

Les Coquilles Macarons

disponible
toute
l'année



1 • Vert ☐ 24125



2 • Jaune ☐ 24085



3 • Rose ☐ 24105



1 • Noir ☐ 24095



2 • Marron ☐ 24090



3 • Beige ☐ 24080



4 • Fuschia ☐ 24075

pour
décor
ou
à garnir



Coquilles Macarons Chocolat

Décor creux pour décorer vos entremets ou à garnir de praliné, ganache ou autres intérieurs moelleux.

1 face bombée/1 face creuse
Poids : 2,5 g - Ø : 35 mm

200 Coquilles Macarons/carton



DÉCORS & FAÇONNABLES

Petites Cabosses



1 • Petites Cabosses assorties ☐ 24200

L 40 x l 20 x h 5 mm
2 g (1 cabosse 4 g = 2 coupelles)
240 pièces/carton
3 couleurs assorties

☐ Chocolat noir - ☐ Chocolat lait - ☐ Chocolat ivory



Pièce entièrement réalisée en chocolat

Les Coupelles



Cette collection est composée de 'corps creux' en chocolat, faciles à garnir et à façonner. Ces Façonnables se distinguent par leurs formes originales et élégantes, la très grande finesse des bords en chocolat et la qualité exceptionnelle du chocolat Noir 72% et Lait 45%.



1 • **Larme** ☐ 23200 ☐ 23210
L 100 x l 50 x h 35 mm
21 g
32 pièces/carton



2 • **Goutte** ☐ 23165 ☐ 23166 ☐ 23167
L 75 x l 45 x h 35 mm
18 g
32 pièces/carton



3 • **Trigone** ☐ 23500 ☐ 23505
L 68 x h 40 mm
15 g
40 pièces/carton



4 • **Rectangulaire** ☐ 23430 ☐ 23432
L 120 x l 25 x h 30 mm
20 g
42 pièces/carton



☐ Chocolat noir - ☐ Chocolat lait - ☐ Chocolat ivoire

Les Coupelles Chocolat

Pour vos Desserts individuels.

En chocolat noir 72 %, lait 45 % de cacao ou ivoire



FAÇONNABLES



FAÇONNABLES



1 • Ronde ☐ 23460 ☐ 23465
 Ø 60 x h 35 mm
 18 g
 48 pièces/carton



2 • Cabosses assorties ☐ 23800
 L 64 x l 33 x h 16 mm
 5 g (1 cabosse 10 g = 2 coupelles)
 90 pièces/carton
 3 couleurs assorties



des conditionnements étudiés



1 • Croissant ☐ 23125
 Ø 45 x h 50 mm
 16 g
 40 pièces/carton



2 • Eclipse ☐ 23150 ☐ 23153 ☐ 23155
 Ø 45 x h 65 mm
 22 g
 20 pièces/carton



3 • Cône ☐ 23115
 Ø haut 45/Ø bas 17/ h 65 mm
 14 g
 24 pièces/carton



4 • Crocus ☐ 23120
 Ø pied 30/Ø haut 53 x h 29 mm
 7 g
 40 pièces/carton



5 • Tulipe ☐ 23550 ☐ 23555 ☐ 23560
 Ø pied 30/Ø haut 60 x h 45 mm
 14 g
 40 pièces/carton



6 • Cube ☐ 23130
 L 41 x l 41 x h 41 mm
 15 g
 40 pièces/carton




☐ Chocolat noir - ☐ Chocolat lait - ☐ Chocolat ivaire

FAÇONNABLES

Les Mignardises Chocolat

Pour vos Petits-fours.






1 • Carrée  23010
L 24 x l 24 x h 18 mm
3,5 g
288 pièces/carton






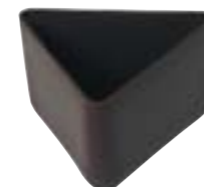
2 • Tartelette  23105  23106
Ø pied 30/Ø haut 43 x h 15 mm
3 g
100 pièces/carton




