



*Tout un
monde
de décors!*



Florensuc

A full world of decorations - Todo un mundo de decoraciones
Tutto un mondo di decorazioni - Eine ganze welt des dekors
ВСЕЬ МИР КОНДИТЕРСКИХ УКРАШЕНИЙ ケーキ・デコレーション界へようこそ



Florensuc



Une équipe à taille humaine et à dimension internationale

Créée en 1955 par un pâtissier Amiénois, Florensuc occupe une position de premier plan dans la décoration alimentaire. Aujourd'hui, notre site de production emploie plus de 55 personnes et exporte dans plus de 60 pays.

Producteur et distributeur

Florensuc propose une large gamme de décorations à destination des artisans, des industriels et de la grande distribution : boulangers, pâtisseries, chocolatiers, salaisonniers, glaciers, traiteurs et restaurateurs...

Créateur innovant

Notre histoire est née avec le brevet de la rose tournée en azyme. Nous entretenons cette culture de l'innovation au travers de nouveaux concepts produits, de nouvelles recettes et de nouvelles technologies.

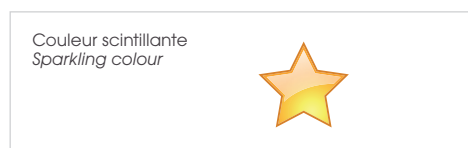
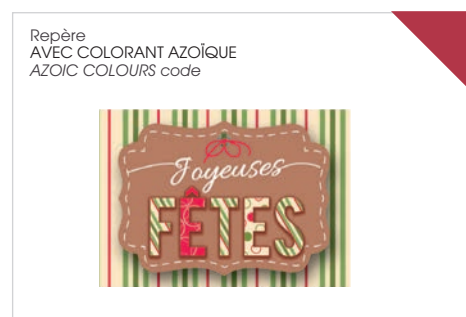
Un service à forte valeur ajoutée

Spécialisée dans la personnalisation, Florensuc exprime son savoir-faire au quotidien en sérigraphie et en impression numérique de qualité photographique sur tous supports alimentaires : azyme, chocolat et pâte de sucre.

Qualité et sécurité alimentaire

Grâce au système qualité, Florensuc est certifiée ISO22000 depuis 2008 et répond aux exigences de ses clients en matière de colorants, d'ingrédients et d'arômes dans le respect des législations locales en vigueur.

CODE	NATURE DU PRODUIT
CODE	NATURE OF THE PRODUCT
CHO	Chocolat noir décoré Decorated black chocolate Chocolat blanc décoré Decorated white chocolate
GES	Gelly
TRA	Feuille de transfert Transfer sheet
SUC	Décor en sucre Sugar decoration
PDS	Pâte de sucre Sugar paste
PLS	Décor en plastique Plastic decoration
AZY	Feuilles et fleurs Flowers and leaves Décor azyme imprimé Printed wafer decoration
ESS	Décor en essoblats : azyme aromatisé et édulcoré Essoblats decoration: flavoured and sweetened wafer
BOU	Bougie Candle

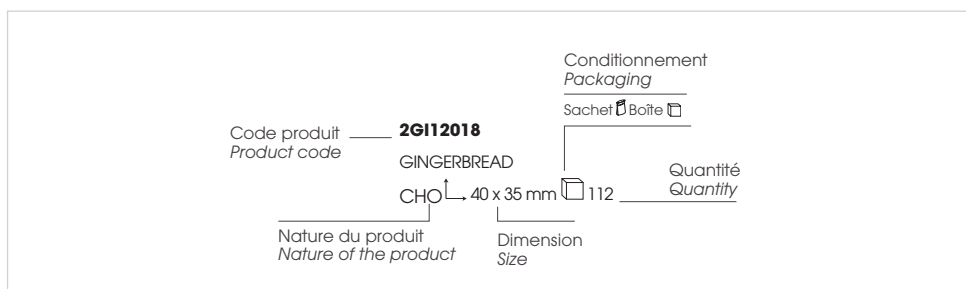


LES RECETTES
Page 75
Proposées par
Laurent Le Daniel*
*Laurent Le Daniel :
Pâtissier, Chocolatier, Glacier.
MOF pâtissier 1997

CERTIFICATION KASHER

Sauf décors contenant le colorant E120

* Concerne les décors chocolat, transferts, azyme et pâte de sucre.
Concerns chocolate, transfer sheets, wafer and sugar paste decorations.



Conformément à la Directive Européenne n°1333/2008, les produits contenant des colorants azoïques portent la mention obligatoire depuis janvier 2010. Visualisez les produits sans colorants azoïques en un seul coup d'œil grâce au repère numérique de couleur beige. In accordance with the European Community regulation N°1333/2008, products containing azoic colours mention their presence, since January 2010. At a glance, check the azo-free items with the green codes.



6

HALLOWEEN
HALLOWEEN



7-49

CHOCOLAT
CHOCOLATE



50-53

SUCRE ET CAKE DESIGN
SUGAR & CAKE DESIGN



54-57

PLASTIQUES
PLASTIC



58-69

AZYME
WAFER



70-74

ST VALENTIN
VALENTINE'S DAY



75

RECETTES
RECIPES

INFO !

Une demande spécifique
sans colorant E171,
interrogez-nous !

Special request without E171,
please ask us !

HALLOWEEN
HALLOWEEN

Florensuc



2HA11756
CARRÉ HALLOWEEN
CHO L 35 mm □ 112



2HA11488
PIÈRE TOMBALE RIP
CHO L 34 X 40 mm □ 140



2HA11715
CARRÉ HAPPY HALLOWEEN
CHO L 35 mm □ 112



2G001
SILHOUETTE FANTÔME
CHO L 30 X 33 mm □ 220

CHOCOLAT «CROLLS»
«CROLLS» CHOCOLATES

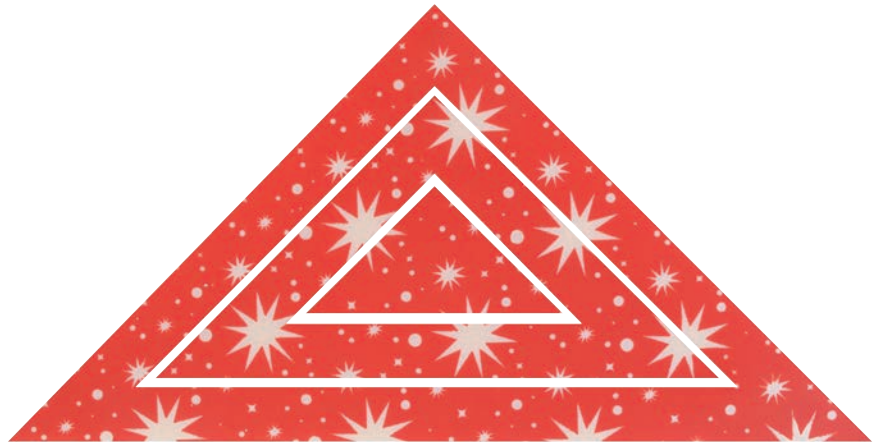
CHOCOLAT

CHOCOLATE



35030
SAPIN ARRONDI ÉTOILES
CHO L 45 X 55 □ 40

35139
TRIANGLES ÉTOILES
CHO L 55 / 11 / 17 X H 27 / 44 / 72 □ 16



EMBOUS DE BÛCHES
YULE LOG TIPS

Florensuc

Noël sur la Banquise



EMBOUS DE BÎCHES
YULE LOG TIPS

CHOCOLAT

CHOCOLATE

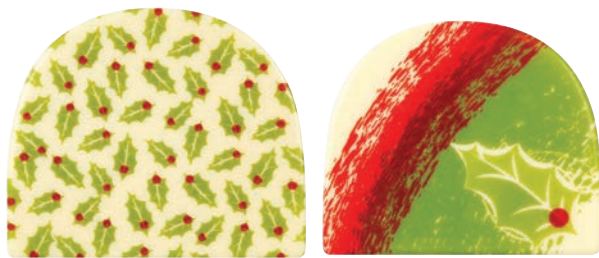


2EM11683
EMBOUT VILLAGE DE MONTAGNE
CHOL, 80 mm □42

NOUVEAU!
NEW!



