 12 faons et 12 sapins  
*12 rabbits, 12 snowflakes, 12 fawns and 12 Christmas trees*



DR50356 - 48 cake topper bois  
12 pommes de pin, 12 pères Noël, 12 sapins et 12 chalets  
*12 pine cones, 12 Santas, 12 Christmas trees and 12 chalets*



DR50358 - 48 décorations en plastique Noël  
Rennes, pères Noël, sapin et bonhomme de neige  
*Reindeer, Santas, Christmas trees and snowmen*



DR50357 - 48 décorations en plastique rouge  
Bonnet, chaussure, cadeau et gant  
*Hat, shoe, gift and glove*



## Supports en kraft

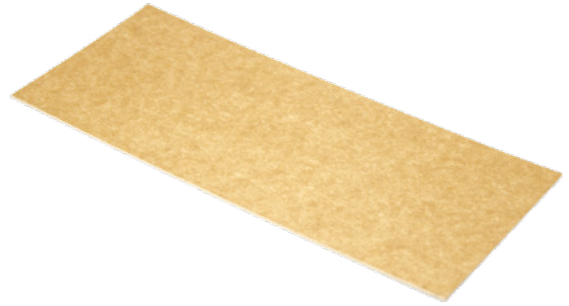
Craft cardboard



**Lot de 100 semelles rondes**  
*Set of 100 round cake support*

PLCK17 - ø200 mm

PLCK18 - ø220 mm



**Lot de 25 semelles pour bûche**  
*Set of 25 yule log support*

PLCK26 - 190 x 105 mm

PLCK27 - 290 x 105 mm

PLCK28 - 390 x 105 mm

PLCK29 - 250 x 120 mm

**Lot de 50 semelles rondes**  
*Set of 50 round cake support*

PLCK19 - ø240 mm

PLCK20 - ø260 mm

PLCK21 - ø280 mm

PLCK22 - ø320 mm

*Nouveauté!*



**Lot de 500 languettes rondes**  
*Set of 500 round strips*

PLCK24 - ø85 mm



**Lot de 500 languettes rectangulaires**  
*Set of 500 rectangular strips*

PLCK25 - 100 x 50 mm

## Boîtes pâtisseries en kraft

Craft pastry boxes



**Lot de 50 boîtes carrées**  
*Set of 50 square boxes*

PLCK1 - 180 x 180 x h.50 mm

PLCK2 - 200 x 200 x h.50 mm

PLCK3 - 230 x 230 x h.50 mm

PLCK5 - 180 x 180 x h.80 mm

PLCK6 - 200 x 200 x h.80 mm

PLCK7 - 230 x 230 x h.80 mm

PLCK9 - 180 x 180 x h.100 mm

PLCK10 - 200 x 200 x h.100 mm

PLCK11 - 220 x 220 x h.100 mm

PLCK12 - 240 x 240 x h.100 mm

*Nouveauté!*



PLCK30

Lot de 100 étuis kraft pour tablettes de chocolat gourmandes

*Set of 100 kraft cases for chocolate bars*

Dim : 80 x 160 x H.23 mm



**Lot de 25 boîtes bûche**  
*Set of 25 yule log boxes*

PLCK14 - 200 x 110 x h.100 mm

PLCK15 - 300 x 110 x h.100 mm

PLCK16 - 400 x 110 x h.100 mm

**Lot de 25 boîtes carrées**  
*Set of 25 square boxes*

PLCK4 - 310 x 310 x h.50 mm

PLCK8 - 320 x 320 x h.80 mm

PLCK13 - 280 x 280 x h.100 mm



**Lot de 25 ballotins - 250g**  
*Set of 25 ballotin - 250g*

PLCK23 - 120 x 65 x h.60 mm

# Boîtes pâtisseries blanches

White cardboard pastry boxes



## Lot de 5 boîtes carrés / Set of 5 square boxes

PLCG185 - 180 x 180 x h.50 mm  
PLCG205 - 200 x 200 x h.50 mm  
PLCG235 - 230 x 230 x h.50 mm  
PLCG265 - 260 x 260 x h.50 mm  
PLCG295 - 290 x 290 x h.50 mm  
PLCG335 - 330 x 330 x h.50 mm  
  
PLCG168 - 160 x 160 x h.80 mm  
PLCG188 - 180 x 180 x h.80 mm  
PLCG208 - 200 x 200 x h.80 mm  
PLCG228 - 220 x 220 x h.80 mm  
PLCG258 - 250 x 250 x h.80 mm  
PLCG288 - 280 x 280 x h.80 mm  
PLCG328 - 320 x 320 x h.80 mm  
PLCG408 - 400 x 400 x h.80 mm  
  
PLCG210 - 200 x 200 x h.100 mm  
PLCG231 - 230 x 230 x h.100 mm  
PLCG261 - 260 x 260 x h.100 mm  
PLCG291 - 290 x 290 x h.100 mm  
PLCG321 - 320 x 320 x h.100 mm  
PLCG401 - 400 x 400 x h.100 mm



## Lot de 5 boîtes rectangulaires / Set of 5 rectangular boxes

PLCGB166 - 160 x 140 x h.60 mm  
PLCGB186 - 180 x 140 x h.60 mm  
PLCGB206 - 200 x 140 x h.60 mm  
PLCGB238 - 230 x 160 x h.80 mm  
PLCGB278 - 270 x 180 x h.80 mm



## Lot de 5 boîtes bûche / Set of 5 yule log boxes

PLCGB20 - 200 x 110 x h.90 mm  
PLCGB25 - 250 x 110 x h.90 mm  
PLCGB30 - 300 x 110 x h.90 mm  
PLCGB40 - 400 x 110 x h.90 mm

## Lot de 5 boîtes hautes / Set of 5 high boxes

PLCGH20 - 200 x 200 x h.180 mm  
PLCGH24 - 240 x 240 x h.180 mm  
PLCGH28 - 280 x 280 x h.180 mm  
PLCGH32 - 320 x 320 x h.180 mm

## Lot de 50 boîtes bûche / Set of 50 yule log boxes

*Nouveauté!*

PLCGH25 - 250 x 130 x h.130 mm

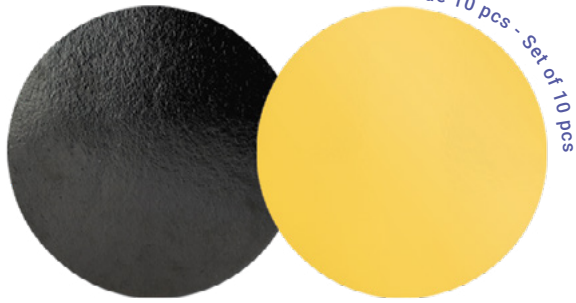
## Lot de 50 boîtes hautes / Set of 50 high boxes

*Nouveauté!*

PLCGH18 - 180 x 180 x h.130 mm

# Semelles et supports gâteaux

Cake support



Lot de 10 pcs - Set of 10 pcs

## Support rond / Round stand

- PLN16 - ø160 mm
- PLN18 - ø180 mm
- PLN20 - ø200 mm
- PLN22 - ø220 mm
- PLN24 - ø240 mm
- PLN26 - ø260 mm
- PLN28 - ø280 mm
- PLN32 - ø320 mm
- PLN34 - ø340 mm
- PLN36 - ø360 mm
- PLN40 - ø400 mm

Lot de 40 pcs - Set of 40 pcs



## Ronds or et noir / Gold and black round

- PLNL6 - ø60 mm
- PLNL8 - ø80 mm

Lot de 40 pcs - Set of 40 pcs



## Ronds or et noir / Gold and black round

- PLN8 - ø80 mm



Lot de 10 pcs - Set of 10 pcs



## Support carré / Square stand

- PLNC18 - 180 x 180 mm
- PLNC20 - 200 x 200 mm
- PLNC24 - 240 x 240 mm
- PLNC30 - 300 x 300 mm

Lot de 10 pcs - Set of 10 pcs



## Support rectangulaire / Rectangular stand

- PLNR40 - 400 x 300 mm
- PLNR60 - 600 x 400 mm

Lot de 40 pcs - Set of 40 pcs



## Support carré / Square stand

- PLNCL6 - 600 x 600 mm
- PLNCL8 - 800 x 800 mm

Lot de 40 pcs - Set of 40 pcs

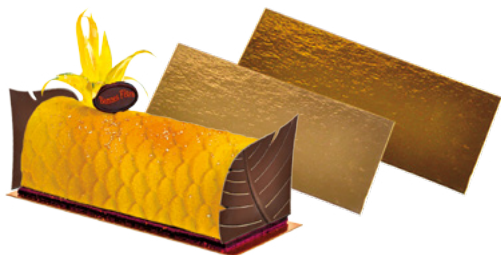


## Support rectangulaire / Rectangular stand

- PLNRL9 - 95 x 55 mm

## Semelles pour gâteaux et bûches

*Cake and yule boards with gold effect*



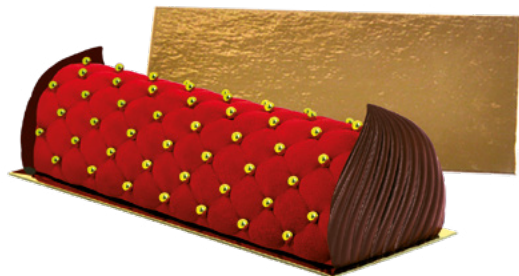
Lot de 40 semelles à buchettes  
et petits gâteaux - Epaisseur : 1,2 mm

PLSB40 - 100 x 50 mm  
PLSB41 - 125 x 55 mm



Lot de 20 semelles à buchettes  
et petits gâteaux - Epaisseur : 1,2 mm

PLSB59 - 595 x 100 mm  
PLSB100 - 1000 x 100 mm



Lot de 10 semelles à buche  
Epaisseur : 1,6 mm

PLSB29 - 290 x 100 mm  
PLSB32 - 320 x 100 mm  
PLSB39 - 390 x 100 mm



Lot de 40 assiettes carton  
or/blanc

PLP950 - ø90 mm

## Supports gâteaux épais 12 mm

*12 mm thickness cake board*



Lot de 2 ronds / Set of 2 rounds

PLB01 - ø200 mm  
PLB02 - ø250 mm  
PLB03 - ø300 mm  
PLB04 - ø350 mm  
PLB05 - ø400 mm  
PLB06 - ø450 mm

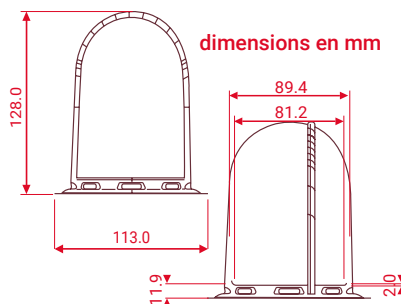


Lot de 2 carrés / Set of 2 square

PLBC01 - 200 x 200 mm  
PLBC02 - 250 x 250 mm  
PLBC03 - 300 x 300 mm  
PLBC04 - 350 x 350 mm  
PLBC05 - 400 x 400 mm  
PLBC06 - 450 x 450 mm

# Boîtes plastique transparentes

Transparent plastic boxes

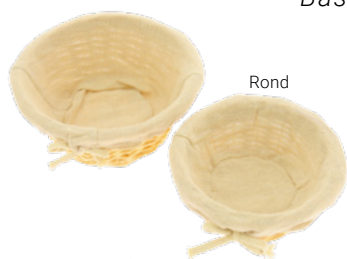


**PLDOME**  
60 pcs

- Carton de 60 cloches + 60 socles en plastique thermoformé (vendu sans cartonnette)
- Socle compatible avec cartonnettes rondes Ø80 mm
- 1 pli de renfort sur l'arrière de la cloche
- Languettes sur cloche et socle pour ouverture plus aisée
- Système de fixation cloche/socle par ergot pour un bon maintien

# Banneton pour pain

Baskets and sparses canvas



Rond



Ovale, Long



Carré, Rectangle



Couronne

## BANNETON ENTOILÉ ET MOULE BIE

Baskets

- PAN00 - banneton rond entoilé - 160 x 80 mm
- PAN01 - banneton rond entoilé - 180 x 80 mm
- PAN02 - banneton rond entoilé - 220 x 90 mm
- PAN03 - banneton rond entoilé - 260 x 95 mm
- PAN09 - banneton ovale entoilé - 240 x 135 x 6 mm
- PAN10 - banneton ovale entoilé - 230 x 170 x 85 mm
- PAN11 - banneton ovale entoilé - 280 x 210 x 90 mm
- PAN12 - banneton ovale entoilé - 320 x 240 x 95 mm
- PAN20 - banneton long entoilé - 310 x 110 x 90 mm
- PAN21 - banneton long entoilé - 360 x 130 x 90 mm
- PAN22 - banneton long entoilé - 400 x 160 x 95 mm
- PAN31 - banneton rectangulaire - 280 x 200 x 80 mm
- PAN41 - banneton carré - 280 x 280 x 90 mm
- PAN50 - banneton couronnes - 300 x 80 mm
- PAN51 - banneton couronnes - 340 x 90 mm

## TOILES DE RECHANGE

Sparse Canvas

- 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
- PANT20 - toile de rechange banneton pour PAN20
- PANT21 - toile de rechange banneton pour PAN21
- PANT22 - toile de rechange banneton pour PAN22
- 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



**MATÉRIEL**  
**MATERIAL**



## Ustensiles de mesure

Measuring tools



Un indispensable dans votre cuisine, la **Balance Electronique de Cuisine 10 kg** vous permet de peser tous vos ingrédients solides ou liquides sur son plateau en verre haute résistance, pour des pâtisseries toujours parfaites. Cette balance de cuisine possède une **précision au gramme** avec une amplitude de **1 g à 10 kg (10000 g)**.

*An essential in your kitchen, the Electronic Kitchen Scale 10 kg allows you to weigh all your solid or liquid ingredients on its high-resistance glass tray, for always perfect pastries. This kitchen scale has a precision to the gram with an amplitude of 1 g to 10 kg.*

Weighing units: kg / g / oz / lb / tl / mL / L

**DST8150**

10 kg - plateau verre



**M1192**

Balance cuillère digitale

Capacité : 500g/0,1g - Unités : g, oz, gn

Capteur de jauge de haute précision

Fonctions : Tare, Arrêt automatique, Hold, indication faible puissance et surcharge.



