



TRANS**GOURMET**



SÉLECTION FÊTES

Partagerle**meilleur**

RETROUVEZ LE CATALOGUE
EN LIGNE EN FLASHANT CE CODE.



ÉDITO

Bienvenue dans le catalogue festif 2016 réservé aux artisans de la boulangerie pâtisserie.

Nous sommes fiers d'accueillir dans ces pages les recettes de bûches et de bonbons d'un jeune pâtissier talentueux et créatif, Alexis Beaufiles ; après avoir travaillé dans le pôle création de la célèbre maison Dalloyau, Alexis vient tout juste de rejoindre la brigade de Thierry Marx dans le palace parisien du Mandarin Oriental. Parmi les saveurs qu'il nous invite à découvrir : le praliné, cube de dujas maison, bûche pétillante au champagne Demoiselle Brut rosé grande cuvée.

Vous retrouverez au fil de ce catalogue les produits essentiels pour réaliser vos entremets, vos moulages, vos trempages pour les fêtes : les gammes Barry, la gamme exclusive de produit de laboratoire Legave, les purées Boiron... À retrouver également les produits pour réaliser les pains spéciaux ou encore anticiper les galettes des rois de l'épiphanie. Enfin ne manquez pas les produits de la marque Transgourmet Origine, par exemple l'ananas du Costa-Rica ou la clémentine corse, qui vous permettent d'en dire plus à vos clients sur les producteurs et la pratique vertueuse de leur métier.

Transgourmet à toujours à cœur de vous proposer des services qui vous facilitent le quotidien, vous font gagner du temps ; vous pourrez ainsi commander ces produits sur le site de commande en ligne www.transgourmet.fr et nouveauté de cette fin d'année, depuis votre smartphone, où que vous soyez, 24H/24, 7J/7. Téléchargez votre application Transgourmet sans attendre depuis l'AppleStore ou GooglePlay.

Nous vous souhaitons une excellente fin d'année, l'ensemble des équipes Transgourmet se tiennent à votre disposition, au service de votre réussite. **Très bonnes fêtes à tous !**



**ALEXIS
BEAUFILS**
SOUS CHEF PÂTISSIER
DU MANDARIN ORIENTAL

C'est en 2008, à l'occasion de son CAP Pâtissier à Chartres qu'Alexis Beaufiles commence à découvrir la pâtisserie. Dès 2010, il est sélectionné au concours du meilleur apprenti pâtissier de France. Après sa rencontre avec Yann Brys (Le Bristol, MOF Pâtissier 2011, Directeur de la Création à la maison Dalloyau), il seconde ce dernier à la maison Dalloyau dès 2010, pour sa préparation au concours du Meilleur Ouvrier de France. Depuis ces années, il a fait ses armes auprès des plus grands, Stéphane Glacier (MOF Pâtissier 2000), Philippe Bertrand (MOF Chocolatier Confiseur 1997), Stéphane Klein (Meilleur Tireur de Sucre Mondial)... Aujourd'hui, depuis octobre 2016, il évolue en tant que sous-chef pâtissier au Mandarin Oriental et envisage le championnat de France des desserts en mars prochain.

sommaire

P. 03 À 05
**CHOCOLATS
DE FÊTES**



P. 06 À 08
**TREMPAGE
ET MOULAGE**



P. 09-10
**DÉCORS ET
FRUITS SECS**



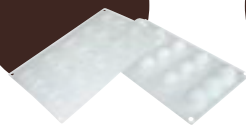
P. 11 À 13
**ENTREMETS
DE FÊTES**



P. 14-15
DÉCORS



P. 16-17
MATÉRIEL



P. 18-19
BOUTIQUE



P. 20-22
**PAINS
DE FÊTE**



P. 23-24
**COCKTAILS
SALÉS ET
SUCRÉS**



P. 25 À 27
L'ÉPIPHANIE





LA RECETTE D'ALEXIS BEAUFILS

SOUS CHEF PÂTISSIER
DU MANDARIN ORIENTAL

BÛCHE WAVE FINESSE HAÏTI

«En y associant la rondeur et l'acidité du chocolat noir Haïti de chez Barry, créer une bûche toute en gourmandise était mon principal objectif. Chaque petite boule présente par-dessus la bûche vient rappeler les boules de Noël que l'on accroche au sapin. Bien sûr, les fêtes venant toujours avec des présents et des surprises, le cœur coulant de praliné sucré à la cacahuète vient surprendre les papilles en y mêlant croquant et coulant.»



RETROUVEZ LA RECETTE
EN FLASHANT CE CODE
OU SUR VOTRE COMPTE
INTERNET TRANSGOURMET



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR ORIGINE HAÏTI CACAO BARRY

Ce chocolat de couverture noir origine Haïti se caractérise par une belle longueur en bouche de par ses notes de fruits jaunes, de mangue et d'agrumes agrémenté d'une subtile touche d'amertume.

