

Développez vos ventes de chocolat avec l'offre tablette

1. Le moule à tablette créé par Stéphane Leroux


Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Moule exclusif Belcolade fabriqué par Pavoni®.

Des moules permettant de réaliser des tablettes de chocolat d'environ 80 g.

Chaque kit comprend 4 moules de 2 empreintes.

Conseils d'utilisation :

- Nettoyer votre moule.
- Afin d'éviter les bulles d'air, et obtenir une belle brillance, passer une première couche au pinceau avec du chocolat tempéré.
- Racler les bords du moule pour enlever le surplus de chocolat si nécessaire.
- Après cristallisation, remplir complètement les moules de chocolat tempéré.
- Laisser cristalliser à une température entre 16 et 17°C. Une fois la rétraction complète, procéder au démoulage.



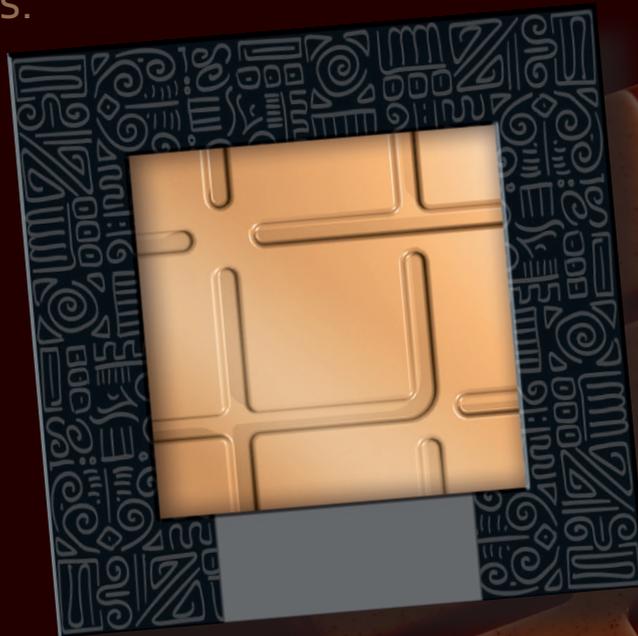
*Stéphane Leroux
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier Confiseur*




Puratos
Partenaire pour l'innovation

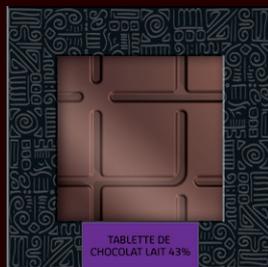
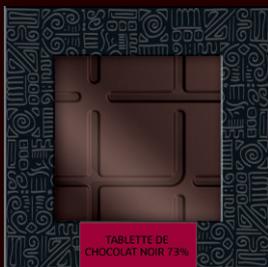
2 - L'étui sur-mesure

Réalisé avec un graphisme ethnique, cet étui vous est proposé en paquet de 50 unités.



Lancez votre collection de tablettes

Pour vous aider à réaliser votre étiquetage nous vous proposons des étiquettes à télécharger sur le site : <http://www.puratos.fr/fr/>



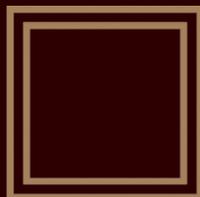
Profitez du pack découverte tablette :

PatisFrance-Puratos vous propose un kit découverte pour réaliser vos propres tablettes de chocolat avec :



Kit moule à tablette
(4 moules de 2 empreintes)

+



Etui sur-mesure

+



Chocolat Belcolade
Origins