2EM41
EMBOUT BANQUISE
CHOL, 80 mm □30



2EM10768
EMBOUT FEUILLE DE HOUX
CHOL, 77 x 65 mm □42



2EM11055
EMBOUT LA SCINTILLANTE
CHOL, 80 mm □42 ★

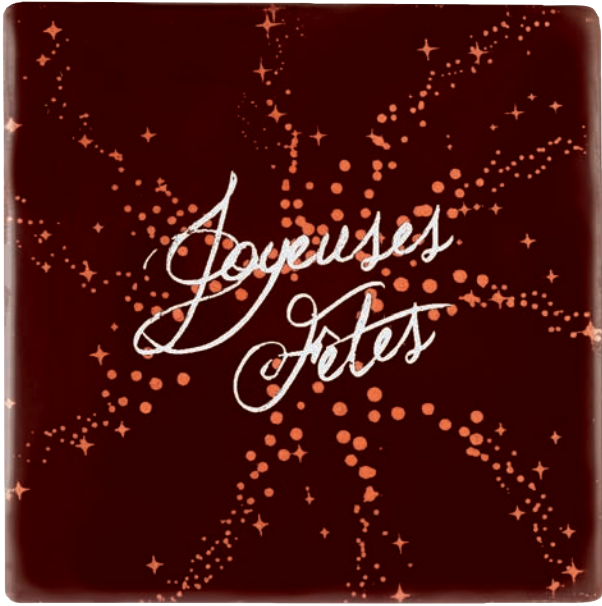
EMBOUTS DE BÛCHES
YULE LOG TIPS

Florensac
Noël Chic

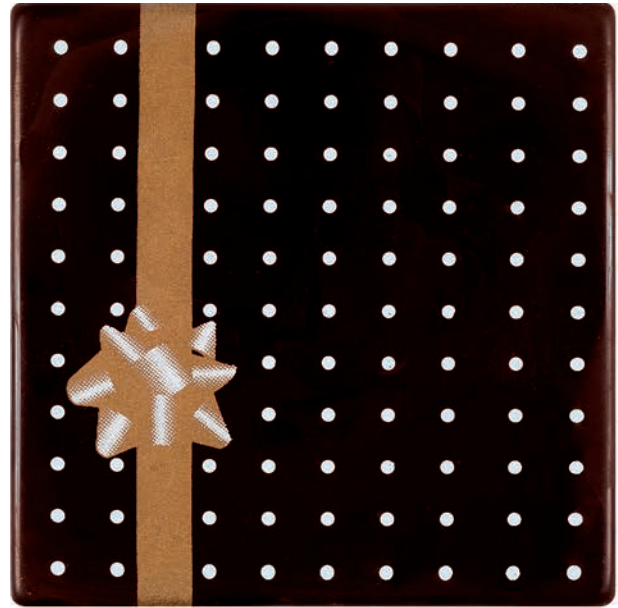


EMBOUTS DE BÎCHES
YULE LOG TIPS

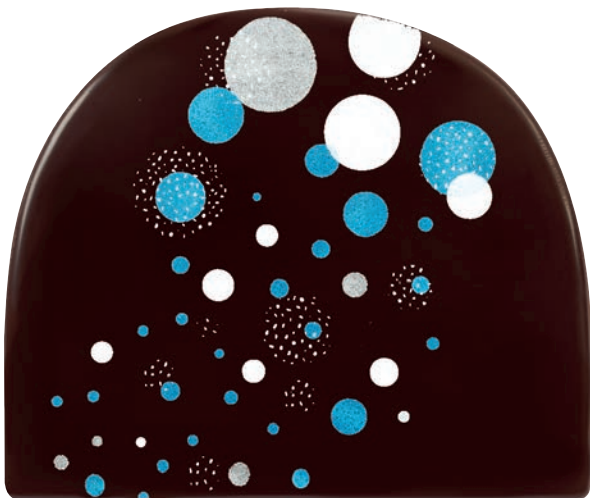
NOUVEAU!
NEW!



2EM11056
EMBOUT JOYEUSES FÊTES
CHOL, 80 mm □42 ★



2EM12004
EMBOUT CHIC
CHOL, 80 mm □42 ★



2EM11406
EMBOUT TRICOLORE
CHOL, 77 X 65 mm □42 ★



2EM10771
EMBOUT OR
CHOL, 77 x 65 mm □42

CHOCOLAT

CHOCOLATE

EMBOUS DE BÛCHES
YULE LOG TIPS

Florensuc

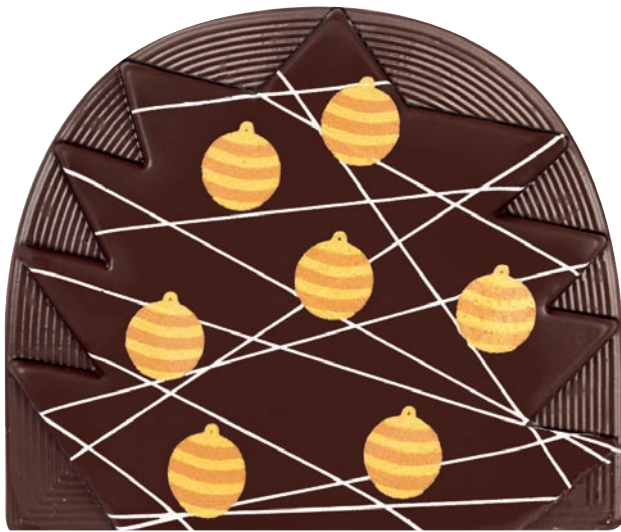
Noël Enfantin



EMBOUS DE BÎCHES
YULE LOG TIPS

CHOCOLAT

CHOCOLATE



2EM11409
EMBOUS SAPIN DE NOËL
CHOL, 80 X 68 mm □42 ★



NOUVEAU!
NEW!



2EM12007
EMBOUS GAMME ENFANTINE
CHOL, 82 X 65 mm □36



2EM11698
EMBOUS GAMME FLOCONS
CHOL, 77 X 65 mm □42



2EM10742
EMBOUS OR
CHOL, 77 x 65 mm □42 ★

EMBOUTS DE BÛCHES
YULE LOG TIPS



2EM11410
EMBOUT SAPIN DE NOËL MULTICOLERE
CHOL 77 X 65 mm □42

NOUVEAU!
NEW!



2EM12021
EMBOUT JOYEUX NOËL FORÊT ENNEIGÉE
CHOL 80mm □42



2EM11412
EMBOUT JOYEUSES FÊTES
CHOL 80 X 60 mm □42 ★



2EM40
EMBOUT EFFET PIERRE
CHOL 84 X 65 mm □42

Florensuc

Forêt Enneigée

CHOCOLAT

CHOCOLATE




EMBOUS DE BÛCHES



YULE LOG TIPS

3D



2EM11692
 EMBOUT GAMME MULTICOLORE
 CHO L. 80 X 65 mm  36



2EM11376
 EMBOUT DE BÛCHE
 CHO L. 80 X 69 mm  42 



2EM11710
 EMBOUT GAMME SILHOUETTE
 CHO L. 80 mm  42

EMBOUS DE BÛCHES
YULE LOG TIPS

CHOCOLAT
CHOCOLATE

NOUVEAU !
NEW !



2EM12010
EMBOUS ÉTOILÉ
CHOL 84 x 65 mm 42 ★

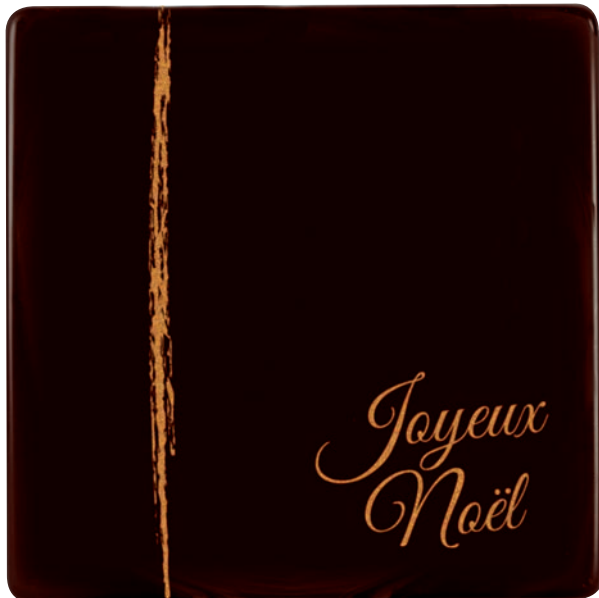
NOUVEAU !
NEW !



2EM12001
EMBOUS ART DÉCO
CHOL 80 mm 42 ★

FORMAT ÉCONOMIQUE !

PAR BOÎTE :
ÉQUIVALENT POUR RÉALISER **45 BÛCHES**



2EM11738
EMBOUS JOYEUX NOËL
CHOL 80 mm 90 ★



2EM11367
EMBOUS PAQUET CADEAU
CHOL 80 mm 42 ★

EMBOUTS DE BÛCHES
YULE LOG TIPS

NOUVEAU !
NEW !



2EM12016

EMBOUT GAMME PAIN D'ÉPICES JOYEUSE FÊTES
CHÔL, 80 x 68 mm □42

NOUVEAU !
NEW !



2EM12019

EMBOUT CUIVRÉ JOYEUX NOËL
CHÔL, 84 x 65 mm □42 ★

NOUVEAU !
NEW !



2EM12030

EMBOUT BOIS
CHÔL, 80 mm □42



2EM36

EMBOUT JOYEUSES FÊTES
CHÔL, 70 X 60 mm □40



EMBOUTS DE BÛCHES
YULE LOG TIPS

CHOCOLAT

CHOCOLATE

2DN10428
KIT BÛCHE 1 COUL
CHO ☐ 112 ★



2DN10429
KIT BÛCHE 2 COUL
CHO ☐ 112 ★



MINI EMBOUTS DE BÛCHETTES
MINI YULE LOG TIPS

Florensuc

Tout un Monde de Bûchettes



BOULES 3D
3D BALLS

CHOCOLAT
CHOCOLATE

NOUVEAU !
NEW !



2EM12027

EMBOUT

JOYEUSES FÊTES POUR BÛCHETTES

CHO L. 43 X 50 mm ☐ 72

NOUVEAU !
NEW !



2EM12028

EMBOUT JOYEUSES FÊTES POUR BÛCHETTES

CHO L. 43 X 50 mm ☐ 72 ★

NOUVEAU !
NEW !



2EM12029

EMBOUT JOYEUSES FÊTES POUR BÛCHETTES

CHO L. 43 X 50 mm ☐ 72 ★

2BL10.1

ASSORT. 3 BOULES DESIGN BLANC

CHO Ø28 mm ☐ 32



2BL09AR.1

BOULE ARGENT

CHO Ø28 mm ☐ 32 ★



2BL09RS.1

BOULE ROUGE SCINT.

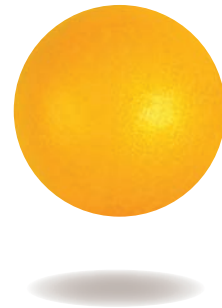
CHO Ø28 mm ☐ 32 ★



2BL09OR.1

BOULE TOUT OR

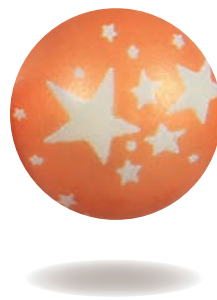
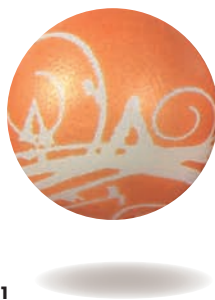
CHO Ø28 mm ☐ 32 ★



2BL11.1

ASSORT. 5 BOULES SCINTILLANTES

CHO Ø28 mm ☐ 32 ★



BOULES 3D
3D BALLS



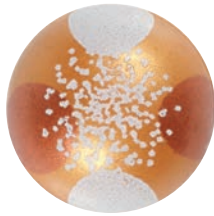
BOULES 3D
3D BALLS

CHOCOLAT
CHOCOLATE



2BL12020
GAMME CUIVRÉE ASSORT. 2 BOULES
CHO Ø 28 mm □ 32 ★

NOUVEAU !
NEW !