Sachet de 2.5 kg
Code : 247760



ÉCLATS DE
CACAHUÈTES
GRILLÉES
BRUT DE COQUES
Morceaux de
cacahuètes blanchies
grillées à sec et
non salées. Texture
croquante, goût et
odeur caractéristiques
de la cacahuète
grillée.

Sachet de 1 kg
Code : 252078



ARÔME DE CAFÉ TRADITION LEGAVE

Cet arôme offre des notes aromatiques typées goût «espresso». La forme liquide présente l'avantage d'une utilisation facilitée et d'une meilleure solubilisation. Garantie d'une qualité constante et d'une bonne tenue à la cuisson.
Bouteille de 1 l
Colis de 6
Code : 903468

LES CHOCOLATS ENTREMETS



④

LES CHOCOLATS BARRY



①



②



③

1-CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 75% ORIGINE TANZANIE
CACAO BARRY
Pistole
Sachet de 2.5 kg
Colis de 4
Code : 247438

2-CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 70% ORIGINE CUBA
CACAO BARRY
Sachet de 2.5 kg
Colis de 4
Code : 247323

3-CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 65% ORIGINE HAÏTI
CACAO BARRY
Sachet de 2.5 kg
Colis de 4
Code : 247760

4-CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR 70% INAYA
CACAO BARRY
Sachet de 5 kg
Colis de 4
Code : 247439

LA Q-FERMENTATION

Révéler les saveurs les plus pures : telle est la promesse de Cacao Barry en créant le processus de la Q-fermentation™.



Des années de recherches ont permis de déceler le secret de ce processus complexe qu'est la présence de ferments naturels dans les plantations qui permettent de sublimer les saveurs les plus intenses du chocolat.

La fermentation révèle les meilleures saveurs de chaque fève, sans impuretés et sans imperfections. Certains ferments ont toutefois un effet négatif sur le goût, le procédé de la Q-Fermentation permet donc d'identifier les micro-organismes qui influencent positivement le goût.

Cette méthode donne la possibilité de proposer des fèves au goût intense et proches du «zéro défaut» et «zéro impuretés».

Mêlé à d'autres ingrédients, le goût intense du chocolat persiste sans être dilué.

LES CHOCOLATS LEGAVE

Cacao : 38%
MG : env. 39%
Force du cacao : 2/5
Saveur lactée : 4/5
Fluidité : 5/5

CHOCOLAT COUVERTURE LACTÉE 38%
LEGAVE
Boîte de 5 kg (palets)
Code : 123455



Cacao : 43%
MG : env. 25%
Force du cacao : 3/5
Fluidité : 1/5

CHOCOLAT GANACHE 43%
LEGAVE
Boîte de 5 kg (palets)
Code : 276402



Cacao : 55%
MG : env. 37%
Force du cacao : 3/5
Fluidité : 4/5

CHOCOLAT COUVERTURE NOIR 55%
LEGAVE
Boîte de 5 kg
Code : 120519

À LA DÉCOUVERTE



TRANSGOURMET



Contient uniquement
du beurre de cacao.
Cacao : 30%
MG : 35,5%
Saveur lactée : 5/5
Fluidité : 5/5

CHOCOLAT BLANC 30%
LEGAVE
Boîte de 5 kg (palets)
Code : 130476



Cacao : 72%
MG : env. 44%
Force du cacao : 4/5
Fluidité : 5/5

**CHOCOLAT COUVERTURE
EXTRA NOIR 72%**
LEGAVE
Boîte de 5 kg (palets)
Code : 429811



Cacao : 50%
MG : env. 28%
Force du cacao : 3/5
Fluidité : 2/5

**CHOCOLAT LABORATOIRE
NOIR 50%**
LEGAVE
Boîte de 5 kg (palets)
Code : 120469



Cacao : 64%
MG : env. 41%
Force du cacao : 4/5
Fluidité : 5/5

**CHOCOLAT COUVERTURE
EXTRA BITTER NOIR 64%**
LEGAVE
Boîte de 5 kg (palets)
Code : 122838



LA RECETTE D'ALEXIS BEAUFILS

SOUS CHEF PÂTISSIER
DU MANDARIN ORIENTAL

CONFISERIES FESTIVES

«Plutôt que de jouer sur les formes, j'ai choisi de varier les couleurs de ces bonbons chocolat en fonction des parfums et des saisons. La saisonnalité est une donnée importante dans la réalisation de mes pâtisseries.