**D13.3** - Lot cuillères doseuses

- 6 pcs

15 mL - 1 tbsp

7,5 mL - 1/2 tbsp

5 mL - 1 tsp

2,5 mL - 1/2 tsp

1,25 mL - 1/4 tsp

0,6 mL - 1/8 tsp



**D13.2** - Cuillères doseuses

5 pcs - Polypropylène

1 mL - 5 mL - 15 mL

50 mL - 100 mL

# Ustensiles de mesure

## Measuring tools



**M1190**  
Thermomètre confiseur.  
**Confectionery thermometer**  
80°C à + 200°C  
176°F to 392°F  
Fournis avec gaines de protection INOX  
L. 410 m



**M1188**  
Thermomètre Confiseur  
**Confectionery thermometer**  
en Verre avec gaine de Protection Plastique. Spécialement calibré pour une immersion partielle. Température d'utilisation : +80°C jusqu'à 200°C.  
176°F to 392°F  
**Compatible induction**



**M1191**  
Thermomètre électronique  
Sonde Inox de 125 mm  
Précision ±1°C  
Fonctions: Data hold  
IP 65 (résistant à l'eau)  
-50°C à +300°C  
-58°F to 472°F  
**Compatible induction**



**M1193**  
Thermomètre électronique  
Sonde Inox de 100 mm  
Précision ±0,5°C  
Fonctions: Data hold, auto off  
IP 65 (résistant à l'eau)  
-50°C à +300°C  
-58°F to 472°F  
**Compatible induction**



**M1184**  
Thermo spatule (°C et °F)  
310 x 100 mm  
-50°C à +300°C  
-58°F to 472°F



**M1187**  
Thermomètre infrarouge  
- 50 °C à +300 °C  
**INFRARED THERMOMETER**  
- 50 °C to + 300 °C



**M1173**  
SORBETOMÈTRE & RÉFRACTOMÈTRE  
**SORBETOMETER**  
Amplitude de 0 à 80 BRIX.



**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



**M1186** - Minuteur digital  
Jusqu'à 99 min 59 s  
Très grand affichage. Sonnerie Son 80 dB  
**DIGITAL TIMER Until 99 min 59 s**

---

## Malettes à sucre

*Suitcase for sugar artwork*



S15

Malette à sucre complète. Pour les débutants et les étudiants.  
*Complete sugar suitcase. For beginners and students.*



S16

Malette à sucre complète. Pour les débutants et les étudiants.  
*Complete sugar suitcase. For beginners and students.*

---

## Malettes pâtissier

*Suitcase for pastry*



S14

Malette pâtissier standard complète.  
Pour les débutants et les étudiants.  
*Complete standard sugar suitcase. For beginners and students.*



S13

Malette pâtissier luxe complète.  
Pour les débutants et les étudiants.  
*Complete luxury sugar suitcase. For beginners and students.*

# Matériel pour le sucre

Equipment for sugar artwork



**S01 - VALISUCRE DR1®**  
 Comprenant 1 table de travail  
 + 1 lampe, 1 ampoule 375 W  
 + 1 feuille à tirer le sucre  
 + 2 paires de gants à tirer le sucre  
 + 1 plexiglass coupe vent  
 Surface de travail : 500 x 380 mm

**S01 - DR1® CASE**  
 Comprising 1 work table  
 + 1 lamp, 1 375 W bulb  
 + 1 sugar drawing sheet  
 + 2 pairs of sugar-pulling gloves  
 + 1 plexiglass windscreen  
 Work surface: 500 x 380 mm



**S02 - VALISUCRE DR2®**  
 Comprenant 1 table de travail  
 Même équipement que S01 avec  
 une lampe et une ampoule en plus.  
 Surface de travail : 720 x 480

**mmS02 - DR1® CASE**  
 Same equipment as S01 with an  
 extra lamp  
 lamp and bulb.  
 Work surface: 720 x 480 mm



**S51 - Table à sucre 1 lampe**  
 = 1 table + 1 lampes  
 + 1 ampoules 375 W  
 + 1 plexiglass coupe vent  
 + 1 feuille à sucre  
 + 2 paires de gants à tirer le sucre  
 Surface de travail : 600 x 400 mm

**S51 - Sugar table (one lamp)**  
 = 1 table + 1 lamp 275 W  
 + 1 x 375 W bulb  
 + 1 plexiglas  
 + 1 sugar sheet  
 + 2 pairs of sugar gloves  
 Working surgance : 600 x 400 mm



**S50 - Table à sucre 2 lampes**  
 = 1 table + 2 lampes  
 + 2 ampoules 375 W  
 + 1 plexiglass coupe vent  
 + 1 feuille à sucre  
 + 2 paires de gants à tirer le sucre  
 Surface de travail : 600 x 400 mm

**S50 - Sugar table (two lamps)**  
 = 1 table + 2 lamps 275 W  
 + 2 x 375 W bulb  
 + 1 plexiglas  
 + 1 sugar sheet  
 + 2 pairs of sugar gloves  
 Working surgance : 600 x 400 mm

# Matériel pour le sucre

Equipment for sugar artwork



**S108**  
Lampe à sucre etaux  
(seul)  
*Only the lamp for sugar  
work*



**S04**  
Ampoule infrarouge  
375 W (pour lampes S108)  
*375 W infrared bulb  
Bulb for sugar lamp*



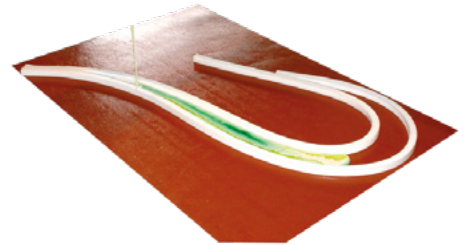
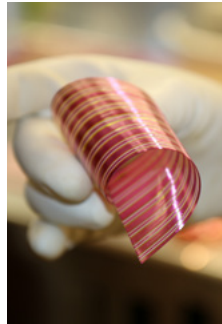
**S09**  
Lampe à Alcool  
*Alcohol Lamp*



**S11**  
Poire à sucre soufflé  
*Sugar pump for sugar art*



Gants à tirer le sucre  
*2 Pairs of gloves for sugar*  
S42 - Taille 6-6 ½  
S43 - Taille 7-7 ½  
S44 - Taille 8-8 ½



**0847-2**  
Kit de 2 barres silicone  
600 mm - 15 x 15 mm

**0902**  
Kit de 6 barres silicone  
1000 mm - 10 x 10 mm

# Feuilles à tirer le sucre

Special sheets for sugar



Feuilles à tirer le sucre, avec capteur de chaleur.  
Idéal pour travailler le sucre en le maintenant à la bonne température.

## S17.2

Fine épaisseur 2 mm pour une découpe plus aisée. (650 x 400 mm)  
*Thin thickness 2 mm for a better cut. (650 x 400 mm)*

## S17

Épaisseur 3 mm pour une découpe plus aisée. (650 x 400 mm)  
*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 - Épaisseur 3 mm (400 mm de large)  
*Linear meter - Thin thickness 3 mm. (Width 400 mm)*

## S17M4

Le mètre linéaire - Épaisseur 4 mm pour une découpe plus aisée. (400 mm de large)  
*Linear meter - Thickness 4 mm for a better cut. (Width 400 mm)*

# Tuyaux souples PVC

PVC flexible



**S11730**

Tuyau souple en PVC  
Ø intérieur : 30 mm  
Ø extérieur : 37 mm  
Longueur : 1 mètre  
Flexible PVC hose  
Inside diameter: ø30 mm  
Outside diameter: ø37 mm  
Length: 1 metre



**S11725**

Tuyau souple en PVC  
Ø intérieur : 25 mm  
Ø extérieur : 31 mm  
Longueur : 1 mètre  
Flexible PVC hose  
Inside diameter: ø25 mm  
Outside diameter: ø31 mm  
Length: 1 metre



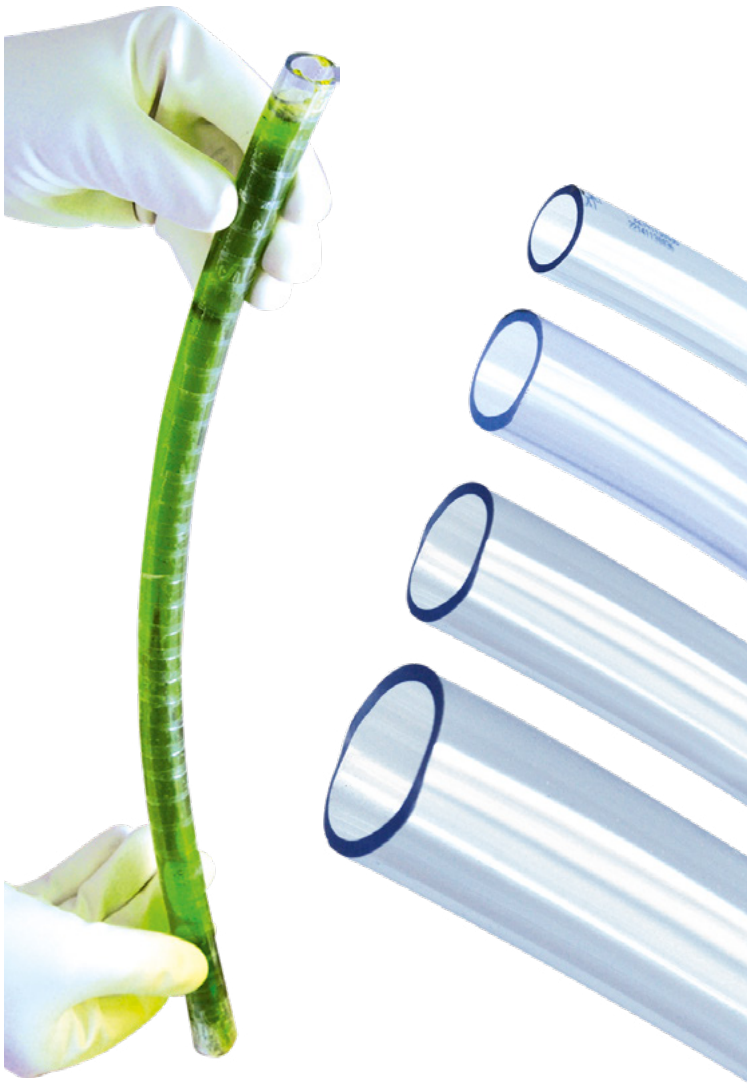
**S11720**

Tuyau souple en PVC  
Ø intérieur : 20 mm  
Ø extérieur : 24 mm  
Longueur : 1 mètre  
Flexible PVC hose  
Inside diameter: ø20 mm  
Outside diameter: ø24 mm  
Length: 1 metre



**S11715**

Tuyau souple en PVC  
Ø intérieur : 15 mm  
Ø extérieur : 19 mm  
Longueur : 1 mètre  
Flexible PVC hose  
Inside diameter: ø15 mm  
Outside diameter: ø19 mm  
Length: 1 metre



Entourer votre tuyau de scotch pour le maintenir fermé une fois votre tuyau prédécoupé.



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.

# Silicone alimentaire

Food silicone



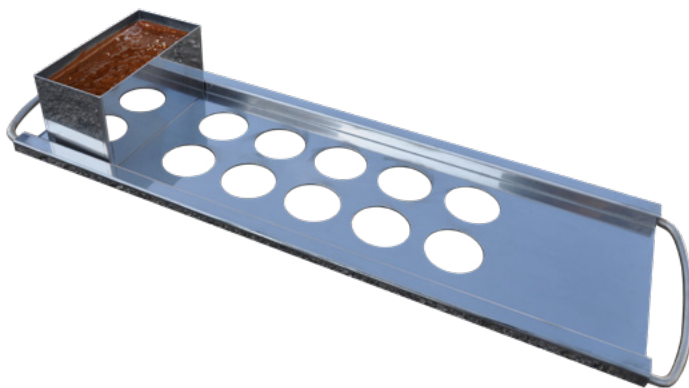
**D41 - KIT SILICONE Blanc**  
 Pour toute réalisation de vos propres moules  
 avec le durcisseur facile d'emploi pot de 1 kg  
*Silicone + hardener part*  
*To make your own silicone moulds*



**D42 - KIT SILICONE Rouge**  
 1 kg (dureté supérieure à celle du silicone blanc)  
*Red silicone + hardener part*  
*To make your own silicone cast moulds. The red silicone with high hardness is the special one for making cast moulds*

# Machine à tuiles

Machine for Tiles



**TU002**  
 Machine à dresser les tuiles, palets, mendiants en chocolat.  
*Chocolate Depositing Machine for Tiles, Discs, and Mendiants*  
 ø30 x - 21 pcs

# Trempeuses électroniques

Chocolate dipping machine



**TR22P** - Kit trempeuse à chocolat électronique ventilée  
= Bloc de chauffe inox 300 W - Capacité 22 kilos

+ Bac 1/1, 20 kg + couvercle 1/1  
+ Bac 2/3, 13 kg + couvercle 2/3  
+ Bac 1/3, 6 kg + couvercle 1/3

*Electronic ventilated chocolate tempering kit*  
= 300 W stainless steel heating unit

+ 1/1 tray, 20 kg + 1/1 lid  
+ Tray 2/3, 13 kg + lid 2/3  
+ Tray 1/3, 6 kg + lid 1/3

**TR12E** - Kit trempeuse à chocolat électronique

Capacité 12 kg = 1 Bloc de chauffe  
+ 1 Bac gastronorme 2/3 + Couvercle 2/3

*Electronic chocolate tempering kit*  
Capacity 12 kg = 1 Heating block  
+ 1 2/3 Gastronorm Tray + 2/3 Lid



**TR12** - Bloc de chauffe trempeuse à chocolat électronique  
Capacité 12 kg - 300W

*Electronic Chocolate Melting Pot Heating Block*  
Capacity 12 kg - 300W

**TR20P** - Bloc de chauffe trempeuse à chocolat électronique  
Capacité 12 kg - 420W

*Electronic Chocolate Melting Pot Heating Block*  
Capacity 12 kg - 420W



**CH92** - Feuilles rhodoïdes  
*Rhoid sheets*

Pour un brillant parfait de vos chocolats.  
Dim. 600 x 400 mm. - Epaisseur 180 microns.  
Conditionnées par 100 feuilles.