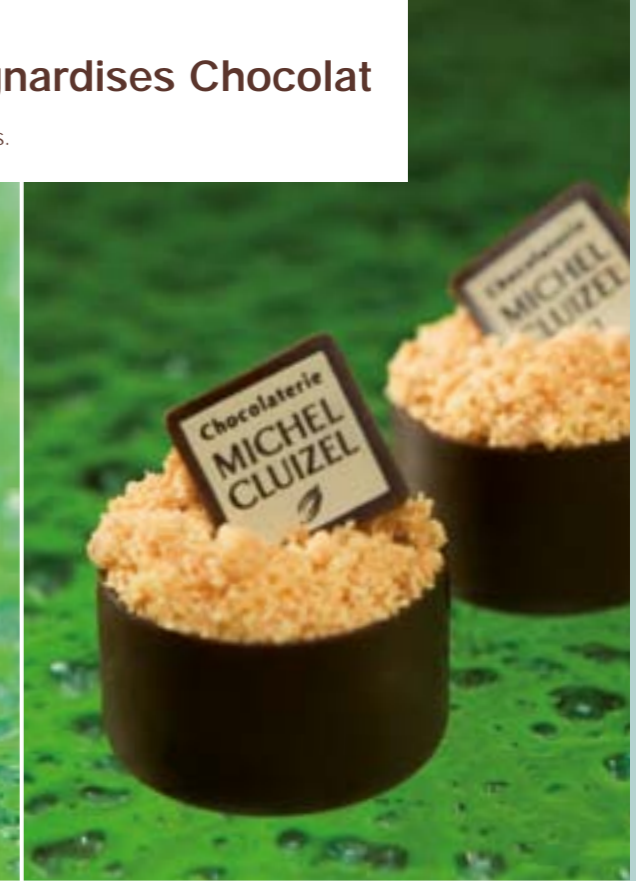
3 • Ronde  23030  23032  23035
Ø 27 x h 18 mm
3,5 g
288 pièces/carton



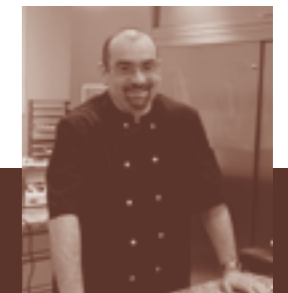
4 • Plissée  23095  23096  23097
Ø 25 x h 20 mm
3 g
288 pièces/carton



6 • Triangle  23080
L 32 x h 20 mm
3,8 g
288 pièces/carton



 Chocolat noir -  Chocolat lait -  Chocolativoire



"J'ai ouvert ma chocolaterie en 2005 avec la volonté de me spécialiser dans le chocolat et vivre ma passion du chocolat. J'utilise les caissettes Façonnables avant tout pour jouer avec les textures. Ces caissettes me permettent de créer des intérieurs semi-liquides principalement à base de purées de fruits. Aux beaux jours, mes clients apprécient la fraîcheur de ces chocolats qui contrastent avec les chocolats traditionnels. J'ai élaboré une ganache chocolat blanc à la purée de framboise presque liquide, relevée d'une pointe d'alcool de framboise. Pour l'enrobage j'utilise principalement le Noir 72% afin d'initier les palais (y compris les enfants) aux 'saveurs cacao' plus intenses."

M. Manguin
Pâtissier - Chocolatier
"Chocolaterie du Blason"
Saint-Jean de Védas (34)

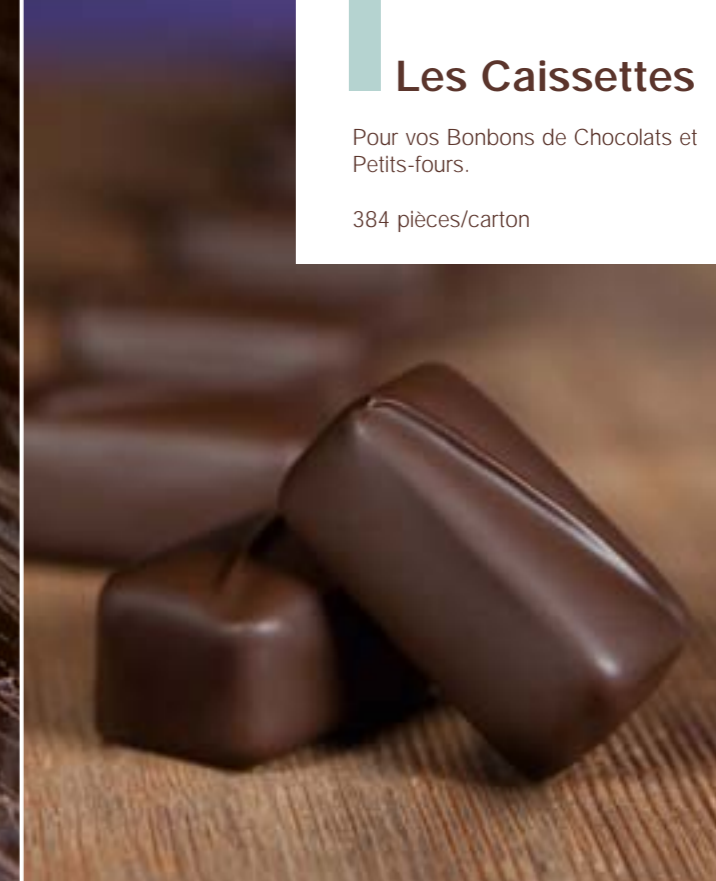
FAÇONNABLES



Les Caissettes

Pour vos Bonbons de Chocolats et Petits-fours.