En variant, praliné cacahuète et touche de gingembre, ananas et fraîcheur de la menthe verveine ainsi qu'un bonbon au chocolat de Papouasie, les saveurs se mêlent, ne se ressemblent pas et provoquent des différences en goût notable pour le consommateur.»



RETROUVEZ LA RECETTE
EN FLASHANT CE CODE
OU SUR VOTRE COMPTE
INTERNET TRANSGOURMET



**1-CHOCOLAT
DE COUVERTURE
AU LAIT 35%
ORIGINE PAPOUASIE**
CACAO BARRY
Sachet de 2,5 kg
Colis de 4
Code : 247435

①



②



③

 **ORIGINE**

**2-ANANAS COSTA RICA
TRANSGOURMET ORIGINE**
Calibre 9
Pièce de 1,28 kg environ
Code : 300792

**3-COUVERTURE
NOIRE EXTRA
BITTER GUAYAQUIL
PISTOLE 64%**
CACAO BARRY
Sachet de 5 kg
Colis de 4
Code : 247362

LA COURONNE

«En réalisant cette pièce en chocolat, je la voyais comme cadeau lors d'un dîner de fin d'année ou encore comme cette pièce en centre de table où les invités gourmands se servent à tout moment du repas. À chaque bouchée, les boules dorées offre la surprise d'un praliné à la noisette.»



CHOCOLAT DE COUVERTURE NOIR OCOA 70%
CACAO BARRY
Sachet de 5 kg
Colis de 4
Code : 247408



CHOCOLAT DE COUVERTURE LACTÉ ALUNGA 41%
CACAO BARRY
Sachet de 5 kg
Colis de 4
Code : 247409



COUVERTURE CHOCOLAT BLANC ZÉPHYR 34%
CACAO BARRY
Sachet de 5 kg
Colis de 4
Code : 247417



CHOCOLAT DE COUVERTURE LACTÉE SUPÉRIEUR 38%
CACAO BARRY
Sachet de 5 kg
Colis de 4
Code : 248029

LES PRALINÉS & FOURRAGES



32,3% amande / 32,3% noisette.
Praliné à fort caractère confectionné dans la plus grande tradition, avec des morceaux de noisettes et d'amandes grossièrement broyées. Forte teneur en fruits à faible décantation.

PRALINÉ HÉRITAGE

CACAO BARRY
Seau de 5 kg
Colis de 4
Code : 841361



50% de fruits. Goût d'amandes et noisettes torréfiées, subtilement équilibré. Texture onctueuse et fine.

PRALINÉ AMANDE/NOISETTE

LEGAVE
Seau de 5 kg
Colis de 1
Code : 125682



12% amande / 12% noisette.
Produit prêt à l'emploi, composé de Pailleté Feuillettine™, de praliné amandes/noisettes et de chocolat de couverture au lait.

PRALIN FEUILLETINE

CACAO BARRY
Seau de 5 kg
Colis de 4
Code : 803809



Un mélange de chocolat au lait caramel et de céréales biscuitées toastées (17%) pour un goût authentique de caramel et une texture croustillante. Idéal pour les intérieurs de bonbons. Prêt à l'emploi.

FOURRAGE CROQUANT AU CHOCOLAT BLANC

ANCEL
Seau de 3 kg
Colis de 1
Code : 217383



Le Blanc Feuillettine™ est un produit prêt à l'emploi pour des applications en pâtisserie, confiserie, chocolaterie, composé de chocolat blanc et de Pailleté Feuillettine™. Produit au bon goût de lait avec croustillant exceptionnel grâce au Pailleté Feuillettine™ (20% dans la recette).

BLANC FEUILLETINE

CACAO BARRY
Seau de 5 kg
Colis de 4
Code : 213342



Faites croustiller vos entremets et chocolats avec les nouveaux fourrages croquants Ancel prêts à l'emploi !

- Équilibre entre la rondeur du caramel et le sel de Guérande
- Nombreux morceaux de biscuits craquants, qui le restent
- Très bonne tenue en entremets et en fourrage de bonbons chocolat
- Facilement tranchable
- Supporte la congélation

FOURRAGE CROQUANT CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE

ANCEL
Seau de 3 kg
Colis de 1
Code : 217382





Praliné gourmand, issu d'un mélange de noisettes et d'amandes, offre une texture lisse et un goût raffiné de fruits secs fraîchement torréfiés.

**FAVORITES
AMANDE/NOISETTE**
CACAO BARRY
Seau de 5 kg
Colis de 4
Code : 175240



- Finesse et douceur lactée du chocolat blanc
- Nombreux morceaux de biscuits craquants, qui le restent
- Très bonne tenue en entremets et en fourrage de bonbons chocolat
- Facilement tranchable
- S'aromatise avec les arômes liquides ou pâtes aromatiques
- Supporte la congélation

CARA CRAKINE
CACAO BARRY
Seau de 5 kg
Colis de 4
Code : 980153



Préparation au café intense à base de chocolat blanc agrémentée de gruë de cacao caramélisé croquant.