NOUVEAU !
NEW !



2BL7392
GAMME CARAMEL
CHO Ø 28 mm □ 32 ★



2BL11712
BOULES 3D ASSORTIMENT SILHOUETTE
CHO Ø 28 mm □ 32



2BL11695
BOULE 3D GAMME FLOCONS
CHO Ø 28 mm □ 32

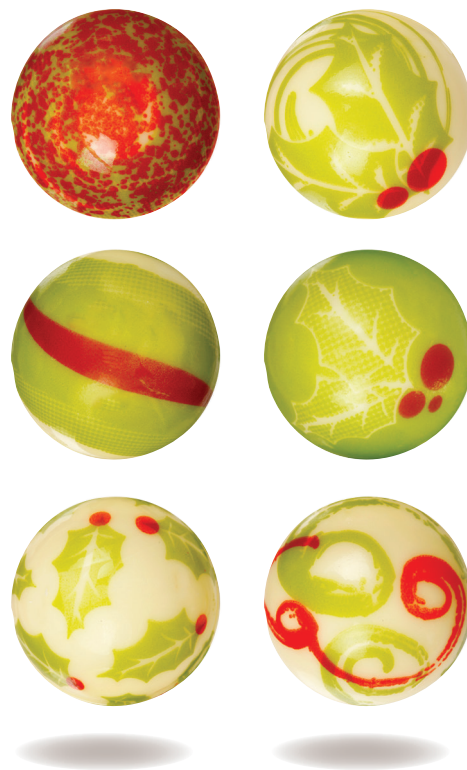


2BL10187
ASSORT. 5 BOULES FLOCON
CHO Ø 28 mm □ 32

BOULES 3D
3D BALLS



2BL11373
BOULES 3D
CHO Ø28 mm  32



2BL10767
BOULES FEUILLES DE HOUX
CHO Ø28 mm  32



2CH06
CHAMPIGNON 3D BICOLORE
CHO Ø35 mm  48



CHOCOLATS DÉCORÉS
DECORATED CHOCOLATE

CHOCOLAT

CHOCOLATE



2DN11365

PETITES FORMES DE NOËL 3 COULEURS

CHO 25 x 34 mm 160



2DN10743

PETITES FORMES DE NOËL

CHO 25 x 34 mm 160



2DN11648

PETITES FORMES DE NOËL

CHO 25 x 34 mm 160

CHOCOLATS DÉCORÉS
DECORATED CHOCOLATE

Florensuc

Tendance Pain d'Épices



CHOCOLATS DÉCORÉS

DECORATED CHOCOLATE

CHOCOLAT
CHOCOLATE



2FL02BE
FLOCON BLEU
CHOL, 39 x 45 mm □ 132 ★



2FL02AR
FLOCON ARGENT
CHOL, 39 x 45 mm □ 132 ★

NOUVEAU !
NEW !



2GI12018
SILHOUETTE GINGERBREAD
CHOL, 40 X 35 mm □ 112



2FL02
FLOCON BLANC
CHOL, 39 x 45 mm □ 132



2FL02OR
FLOCON OR
CHOL, 39 x 45 mm □ 132 ★



2FL02CU
FLOCON CUIVRE
CHOL, 39 x 45 mm □ 132 ★



2HO03
ASSORT MINI FEUILLES DE HOUX OR
CHOL, 29,5 x 16,5 mm □ 260 ★

NOUVEAU !
NEW !



2HO12026
MINI FEUILLES DE HOUX
CHOL, 29,5 x 16,5 mm □ 260 ★



2HO10765
FEUILLE DE HOUX 2 COULEURS
CHOL, 29,5 x 16,5 mm □ 260



2HO05
FEUILLE DE HOUX 3 BRANCHES
CHOL, 40 x 43 mm □ 112 ★



2DN11713
POMME DE PIN
CHOL, 23 x 44 mm □ 72 ★

CHOCOLATS DÉCORÉS
DECORATED CHOCOLATE

Florensuc

Noël Forestier



CHOCOLATS DÉCORÉS
DECORATED CHOCOLATE

CHOCOLAT
CHOCOLATE



2OU01

ASSORT. SCIE & HACHE

CHOL, scie 64 x 23 mm L, hache 53 x 28 mm ☐80 ★



NOUVEAU!
NEW!

2OU12031

GAMME BOIS ASSORT. SCIE & HACHE

CHOL, scie 64 x 23 mm L, hache 53 x 28 mm ☐80



2AS01

VILLAGE DE NOËL

CHOL, chalet 42,5 x 38 mm - église 61,5 x 43 - comète 76 x 29 mm - sapin 28 x 50 mm ☐64 ★



2CH11071

CHALET 3D

CHOL, 24 x 22 mm ☐32 ★



2AS11685

ASSORTIMENT DÉCOR NOËL

CHOL, comète 76 x 29 mm - sapin 28 x 50 mm - chalet 42,5 x 38 mm - église 61,5 x 43 mm ☐64

CHOCOLATS DÉCORÉS
DECORATED CHOCOLATE



CHOCOLATS DÉCORÉS

DECORATED CHOCOLATE

CHOCOLAT
CHOCOLATE



2CM02
ASSORT. 2 COMÈTES
CHOL 76 x 29 mm □ 60 ★



NOUVEAU !
NEW !

2CM12012
COMÈTE ÉTOILÉE
CHOL 76 x 29 mm □ 60 ★



2ET10773
MINI ÉTOILES OR
CHOL 22 mm □ 264



2ET08
2 ÉTOILES RELIEF
CHOL 30 mm □ 160 ★



2PC11370
ASSORT. DE PAQUETS CADEAUX
CHOL 24 mm □ 32 ★



2PC10231
2 PAQUETS CADEAUX
CHOL 24 mm □ 32 ★



2BC10305
BOUILLE DE CHAMPAGNE
CHOL 16 x 53 mm □ 144 ★



2DN11693
CHAUSSETTES GAMME DE NOËL TRICOLEURE
CHOL 24 x 42 mm □ 144

NOUVEAU !
NEW !



2PC12005
GAMME CHIC - PAQUET CADEAU
CHOL 24 mm □ 32 ★

CHOCOLATS DÉCORÉS

DECORATED CHOCOLATE

NOUVEAU !
NEW !



2IG01
ARCTIQUE IGLOO
CHO 40 mm 70

NOUVEAU !
NEW !



2OP01
SILHOUETTE OURS POLAIRE
CHO 55 X 34 mm 84

NOUVEAU !
NEW !



2TR12023
GAMME FORÊT ENNEIGÉE - SILHOUETTE TRAÎNEAU
CHO 50 X 33 mm 100

NOUVEAU !
NEW !



2RE12022
GAMME FORÊT ENNEIGÉE - SILHOUETTE RENNE
CHO 40 X 45 mm 112

NOUVEAU !
NEW !



2BN12009
SILHOUETTE SNOWMAN
CHO 60 X 30 mm 96



2TRAS01
ASSORT. RENNE TRAÎNEAU
TRAÎNEAU : CHO 50 x 33 mm 50 ★ RENNE : CHO 40 x 45 mm 56 ★



2BN11382
BONHOMME DE NEIGE
CHO 60 x 30 mm 96



2RE11063
RENNE
CHO 40 x 45 mm 112 ★

CHOCOLATS DÉCORÉS
DECORATED CHOCOLATE

CHOCOLAT
CHOCOLATE



2SA11369
SAPIN 3D
CHOL 35 x 52 mm ☐ 72 ★



NOUVEAU!
NEW!

2SA12017
ENNEIGÉ SAPIN 3D
CHOL 35 x 52 mm ☐ 72



2DN10209
BONNETS DE PÈRE NOËL
CHOL 38 x 23 mm ☐ 144



2DN7940
CANNE
CHOL 16 x 28 mm ☐ 260



2DN11709
SILHOUETTE TÊTE DE NOËL
CHOL 53 x 33 mm ☐ 84



CHOCOLATS DÉCORÉS
DECORATED CHOCOLATE

CALENDRIER DE L'AVENT

NOUVEAU !
NEW !



2TAB12043

CALENDRIER DE L'AVENT
CHOL, 83 x 163 mm □ 6



IDÉE !

Conditionnez-les
en sachet
pour la vente
à vos clients



2JN11379

RECTANGLE JOYEUX NOËL
CHOL, 60 x 40 mm □ 64 ★



2JN11363

PANCARTE JOYEUX NOËL
CHOL, 65 x 53 mm □ 48



2JN16

BANDEROLE
JOYEUX NOËL CHOL, 40 x 30 mm □ 120



2CR10207

CARRÉ JOYEUX NOËL
CHOL, 30 mm □ 140 ★

CHOCOLATS DÉCORÉS

DECORATED CHOCOLATE

CHOCOLAT
CHOCOLATE

NOUVEAU !
NEW !



2ET12025
ÉTOILE JOYEUX NOËL
CHOL 45 mm □ 96

NOUVEAU !
NEW !



2JN12008
GAMME ENFANTINE - BANDEROLES
CHOL 30 x 40 mm □ 120



2JN10772
BIAIS JOYEUX NOËL
CHOL 55 x 25 mm □ 120



2JN10741
BANDEROLE JOYEUX NOËL
CHOL 70 x 31 mm □ 64 ★



2JN10186
ASSORT. 2 OVALES JOYEUX NOËL
CHOL 52 x 20 mm □ 140



2JN11711
RECTANGLE JOYEUX NOËL GAMME SILHOUETTE
CHOL 70 x 15 mm □ 132



2BRU10834
RECTANGLE JOYEUX NOËL
CHOL 40 x 12 mm □ 272

CHOCOLATS DÉCORÉS

DECORATED CHOCOLATE



2JF11408
BOULE BOMBÉE
CHOL, 45 x 50 mm 60 ★



NOUVEAU !
NEW !