*For a perfect shine on your chocolates.*  
Size : 600 x 400 mm - Thickness 200 µ - Pack of 100 sheets

**CH92P10** - 10 Feuilles rhodoïdes  
*10 Rhoid sheets*

**CH92P50** - 50 Feuilles rhodoïdes  
*50 Rhoid sheets*

**CH92A** - 10 Feuilles rhodoïdes  
Dim. 600 x 400 mm. - Epaisseur 150 microns.

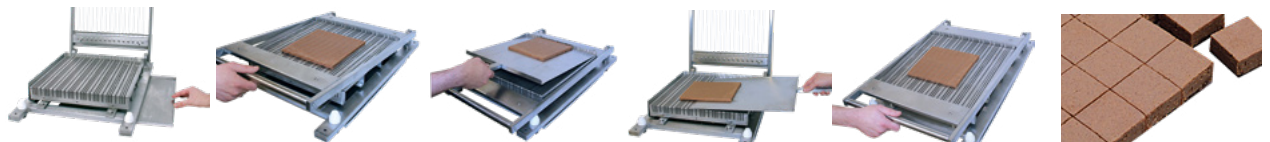
# Guitare pâtissière professionnelle

Professional pastry guitar



**CH2003** - Guitare tout INOX simple bras  
Avec 3 bras de découpe et Socle INOX.  
(sans la table) 15 - 23 - 30 mm  
*All-stainless steel single-arm guitar  
With 3 cutting arms and stainless steel plinth.  
(without table) 15 - 23 - 30 mm*

En option **CH2003TA**  
Table support inox rangement pour bras et  
accessoires (2 étagères)  
H.190 x 720 x 515 mm  
*Stainless steel support table for arms and  
accessories (2 shelves)  
H.190 x 720 x 515 mm*



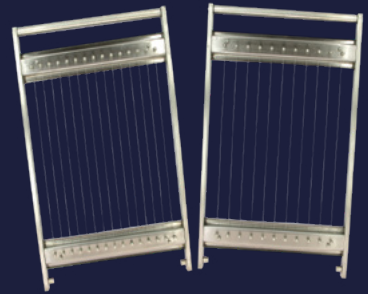
Mini guitare tout INOX simple bras  
Idéale pour les écoles, centres de formation ou pour les petites  
productions. Livrée avec clé, fils de rechange et pelle de ramassage  
inox + 2 cadres de coulage. Socle inox. Surface utile 200 x 200 mm.  
*All-stainless steel single-arm mini guitar  
Ideal for schools, training centres or small productions. Supplied  
with key, spare wires and stainless steel shovel + 2 casting frames.  
Stainless steel base. Useful surface 200 x 200 mm.*

**CH2210** - Mini guitare inox simple bras  
Espacement des cordes : 15 et 30 mm

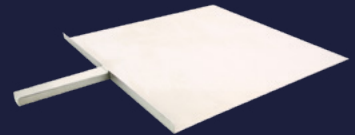
**CH2220** - Mini guitare inox simple bras  
Espacement des cordes : 14 et 28 mm

**CH2230** - Mini guitare inox simple bras  
Espacement des cordes : 16 et 32 mm

3 Bras inox ecartements  
des fils 15 - 23 - 30 mm



INCLUS DANS LE KIT

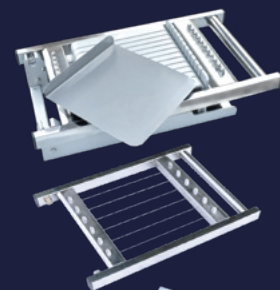


Pelle de ramassage inox  
360 x 300 mm



2 Cadres Plexiglass de coulage  
340 x 340 mm x H. 0,4 mm

INCLUS DANS LE KIT



2 Cadres Plexiglass de coulage  
200 x 200 mm x H. 0,5 mm

# — Guitare pâtissière professionnelle double bras —

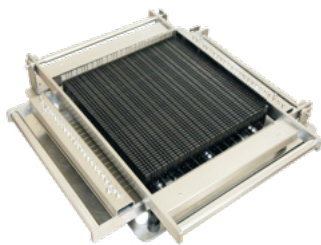
*Professional double arms pastry guitar*



6 Bras inox

INCLUS DANS LE KIT

Pelle de ramassage inox  
Livré avec clé et fils de rechange



**CH5000**

Guitare INOX double bras avec socle amovible - 6 bras de découpe  
*Double-armed stainless steel guitar with 6 cutting arms*

**6 Bras de découpe**

Espacement entre les cordes :

2 bras de 15 mm

2 bras de 22,5 mm

2 bras de 30 mm

**6 Cutting arms**

Spacing between cords :

2 arms of 15 mm

2 arms of 22.5 mm

2 arms of 30 mm



**CH57** - Feuilles guitare / *sheets for chocolate cutter*

En polyéthylène 80 microns - Dim. 600 x 400 mm.

Conditionnées par 500 feuilles.

Pour travail et découpe des intérieurs en chocolat.

*Polyethylene 80 µ - Size : 600 x 400 mm - Pack of 500 sheets.*

*For work and cutting chocolate interiors*

**CH57A** - Feuilles guitare / *sheets for chocolate cutter*

En polyéthylène 70 microns - Dim. 600 x 400 mm.

Conditionnées par 500 feuilles.

*Polyethylene 70 µ - Size : 600 x 400 mm - Pack of 500 sheets.*





## Matériel pour pulvérisation

*Spraying equipment*



**CH60K4** - Pulvérisateur électrique  
Agrées contact alimentaire.  
Puissance : 110 watts - Débit : 270 g/mn  
Goblet : 0,8 L - Volt : 220 V - 50 Hz  
*Electric sprayer*  
*Food contact approved.*  
Power: 110 watts - Flow rate: 270 g/mn  
Goblet: 0.8 L - Voltage: 220 V - 50 Hz



**CHCA** - Kit 3 cabines de peinture jetables en carton  
Carton intérieur blanc avec 2 orifices d'aération sur le couvercle (3 faces + couvercles)  
Dim. montée 710 x 650 x 500 mm  
*Kit of 3 disposable paint spray booths in cardboard*  
*White cardboard interior with 2 ventilation holes on the lid*  
*(3 sides + lids)*  
*Assembled dimensions 710 x 650 x 500 mm*



**CH60PI**  
Pistolet à Chocolat - Godet en Inox  
Chocolate gun - Godet en Inox



**CH74PA**  
Godet 200 cc - Pour CH60P  
200 cc bucket - For CH60P

# Matériel pour pulvérisation

Spraying equipment

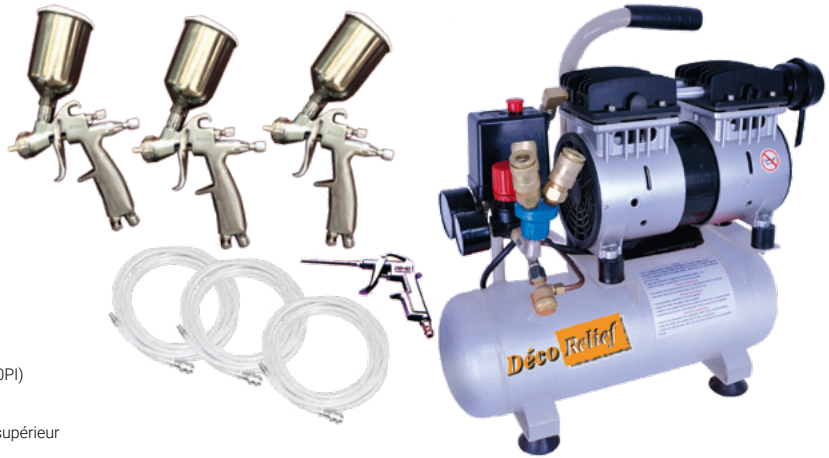


Triple raccord  
à connexion rapide

## CH61P

= 1 compresseur (CH58P)  
+ 3 pistolets chocolat avec godets inox (CH60PI)  
+ Triple raccord à connexion rapide  
+ Multi-embout 3 sorties + 1 souffleur  
+ 1 Kit buse et aiguille 1,2 mm pour un débit supérieur

*Kit composed of : 1 compressor CH58P  
+ 3 pneumatic guns with 3 pots (CH60PI)  
+ 1 nozzle with 3 outlets + 3 hoses of 3 m with quick connecting  
+ 1 blower + 1 extra larger needle & nozzle*



## A75P

Compresseur aérogaphe (seul)  
Automatique sans huile. Avec châssis métallique.  
Hyper silencieux 47 Db.  
Filtre régulateur de pression.  
220-240V / 50Hz  
Dim. 280 x 140 x 225 mm / Poids 4 kg.  
*Compressor with hadle cover and airbrush  
holder with filter pression gage,  
pression adjustor. Oil free.  
Low noise 47 Db. Auto and auto-STOP.  
Star function. (Sold without airbrush)*



Modèle de compresseur  
sous le châssis



**CH58P - Compresseur**  
220V, 50Hz  
1450 t/min, 23 L/min  
48 dBa



**A53P - Kit compresseur + aérogaphe**  
Compresseur A75P  
+ Aérogaphe A55 + Tuyau 3 bars, 220V, 50Hz  
1450 t/min, 23 L/min  
*KIT A53P : AIRBRUSH SET  
including new compressor  
+ pipe + airbrush*

# Matériel pour pulvérisation

*Spraying equipment*



## 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*



## A06P

- Support pour 4 aérogaphes avec fixation ventouses.  
 Peut aussi servir de support à couteaux pour ruban en sucre. (Vendu sans aérogaphes ou couteaux)  
 A06P - Airbrush Rest - Suction cups.  
 Can also be used as a knife holder for sugar ribbon.  
 (Sell without airbrushes or knives)



## A70P - KIT AÉROGRAPHE (double action)

- 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.

## 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).*



## 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

# Thermoformeuse

Thermoform machine



## TF60

600 x 300 mm de surface de thermoformage  
220 V, 3500 W, 60 kg. (Toute électrique)

Pour réaliser vos propres moules thermoformés de bonbons et tablettes chocolat, sujets chocolat, moules entremets...

### TF60 : THERMOFORM MACHINE

To realize yourself your personalized thermoformed mould for sweets and chocolate forms. Easy to use.

Useful size : 600 x 300 mm all electric devise. Doesn't need a compressor.  
230 V, 60 hz, 3500 W.



Rouleaux à thermoformer (différentes épaisseurs)

PVC ROLL of 50 m with 3 different thickness (30/100° ; 50/100° ; 80/100°)

Used for our thermoformed machine TF60 or TF35

- T02 - ROULEAU PVC DE 50 M - 30/100°
- T04 - ROULEAU PVC DE 50 M - 50/100°
- T06 - ROULEAU PVC DE 50 M - 80/100°
- T01 - ROULEAU PVC DE 50 M - 30/100°
- T03 - ROULEAU PVC DE 50 M - 50/100°

# Turbine d'enrobage

Coating turbine



## CH07A (capacité 8 kg)

Caramélisation au sucre d'amandes, de noisettes, de noix et de fruits secs, grossissage et tournage au gianduja ou au chocolat, ainsi que de nombreuses autres spécialités par dragéification comme les pralines.

Fonctionnement électrique 220 V.

Chauffage par gaz propane, butane ou gaz de ville. (A préciser à la commande)

Allumage électronique. Capacité de travail de 2 à 8 kg. Palette intérieure amovible. Inclinaison de la machine réglable. Extraction et vidage par bascule.

## CH07A (8 kg capacity)

Sugar caramelisation of almonds, hazelnuts, nuts and dried fruit, coarsening and turning into gianduja or chocolate, as well as many other specialities by sugar-coating, such as pralines.

220 V electric operation. Propane, butane or mains gas heating (please specify when ordering).

Electronic ignition. Working capacity from 2 to 8 kg. Removable inner pallet. Adjustable machine tilt.

Extraction and emptying by rocker.

## CH06 (capacité 12 kg) - Fonctionnement électrique 220 V.

CH06 (12 kg capacity) - 220 V electric operation.



# Aspirateurs professionnels

Professional hoovers



### ASPKF360 + KIT Four Antistatique

3 Moteurs (3x1000W)  
Cuve Inox fixe 60 L avec tuyau d'évacuation  
latérale des liquides  
Débit air = 165 L/s  
600 x 540 x 900 mm  
(Livré avec accessoires)  
ASPKF / Filtre Nylon Anti-colmatage OFFERT



### ASP360

3 Moteurs (3x1000W)  
Cuve Inox fixe 60 L avec tuyau d'évacuation  
latérale des liquides  
Débit air = 165 L/s  
600 x 540 x 900 mm  
(Livré avec accessoires)



### ASP KF - Kit aspiration boulangerie

Le Kit Four Antistatique pour Aspirateur Boulangerie permet d'aspirer les farines chaudes dans le four de votre laboratoire, tout en évitant les décharges électrostatiques. Indispensable pour l'entretien de vos fours.  
*The Antistatic Oven Kit for Bakery Vacuum Cleaners enables you to vacuum up hot flour in your laboratory oven, while avoiding electrostatic discharges. Essential for oven maintenance.*



### ASPS - Kit aspiration liquides

Ce kit permet de nettoyer le sol de votre laboratoire et magasins.  
Inclus dans le kit : fixations, flexible et balais spécial à roulette.  
*This kit enables you to clean the floors of your laboratory and shops.  
Included in the kit: fixings, flexible hose and special roller broom.*



THÉMATIQUES  
THEMATIC

Déco Relief  
Aux côtés des professionnels depuis 1981  
SPRAY VELOURS  
jaune  
colorant alimentaire



FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
 DANS NOS ATELIERS

## Le Citron

Lemon

*Nouveauté!*

**DR274A**  
 Citron / Lemon  
 160 x 115 x h.85 mm - 825 mL - 4/6 parts  
**DR274B**  
 Lot de 4 moules silicone citron



~825 ML!



*Illusion parfaite*

*Format généreux (4 parts)*

*Parfait à partager*

*Surprend et séduit*

*Texture silicone premium, ultra flexible*

*Fabriqué avec soin dans nos ateliers en France*

*Une création signature pour marquer les esprits*

# Trompes l'œil

Trompe-l'œil



Extrait de citron  
Lemon extract

- EPEXCIT1L  
Flacon de 1 litre
- EPEXCIT100  
Flacon de 100 mL
- EPEXCIT500  
Flacon de 500 mL



Jaune / Yellow  
Colorant : E102

- CH646. - 20 g
- CH46. - 100 g



ARO05  
Citron / Lemon  
125 mL

ARÔME BOOSTÉ

EXPLOSION DE SAVEURS

SAVEUR  
MARQUÉE



ARO-255  
Citron / Lemon  
250 g

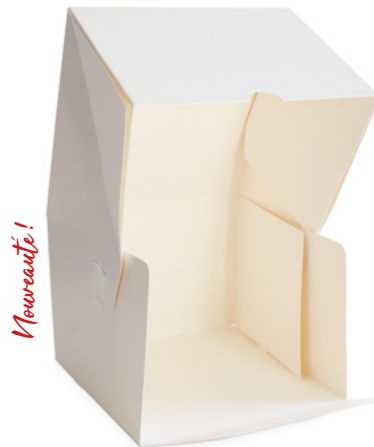
EFFET VELOURS

BASE PARFAITE



PLN18  
Lot de 10 semelles  
Set of 10 round stand  
Dim : ø180 mm

EMBALLAGE OPTIMISÉ



*Nouveauté!*

PLCGH18  
Lot de 50 boîtes hautes  
Set of 50 high pastry boxes  
Dim : 180 x 180 x h.130 mm



Jaune  
Yellow

D30AMJAU



Jaune  
Yellow

D40J



## La Framboise

Raspberry

*Nouveauté!*

**DR273A**

Framboise / Raspberry

ø126 x 133 x h.107 mm - 907 mL - 4/6 parts

**DR273B**

Lot de 4 moules silicone framboise

~907 ML!