CAFÉ CROKINE
CACAO BARRY
Sachet de 5 kg
Colis de 4
Code : 247769



PÂTE DE MARRONS CONFITS
CLEMENT FAUGIER
Boîte 4/4
Colis de 12
Code : 72033

LES DÉCORATIONS EN CHOCOLAT

CRISPEARLS NOIR
CALLEBAUT
Sac de 800 g
Colis de 4
Code : 222665



**CRISPEARLS
CARAMEL**
CALLEBAUT
Sachet de 800 g
Colis de 4
Code : 247314



**COPEAU LAMY
AU CHOCOLAT
BLANC**
CACAO BARRY
Colis de 2.5 kg
Code : 998153



**COPEAUX LAMY
AU CHOCOLAT NOIR**
CACAO BARRY
Colis de 2.5 kg
Code : 873356



**CHOCO PENCILS
RUBENS**
CACAO BARRY
10 cm
Boîte de 900 g
Colis de 4
Code : 479255

**CHOCO PENCILS
VAN GOGH**
CACAO BARRY
20 cm
Boîte de 900 g
Colis de 4
Code : 497248

LES FRUITS SECS, CONFITS & AU SIROP



①

②

③

1-NOIX DE PECAN MOITIÉ FRUISEC
Sachet de 1 kg
Colis de 12
Code : 105528

2-BÂTONNETS D'AMANDE BLANCHIE BORGES
Sachet de 1 kg
Code : 874180

3-AMANDES EFFILÉES LEGAVE
Carton de 5 kg
Code : 179739



LAMELLES D'ÉCORCES CITRON
APTUNION
Égouttées
Sachet de 1 kg
Colis de 12
Code : 272427

LES FRUITS AU SIROP



MARRONS AU SIROP DE NAPLES
PELLORCE & JULIEN
Bidon de 4 kg
Code : 873430



Produit obtenu à partir de cerises noires fraîches acidulées, cueillies juste mûres, équeutées, dénoyautées, confites et aromatisées.

AMARENA GRIOTTES TOSCHI
Boîte 3/1
Colis de 6
Code : 351452



GRIOTTINE ORIGINAL 15°
GRIOTTINES
Bocal de 3 l
Colis de 4
Code : 72553



TRANSGOURMET



LA RECETTE D'ALEXIS BEAUFILS

SOUS CHEF PÂTISSIER
DU MANDARIN ORIENTAL

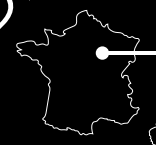
BÛCHES DEMOISELLE FRAMBOISE COCO

«Pour rester dans la continuité du sapin et de l'esprit festif de fin d'année, la bûche Demoiselle rappelle non seulement les boules du sapin mais également celles présentent dans nos coupes de champagne. L'assemblage de la mousse champagne et de la compotée de mûre-framboise se marie parfaitement au biscuit moelleux à la noix de coco. J'ai décidé également d'ajouter une touche d'acidité au dessert en y ajoutant une marmelade de citron jaune.»



À LA DÉCOUVERTE

CHAMPAGNE
DE LA MARNE



RETROUVEZ LA RECETTE
EN FLASHANT CE CODE
OU SUR VOTRE COMPTE
INTERNET TRANSGOURMET



CHAMPAGNE
DEMOISELLE BRUT
ROSÉ GRANDE CUVÉE
Bouteille de 75 cl
Code : 254804







NOIX DE COCO RÂPÉE
DAURCES
Sachet de 1 kg
Colis de 8
Code : 247661

CHAMPAGNE DEMOISELLE ROSÉ

Depuis toujours, le champagne Demoiselle est lié au Château des Castaignes, propriété de la Maison Vranken. Cette création de Dominique Pichart, premier chef de cave de la Maison Vranken se compose de raisins soigneusement choisis selon la qualité des vendanges et selon la provenance des crus. Sa couleur rose et saumonée offre à la dégustation un bel équilibre entre fraîcheur et vinosité.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Suivez Transgourmet France sur les réseaux sociaux     • www.transgourmet.fr

LES BASES BAVAROIS & BÛCHES

Préparation en poudre neutre à aromatiser pour garnitures pâtisseries (bavarois, mousse...).