2JF12002
TRIANGLE ART DÉCO
CHOL, 41 x 52 mm 108 ★



2JF11407
DISQUE TRICOLORE
CHOL, 38 mm 96 ★



2JF11052
BANDEROLE JOYEUSES FÊTES
CHOL, 40 x 30 mm 120 ★



2JF11368
CARRÉ JOYEUSES FÊTES
CHOL, 35 mm 112 ★



2DN10792
SCEAU JOYEUSES FÊTES
CHOL, 35 mm 132



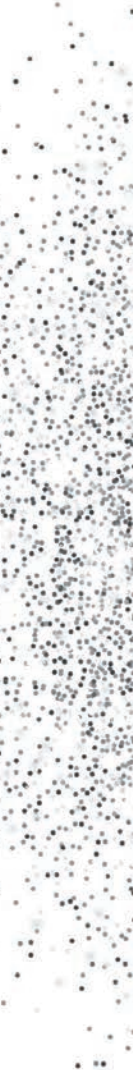
2JF14
ASSORT. 3 OVALES JOYEUSES FÊTES
CHOL, 52 x 20 mm 140 ★



2JF11701
OVALE JOYEUSES FÊTES GAMME POMME DE PIN
CHOL, 55 x 34 mm 80 ★



2JF10425
OVALE JOYEUSES FÊTES
CHOL, 55 x 34 mm 80 ★



Florensuc

Pause Café



2JF12089

DISQUE EXTRA FIN JOYEUSES FÊTES
CHOL, 50 mm □ 60

**NOUVEAU !
NEW !**

Customisable !

**le + déco
chocolat !**

À déposer sur
vos boissons chaudes.

ULTRA FIN !
Épaisseur 2,5 mm

**IDÉAL pour
la personnalisation,
interrogez-nous !**

CHOCOLATS DÉCORÉS

DECORATED CHOCOLATE

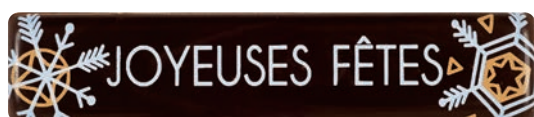
NOUVEAU !
NEW!

JOYEUSES FÊTES

2JF12032
RECTANGLE JOYEUSES FÊTES BOIS
CHOL, 70 x 15 mm □ 132



2BRU10833
RECTANGLE JOYEUSES FÊTES
CHOL, 40 x 12 mm □ 272



2JF11696
RECTANGLE JOYEUSES FÊTES FLOCONS
CHOL, 70 x 15 mm □ 132



2JF18
ASSORT. 2 PETITS RECTANGLES JOYEUSES FÊTES
CHOL, 30 x 10 mm □ 400



2JF17
RECTANGLE JOYEUSES FÊTES
CHOL, 70 x 15 mm □ 132



2JF11375
RECTANGLE JOYEUSES FÊTES
CHOL, 55 x 30 mm □ 64 ★



2JF23
ASSORT. 2 RECTANGLES JOYEUSES FÊTES
CHOL, 70 x 15 mm □ 132



2JF11734
RECTANGLE JOYEUSES FÊTES GAMME VILLAGE DE MONTAGNE
CHOL, 55 x 30 mm □ 64



2JF16
ASSORT. 4 JOYEUSES FÊTES ROSE & BLANC
CHOL, 55 x 30 mm □ 64

CHOCOLATS DÉCORÉS
DECORATED CHOCOLATE

CHOCOLAT
CHOCOLATE

NOUVEAU !
NEW !



2JF12033

BIAIS JOYEUSES FÊTES POLAIRE
CHO 55 x 25 mm 120

NOUVEAU !
NEW !



2JF12011

JOYEUSES FÊTES GAMME ÉTOILÉES
CHO 61 x 43 mm 48 ★

NOUVEAU !
NEW !



2MC04

BIAIS MERRY CHRISTMAS
CHO 55 x 25 mm 120



2JF12006

RECTANGLE JOYEUSES FÊTES CHIC
CHO 30 x 40 mm 120 ★



2JF10423

RECTANGLE JOYEUSES FÊTES
CHO 55 x 30 mm 64 ★



2JF11068

RECTANGLE JOYEUSES FÊTES CAPITONNÉ
CHO 60 x 40 mm 64 ★



2JF11697

RECTANGLES JOYEUSES FÊTES GAMME FLOCONS
CHO 55 x 30 mm 64



Florensuc

Les Douze Choux de Minuit



CHOCOLATS DÉCORÉS
DECORATED CHOCOLATE

CHOCOLAT

CHOCOLATE

NOUVEAU !
NEW!



2BA12015
CARRÉ 2019
CHOL, 35 mm □ 112 ★

NOUVEAU !
NEW!



2BA12014
ASSORT. BONNE ANNÉE 2019
CHOL, 61 X 43 mm □ 48 ★

NOUVEAU !
NEW!



2BA12013
2019
CHOL, 35 mm □ 112 ★



2BRU10835
RECTANGLE BONNE ANNÉE
CHOL, 40 x 12 mm □ 272



2BA03
OVALE BONNE ANNÉE
CHOL, 55 x 34 mm □ 80



2RE11362
RECTANGLE 1^{ER} JANVIER
CHOL, 61 x 43 mm □ 48 ★

LES FEUILLES DE TRANSFERT

TRANSFER SHEETS



NOUVEAU!
NEW!

2TF12058 GINGERBREAD
TRA L 250 X 400 mm 10



2TF10442 FLOCONS
TRA L 250 X 400 mm 10 ★



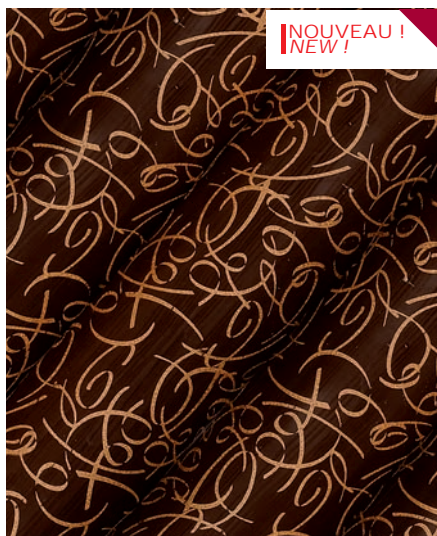
NOUVEAU!
NEW!

2TF12060 FORÊT ENNEIGÉE
TRA L 250 X 400 mm 10 ★



NOUVEAU!
NEW!

2TF12062 FEU D'ARTIFICE
TRA L 250 X 400 mm 10 ★



NOUVEAU!
NEW!

2TF12063 CHIC
TRA L 250 X 400 mm 10 ★



NOUVEAU!
NEW!

2TF12065 ÉTOILES
TRA L 250 X 400 mm 10 ★



2TF11720 NOËL GUIRLANDE
TRA L 250 X 400 mm 10



2TF11721 NOËL LUCKY STAR
TRA L 250 X 400 mm 10



2TF11397 FEU D'ARTIFICE
TRA L 250 X 400 mm 10

TECHNIQUE

Impression sur **pâte à sucre** /
Printing onto Fondant

Feuilles transfert imprimées :

Faciles d'utilisation,
les feuilles transfert imprimées
fonctionnent sur de nombreux supports :
Chocolats
Mousses
Glaces
Pâtes à sucre

*Easy to use, printed transfer sheets
can be used onto many materials :*

*Chocolates
Mousses
Icecreams
Fondants*

Bon à savoir : La pâte à sucre, principale-
ment composée de sucre est très proche
d'un fondant standard. Très facile d'utili-
sation, elle évite l'étape d'adaptation à
la température ou à l'humidité nécessaire
pour obtenir un bon fondant pour éclairs.

*Mainly composed of sugar, the fondant
(sugar paste) is very similar from the fon-
dant commonly used for éclair. Easy to use,
this ingredient avoids the preparation step
supposed to adapt it with the temperature
or humidity to obtain an appropriate fon-
dant for eclairs.*



1. Ramollir la pâte à sucre
Soften the fondant

Étaler sur le transfert
Spread on the transfer sheets



2. Refroidir au surgélateur
Insert it in a freezer
3. En sortie de froid, décoller
le transfert en une seule fois.
*Take it out the freezer then
take the sheet off in one time*



4. Former avec l'emporte-pièce
Give a shape with a cutter



5. Déposer sur les éclairs
Put it onto the éclair



CHOCOLAT

CHOCOLATE

LES FEUILLES DE TRANSFERT

TRANSFER SHEETS



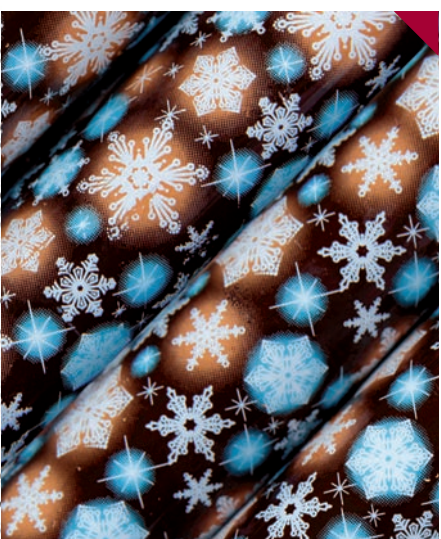
2TF11399 NOËL
TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10



2TF12064 GAMME ENFANTINE
TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10



2TF10441 MOTIFS NOËL
TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10



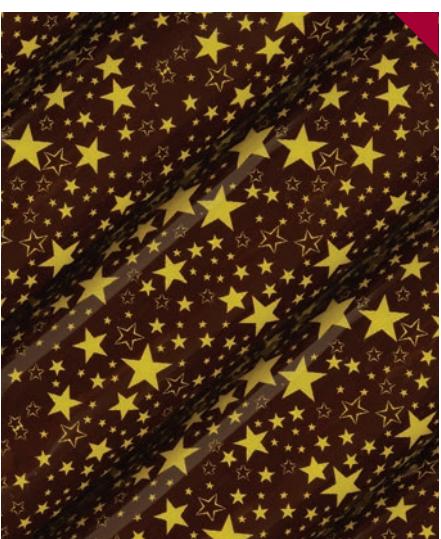
2TF11398 FLOCONS
TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10