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

*Effet waouh garanti*

*Format à partager*

*Contenance généreuse (4 à 6 parts)*

*Finition ultra soignée*

*Moule extra souple*

*Fabrication française*

*La pièce maîtresse de votre vitrine!*

# Trompes l'œil

Trompe-l'œil



AR003  
Framboise  
Raspberry  
125 mL

COLORANT ADAPTÉ



Rose Framboise / Raspberry pink  
Colorant : E122

CH656. - 20 G  
CH56. - 100 G



*Novauté!*

MPFFRA500G  
Purée de fruits  
Framboise / Raspberry  
500 g

SAVEURS DÉCOUPLÉES

GOÛT PRONCÉ



ARO-256  
Framboise / Raspberry  
250 g



*La Framboise*

INSERT FRUITÉ

FINITION VELOURS



Fuchsia / Fuchsia

D40F - 400 mL NET

BOÎTE ADAPTÉE

*Novauté!*



PLCGH18  
Lot de 50 boîtes hautes  
Set of 50 high pastry boxes  
Dim : 180 x 180 x h.130 mm

SUPPORT IDÉAL



PLN18  
Lot de 10 semelles  
Set of 10 round stand  
Dim : ø180 mm

# TABLETTES ET CHOCOLATS

# Tablettes gourmandes

Gourmet chocolate bar

Thermoformé

*Nouveauté!*



FPP063

Lot de 5 moules thermoformés 3 tablettes de chocolat gourmandes  
*Set of 5 3-Bar Thermoformed Chocolate Mold*  
 Dim moule : 175 x 275 x H.20 mm  
 Dim tablette : 70 x 150 x H.19 mm

*Nouveauté!*



PS

DRC2111

Moule PS 3 tablettes de chocolat  
*3-Bar PS Chocolate Mold*  
 Dim moule : 174 x 275 mm  
 Dim tablette : 75 x 145 x H.18 mm

DRC2112

Lot de 6 moules PS 3 tablettes de chocolat  
*Set of 6 3-Bar PS Chocolate Molds*



*Nouveauté!*

PLCK30

Lot de 100 étuis kraft pour tablettes de chocolat gourmandes  
*Set of 100 kraft cases for chocolate bars*  
 Dim : 80 x 160 x H.23 mm



Carnet de feuilles d'or alimentaire - 23 carats  
*Booklet of real edible gold leaves (23 carats)*  
 Dim. 80 x 80 mm

*Nouveauté!*

CH04 - 25 feuilles  
 CH04B - 10 feuilles  
 CH04A - 5 feuilles

*Nouveauté!*



Poudre pigmentée - Argent  
*Pigmented powder - Silver*

CH166 - 25g  
 CH166A. - 1 Kg

*Nouveauté!*



Poudre pigmentée - Doré scintillant  
*Pigmented powder - sparkling gold*

CH167 - 25g  
 CH167A. - 1 Kg  
 CH167B. - 5 Kg

*Nouveauté!*



K500G  
 Kadaïf croustillant / *Crispy Kadaif*  
 500 g

PRÊT A L'EMPLOI !



# Tablettes gourmandes

Gourmet chocolat bar

*Nouveautés!*

CRÈME DE NOISETTE  
CÔÛT BUENO



Pâte de fourrage - Crème de noisette  
Filling paste - Hazelnut cream

PFBUE5KG  
Seau de 5 kilos

PFBUE1KG  
Pot de 1 kilo

CHOCOLAT - NOISETTE



Pâte de fourrage - Chocolat noisette  
Filling paste - Chocolate hazelnut

PFNOI5KG  
Seau de 5 kilos

PFNOI1KG  
Pot de 1 kilo

PISTACHE



Pâte de fourrage - Pistache  
Filling paste - Pistachio

PPF5KG  
Seau de 5 kilos

PPF1KG  
Pot de 1 kilo

PISTACHE - KADAÏF



IDÉAL POUR  
CHOCOLAT  
FAÇON DUBAÏ

Pâte de fourrage - Pistache kadaïf  
Filling paste - Pistachio kadayif

PFK5KG  
Seau de 5 kilos

PFK1KG  
Pot de 1 kilo

CRÈMEUX COCO



Pâte de fourrage - Crémeux coco  
Filling paste - Creamy coco

PFCOC5KG  
Seau de 5 kilos

PFCOC1KG  
Pot de 1 kilo

COOKIE CREAM



CRÈMEUX ET  
CROQUANT !

Pâte de fourrage - Cookie Cream  
Filling paste - Cookie cream

PFCO05KG  
Seau de 5 kilos

PFCO01KG  
Pot de 1 kilo

# PÂTES DE FOURRAGE FAÇON BUENO



GOURMANDS ET SUCRÉS.  
TOTALEMENT ADDICTIFS !



# Donuts

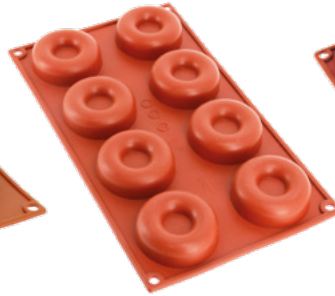
Donuts



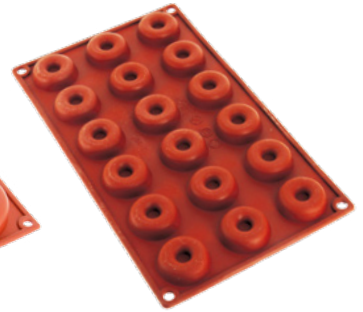
**DR50511**  
6 Donuts / 6 Donuts  
Dim. ø75 x 28 mm



**DR212A**  
Savarins / Savarins  
Ø72 x 23 mm - 6 pcs



**DR211A**  
Savarin / Savarin  
ø65 x H.21 mm - 8 pcs



**DR210A**  
Mini savarin / Little savarin  
ø41 x H.12 mm - 18 pcs



*Nouveauté!*

**DR50064**  
Camélias blancs x 20 pcs  
White Camelia x 20 pcs



*Nouveauté!*

**DR50065**  
Roses rouges x 10 pcs  
Red roses x 10 pcs

ø 7 cm



*Nouveauté!*

**DR50066**  
Roses blanches x 10 pcs  
White roses x 10 pcs

ø 7 cm



*Nouveauté!*

**DR50067**  
Dahlias blancs x 35 pcs  
White dahlias x 35 pcs



*Nouveauté!*

**DR50068**  
Dahlias blancs & rose x 35 pcs  
White & pink dahlias x 35 pcs



*Nouveauté!*

**DR50069**  
Dahlias assortis x 35 pcs  
Assorted dahlias x 35 pcs



*Nouveauté!*

**DR50155 - 1 Kg**  
Paillettes sucrées org  
Sweet gold glitter



*Nouveauté!*

**DR50156 - 1 Kg**  
Paillettes sucrées argent  
Sweet silver glitter



*Nouveauté!*

**DR50157 - 1 Kg**  
Paillettes sucrées or rose  
Sweet rose gold glitter



*Nouveauté!*

**DR50158 - 1 Kg**  
Paillettes sucrées rubis  
Sweet ruby glitter

*Nouveautés!*

# Donuts

Donuts



DR50242 - 1 Kg  
Décors sucres mix rods or rose  
*Golden pink decors*



DR50240 - 1 Kg  
Décors sucres mix rods bleu  
*Blue decors*



DR50241 - 1 Kg  
Décors sucres mix rods rose  
*Pink decors*



DR50231 - 1 Kg  
Décors sucres féeriques  
*Enchanting*



DR50233 - 1 Kg  
Décors sucres vermicelles multicolores  
*Multicolors sugar strands*



DR50251 - 1 Kg  
Décors sucres vermicelles blancs  
*White sugar strands*



DR50250 - 1 Kg  
Décors sucres vermicelles chocolat  
*Chocolate sugar strands*



DR50246 - 1 Kg  
Décors sucres vermicelles Halloween  
*Halloween sugar strands*



DR50230 - 1 Kg  
Décors sucres étoiles rainbow  
*Rainbow stars*



DR50236 - 1 Kg  
Décors sucres bubble multicolores  
*Multicolors bubbles*



DR50232 - 1 Kg  
Décors sucres bubble pastels  
*Pastel bubbles*



DR50235 - 1 Kg  
Décors sucres perles blanches  
*White pearls*



DR50252 - 1 Kg  
Décors sucres Minibilles roses  
*Pink small balls*



DR50253 - 1 Kg  
Décors sucres Minibilles bleues  
*Blue small balls*



DR50254 - 1 Kg  
Décors sucres Minibilles multicolores  
*Multicolors small balls*



DR50234 - 1 Kg  
Décors sucres perles argentées  
*Silver pearls*

# Donuts

Donuts

*Nouveautés!*



DR50237 - 1 Kg  
Décors sucres coeurs rouges  
*Red hearts*



DR50238 - 1 Kg  
Décors sucres dinosaures  
*Dino*



DR50239 - 1 Kg  
Décors sucres licornes  
*Unicorn*



DR50248 - 1 Kg  
Décors sucres yeux  
*Eyes*



DR50243 - 1 Kg  
Perles chocolat lait doré  
*Golden milk chocolate pearls*



DR50244 - 1 Kg  
Perles chocolat noir doré  
*Golden dark chocolate pearls*



DR50245 - 1 Kg  
Perles chocolat blanc doré  
*Golden white chocolate pearls*



DR50249 - 1 Kg  
Décors sucres mix Noël  
*Christmas mix decors*



DR50247 - 1 Kg  
Décors sucres mix Halloween  
*Halloween mix decors*



DR50052 - 500 g  
Mini marshmallow  
*Mini marshmallow*



DR50310 - 70 g  
Pétales de rose séchés  
*Dried rose petals*



DR50312 - 25 g  
Mauves séchées  
*Dried mallow*



DR50311 - 70 g  
Bleuets séchés  
*Dried cornflowers*



DR50313 - 55 g  
Mélange de fleurs séchées  
*Mix of dried flowers*



**Déco R**

**PÂTE DE FONDANT**  
**Cookie Cr...**

ES - Filling Paste - Cookie  
ES - Pasta de Fondant - Cookie

Texture  
crémeuse  
& croquante



# Cookies

Cookies

*Nouveautés!*

CRÈME DE NOISETTE GOÛT BUENO

CHOCOLAT - NOISETTE



Pâte de fourrage - Crème de noisette  
Filling paste - Hazelnut cream

Pâte de fourrage - Chocolat noisette  
Filling paste - Chocolate hazelnut

PFBUE5KG  
Seau de 5 kilos

PFBUE1KG  
Pot de 1 kilo

PFNOI5KG  
Seau de 5 kilos

PFNOI1KG  
Pot de 1 kilo

PISTACHE

PISTACHE - KADAÏF



IDÉAL POUR  
CHOCOLAT  
FAÇON DUBAÏ

Pâte de fourrage - Pistache  
Filling paste - Pistachio

Pâte de fourrage - Pistache kadaïf  
Filling paste - Pistachio kadayif

PPF5KG  
Seau de 5 kilos

PPF1KG  
Pot de 1 kilo

PFK5KG  
Seau de 5 kilos

PFK1KG  
Pot de 1 kilo

CRÈMEUX COCO

COOKIE CREAM



CRÈMEUX ET  
CROQUANT !

Pâte de fourrage - Crémeux coco  
Filling paste - Creamy coco

Pâte de fourrage - Cookie Cream  
Filling paste - Cookie cream

PFCOC5KG  
Seau de 5 kilos

PFCOC1KG  
Pot de 1 kilo

PFCO05KG  
Seau de 5 kilos

PFCO01KG  
Pot de 1 kilo

# Cookies

Cookies



**CHOCO-CL - Chunks / Chunks**  
Chocolat au lait - 350 g



**DR50046 - Pépites / Chips**  
Pépites de chocolat noir - 500 g



**CHOCO-CN - Chunks / Chunks**  
Chocolat noir - 350 g



**Pâte de praliné Amandes-Noisettes**  
*Almonds-Hazelnuts praline paste*

**DR50004**  
Pot de 1 kilo

**DR50002**  
Pot de 200 g



**Pâte de praliné « Chou chou » cacahuètes**  
*"Chou chou" peanut praline paste*

**DR50007**  
Pot de 1 kilo

**DR50000**  
Pot de 200 g



**Pâte de praliné Amande**  
*Almond praline paste*

**DR50006**  
Pot de 1 kilo

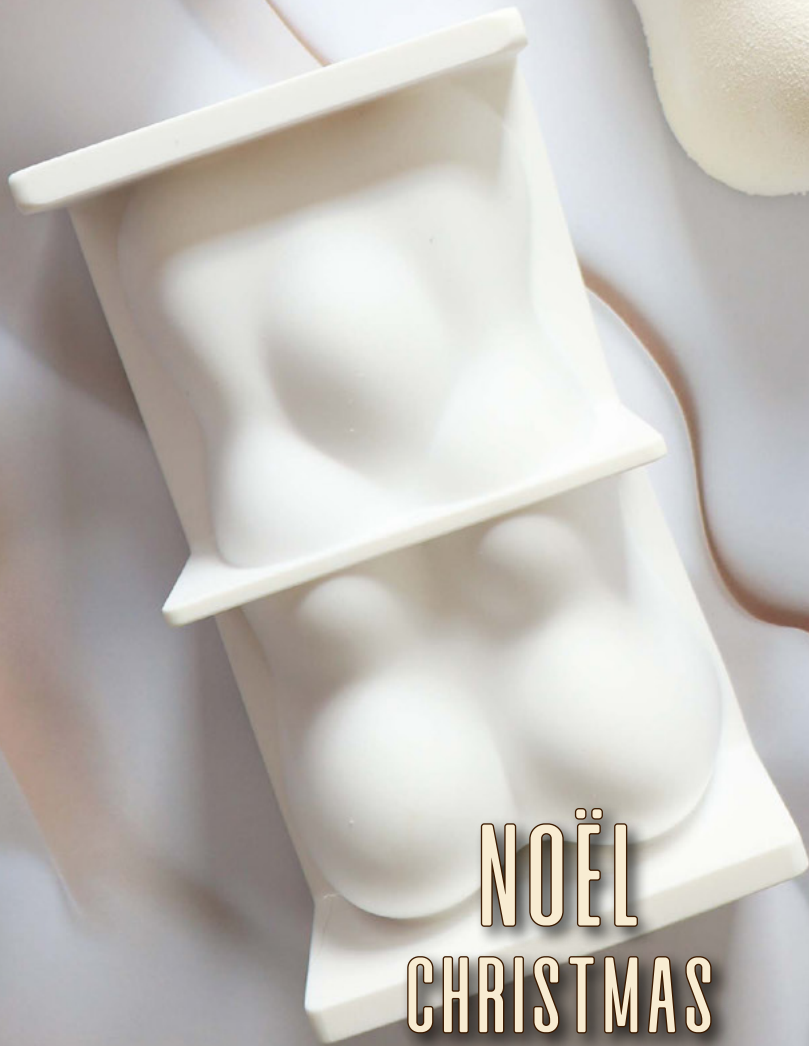
**DR50001**  
Pot de 200 g



**Pâte de praliné Pistache**  
*Pistachio praline paste*

**DR50005**  
Pot de 1 kilo

**DR50003**  
Pot de 200 g



# NOËL CHRISTMAS

# UN EFFET VELOURS POUR PLUS DE DOUCEUR



# Bûche ourson

Teddy Bear yule log



*Nouveauté!*



DR50528  
Moule silicone - Bûche / gâteau ourson  
Silicone mould - Teddy bear yule log / cake  
Dim. moule : 127 x 220 x h.80 mm / Dim. ours : 113 x 205 x h.75 mm



*Nouveauté!*

DR50159  
Poudre de velours  
Cacao scintillant - 350 g  
Velvet powder  
Sparkling cocoa - 350 g



*Nouveauté!*

DR50160  
Poudre de velours  
Blanc scintillant - 500 g  
Velvet powder  
Sparkling White - 500 g



*Nouveauté!*

PLCGH25  
Lot de 50 boîtes bûche  
Set of 50 yule log boxes  
Dim : 250 x 130 x h.130 mm



*Nouveauté!*

PLCK29  
Lot de 25 semelles kraft  
Set of 25 yule log support  
Dim : 250 x 120 mm

---

# Moule bûche

Yule log mould



DR50519  
Moule silicone - Instant / Instant  
Dim. 250 x 80 x 80 mm



# Moules bûche en PET cristal

PET yule log moulds



**BUB58 - Matelassée**  
Dim. 580 x 136 x 85 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB59 - Petite matelassée**  
Dim. 565 x 85 x 50 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB24 - Coffret**  
Dim. 510 x 75 x 65 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB19 - Sofa**  
Dim. 485 x 85 x 60 mm  
Vol. 2 L - Lot de 12 pcs



**BUB51A - Petite authentique**  
Dim. 250 x 70 x 60 mm  
Lot de 6 pcs



**BUB09 - Fond plat**  
Dim. 505 x 40 x 40 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB52 - Torsadée**  
Dim. 498 x 75 x 55 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB52A - Petite torsadée**  
Dim. 250 x 75 x 52 mm  
Lot de 6 pcs

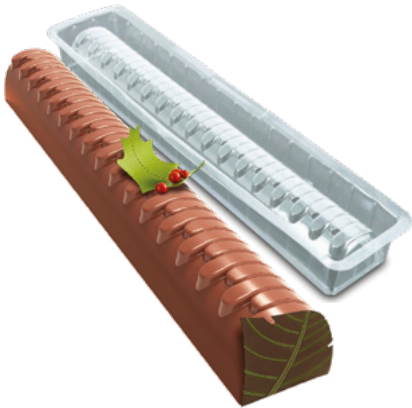


**BUB57A - Mont Blanc**  
Dim. 250 x 70 x 53 mm  
Lot de 6 pcs

Gouttière à bûche en PET apte au contact alimentaire, particulièrement souple, vous permettant de démouler facilement vos bûches sans les casser ! Ce moule à bûche est réutilisable, il suffit de le nettoyer avec soin après utilisation. Congelable, il est idéal pour les recettes glacées. Attention : ne passe pas au four, ni au lave-vaisselle.  
This PET log mould is food-safe and particularly flexible, so you can easily remove your logs from the mould without breaking them! This log mould is reusable, just clean it carefully after use. Freezable, it's ideal for frozen recipes. Warning: not suitable for the oven.