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS
ANCEL
Neutre
Étui de 1 kg
Colis de 6
Code : 429308



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS
ANCEL
Au chocolat
Étui de 1 kg
Colis de 6
Code : 429357



BAVAROIS ALASKA-EXPRESS
ANCEL
Crème brûlée
Étui de 1 kg
Colis de 6
Code : 244578



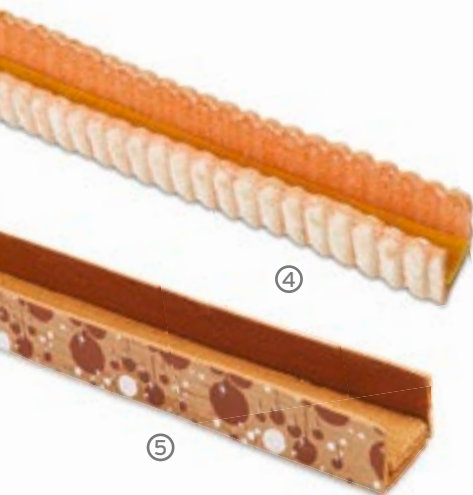
FARINE SUPER BISCUIT
COMPLET
Sac de 10 kg
Colis de 1
Code : 16725



1- FEUILLE JOCONDE NATURE
Dim. 580 x 380 x 6 mm
Pièce de 410 g
Colis de 12
Code : 842328

2- FEUILLE DE GÉNOISE NATURE
Dim. 580 x 380 x 7mm
Pièce de 380 g
Colis de 12
Code : 842351

3- FEUILLE DE GÉNOISE AU CACAO
Dim. 58 x 38 x 7 mm
Pièce de 350 g
Colis de 12
Code : 842369



4-KIT BÛCHE CHARLOTTE ROSE
Pièce de 225 g
Colis de 15
Code : 229540

5-KIT BÛCHE JOCONDE
Décor boule de Noël
Pièce de 210 g
Colis de 15
Code : 229541

À LA DÉCOUVERTE



GUADELOUPE

RHUM PÂTISSIER

Faire un rhum pâtissier d'exception dépend avant tout de la qualité des cannes à sucre, des conditions de fabrication mais surtout de la réussite de la fermentation. Les rhums pâtissiers Legave sont l'œuvre d'un maître assembleur qui recherche et assemble les meilleurs crus afin d'offrir à vos pâtisseries le meilleur des parfums.



8



6



7

6-RHUM PÂTISSIER 44°
LEGAVE
Bouteille de 2 l
Colis de 6
Code : 300455

8-KIRSCH 50°
L'HERITIER GUYOT
Bouteille pet de 1 l
Colis de 6
Code : 368274

7-RHUM PÂTISSIER 54°
LEGAVE
Bouteille 2 l
Colis de 6
Code : 300457



LES PURÉES DE FRUITS



4-BETTERAVE ROUGE
(227144)



5-POMME VERTE
(181693)



3-BERGAMOTE
(225103)



1-DÉLICE FRUITS TROPICAUX
(184382)



2-MÛRE
(181701)



6-FRAMBOISE
(360933)



7-YUZU
(212907)

1- PURÉE DÉLICE FRUITS TROPICAUX
VERGERS BOIRON
Sucrée à 10%,
Ananas/mangue/citron
vert/fruit de la passion
barquette de 1 kg
Colis de 6
Code : 184382

2- PURÉE DE MÛRE
VERGERS BOIRON
Barquette de 1 kg
Colis de 6
Code : 181701

3- PURÉE DE BERGAMOTE
VERGERS BOIRON
Non sucrée
Barquette de 1 kg
Colis de 6
Code : 225103

4- PURÉE BETTERAVE ROUGE
VERGERS BOIRON
Barquette de 1 kg
Colis de 6
Code : 227144



5- PURÉE POMME VERTE
VERGERS BOIRON
Sucrée
Barquette de 1 kg
Colis de 6
Code : 181693

6- PURÉE DE FRAMBOISE
VERGERS BOIRON
Sucrée
Barquette de 1 kg
Colis de 6
Code : 360933

7- PURÉE DE YUZU
VERGERS BOIRON
Non sucrée
Barquette de 1 kg
Colis de 6
Code : 212907

À LA DÉCOUVERTE

LE YUZU

FRUIT ORIGINAIRE
DU JAPON



Le yuzu ressemble à un petit pamplemousse vert à l'écorce boursouflée devant jaunâtre à maturité. Sa chair amère contient beaucoup de pépins. Sa saveur est assez voisine de celle du pamplemousse, avec des notes de mandarine. Il est employé dans les desserts, consommé en marmelade et remplace le citron dans des plats traditionnels.