384 pièces/carton



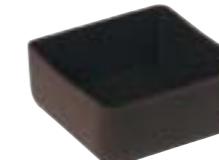
1 • Cœur 23004
L 27 x l 27 x h 13 mm
2 g



4 • Ronde 23020 23022 23025
Ø 27 x h 11 mm
1,8 g



2 • Rectangle 23065
L 30 x l 16 x h 13 mm
1,9 g



5 • Carrée 23000
L 24 x l 24 x h 11 mm
1,8 g



3 • Ovale 23045
L 32 x l 19 x h 13 mm
1,9 g



6 • Triangle 23070 23072 23075
L 32 x h 12 mm
1,9 g

Chocolat noir - Chocolat lait - Chocolativoire



“Dans notre établissement, nous avons trouvé un réel intérêt pour les caissettes pour diverses raisons. Cette collection de caissettes nous sert de base pour les bonbons chocolat, les mignardises et n’attend plus que nos créations pour être garnie. Les caissettes permettent de réaliser un gain de temps considérable et garantissent une qualité de produit irréprochable et variée (chocolat noir 72%, lait 45%,ivoire). Les mignardises et les coupelles s’adaptent facilement à une restauration à la carte et aux saisons. Enfin, toute la gamme de produits proposée par Michel Cluizel répond aux attentes du client.

M. Antonio Da Silva
Chef
“les jardins du PRESIDENT”
Luxembourg



Feuilles de Transfert

Pour décorer vos chocolats, entremets ou pièces artistiques.

À utiliser avec du chocolat tempéré ivoire, noir ou lait.

260 x 360 mm
20 feuilles/carton



Aquarelle Q 29830



Acidulé Q 29820



Fleurs des Champs Q 29859



Volutes Q 29901



Algue Q 29825



Moucheté Q 29872



Paon Q 29878



Spiro Flower Q 29895



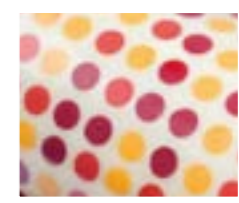
Vermicelles Q 29898



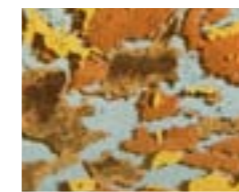
Fleurs du Jardin Q 29860



Cœurs Q 29850



Pop Q 29882



Festif Q 29866



Marbré Q 29869



Baroque Q 29834



Fleurs des Bois Q 29858



Scottish Q 29890

Arabesque Q 29831



Millefeuille Q 29871



Matériel/PVC

MATÉRIELS





“Nos Produits de Laboratoire sont choisis et utilisés par de plus en plus de professionnels exigeants dans le monde.

Ce nouvel espace, parfaitement aménagé au sein de la Chocolaterie Michel Cluizel, sera entièrement dédié à des formations haut de gamme et créatives autour du chocolat et du cacao, animées par Philippe Parc.”

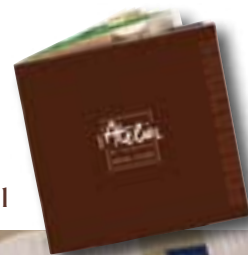
Marc Cluizel

Programme 2011

- Du 28 février au 2 mars 2011
Montages de Pâques
- Du 21 au 24 mars 2011
**Pièces en Chocolat
(3 jours et demi)**
- Du 6 au 8 juin 2011
**Entremets d'été,
Petits Gâteaux & Verrines**
- Du 27 au 29 juin 2011
**Bonbons de Chocolat,
Bouchées & Tablettes**
- Du 5 au 7 septembre 2011
Bûches de Noël
- Du 26 au 28 septembre 2011
**Bonbons de Chocolat
Longue conservation**
- Du 24 au 26 octobre 2011
Petits fours frais, Macarons & Verrines
- Du 7 au 9 novembre 2011
Desserts à l'Assiette

Demandez notre Catalogue
“Atelier de formation”

Disponible en début d'année 2011



Renseignements complémentaires au 02 32 35 60 00 ou par mail : contact@cluizel.com

www.cluizel.com