# Moules bûche en PET cristal

PET yule log moulds



**BUB53 - Piano**  
Dim. 498 x 70 x 55 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB53A - Nazaré**  
Dim. 250 x 70 x 55 mm  
Lot de 6 pcs



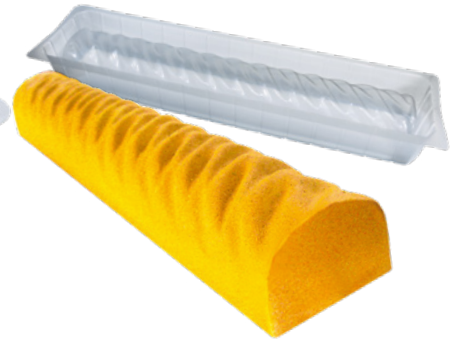
**BUB54 - Ondes**  
Dim. 498 x 65 x 55 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB55A - Insouciant**  
Dim. 250 x 60 x 53 mm  
Lot de 6 pcs



**BUB56A - Pomme**  
Dim. 250 x 75 x 53 mm  
Lot de 6 pcs



**BUB12 - Relief Strié**  
Dim. 500 x 80 x 60 mm  
Vol. 2 L - Lot de 12 pcs



**BUB20 - Bûchette Sofa**  
Dim. 505 x 59 x 50 mm  
Vol. 1L - Lot de 12 pcs



**BUB38 - Himalaya**  
Dim. 505 x 80 x 80 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs



**BUB10 - Annelée**  
Dim. 500 x 80 x 50 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs

# Moules bûche en PET cristal

PET yule log moulds



**BUB40 - Vague**  
Dim. 509 x 80 x 80 mm  
Lot de 12 pcs



**BUB41 - Arche**  
Dim. 509 x 70 x 80 mm  
Vol. 2,2L - Lot de 12 pcs



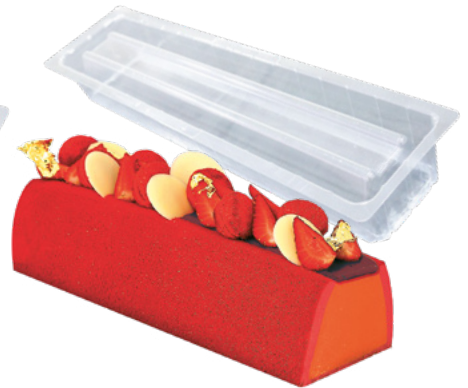
**BUB42 - Petite Arche**  
Dim. 505 x 45 x 50 mm  
Vol. 1,1L - Lot de 12 pcs



**BUB13 - Bûchette Annélée**  
Dim. 500 x 40 x 38 mm  
Vol. 1L - Lot de 12 pcs



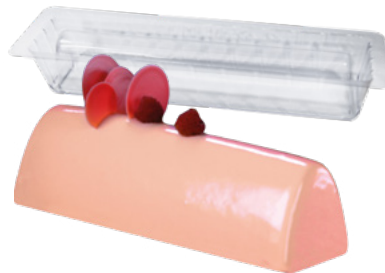
**BUB25 - Flamme**  
Dim. 510 x 90 x 65 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs



**BUB02 - Fond plat**  
Dim. 509 x 83 x 70 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs



**BUB22 - Carré Lisse**  
Dim. 495 x 80 x 55 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs



**BUB07 - Triangle**  
Dim. 505 x 50 x 35 mm  
Lot de 12 pcs



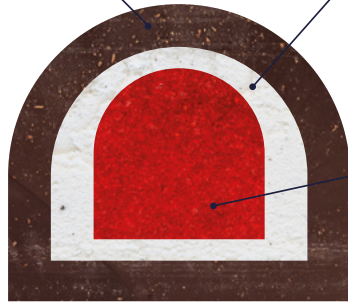
**BUB33 - Rectangle Lisse**  
Dim. 500 x 70 x 67 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs

Gouttière à bûche en PET apte au contact alimentaire, particulièrement souple, vous permettant de démouler facilement vos bûches sans les casser ! Ce moule à bûche est réutilisable, il suffit de le nettoyer avec soin après utilisation. Congelable, il est idéal pour les recettes glacées. Attention : ne passe pas au four, ni au lave-vaisselle. This PET log mould is food-safe and particularly flexible, so you can easily remove your logs from the mould without breaking them! This log mould is reusable, just clean it carefully after use. Freezable, it's ideal for frozen recipes. Warning: not suitable for the oven.

# Moules bûche en PET cristal

PET yule log moulds

**BUB01A - Bûchette standard**  
Courte 1/2 rond  
Dim. 260 x 80 x 70 mm  
Vol. 1L - Lot de 6 pcs

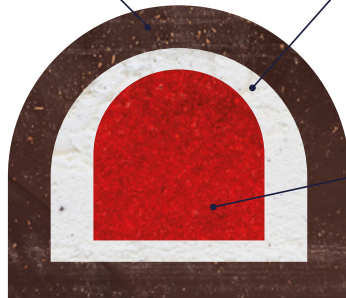


**BUB34A - Bûche standard**  
Insert moyen 1/2 rond  
Dim. 250 x 60 x 50 mm  
Vol. 0,8L - Lot de 6 pcs

**BUB08A - Bûchette standard**  
Petit insert 1/2 rond  
Dim. 250 x 40 x 40 mm  
Vol. 0,5L - Lot de 6 pcs



**BUB01 - Bûchette standard**  
Longue 1/2 rond  
Dim. 509 x 83 x 70 mm  
Vol. 2L - Lot de 12 pcs



**BUB34 - Bûche standard**  
Insert moyen 1/2 rond  
Dim. 498 x 60 x 50 mm  
Vol. 1,5L - Lot de 12 pcs

**BUB08 - Bûchette standard**  
Petit insert 1/2 rond  
Dim. 505 x 40 x 40 mm  
Vol. 1L - Lot de 12 pcs

## Couvercle de protection

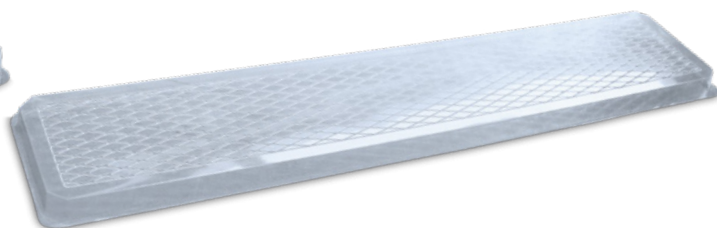
*Protective cover for yule log*

Conçus pour offrir une protection optimale à vos créations culinaires, ces couvercles sont l'accessoire indispensable pour tout professionnel ou amateur passionné de pâtisserie. Parfaits pour préserver l'intégrité de vos bûches, ils assurent une protection efficace contre l'humidité et les odeurs indésirables lors du stockage dans le congélateur. Leur conception facilite non seulement le stockage de vos bûches mais permet également un empilage sécurisé et ordonné, optimisant ainsi l'espace disponible.

*Designed to provide optimal protection for your culinary creations, these lids are the essential accessory for any professional or passionate pastry enthusiast. Perfect for preserving the integrity of your yule logs, they offer effective protection against moisture and undesirable odours during storage in the freezer. Their design not only facilitates the storage of your yule logs but also allows for secure and orderly stacking, thus optimizing available space.*



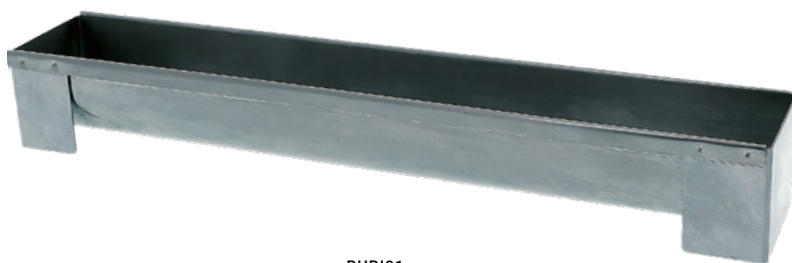
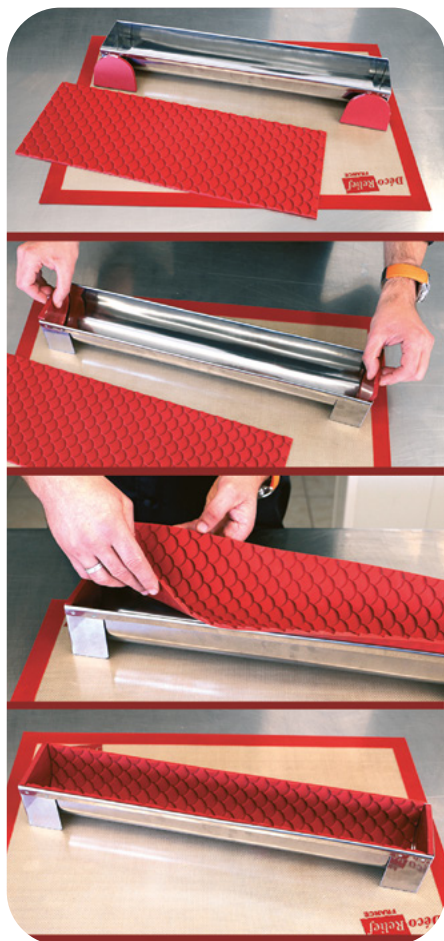
**BUBPECOUV**  
Couvercle pour petite bûche  
Dim. 267 x 95 x 15 mm - 6 pcs



**BUBGDCOUV**  
Couvercle pour grande bûche  
Dim. 520 x 120 x 15 mm - 12 pcs

## Moule en inox pour bûches

*Stainless steel moulds for yule log*



**BUBI01**  
Moule inox bûche demi-rond  
Dim. 509 x 83 x 70 mm - 1 pc

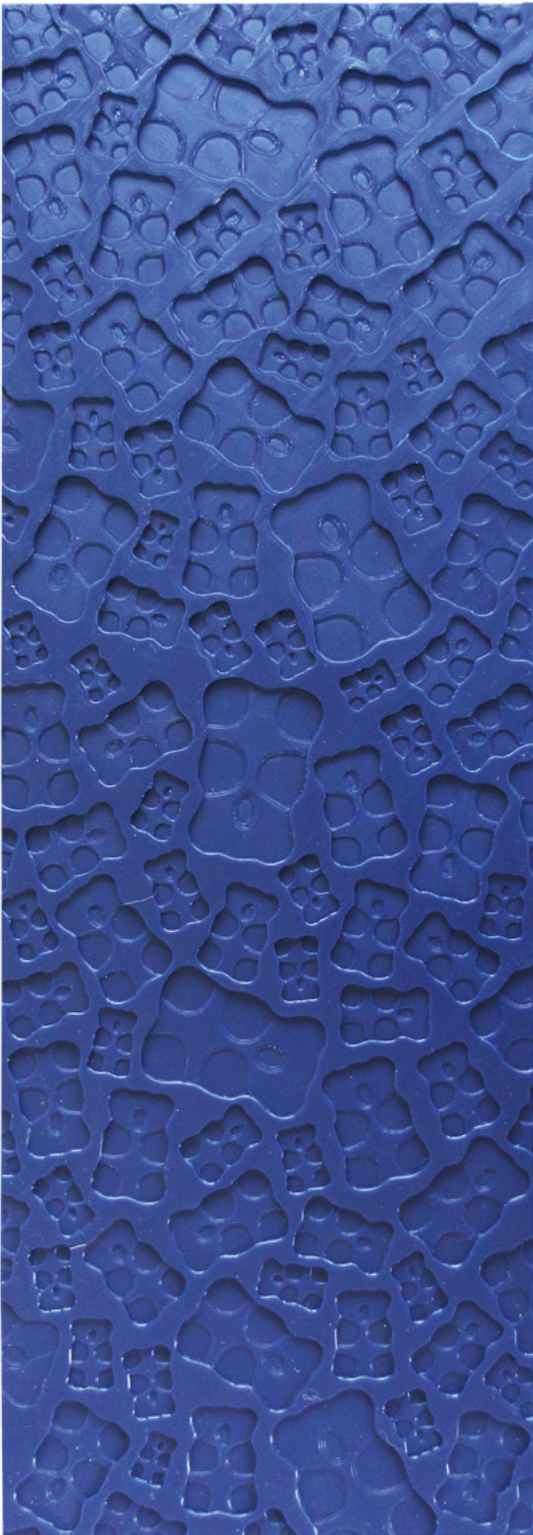
Fabriqué en inox, ce moule est conçu pour résister aussi bien à la congélation qu'à la cuisson. Utilisez-le durant toute l'année pour concocter des cakes distinctifs, idéaux comme gâteaux de voyage, ou pour préparer des bûches traditionnelles durant la saison festive. Pour un démoulage aisé, les extrémités du moule sont amovibles. Associez ce moule à des tapis en silicone texturé, référence «DRTB», pour créer des desserts exceptionnels qui étonneront vos invités. Pour un démoulage encore plus simplifié avec un tapis en silicone.