LES DÉCORS DE FÊTE

LES EMBOUTS DE BÛCHES

4 GAMMES CRÉÉES SPÉCIALEMENT
POUR TRANSGOURMET



GAMME CHIC :

**EMBOUT DE BÛCHE
RECTANGULAIRE CHIC**
8,5 cm x 7 cm
Colis de 48
Code : 247960

**PLAQUETTE CHIC
«JOYEUSES FÊTES»**
4 cm x 3 cm
Colis 196
Code : 247959

**EMBOUT DE BÛCHE
ROND CHIC**
8 cm x 6,5 cm
Colis de 60
Code : 247952

ÉTOILES CHIC
2,8 cm x 2,8 cm / 3,4 cm x 3,4 cm /
4,4 cm x 4,4 cm
Colis de 180
Code : 247963

GAMME PÉTILLANTS :

**EMBOUT DE BÛCHE
RECTANGULAIRE
PÉTILLANT**
8,5 cm x 7 cm
Colis de 48
Code : 247961

**PLAQUETTE PÉTILLANT
«JOYEUSES FÊTES»**
4 cm x 3 cm
Colis 196
Code : 247956

**EMBOUT DE BÛCHE
ROND PÉTILLANT**
8 cm x 6,5 cm
Colis de 60
Code : 247953



GAMME CLASSIQUE «JOYEUSES FÊTES» :

**EMBOUT DE BÛCHE
ROND CLASSIQUE**
8,5 cm x 6,5 cm
Colis de 60
Code : 247954

**PLAQUETTE CLASSIQUE
«JOYEUSES FÊTES»**
5,5 cm x 1,5 cm
Colis de 264
Code : 247958



GAMME CLASSIQUE MODERNE :