2TF10752 TRIADE FESTIVE
TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10 ★



2TF10750 SOUS LE SAPIN
TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10 ★



2TF36.10 ÉTOILES
TRA ↙ 300 X 400 mm 📄 10



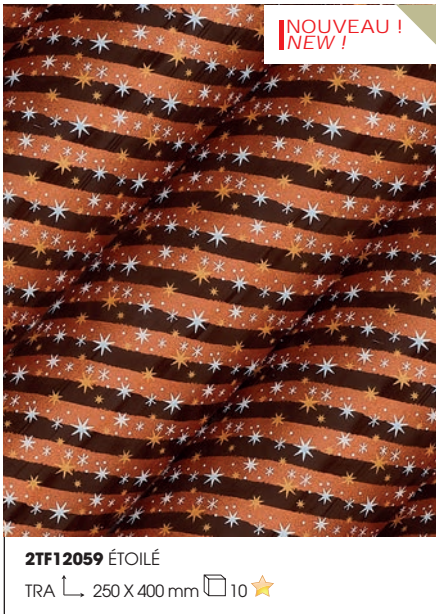
2TF11400 FESTIF
TRA ↙ 250 X 400 mm 📄 10 ★



2TF50.10 NOËL
TRA ↙ 300 X 400 mm 📄 10 ★

LES FEUILLES DE TRANSFERT TRANSFER SHEETS

CHOCOLAT
CHOCOLATE



NOUVEAU!
NEW!

2TF12059 ÉTOILÉ
TRA 250 X 400 mm 10



NOUVEAU!
NEW!

2TF12061 JOYEUX NOËL
TRA 250 X 400 mm 10

TECHNIQUE

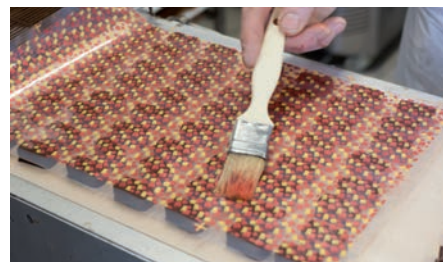
Utilisation des feuilles de transfert imprimées
en sortie d'enrobage des bonbons chocolat



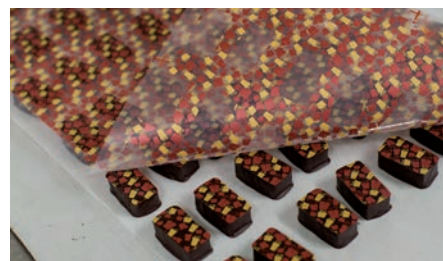
1 En sortie d'enrobage...



2 Déposez délicatement la feuille de transfert imprimée...



3 Tapotez à l'aide d'un pinceau le dessus de feuille afin de bien faire adhérer la feuille aux bonbons...



4 Laissez cristalliser puis retirez la feuille en une seule fois... Vos bonbons chocolat sont décorés.

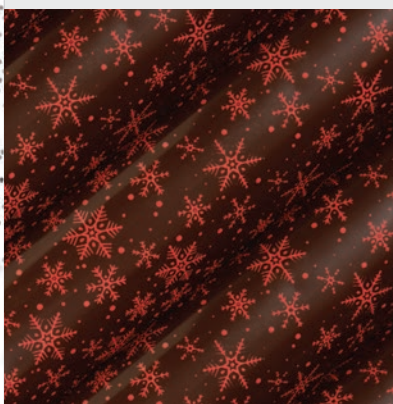
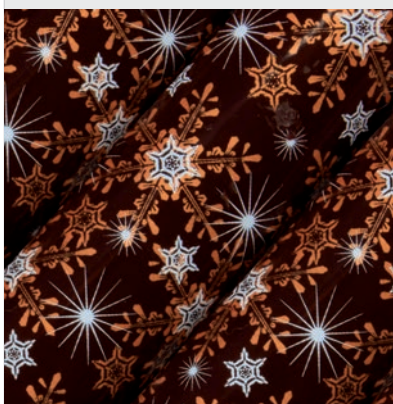


2TF10655 JOYEUSES FÊTES
TRA 300 X 400 mm 10

LES FEUILLES DE TRANSFERT

TRANSFER SHEETS

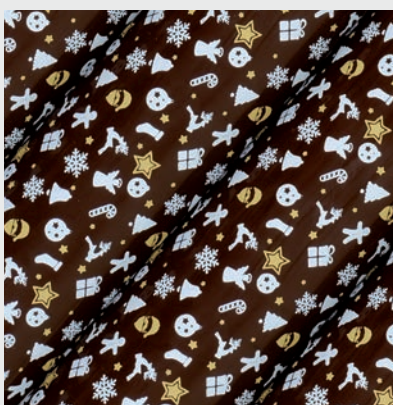
ASSORTIMENT 4 MODÈLES



2TFA13 NOËL
TRA L. 250 X 400 mm 24 ★

NOUVEAU !
NEW !

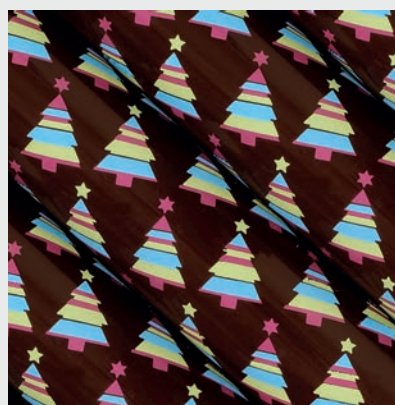
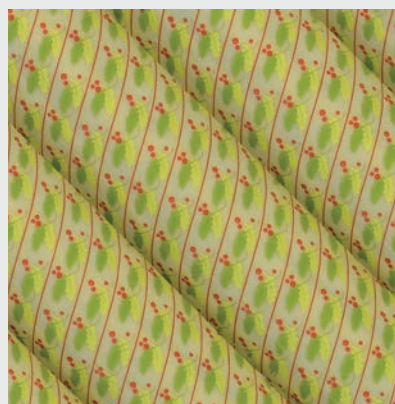
ASSORTIMENT 4 MODÈLES



2TFA16 NOËL
TRA L. 250 X 400 mm 24 ★

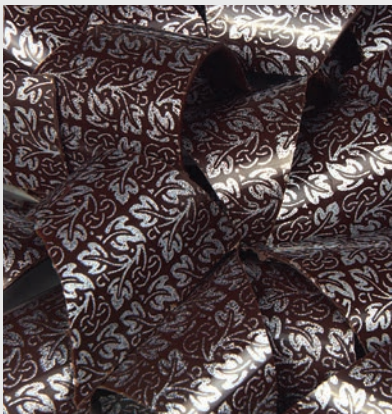
NOUVEAU !
NEW !

ASSORTIMENT 4 MODÈLES



2TFA15 SCINTILLANT
TRA L. 250 X 400 mm 24 ★

ASSORTIMENT 4 MODÈLES



2TFA02 SCINTILLANTS
TRA L 300 X 400 mm 24 ★

TECHNIQUE

Impression sur glace et mousse !

PRINTING ON ICECREAM AND MOUSSE

GLACE/MOUSSE

1. Déposer le transfert dans la gouttière.
2. Étaler la glace dans la gouttière en la chemisant sur le transfert. Mise au congélateur à -30°C jusqu'à congélation à cœur.
3. Retirer le transfert dès la sortie du congélateur.

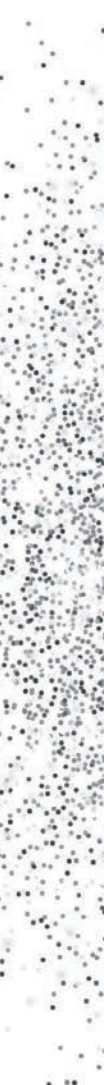
ICE CREAM/MOUSSE

1. Place the transfert sheet onto the mould.
2. Spread the ice cream onto the transfer sheet placed in the mould. Place the cake in the freezer at -30°C till total freezing.
3. Take off the transfer sheet once the cake removed from the freezer.

GLACE/ICE CREAM



MOUSSE




COLORANTS DIVERS

FOOD COLORS & OTHERS

SPRAY Poudre SCINTILLANTE SANS ALCOOL


SPARKLING SPRAYS WITHOUT ALCOHOL

NOUVEAU!
NEW!




1SP06BE
SPRAY Poudre BLEUE SCINT.
± 6g □ 1 ★


6g



1SP06VE
SPRAY Poudre VERTE SCINT.
± 6g □ 1 ★




1SP06OA
SPRAY Poudre ORANGE SCINT.
± 6g □ 1 ★




1SP06VI
SPRAY Poudre VIOLETTE SCINT.
± 6g □ 1 ★

CONDITIONNEMENT PLUS PETIT,
SCINTILLANT ET PLUS CONCENTRÉ !




1SP07OR
SPRAY Poudre OR SCINT.
± 4g □ 1 ★


4g



1SP07BR
SPRAY Poudre BRONZE SCINT.
± 4g □ 1 ★



1SP07AR
SPRAY Poudre ARGENT SCINT.
± 4g □ 1 ★



1SP07RO
SPRAY Poudre ROUGE SCINT.
± 4g □ 1 ★



1SP06AR
SPRAY Poudre ARGENT SCINT.
± 10g □ 1 ★

10g



1SP06OR
SPRAY Poudre OR SCINT.
± 10g □ 1 ★



1SP06RS
SPRAY Poudre ROSE SCINT.
± 10g □ 1 ★



Pas de gaz propulseur.
Facile d'utilisation.
Idéal pour ne pas mettre
de la poudre partout !