*Made of stainless steel, this mould is designed to withstand both freezing and baking. Use it throughout the year to create distinctive cakes, ideal as travel cakes, or to prepare traditional yule logs during the festive season. For easy unmoulding, the ends of the mould are removable. Pair this mould with textured silicone mats, reference «DRTB», to create exceptional desserts that will amaze your guests.*

## Tapis silicone bûche

*Nouveauté!*

*Yule log mats silicone moulds*



OTU22  
Oursons  
Teddy bears  
490 x 170 mm



# Tapis silicone bûche

Yule log mats silicone moulds

*Nouveauté!*



OTU23  
Flocons  
Snowflakes  
490 x 170 mm

# Tapis en silicone pour bûche

*Silicone mats moulds for yule log*



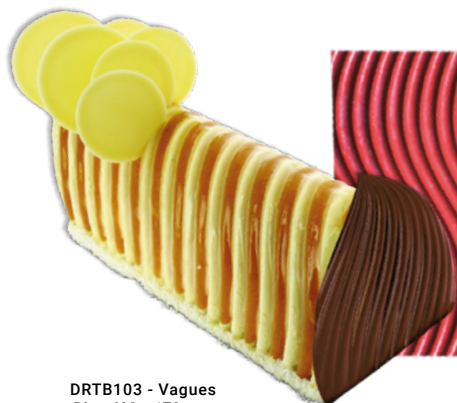
DRTB101 - Capitons  
Dim. 490 x 170 mm



DRTB104 - Triangles  
Dim. 490 x 170 mm



DRTB102 - Écailles  
Dim. 490 x 170 mm



DRTB103 - Vagues  
Dim. 490 x 170 mm

# Tapis en silicone DECO TUILE

Silicone mat for decor biscuits

FABRIQUÉ EN  
**FRANCE**  
DANS NOS ATELIERS

Deco Relief®, fabricant de moules en silicone depuis 40 ans, est heureux d'annoncer son nouveau service destiné aux professionnels de la pâtisserie : la création sur mesure de moules en silicone alimentaire pour tuiles personnalisées. Décorez fièrement vos créations avec de belles tuiles.

*Customise and enhance your pastries with your signature logo. Deco Relief®, manufacturer of silicone moulds for 40 years, is pleased to announce its new service for pastry professionals: the creation of made-to-measure silicone moulds for personalised tiles. Proudly decorate your creations with beautiful tiles. These moulds are made entirely in France, in our own workshops.*



**0TU10 - Flocons**

Dim. moule : 285 x h.185 mm

Dim. pc : ø57 mm



**0TU01 - Flocon XL**

Dim. moule : 260 x h.260 mm

Dim. pc : ø210 mm



**0TU05 - Sucre d'orge**

Dim. moule : 285 x h.185 mm

Dim. pc : 42 x h.62 mm



*Nouveautés!*

## Moules silicone

Silicone moulds



**DR50525**  
Étoile façon St Honoré  
Star St Honoré mould  
Dim. : ø230 mm



**DR50524**  
Topping St Honoré individuels  
Individual St Honoré Top  
Dim. : ø70 mm



**DR50523**  
Topping St Honoré  
St Honoré Top  
Dim. : ø200 mm



# Moules silicone

Silicone moulds

*Nouveautés!*



**DR50526**  
Moule biscuits & chocolats de Noël  
*Christmas cookie & chocolate mold*



**DR50527**  
Embouts de bûche  
*Yule log caps ends*



# Embouts de bûche

*Yule logs caps-end*



F1501 - Volutes  
Dim. 93 x h.88 mm - 6 pcs



F1509 - Rosace  
Dim. 90 x h.75 mm - 6 pcs



F1507 - Épi  
Dim. 85 x h.85 mm - 6 pcs



F1511 - Paon  
Dim. 90 x h.75 mm - 6 pcs



F1502 - Rondins  
Dim. 88 x H.72 mm - 6 pcs



F1503 - Polygones  
Dim. 94 x H.73 mm - 6 pcs



F1510 - Noeud  
Dim. 85 x H.80 mm - 6 pcs



F1505 - Vague  
Dim. 83 x H.83 mm - 6 pcs



F1512 - Briques  
Dim. 80 x H.80 mm - 3 x 2 pcs



F1506 - Carrés  
Dim. 88 x H.80 mm - 6 pcs

Dimensions des  
châblons  
290 x 195 x 2 mm.



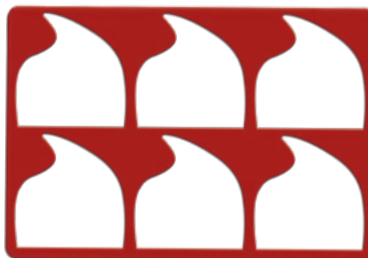
CHQ037 - Rectangle  
Dim. 75 x h.85 mm - 6 pcs



CHQ038 - Carré  
Dim. 75 x h.75 mm - 6 pcs



CHQ040 - Sultane  
Dim. 90 x h.82 mm - 6 pcs



CHQ041 - Goutte  
Dim. 90 x h.85 mm - 6 pcs



CHQ042 - Nuage  
Dim. 75 x h.88 mm - 6 pcs

# Emballages

Packaging



**Lot de 5 boîtes bûche / Set of 5 yule log boxes**

PLCGB20 - 200 x 110 x h.90 mm  
PLCGB25 - 250 x 110 x h.90 mm  
PLCGB30 - 300 x 110 x h.90 mm  
PLCGB40 - 400 x 110 x h.90 mm  
PLCGH25 - 250 x 130 x h.130 mm

*Nouveauté!*



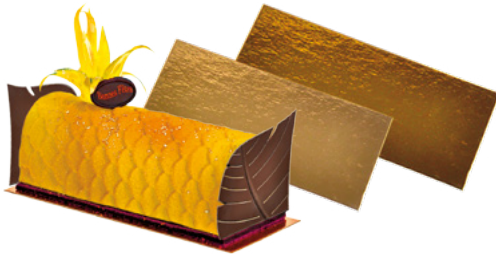
**Lot de 25 boîtes bûche**  
*Set of 25 yule log boxes*

PLCK14 - 200 x 110 x h.100 mm  
PLCK15 - 300 x 110 x h.100 mm  
PLCK16 - 400 x 110 x h.100 mm



**Lot de 25 ballotins - 250g**  
*Set of 25 ballotin - 250g*

PLCK23 - 120 x 65 x h.60 mm



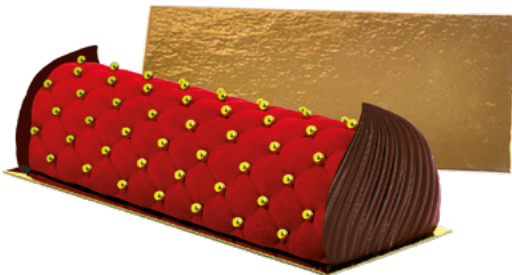
**Lot de 40 semelles à buchettes et petits gâteaux - Epaisseur : 1,2 mm**

PLSB40 - 100 x 50 mm  
PLSB41 - 125 x 55 mm



**Lot de 20 semelles à buchettes et petits gâteaux - Epaisseur : 1,2 mm**

PLSB59 - 595 x 100 mm  
PLSB100 - 1000 x 100 mm



**Lot de 10 semelles à buche**  
**Epaisseur : 1,6 mm**

PLSB29 - 290 x 100 mm  
PLSB32 - 320 x 100 mm  
PLSB39 - 390 x 100 mm



**Lot de 25 semelles pour bûche**  
*Set of 25 yule log support*

PLCK26 - 190 x 105 mm  
PLCK27 - 290 x 105 mm  
PLCK28 - 390 x 105 mm

**Lot de 50 boîtes bûche / Set of 50 yule log boxes**

*Nouveauté!*

PLCGH25 - 250 x 130 x h.130 mm

# Décorations alimentaires

Edible decorations



Décors en sucre assortiment de Noël  
Decorations Christmas assortment  
ø25 x 20 x 9 mm

DS3392 - 100 décors



Décors en sucre feuilles de houx  
Sugar decorations Holly leaves  
ø20 - 21 mm

DS30571 - 120 décors

DS30571-24 - 24 décors



Décors en sucre bonhomme de neige  
Sugar decorations snowman  
ø27 mm

DS30573 - 120 décors



Assortiment de 41 décors  
pour maison Pain d'épices  
Set of 41 gingerbread house decoration

DS3158



# Décorations alimentaires

Edible decorations



DR50216 - 200 g  
Décors sucrés vermicelles Halloween  
*Halloween sugar strands*  
DR50249 - 1 Kg



Décors en chocolat boules « joyeuses fêtes »  
*«Happy Holidays» chocolate decorations*  
ø25 mm

DS13588 - 300 décors



Décors en chocolat plaque « joyeuses fêtes »  
*«Happy Holidays» chocolate plates*  
45 x 15 mm

DS13978 - 200 décors



# Décorations alimentaires

Edible decorations



Sucres d'orge en chocolat  
*Chocolate candy cane*

DS14185 - 120 décors



Figurines de Noël en chocolat blanc  
*White chocolate Christmas figurines*  
30 mm

DS13618 - 135 décors



Figurines de Noël en chocolat noir  
*Dark chocolate Christmas figurines*  
30 mm

DS15807 - 135 décors



# Décorations alimentaires

Edible decorations



Champignons en sucre  
*Sugar mushrooms*

DS51311 - 270 champignons h.18 mm

DS51330 - 960 champignons h.10 mm

DS51330-60 - 60 champignons h.10 mm



Feuilles de houx en pâte d'amande  
*Holly leaves in marzipan*

DS13014 - 150 décors



Feuilles de houx vert foncé  
*Dark green holly leaves*  
47 mm

DS780 - 350 pcs



# Décorations

Decoration



DR50355 - 48 cake topper bois  
12 lapins, 12 flocons, 12 faons et 12 sapins  
*12 rabbits, 12 snowflakes, 12 fawns and 12 Christmas trees*



DR50356 - 48 cake topper bois  
12 pommes de pin, 12 pères Noël, 12 sapins et 12 chalets  
*12 pine cones, 12 Santas, 12 Christmas trees and 12 chalets*



DR50358 - 48 décorations en plastique Noël  
Rennes, pères Noël, sapin et bonhomme de neige  
*Reindeer, Santas, Christmas trees and snowmen*



DR50357 - 48 décorations en plastique rouge  
Bonnet, chaussure, cadeau et gant  
*Hat, shoe, gift and glove*



# Moules choco

chocolate moulds



DR50516  
Père Noël  
*Santa Claus*  
Dim. moule : 180 x 120 x 29 mm.  
Deux clips inclus



DR50517  
Bonhomme de pain d'épices  
*Gingerbread*  
Dim. moule : 180 x 159 x 60 mm.  
Deux clips inclus



DR50518  
Sapin  
*Christmas Tree*  
Dim. moule : 183 x 159 x 72 mm.  
Deux clips inclus



## Friture chocolat

*Fish chocolate moulds*

*Nouveautés!*



DRCCP5032 - Friture Noël enfant  
Dim. moule : 275 x 175 x 24 mm  
32 empreintes - 5 gr.



F1413 - Kit friture Noël  
Dim. 35-55 mm / 99 pcs

## Moules chocolat

*Chocolate moulds*

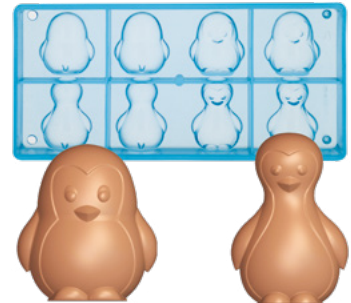
*Nouveautés!*



DRCCP5002 - Père Noël Joyeux  
Dim. moule : 275 x 175 x 24 / 150 x 117,4 mm  
1 x 2 faces (R/V)



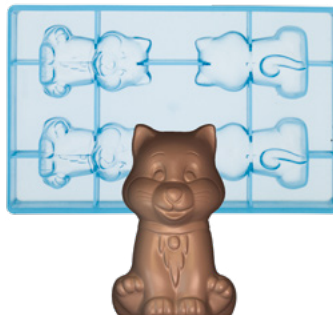
DRCP017 - Duo pere Noel design  
Dim. 140 x h.80 mm & 170 x h.100 mm  
2 sujets (R/V)



DRCCP5031 - Petits pingouins  
Dim. moule : 275 x 135 mm / 50 x H.44,9 mm  
4 faces R / V



DRCCP5033 - Ours  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 79,5 x H.100 mm  
2 faces R / V



DRCCP5034 - Chat  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 56,7 x H.88 mm  
2 faces R / V



DRCCP5035 - Chien  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 56,7 x H.88 mm  
2 faces R / V

# Moules chocolat

Chocolate moulds

*Nouveautés!*



**DRCCP5022 - Pinguin**  
 Dim. moule : 275 x 175 mm / 82 x H.120 mm  
 1 face R / V



**DRCCP5023 - Bonhomme de neige**  
 Dim. moule : 275 x 175 mm / 75 x H.131,5 mm  
 1 face R / V



**DRCCP5024 - Bonhomme pain d'épices**  
 Dim. moule : 275 x 175 mm / 97,7 x H.125 mm  
 1 face R / V



**DRCCP5025 - Sapin**  
 Dim. moule : 275 x 135 mm / 97,8 x H.150 mm  
 1 face



**DRCCP5026 - Père Noël**  
 Dim. moule : 275 x 175 mm / 78 x H.120 mm  
 1 face R / V



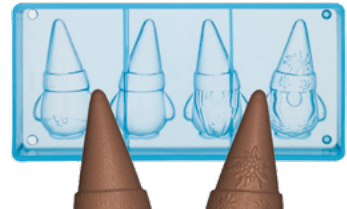
**DRCCP5027 - Père Noël**  
 Dim. moule : 275 x 175 mm / 90 x H.155 mm  
 1 face R / V



**DRCCP5028 - Saint Nicolas**  
 Dim. moule : 275 x 175 mm / H.120 mm  
 2 faces R / V



**DRCCP5029 - Casse-noisette**  
 Dim. moule : 275 x 135 mm / 33 x 26 x H.120 mm  
 2 faces R / V

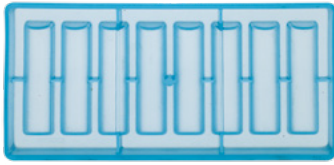


**DRCCP5030 - Gnomes**  
 Dim. moule : 275 x 135 mm / 53,8 x H.80 mm  
 2 faces R / V

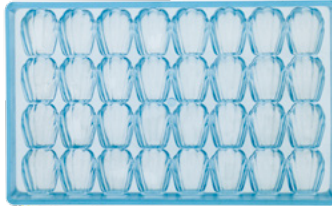
# Moules chocolat

Chocolate moulds

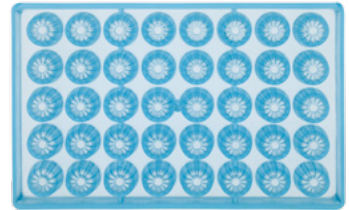
*Nouveautés!*



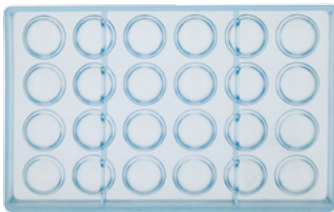
**DRCC40010 - Fingers**  
Dim. moule : 275 x 135 mm / 22 x 96 x H.17 mm  
8 empreintes



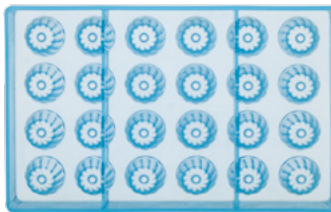
**DRCC40011 - Madeleines**  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 38 x 27 x H.15 mm  
32 empreintes - 12 g