**EMBOUT DE BÛCHE
GOUTTE MODERNE**
8 cm x 7,7 cm
Colis de 48
Code : 247962

PLAQUETTE MODERNE
5,5 cm x 1,5 cm
Colis de 264
Code : 247955





1-JOYEUX BONHOMMES DE NEIGE

NORDIA
Boîte de 48
Colis de 10
Code : 268257



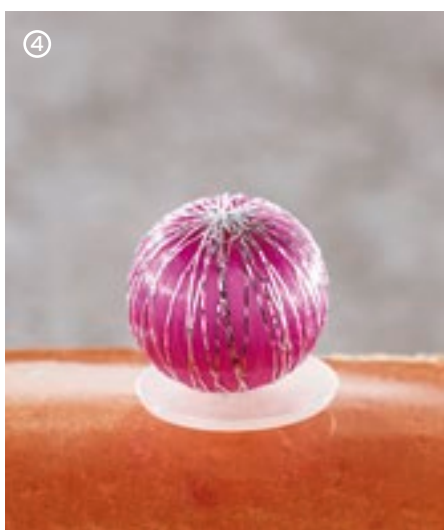
2-PÈRE NOËL AVEC CLOCHE ET SAPIN

NORDIA
Boîte de 48
Colis de 10
Code : 268259



3-PÈRE NOËL À LA NEIGE

NORDIA
Boîte de 48
Colis de 10
Code : 210258



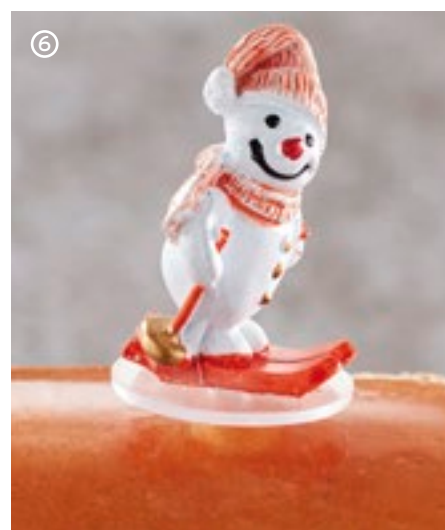
4-BOULE DE DÉCORATION ARGENT PARME

NORDIA
Boîte de 100
Colis de 10
Code : 268258



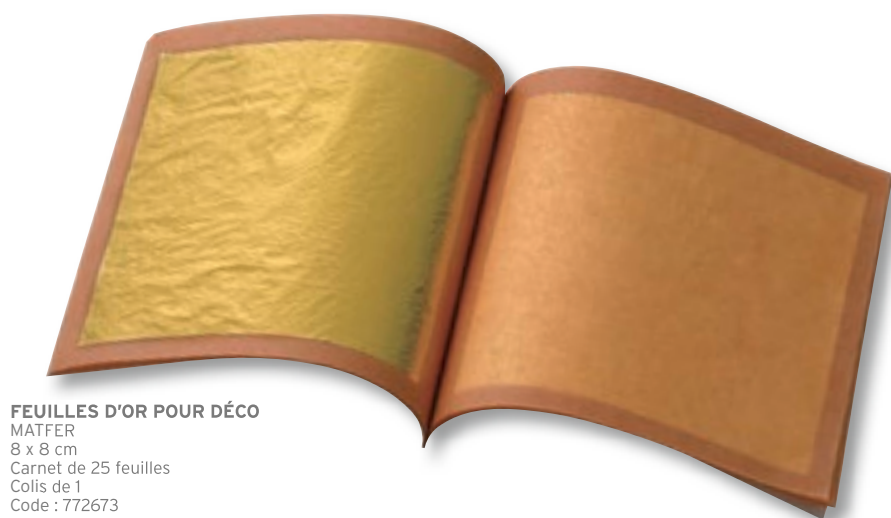
5-ROND DE JOYEUSES FÊTES CHOCOLAT

NORDIA
Boîte de 48
Colis de 5
Code : 268262



6-BONHOMME DE NEIGE SKIEUR ALPIN

NORDIA
Boîte de 48
Colis de 10
Code : 268261



FEUILLES D'OR POUR DÉCO

MATFER
8 x 8 cm
Carnet de 25 feuilles
Colis de 1
Code : 772673



SPRAY VELOURS CHOCO NOIR
MATFER
400 ml
Colis de 1
Code : 226095
EXISTE EN :
SPRAY VELOUR CHOCO LAIT
Code : 226096
SPRAY VELOUR CHOCO BLANC
Code : 961412

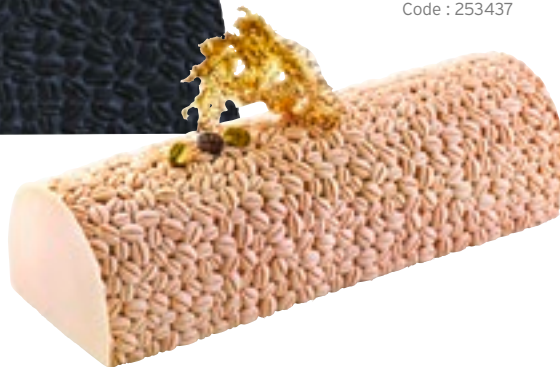
LE MOULAGE ET L' ENROBAGE



MOULE ZUCCOTT
SILIKOMART
H 115 x 57,5 mm
Ø 4,53 x 2,26
Volume : 409 ml
Colis de 1
Code : 250633



MOULE TOR BÛCHE
SILIKOMART
H 250 x 90 x 70 mm
Volume : 1300 ml
Colis de 1
Code : 250634



TAPIS MOTIF COFFEE
SILIKOMART
600 x 400 x H 85 mm
Colis de 1
Code : 253437



4 moules s'unissent pour une combinaison gagnante entre forme et goût.
Kit composé de trois moules en silicone alimentaire et un support en plastique pour garantir une grande stabilité en phase de préparation.

**KIT STELLA
DEL CIRCO**
SILIKOMART
H 270/50 x 50 mm
+ 280/60 H 71 mm +
Support: Ø 32 x 28 mm
Colis de 1
Code: 253617





TABLIER SPÉCIAL CHOCOLAT
 MATFER
 Dim. 1150 x 900 mm
 Colis de 1
 Code : 833230



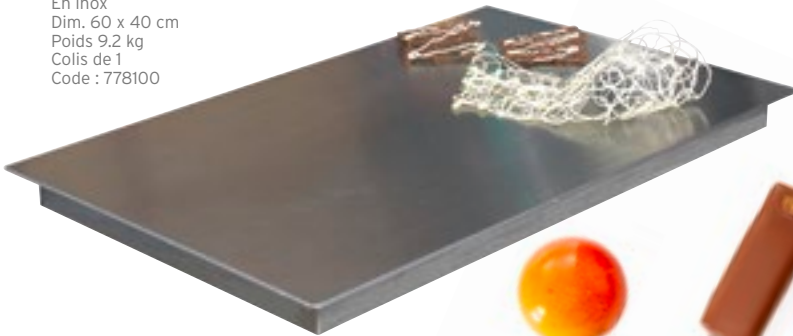
BOITE DE 5 BROCHES À TREMPER
 MATFER
 En polypropylène : trèfle, carreau, cœur, pique
 Colis de 1
 Code : 720656



TREMPSEUSE CHOCOLAT
 MATFER
 15R 230V
 Colis de 1
 Code : 821942



PLAQUE COOL DÉCOR CHOCOLAT
 MATFER
 En inox
 Dim. 60 x 40 cm
 Poids 9.2 kg
 Colis de 1
 Code : 778100



KIT FABRICATION PALETS CHOCOLAT & TUILES
 MATFER
 Plaque perforée et réservoir/
 sabot à chocolat acier inoxydable

LA PIÈCE LA PIÈCE
 24 palets 12 palets
 ø 40 - ép. 2 mm ø 50 - ép. 3 mm
 Code : 226105 Code : 226106



Carrosserie acier inoxydable, isolation spéciale pour une bonne régulation et économie d'énergie. Tableau de commande verre trempé, touches sensibles (précision 0,5°C). Possibilité de connecter une sonde (code 821975) sur la trempeuse et d'afficher la température du chocolat à la place de la température de consigne. Utilisation possible avec 2 bacs GN 1/3 pour travailler 2 chocolats différents (2x5 kg).