SPRAY SCINTILLANT

SPARKLING SPRAYS



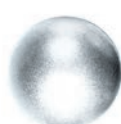
1SP05CU
SPRAY SCINT. CUIVRE
± 250 ml □ 1 ★



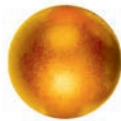
1SP05RU
SPRAY SCINT. RUBIS
± 250 ml □ 1 ★



1SP05BR
SPRAY SCINT. BRONZE
± 250 ml □ 1 ★



1SP05AR
SPRAY SCINT. ARGENT
± 250 ml □ 1 ★



1SP05OR
SPRAY SCINT. OR
± 250 ml □ 1 ★

250 ml



Conseils d'utilisation :

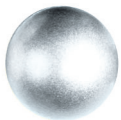
Agiter énergiquement avant toute utilisation. Pulvériser la surface de vos produits à une distance d'environ 20/25 cm.

Instructions for use: Shake before use. Spray a thin layer on your products from a distance of 20/25 cm.

COLORANTS DIVERS FOOD COLORS & OTHERS

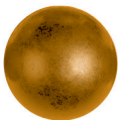
CHOCOLAT
CHOCOLATE

POUDRES SCINTILLANTES SPARKLING POWDERS



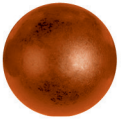
1PO1AR

POUDRE ARGENT
± 25 g 1 ★



1PO1BR

POUDRE BRONZE
± 25 g 1 ★



1PO1CU

POUDRE CUIVRE
± 25 g 1 ★



1PO1OR

POUDRE OR
± 25 g 1 ★



1PO1RU

POUDRE RUBIS
± 25 g 1 ★



Donnent un aspect brillant et nacré à vos produits.

Coloring powders give a bright and perlescent look to your decorations.

Conseils d'utilisation : Saupoudrer directement sur les décors, étaler au doigt ou diluer avec de l'alcool pour une application au pinceau ou à l'aérographe.

Sprinkle directly on your decoration, spread out with fingers or dilute with alcohol for a brush or airbrush application.

SPRAY BRILLANT SHINY SPRAY



1SP04

VERNIS ALIMENTAIRE
± 400 ml 1

SPRAY RÉFRIGÉRANT COOL SPRAY



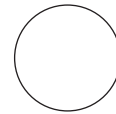
1SP03

BOMBE DE FROID
± 400 ml 1

SPRAY VELOURS VELVET SPRAY



A CONSERVER
À TEMPÉRATURE
AMBIANTE (21-25°C)
AVANT
UTILISATION



1SP02BL

SPRAY VELOURS BLANC
± 400 ml 1



1SP02CL

SPRAY VELOURS CHOCO AU LAIT
± 400 ml 1



1SP02CN

SPRAY VELOURS CHOCO NOIR
± 400 ml 1



1SP02JA

SPRAY VELOURS JAUNE
± 400 ml 1



1SP02RO

SPRAY VELOURS ROUGE
± 400 ml 1



1SP02RS

SPRAY VELOURS ROSE
± 400 ml 1

Conseils d'utilisation :

Sur entremets congelé, le choc thermique entraîne la fixation du beurre de cacao, ce qui donne l'aspect velours.

GEL DÉCORATION



Un prénom, un texte à écrire rapidement, utilisez nos tubes de gel décoration.

DECORATION GEL:

If you want to customize quickly use our decorating GEL tubes.

4TU01M

ASSOR 5 GELS
GEL ± 25 g 5



SUCRE & JELLY
SUGAR & JELLY



4BN05
ASSORT. 7 BONHOMMES DE NEIGE
GES L. H40 mm □ 70



4PN05
ASSORT. 7 PÈRES NOËL
GES L. H35 mm □ 70



24466
ASSORT. 5 PÈRES NOËL
GES L. 45 mm □ 30

Dans la limite des stocks disponibles

SUCRE & JELLY
SUGAR & JELLY

SUCRE ET CAKE DESIGN

SUGAR & CAKE DESIGN



4CH02BE
CHAMPIGNON BEIGE
SUC \perp 20 x 15 mm \square 96



4CH02RO
CHAMPIGNON ROUGE
SUC \perp 20 x 15 mm \square 96



4CH03BE
MINI CHAMPIGNON BEIGE
SUC \perp 12 x 10 mm \square 384



4CH03RO
MINI CHAMPIGNON ROUGE
SUC \perp 12 x 10 mm \square 384



4SUC09
ASSORT. 3 COULEURS SAPINS DE NOËL
 \dagger \dagger 120 ml \square 1 \star



NOUVEAU!
NEW!

SCINTILLANT!
SPARKLING!



4SUC08
ÉTOILES DE NOËL
 \dagger \dagger 120 ml \square 1 \star



4SUC07
ÉTOILES DES NEIGES
 \dagger \dagger 120 ml \square 1 \star



4PN06
PÈRE NOËL AVEC CADEAU
SUC \perp 35 x 45 mm \square 48



4SA03
SAPIN
SUC \perp H45 mm \square 64



4SA04
SAPIN
SUC \perp H 50 mm \square 48



28226
FLEUR
MAT \varnothing 30 mm \square 100

PÂTE À SUCRE FONDANT

PÂTE À GOMME

GUM PASTE

Léger arôme vanille
Light vanilla flavour

Élastique et non friable,
cette gum paste
est recommandée
pour les modelages.

Cette pâte peut être
travaillée jusqu'à 1 mm
sans se casser.



1 KG

6PA14

GUM PASTE
±1kg 1

PÂTE À SUCRE

FONDANT

Léger arôme vanille
Light vanilla flavour

5 KG

6PA15

PÂTE À SUCRE
±5Kg 1



1 KG - Léger goût vanille - Ultra souple

6PA20

PÂTE À SUCRE BLANCHE
±1kg 1



6PA21

PÂTE À SUCRE ROSE
±1kg 1



6PA23

PÂTE À SUCRE ROUGE
±1kg 1



6PA22

PÂTE À SUCRE BLEUE
±1kg 1



6PA03

PÂTE À SUCRE JAUNE
±250g 10



6PA04

PÂTE À SUCRE ROUGE
±250g 10



6PA01

PÂTE À SUCRE BLANCHE
±250g 10



6PA02

PÂTE À SUCRE ROSE
±250g 10



6PA05

PÂTE À SUCRE BLEU
±250g 10



6PA06

PÂTE À SUCRE AZUR
±250g 10



6PA07

PÂTE À SUCRE ORANGE
±250g 10



6PA08

PÂTE À SUCRE MARRON
±250g 10



6PA09

PÂTE À SUCRE NOIRE
±250g 10



6PA10

PÂTE À SUCRE VERTE
±250g 10



6PA11

PÂTE À SUCRE VIOLETTE
±250g 10



6PA12

PÂTE À SUCRE CHAIR
±250g 10



6PA16

PÂTE À SUCRE GRISE
±250g 10



6PA17

PÂTE À SUCRE FUSCHIA
±250g 10



COLORANTS GEL HYDROSOLUBLES

WATER BASE GEL



4TU05JAU
COLORANT GEL JAUNE
±20g 12



4TU05ROU
COLORANT GEL ROUGE
±20g 12



4TU05NOI
COLORANT GEL NOIR
±20g 12



4TU05BLE
COLORANT GEL BLEU
±20g 12



4TU05ORA
COLORANT GEL ORANGE
±20g 12



4TU05VER
COLORANT GEL VERT
±20g 12



4TU05VIO
COLORANT GEL VIOLET
±20g 12



4TU05ROS
COLORANT GEL ROSE
±20g 12

Ces colorants permettent de colorer la pâte à sucre, glace royale, chantilly, crème et produits à base de sucre.

These colours can colorate sugar paste, icing, whipped cream and sugar based products.



SUCRE ET CAKE DESIGN

SUGAR & CAKE DESIGN

EMPORTE-PIÈCES

PLASTIC CUTTER



1OU22
FLOCONS
MAT Ø25, 40, 55 mm 3



1OU23
FEUILLES DE HOUX TRIPLES
MAT Ø20, 40 mm 2



1OU24
FEUILLES DE HOUX SIMPLES
MAT L 20, 30, 35 mm 3



1OU40
EMPORTE-PIÈCE SAPIN
MAT L 20 X 25, 28 X 35, 54 X 65 mm 3

PÈRE NOËL
SANTA CLAUS



1PN01
ASSORT. 6 PÈRES NOËL MUSICIENS
PLS L. 25 + pic 28 mm □ 48



1PN30
PÈRE NOËL "JOYEUX NOËL"
PLS L. 35-27 mm □ 24



1PN29
PÈRE NOËL ROUGE
PLS L. 35-40 mm □ 48



1PN23
ASSORT. 4 PÈRES NOËL AVEC MESSAGE
PLS L. H30-35 + pic 28 mm □ 48

PÈRE NOËL, BONHOMMES DE NEIGE
SANTA CLAUS, SNOW MEN



1PN31
PÈRE NOËL JARDINIER
PLS L. 35 - 40 mm □ 48



1PN03
PÈRE NOËL SUR TRAÎNEAU AVEC 3 RENNES
PLS L. 140 X 40 mm □ 48



1PN05
PÈRE NOËL AVEC ÉCHARPE JOYEUX NOËL
PLS L. 45 x 35 + pic 24 mm □ 48



1BN02
ASSORT. 6 BONHOMMES DE NEIGE CHAPEAU
PLS L. H50 + pic 23 mm □ 48



1RE01
CERF OR
PLS L. 35 mm □ 48



1JF01
GRAND PIC JOYEUSES FÊTES
PLS L. 50 x 120 + pic 55 mm □ 144



PAQUETS CADEAUX
GIFT PACKAGE



(Le graphisme peut être légèrement différent)

1PC04

ASSORT. 8 PAQUETS CADEAUX GRAPHIQUES

PLS \perp 20 + 38 mm \square 72



1PC06

ASSORT. 6 PAQUETS CADEAUX PÈRE NOËL

PLS \perp 20 + 40 mm \square 48



1PC03

ASSORT. 8 PAQUETS CADEAUX GRAPHIQUES

PLS \perp 23 + 38 mm \square 72



1PC02

ASSORT. 4 PAQUETS CADEAUX UNIS

PLS \perp 17 + 38 mm \square 144

FEUILLES DE HOUX, OUTILS, SAPINS
 HOLLY LEAVES, TOOLS, PIN TREES



1H01VFM
 TRIPLE FEUILLE DE HOUX VERT FONCÉ
 PLS L.60 x pic 15 mm  144



1SA02AR
 PETIT SAPIN ARGENT
 PLS L.44 x 30 + pic 20 mm  144



1BC01
 BOUTEILLE CHAMPAGNE
 PLS L.15 x 55 mm  144



1HS01OR
 ASSORT. SCIE ET HACHE
 PLS L.67 mm  144



**La bougie étincelante
 Florensuc reste allumée
 50 à 65 sec. !**

9 SACHETS
 DE 4 BOUGIES

9 BAGS
 OF 4 CANDLES

1BG03
 BOUGIES ÉTINCELANTES
 BOU L.150 mm  36



Certifié **CE**

AZYME
WAFER



NOUVEAU !
NEW !