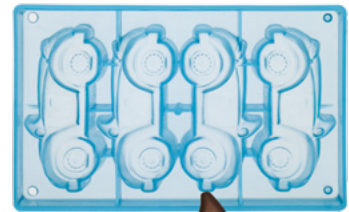
**DRCC40012 - Cannelés**  
Dim. moule : 275 x 175 mm / ø30 x H.22 mm  
40 empreintes - 9 g



**DRCC40013 - Macarons**  
Dim. moule : 275 x 175 mm / ø34,5 x H.9,7 mm  
24 empreintes



**DRCC40014 - Kouglofs**  
Dim. moule : 275 x 175 mm / ø31,5 x H.18 mm  
24 empreintes



**DRCCP5036 - Voiture**  
Dim. moule : 275 x 175 mm / 135,5 x H.67,7 mm  
2 faces R / V





GALETTE DES ROIS  
GALETTE DES ROIS



# Galette des Rois

Galette des Rois

*Nouveautés!*



Dim. ø180 mm

OTU25 - Tapis galette motif Rosace  
OTU25A - Lot de 10 tapis galette motif Rosace

Dim. ø220 mm

OTU27 - Tapis galette motif Rosace  
OTU27A - Lot de 10 tapis galette motif Rosace

*Nouveautés!*



Dim. ø180 mm

OTU26 - Tapis galette motif Drapé  
OTU26A - Lot de 10 tapis galette motif Drapé

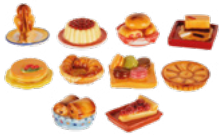
Dim. ø220 mm

OTU28 - Tapis galette motif Drapé  
OTU28A - Lot de 10 tapis galette motif Drapé



OTU02 - Galette XL

Dim. moule : 260 x h.260 mm  
Dim. pc : ø194 mm



D683536

Série de 50 fèves assorties thème viennoiserie  
Set of 50 assorted pastries-themed beans



D684236

Série de 50 fèves assorties thème gourmand  
Set of 50 assorted gourmand-themed beans



D685056

100 couronnes or grand modèle  
100 large gold crowns



4 Cales en silicone

4 Silicone wedges  
OTU24 - ø40 x h.10 mm  
OTU24A - ø40 x h.20 mm



*Nouveautés!*

Amandes blanchies en poudre extra fine  
Blanched almonds in extra fine powder

DR50096  
Sachet de 500 g

DR50097  
Sachet de 1 Kg

DR50098  
Sac de 5 Kg

DR50099  
Sac de 15 Kg

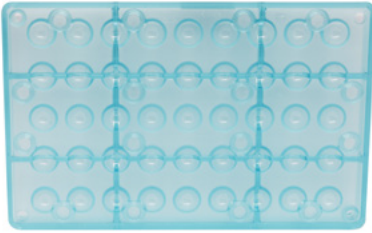




PÂQUES  
EASTER

# Moules chocolat

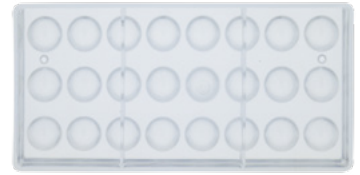
Chocolate moulds



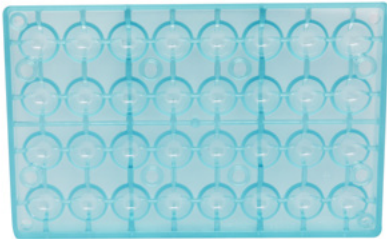
**DRCCP5011 - Demi-sphère**  
Dim. Moule : 275 x 175 mm / Dim. ø18 mm  
4 g - 45 pcs



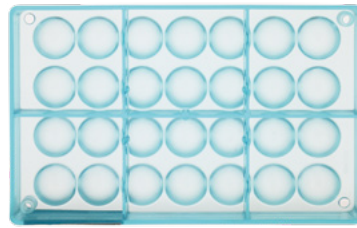
**DRC1158 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
ø20 mm - 36 pcs



**DRC1217 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
ø24 mm - 24 pcs



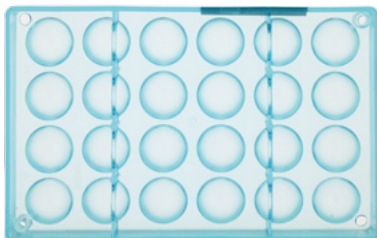
**DRCCP5012 - Demi-sphère**  
Dim. Moule : 275 x 175 mm / Dim. ø25 mm  
6 g - 32 pcs



**DRCC40004 - Demi sphères**  
Dim. moule : 275 x 175 / ø30 mm  
28 empreintes



**DRC2002 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 175 mm  
ø32 mm - 10 g - 15 pcs



**DRCC40001 - Demi sphères**  
Dim. moule : 275 x 175 / ø32 mm  
24 empreintes



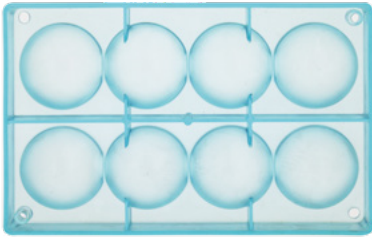
**DRC2251 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 175 mm  
ø49 mm - 12 pcs



**DRC2253 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 175 mm  
ø54 mm - 6 pcs

# Moules chocolat

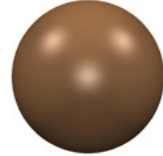
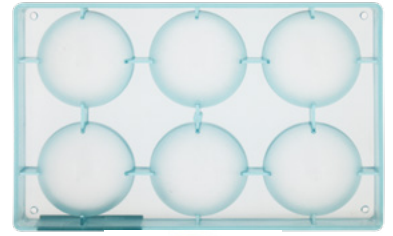
Chocolate moulds



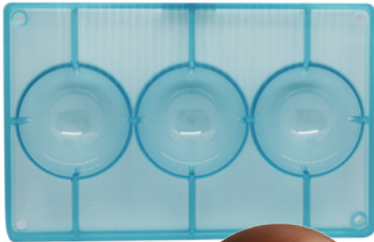
**DRCC40005 - Demi sphères**  
Dim. moule : 275 x 175 / ø60 mm  
8 empreintes



**DRC2254 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 175 mm  
ø62 mm - 6 pcs



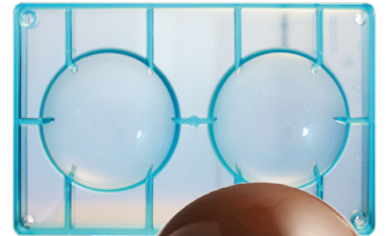
**DRCC40006 - Demi sphères**  
Dim. moule : 275 x 175 / ø70 mm  
6 empreintes



**DRCCP5021 - Demi-sphère**  
Dim. Moule : 275 x 175 mm / Dim. ø80 mm  
6 g - 3 pcs



**DRC2476 - Demi-sphères**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
ø80 mm - 5 pcs

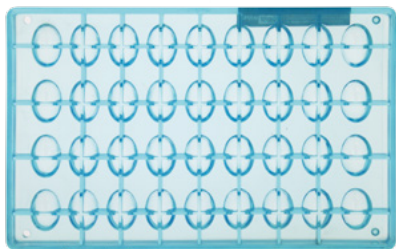


**DRCCP5018 - Demi-sphère**  
Dim. Moule : 275 x 175 mm / Dim. ø100 mm  
6 g - 2 pcs

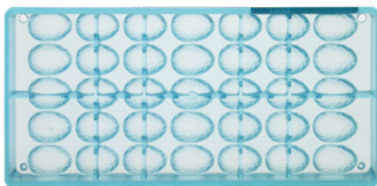


# Moules chocolat

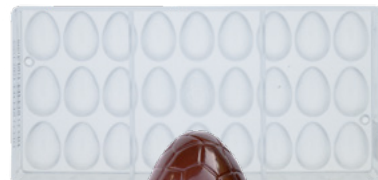
Chocolate moulds



DRCC3008 - Oeuf  
Dim. moule : 275 x 175 / 27 x 18 mm  
36 empreintes - 2,5 g



DRC2925 - Oeuf craquelé  
Dim. moule : 275 x 135 / 30 x h.21 mm  
35 empreintes



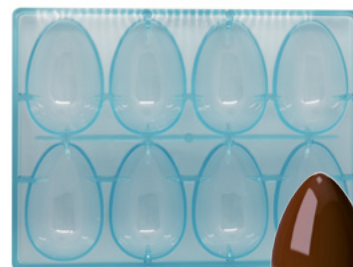
DRC1662 - Oeuf craquelé  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
Dim. h.35 mm - 27 pcs



DRCCP5019 - Oeuf lisse  
Dim. 45 x h.65 mm  
10 empreintes



DRC2451 - Oeuf lisse  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
h.70 x 50 mm - 8 pcs



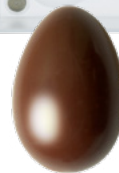
DRCCP5014 - Oeuf lisse  
Dim. 55,5 x h.87,6 mm  
8 empreintes



DRCC3005 - Oeuf  
Dim. moule : 275 x 175 / 100 x h.67 mm  
8 empreintes



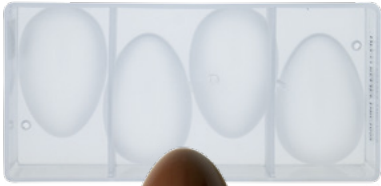
DRC1651 - Oeuf lisse  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
h.81 x 55 mm - 6 pcs



DRC2470 - Oeuf gréné  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
h.87 mm - 6 pcs (R/V)

# Moules chocolat

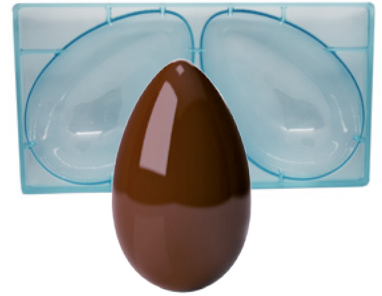
Chocolate moulds



**DRC1652 - Oeuf lisse**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
h.100 x 60 mm - 4 pcs (R/V)



**DRCCP5016 - Oeuf lisse**  
Dim. 100,6 x h.149,6 mm  
3 empreintes



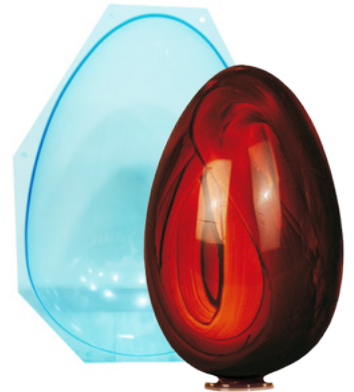
**DRCCP5017 - Oeuf lisse**  
Dim. 135 x h.204 mm  
2 empreintes



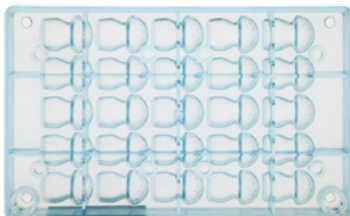
**DRC1667 - Oeuf lisse**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
h.140 x 90 mm - 2 pc



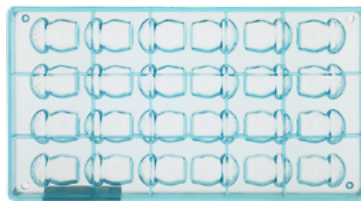
**DRC1668 - Oeuf lisse**  
Dim. 180 x 133 mm  
1 face



**HA0640 - Moule oeuf**  
Dim. h.640 mm  
1 demi-oeuf



**DRCC3007 - Champignon**  
Dim. moule : 275 x 175 / 36 x 26,7 mm  
25 empreintes



**DRCCP5009 - Petit Champignon**  
Dim. moule : 365 x 195 / 45 x 32 mm  
24 empreintes



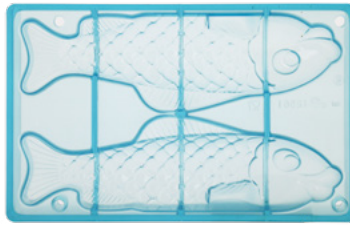
**PSCQ - Moule 1/2 oeuf lisse**  
Dim. moule : ø110 x H.210 mm  
1 empreintes

# Moules chocolat

Chocolate moulds



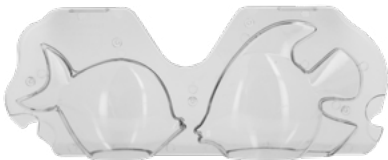
**DRC2909 - Poisson tropic**  
Dim. 133 x h.77 mm  
2 x 2 faces (R/V)



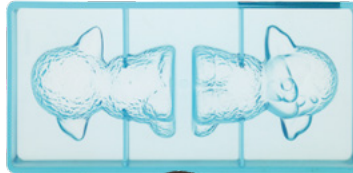
**DRC2912 - Poisson clown**  
Dim. 248 x h.75 mm  
1 x 2 faces (R/V)



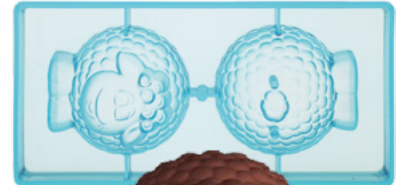
**DRC2920 - Poisson boule**  
Dim. 105 x h.98 mm  
1 x 2 faces (R/V)



**DRCP005 - Duo de poissons**  
Dim. 148 x 45 x 103 mm & 146 x 45 x 119 mm  
2 sujets (R/V)



**DRC2914 - Agneau mignon**  
Dim. 110 x h.90 mm  
1 x 2 faces (R/V)



**DRC2915 - Mouton boule**  
Dim. 98 x h.100 mm  
1 Sujet



**DRCP048 - Lapin à facettes**  
Dim. h.110 mm  
1 sujet (R/V)



**DRCP032 - Lapin grandes oreilles**  
Dim. 155 x 70 x h.50 mm  
1 sujet (R/V)



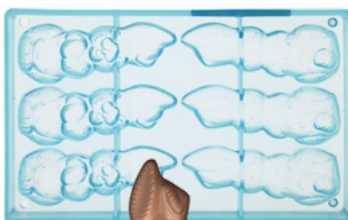
**DRCP031 - Lapin oreille tombante**  
Dim. 145 x 80 x h.70 mm  
1 sujet (R/V)

# Moules chocolat

Chocolate moulds



DRC2916 - Lapin chandail  
Dim. 150 x h.65 mm  
1 x 2 faces (R/V)



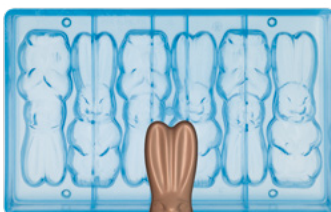
DRC2913 - Lapin rieur  
Dim. 121 x h.47 mm  
3 x 2 faces (R/V)



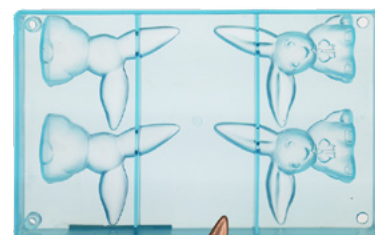
DRC2911 - Lapin rieur  
Dim. 155 x h.59 mm  
2 x 2 faces (R/V)