EM25483

ASSORT. 2 EMBOUTS DE BÛCHE CHICS
AZY L 76 x 56 mm □ 50 ★

NOUVEAU !
NEW !



25482S

RECTANGLE JOYEUSES FÊTES CHIC
AZY L 61 X 43 mm □ 24 ★

NOUVEAU !
NEW !



25484P

RECTANGLE JOYEUSES FÊTES SCRAPBOOKING
AZY L 61 X 43 mm □ 24

NOUVEAU !
NEW !




EM25485

ASSORT. 2 EMBOUTS SCRAPBOOKING
AZY L 76 X 56 mm □ 50

AZYME
WAFER



EM05
EMBOUT DE BÛCHE OR
AZY L.76 x 56 mm  50 ★



EM06
EMBOUT DE BÛCHE ROND OR
AZY Ø35 mm  100 ★



EM14
ASSORT. 3 EMBOUTS DE BÛCHE OR
AZY L.76 x 56 mm  50 ★





25221P

BANDEROLE GAMME SCRAPBOOKING

AZY \perp 94 X 30 mm \square 24



25220P

EMBOUT GAMME SCRAPBOOKING

AZY \perp 77 X 65 mm \square 54



FLEURS ET FEUILLES
FLOWERS & LEAVES

Florensuc

Noël Fleuri



FLEURS ET FEUILLES
FLOWERS & LEAVES

AZYME
WAFER

**NOUVEAU !
NEW !**



ANM01
MINI ANÉMONE BLANCHE EN RELIEF
AZY Ø 30 mm □ 200

**NOUVEAU !
NEW !**



ANM04
MINI ANÉMONE ROUGE EN RELIEF
AZY Ø 30 mm □ 200

Testez le ROUGE « Père Noël »

Un décor fleuri à l'arôme de fraise !



Fruity decoration with strawberry flavour!



RG04.0/12
GRANDE ROSE ROUGE AROMATISÉE FRAISE
ROS Ø 50 h 45 mm □ 36



RP04.0/12
PETITE ROSE ROUGE AROMATISÉE FRAISE
ROS Ø 40 h 40 mm □ 72



RM04.0/12
MINI ROSE ROUGE AROMATISÉE FRAISE
ROS Ø 30 h 30 mm □ 72



H01ARSC
FEUILLE DE HOUX ARGENT SCINTILLANT
AZY L: 42mm □ 500 ★



HG03
HOUX VERT FONCÉ
AZY L: 47 mm □ 500 20



HG01
HOUX VERT CLAIR
AZY L: 47 mm □ 500 20




BN03
BLISTER FEUILLE DE HOUX VERT FONCÉ
AZY L: 47 mm □ 30 □ 15

AZYME - ESSOBLATEN
WAFER & ESSOBLATEN



5867S
 DISQUE JOYEUX NOËL
 AZY Ø 50 mm 24 120



25224P
 BANDEROLE JOYEUX NOËL
 AZY L 90 x 47 mm 24



5566S
 ASSORT. BANDEROLE ROUGE ET OR
 AZY L 94 x 32 mm 24 ★



5872P
 BANDEROLE JOYEUX NOËL
 AZY L 64 x 24 mm 50



3889AS
 ASSORT. 4 BANDEROLE JOYEUX NOËL
 ESS L 94 x 30 mm 24 120

AZYME - ESSOBLATEN
WAFER & ESSOBLATEN

AZYME

WAFER



2860AS

ASSORT. PETITS SABOTS

ESS \perp 78 x 41 mm \square 24 \triangleleft 120



5568S

ASSORT. JOYEUX NOËL

AZY \perp 94 x 30 mm \square 24



25219P

RECTANGLE JOYEUX NOËL

AZY \perp 61 X 43 mm \square 24



1685AS

ASSORT. 3 BANDEROLES JOYEUX NOËL

ESS \perp 94 x 30 mm \square 24 \triangleleft 120



25218P

RECTANGLE MERRY CHRISTMAS

AZY \perp 61 X 43 mm \square 24

AZYME
WAFER



25259P
DISQUE MERRY CHRISTMAS
AZY Ø 150 mm □ 12



2283AS
ASSORT. FEUILLES DE HOUX JOYEUX NOËL
ESS L. 86 x 36 mm □ 24 ▢ 120



2284S
FEUILLE DE HOUX MERRY CHRISTMAS
AZY L. 86 x 36 mm □ 24 ▢ 120



BJN01
BLISTER JOYEUX NOËL
AZY L. 94 x 31 mm □ 3
CONTENANT 3 BANDEROLES NOËL



BN04
BLISTER DE NOËL
CHALET, PICS, BOULES
AZY □ 6



25226S

CARRÉ JOYEUSES FÊTES
AZY L 40 X 40 mm 24 ★



5873S

BANDEROLE JOYEUSES FÊTES
AZY L 94 x 36 mm 36



4880S

RECTANGLE JOYEUSES FÊTES
AZY L 61 X 43 mm 24 ★



5569P

BANDEROLE JOYEUSES FÊTES
AZY L 90 x 47 mm 24

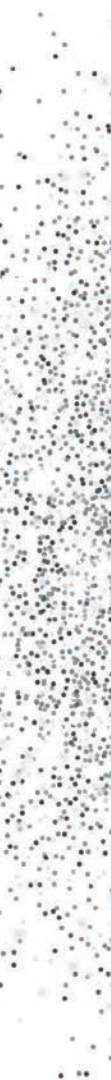


4883P

BANDEROLE JOYEUSES FÊTES
AZY L 90 X 47 mm 24

3121

ASSORT. 3 OVALES JOYEUSES FÊTES
AZY L 55 x 32 mm 24 120 ★



AZYME - ESSOBLATEN
WAFER & ESSOBLATEN



3932AS
 ASSORT. 3 COMÈTES JOYEUSES FÊTES
 ESS \perp 93 x 23 mm \square 24 \triangleleft 120



3890AS
 2 BANDEROLES MANGA JOYEUSES FÊTES
 ESS \perp 94 x 30 mm \square 24 \triangleleft 120



4186
 2 BANDEROLES JOYEUSES FÊTES SÉPIA
 AZY \perp 94 x 30 mm \square 24 \triangleleft 120



C21
 ASSORT. 3 CHALETS ENNEIGÉS
 AZY \perp 27 x 40 mm \square 90



C23
 CHALET JOYEUX NOËL
 AZY \perp 27 x 40 mm \square 90



C20
 ASSORT. 3 CHALETS
 AZY \perp 27 x 40 mm \square 90

AZYME - ESSOBLATEN
WAFER & ESSOBLATEN

AZYME

WAFER



C22
ASSORT. 2 CHALET
AZY \perp 27 x 40 mm \square 90



C24
CHALET BICOLORE
AZY \perp 27 X 40 mm \square 90



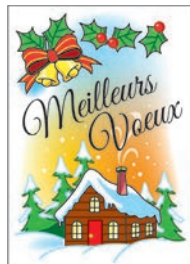
5880S
RECTANGLE BONNE ANNÉE
AZY \perp 94 x 36 mm \square 36



2573ST
ASSORT. 2 RECTANGLES BONNE ANNÉE
AZY \perp 105 x 45 mm \square 24 \triangle 96 \star



5869S
RECTANGLE MEILLEURS VOEUX
AZY \perp 61 x 43 mm \square 24



5571S
RECTANGLE MEILLEURS VOEUX
AZY \perp 61 x 43 mm \square 24 \triangle 120



383AS
ASSORT. RECTANGLE 1^{ER} JANVIER
ESS \perp 61 x 43 mm \square 24 \triangle 120

ST VALENTIN
VALENTINE'S DAY

Florensuc

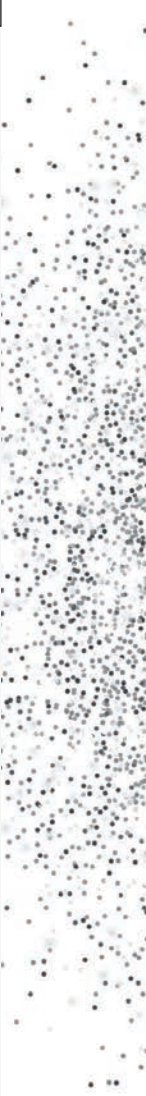
Le Courrier du Coeur



ST VALENTIN
VALENTINE'S DAY

ST VALENTIN

VALENTINES DAY



**NOUVEAU !
NEW !**

2VAL12073
ASSORT. ST VALENTIN
CHOL 55 X 30 mm 80

**NOUVEAU !
NEW !**

2VAL12074
LETTRE ST VALENTIN
CHOL 61 x 43 mm 48

**NOUVEAU !
NEW !**

2VAL12072
SCEAU JE T'AIME
CHOL 35 mm 132

2CO10886
CCEUR BOMBÉ ROUGE
CHOL 43 x 35 mm 48 ★

2CO10312
CCEUR ROUGE 3D
CHOL 29 x 24 mm 32 ★

2VAL11699
CCEUR COUPLE AMOUREUX
CHOL 54 x 45 mm 60

2CO003
CCEUR 3D
CHOL 43 x 35 mm 48 ★

2VAL10037
2 CCEURS ST-VALENTIN
CHOL 54 x 45 mm 60

2CO004
4 CCEURS 3D
CHOL 43 x 35 mm 48 ★

2VAL10037
2 CCEURS ST-VALENTIN
CHOL 54 x 45 mm 60

ST VALENTIN
VALENTINE'S DAY



2CO10190
ASSORT. 2 CŒURS ENTRELACÉS
CHÔL 35 x 18 mm □ 224



2VAL06
4 CŒURS
CHÔL 30 mm □ 160



2VAL11736
CARRÉS CUPIDONS
CHÔL 30 mm □ 140



2VAL10877
ASSORT JE T'AIME CARRÉS / OVALES
CHÔL 18-30-25 X 17-38 X 25 mm □ 232



2CO11167
COEUR 2 COULEURS
CHÔL 30 mm □ 160



2VAL10943
CARRÉS ST VALENTIN
CHÔL 30 mm □ 140



2PI11175
PIC JE T'AIME
CHÔL 58 x 35 mm □ 80



357AS
COEUR ST-VALENTIN
ESS \perp 75 x 70 mm \square 24 \square 96



NOUVEAU!
NEW!



25507P
RECTANGLE ST-VALENTIN
AZY \perp 61 x 43 mm \square 24 \square 96



25255P
ASSORTIMENT 2 BANDEROLES ST-VALENTIN
AZY \perp 94 x 36 mm \square 24



25258P
BANDEROLE JE T'AIME MULTILINGUES
AZY \perp 94 x 36 mm \square 24

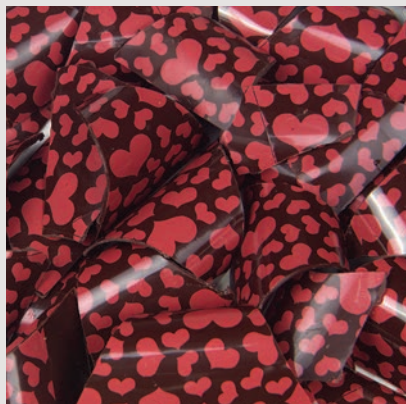


5427S
BANDEROLES ST-VALENTIN
AZY \perp 94 x 32 mm \square 24

ST VALENTIN
VALENTINE'S DAY

TRANSFERTS CHOCOLAT / CHOCOLATE TRANSFER SHEETS

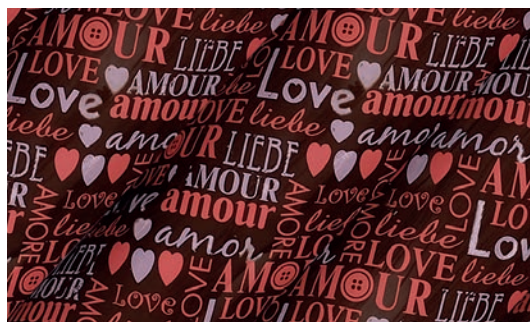
ASSORTIMENT 4 MODÈLES



2TFA12
ASSORT. 4 MODÈLES AMOUREUX
TRA 250 x 400 mm 10

NOUVEAU !
NEW !

2TF12075
MI AMOR
TRA 250 x 400 mm 10



NOUVEAU !
NEW !

2TF12076
DOUBLE COEURS
TRA 250 x 400 mm 10



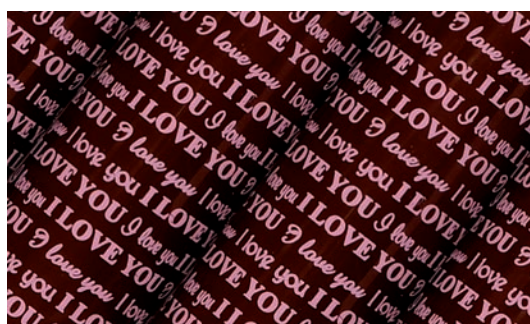
2TF11383
COEURS
TRA 250 x 400 mm 10



2TF11907A
JE T'AIME
TRA 250 X 400 mm 10



2TF11908B I LOVE YOU
TRA 250 X 400 mm 10





CHIC

Recette pour Noël (bûche rectangle de glaçage chocolat noir et d'un fagot). Recette pour 1 cadre 40 X 60 (environ 56 parts).

► Macaron aux Amandes

Monter très ferme 315 g de blancs d'œufs avec 220 g de sucre semoule. **Incorporer** délicatement le mélange tamisé de 400 g d'amandes en poudre, 480 g de sucre glace, 92 g de farine et 25 g de zestes d'orange. **Dresser** une plaque 40 X 60 avec la totalité (1500 g). **Saupoudrer** de sucre glace et cuire à 170 degrés pendant 40 minutes.

► Mousseline à l'orange

Réaliser une crème pâtissière avec 520 g de jus d'orange et 30 g de zestes d'orange, 30 g de jus de citron, 130 g de jaunes d'œufs, 175 g de sucre semoule et 45 g d'amidon. **Bouillir** et hors du feu, ajouter 9 g de gélatine avec 54 g d'eau puis 270 g de beurre doux. **Refroidir** (+ 4) **Monter** 150g de crème et réserver. **Faire** une meringue italienne avec 50 gr de blanc d'œuf et 100 gr de sucre. **Fouetter** énergiquement la crème mousseline très froide pour l'émulsionner, **incorporer** la meringue italienne et la crème fouettée. **Dresser** en cadre 40 X 60 sur le macaron aux amandes.

► Mousse chocolat Noir

Monter en texture mousseuse, 1200 g de crème à 35 % de matières grasses. **Réserver** au frais. **Chauffer** au bain marie 820 g de chocolat noir. Réaliser un appareil à bombe avec 360 g de jaunes d'œufs et 450 g de sirop de sucre (60 % de sucre - 40 % d'eau). **Monter** au batteur pour refroidir et cesser de battre à 40 degrés environ. **Incorporer** 1/3 de crème dans le chocolat et bien mélanger. Ajouter l'appareil à bombe, puis la crème. **Dresser** aussitôt sur la mousseline à l'orange.

► Montage et décor

Recette pour 1 cadre 40 X 60 découpé en 4 bandes de 9 cm. Puis dans la longueur 27 cm pour des bûches de 6 personnes et 15 cm pour des bûches de 4 personnes. **Décadrer et découper** le cadre comme indiqué. Au besoin, **relisser** les bords des bandes, puis pulvériser chacune en velours avec un appareil à pistolet noir (2/3 couverture noire et 1/3 beurre de cacao). **Dresser** sur la surface de chacune d'entre elle un serpent in avec une chantilly orange. **Décorer** avec un embout, des sarments d'orange confits et des sujets en chocolat.



ST VALENTIN

Recette pour 1 cadre 40 X 60 découpé en 20 entremets.

► Gênoise aux amandes

Monter ensemble au ruban, 380 g d'œuf, 200 g de sucre et 200 g d'amandes après les avoir chauffés à 50 degrés au bain-marie. **Ajouter** 75 g de farine tamisée avec 6 g de levure chimique, puis **incorporer** 100 g de beurre fondu à 50 degrés. **Dresser** la masse totale sur une plaque 40 X 60 et cuire à 170 degrés pendant 25 minutes.

► Croustillant aux amandes

Mettre 360 g de beurre en pommade. **Ajouter** 360 g de sucre semoule et 6 g de sel fin. **Incorporer** délicatement 300 g d'amandes effilées et 75 g de farine. **Étaler** cette masse sur un tapis de cuisson en silicone et cuire à 140 degrés pendant 30 minutes environ. **Laisser refroidir** et mettre au congélateur.

► Crémeux framboise

Blanchir légèrement 90 g de jaunes d'œufs, 350 g d'œufs entiers avec 225 g de sucre semoule. **Ajouter** le tout dans une casserole avec 900 g de pulpe de framboises. **Porter** à ébullition. Hors du feu **ajouter** 10 g de gélatine préalablement diluée avec 60 g d'eau froide. **Refroidir** à 45 degrés et incorporer 350 g de beurre doux coupé en petits morceaux. **Mixer, verser** dans un cadre 40 X 60 et parsemer de framboises entières surgelées. **Bloquer** au congélateur.

► Mousse au miel

Réaliser un appareil à bombe avec 280 g de jaunes d'œufs et 500 g de miel de votre choix, cuit à 130 degrés. **Monter et refroidir** à 28 degrés environ. **Mélanger** 32 g de gélatine en poudre avec 192 g d'eau froide. **Laisser reposer** 10 minutes et ajouter 160 g de chocolat blanc, puis fondre le tout au bain marie à 50 degrés. **Monter** 1500 g de crème fouettée. **Mélanger** le mélange gélatine / chocolat blanc à l'appareil à bombe et incorporer la crème fouettée.

► Montage et décor

Coller le croustillant et la génoise ensemble avec un peu de confiture de framboise. **Disposer** ce biscuit au fond d'un cadre, la génoise sur le dessus. **Verser** la moitié de la mousse au miel sur le biscuit et disposer le crémeux framboise congelé, puis verser le reste dessus. **Surgeler** le tout. **Découper** le cadre en entremets de deux personnes soit environ 9 cm dans la largeur et 11,5 cm dans la longueur. Donc 20 entremets au total. **Découper** une forme en chocolat blanc imitant le rabat d'une enveloppe qui sera posé sur l'entremet. **Glacer** le tout avec un glacage blanc et décorer.

Remerciements

Laurent Le Daniel et son équipe, MOF pâtissier, Pâtisserie Le Daniel à Rennes
Stéphane Bisson, Nature de Cacao à Amiens
Laurent Mayeux, www.laurent-mayeux.com, Photographe


Florensuc
www.florensuc.com

10, Avenue d'Espagne - CS 19421 - 80094 Amiens Cedex 3 - France

Tél : + 33 (0) 3 22 45 50 00 - **Fax :** + 33 (0) 3 22 45 09 14

e-mail France : commercial.france@florensuc.fr - **e-mail Export :** commercial.export@florensuc.fr

03 22 45 50 00