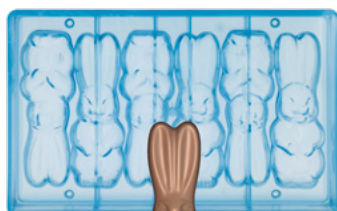
DRC2917 - Lapin lapinou  
Dim. 134 x h.120 mm  
1 x 2 faces (R/V)



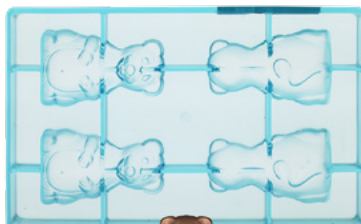
DRCCP5004 - Lapin debout  
Dim. moule : 275 x 175 / 131 x 41 mm  
3 x 2 faces (R/V)



DRCCP5003 - Lapin grandes oreilles  
Dim. moule : 275 x 175 / 100 x 85,7 mm  
2 x 2 faces (R/V)



DRCCP5004 - Lapin debout  
Dim. moule : 275 x 175 / 131 x 41 mm  
3 x 2 faces (R/V)



DRCCP5006 - Souris  
Dim. moule : 275 x 175 / 90 x 55 mm  
2 x 2 faces (R/V)



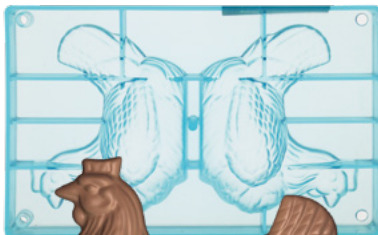
DRC2918 - Cloche drapée  
Dim. 113 x h.110 mm  
2 x 1 face (R/V)

# Moules chocolat

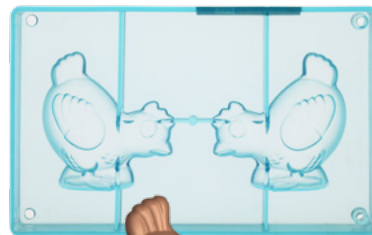
Chocolate moulds



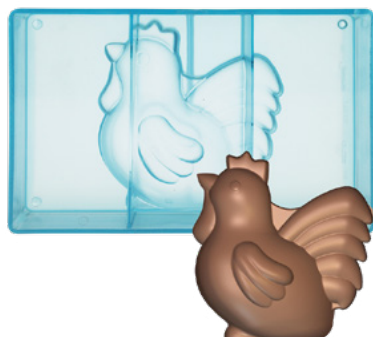
DRC2923 - Poule  
Dim. 65 x h.53 mm  
4 x 2 faces (R/V)



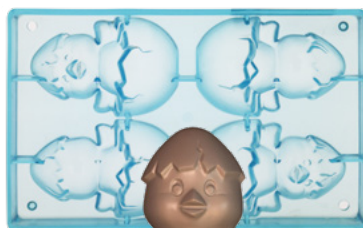
DRC2922 - Poule  
Dim. 140 x h.114 mm  
1 x 2 faces (R/V)



DRC2919 - Poule picore  
Dim. 100 x h.98 mm  
1 x 2 faces (R/V)



DRCCP5001 - Poule moderne  
Dim. moule : 275 x 175 x 47 / 150 x 143 mm  
1 Sujet (R/V)



DRC2910 - Calimero  
Dim. 100 x h.75 mm  
2 x 2 faces (R/V)



DRCP009 - Duo de cocottes  
Dim. 136 x 114 x 145 mm & 129 x 92 x 139 mm  
2 sujets (R/V)



DRCP001 - Duo poule et coq  
Dim. 114 x 187 mm & 96 x 215 mm  
2 sujets (R/V)



H7001 - Coq  
Dim. 430 x h.540 mm  
1 Sujet (R/V)



HA1761 - Grosse poule  
Dim. 305 mm  
1 sujet (R/V)

# Moules chocolat

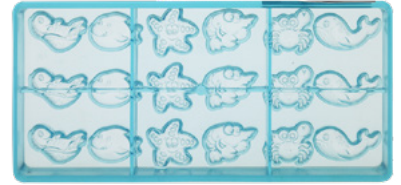
Chocolate moulds



**DRCCP5008 - Poussin**  
Dim. moule : 275 x 175 / 56 x 69 mm  
4 x 2 faces (R/V)



**DRC2924 - Friture animaux Pascal**  
Dim. moule : 275 x 175  
4 x 8 empreintes - 5 g



**DRC2921 - Friture de mer**  
Dim. moule : 275 x 135 / entre 23 et 37 mm  
3 x 6 empreintes

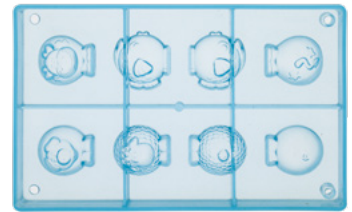


**DR1764 - Lapin à garnir**  
Dim. plaque : 275 x 135 mm  
20 x 35 mm - 16 pcs

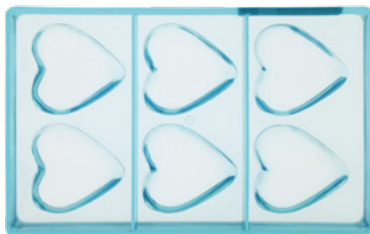


**DRCCP5020 - Kit friture poissons**  
Dim. Moule : 275 x 175 mm / Dim. 30-45 mm  
30 pcs - 5 g

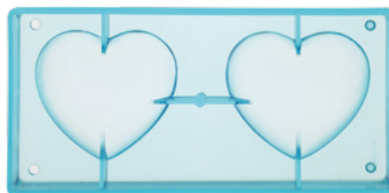
*Nouveauté!*



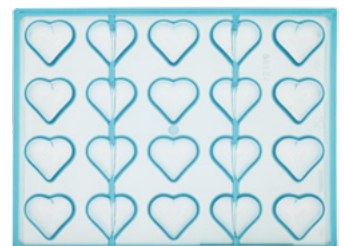
**DRCCP5037 - Animaux 3D**  
Dim. moule : 275 x 175 mm  
4 faces R / V



**DRCC3001 - Bonbon coeur**  
Dim. moule : 275 x 175 / 68 x 66 x h.8 mm  
6 empreintes - 27 g



**DRCC3002 - Coeur lisse**  
Dim. moule : 275 x 135 / 101 x h.95 mm  
2 empreintes



**DRCC3003 - Bonbon coeur**  
Dim. moule : 275 x 205 x h.30 / 39,1 x 34,4 x h.20,3 mm  
20 empreintes - 16 g

# Moules chocolat

Chocolate moulds

*Nouveauté!*



DRC2466 - Kit friture  
Dim. 30-45 mm  
5g - 30 pcs



FPP063 - Lot de 5 moules thermoformés tablette  
Dim. moule : 175 x 275 x H.20 mm / 70 x 150 x h.19 mm  
3 empreintes

*Nouveauté!*



DRC2111 - Moule tablettes gourmandes  
Dim. moule : 175 x 275 mm / 75 x 145 x h.18 mm  
3 empreintes

DRC2112 - Lot de 6 moules tablettes



DRC2527 - Tablette brisée  
Dim. 140 x 70 x h.8 mm  
88 g - 3 pcs



DRC2558 - Tablette onde  
Dim. 75 x 150 x h.15 mm  
110,4 g - 3 pcs



DRC2110 - Tablette  
Dim. 150 x 76 x h.8 mm  
61 g - 3 pcs



DRCC40002 - Tablette  
Dim. moule : 275 x 205 x h.26 / 147 x 59,5 x h.12 mm  
4 empreintes - 95 g



DRCC40007 - Tablette  
Dim. moule : 275 x 175 / 180 x 72 x h.8,5 mm  
2 empreintes - 100 g



DRCC40008 - Tablette  
Dim. moule : 275 x 175 x h.24 / 159 x 68,5 x h.9,5 mm  
3 empreintes - 100 g

# Déco Relief®

Aux côtés des professionnels depuis 1984



## Notre produit star

Découvrez notre moule ourson guimauve de qualité professionnelle, conçu pour créer des oursons en chocolat brillants et délicieux. Ce moule rigide en PS apte au contact alimentaire assure des résultats parfaits à chaque utilisation.

### Caractéristiques :

**Matière :** PS apte au contact alimentaire

**Dimensions du moule :** 275 x 175 mm

**Dimensions des oursons :** 45 x 25 x h.105 mm

Moule à l'unité  
Réf : DR50512

Lot de 6 moules ourson  
Réf : DR50512-06

© Modèle déposé depuis 2011



# Spray réfrigérant universel

Universal cooling spray



SANS BUTANE NI PROPANE

SPRAY UTILISÉ TÊTE EN BAS :

Souffleur, dépoussiérant à sec, sans abrasion, pour tout type de matériaux.

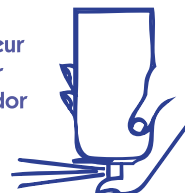
SPRAY UTILISÉ TÊTE EN HAUT :

Refroidisseur traditionnel.



Réfrigérant  
Cooler  
Refrigerante

Souffleur  
Blower  
Soplador



BUTANE-FREE / PROPANE-FREE

SPRAY USED RIGHT SIDE UP :

blower, dry dusting, non-abrasive, for all types of materials.

SPRAY USED UPSIDE DOWN :

Traditional cooler.

D115A1. - DÉCO'GL+  
Spray de 504 mL NET - 600 g

D115.1. - DÉCO'GL  
Spray de 294 mL NET - 350 g

Gaz neutre ininflammable, sans impureté, inodore, totalement sec, n'altère pas les matériaux. Récipient sous pression : peut éclater sous l'effet de la chaleur. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou sur toute autre source d'ignition. Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel le produit est destiné.

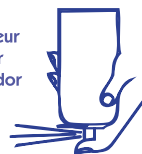
Neutral, non-flammable gas, no impurities, odourless, completely dry, does not affect materials. Pressurised container: may burst when heated. Keep away from heat, hot surfaces, sparks, naked flames and all other sources of ignition. Do not spray on an open flame or any other source of ignition. Do not use for any purpose other than that for which the product is intended.

## DÉCOUVREZ LE NOUVEAU SOUFFLEUR REFROIDISSEUR UNIVERSEL



Réfrigérant  
Cooler  
Refrigerante

Souffleur  
Blower  
Soplador



Vaporiser sur la surface à refroidir. Effectuer immédiatement les collages désirés.

Ingrédients : gaz propulseur: butane propane.

Caractéristiques : Gaz liquéfié inflammable en aérosol. Totalement sec, il n'altère pas les matériaux.

Récipient sous pression : peut éclater sous l'effet de la chaleur. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas vaporiser sur une flamme nue ou sur toute autre source d'ignition. Ne pas utiliser pour un usage autre que celui pour lequel le produit est destiné.

D116.1. - Spray Cristal  
Spray de 650 mL BRUT - 275 g

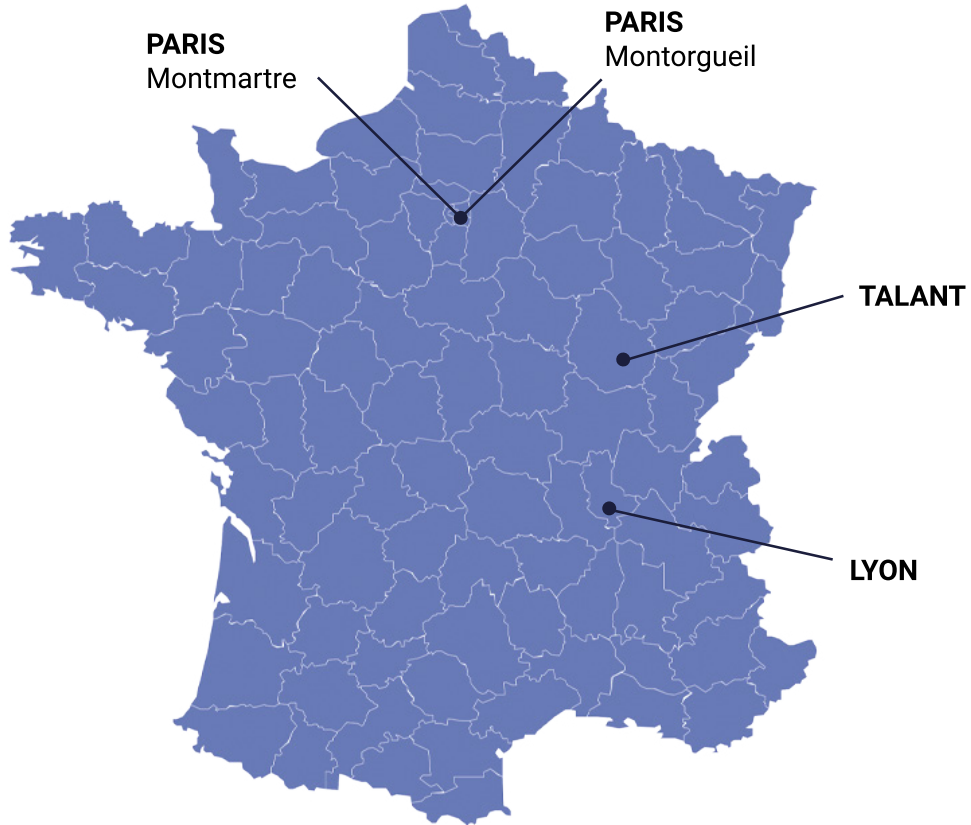
---

# Où nous trouver

Where you can find us

Vous pouvez retrouver notre large gamme de produits chez vos grossistes préférés dans le secteur de la boulangerie et de la pâtisserie. De plus, nos magasins sont toujours prêts à vous accueillir pour vous offrir une expérience personnalisée et de qualité. Pour une livraison à domicile, visitez notre site internet à l'adresse [www.deco-relief.fr](http://www.deco-relief.fr). Faites votre choix parmi une multitude de produits et laissez-vous inspirer !

You can find our wide range of products at your favorite wholesalers in the bakery and pastry sector. Additionally, our stores are always ready to welcome you and provide a personalized and quality experience. For home delivery, visit our website at [www.deco-relief.fr](http://www.deco-relief.fr). Choose from a multitude of products and let yourself be inspired!



**Paris 1 - Montorgueil**  
**DÉCO RELIEF PARIS**  
9 rue Montorgueil  
75001 PARIS

Tél. +33 (0)1 42 36 64 05



**Magasin d'usine**  
**DÉCO RELIEF TALANT**  
14 rue de Nachey  
21240 TALANT

Tél. +33 (0)3 80 56 42 38



**Paris 2 - Montmartre**  
**DÉCO RELIEF PARIS**  
6 rue Montmartre  
75001 PARIS

Tél. +33 (0)1 44 82 97 57



**DÉCO RELIEF LYON**  
70 rue Auguste-Comte  
69002 LYON

Tél. +33 (0)4 78 82 69 21



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



+33 (0)3 80 56 42 38



[contact@deco-relief.fr](mailto:contact@deco-relief.fr)



**DECO RELIEF SAS**  
14 Rue de Nachey - 21240 Talant France  
Tel. +33 (0)3 80 56 42 38 - [contact@deco-relief.fr](mailto:contact@deco-relief.fr)  
**[www.deco-relief.fr](http://www.deco-relief.fr)**