LES EMBALLAGES DE FÊTE

2 COLORIS
7 FORMATS
DE 80
À 1000 G



BALLOTIN NACRÉ OU ÉBÈNE CROKUS

CONTENANCE	PAQUET	COLISAGE	CODE NACRÉ/ÉBÈNE
80 g	50	4	233628 / 500999
125 g	25	8	233629 / 500997
250 g	25	8	233630 / 500996
375 g	25	8	233631 / 500995
500 g	25	8	233632 / 500994
750 g	25	4	233633 / 500992
1000 g	25	4	233634 / 501008



TRANSGOURMET



3 FORMATS
2 COLORIS
DE PLATEAU



PLATEAU TRAITEUR & BÔÎTE

CROKUS

Paquet de 25

DIM.	DÉSIGNATION	COLISAGE	CODE
19 x 28 cm	Argent	8	454744
19 x 28 cm	Or	8	473496
28 x 42 cm	Argent	4	454751
28 x 42 cm	Or	4	454769
32 x 42 cm	Argent	4	465609
32 x 42 cm	Or	4	465617
19 x 28 cm	Boîte p/plateau	4	454777
28 x 42 cm	Boîte p/plateau	4	463398
32 x 42 cm	Boîte p/plateau	4	465625



BOÎTE À BÛCHE

DÉLICIES

Paquet de 25 pièces

LONGUEUR	CODE
20 cm	229550
30 cm	229548
35 cm	229546
40 cm	225155
50 cm	225154
60 cm	229547

BOÎTE PÂTISSÈRE

DÉCORÉE PASSE

PARTOUT

DELICIES

Colis de 1

Paquet de 50

DIM.

16 x 8 cm

18 x 8 cm

20 x 8 cm

25 x 8 cm

28 x 8 cm

32 x 8 cm

CODE

501968

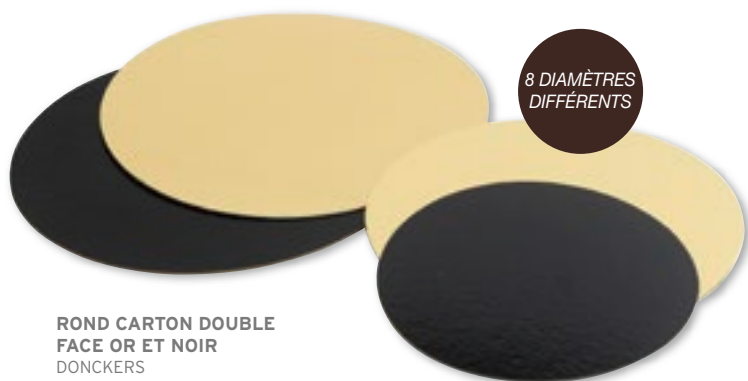
501969

501970

501972

501974

501975



ROND CARTON DOUBLE

FACE OR ET NOIR

DONCKERS

Paquet de 100

Ø	CODE
14 cm	502017
16 cm	502019
18 cm	502022
20 cm	502023
22 cm	502024
24 cm	502025
26 cm	502026
28 cm	502027
30 cm	502028
32 cm	502029



SEMELLE BÛCHETTE

Dim 9.5 x 5 cm

Sans impression

Paquet de 200 x 5

Code : 782706

LONGUEUR

10 cm

20 cm

30 cm

35 cm

40 cm

50 cm

60 cm

100 cm

CODE

781781

782326

782334

782342

782359

782367

782375

782383

SEMELLE OR

CLASSIQUE

BORDS FESTONNÉS

THIOLAT

Largeur 10 cm

Paquet de 50

LES PAINS DE FÊTE



Pain de
Miksifruit
**POUR LES
FRUITS
DE MER**



Pain d'épices
**POUR LE
FOIE GRAS**



Pain
Nordländer
**POUR LE
SAUMON
FUMÉ**



**MIKSIFRUIT
IREKS**
Préparation élaborée pour
la réalisation de pains aux
fruits et de nombreuses
variantes. Préparation
composée de 25% de fruits
dont des raisins, graines de
tournesol, abricots séchés,
papayes séchées, ananas
séchés, cranberries séchées
et noixettes.
Sac de 10 kg
Code : 676783



**MELLA PAIN D'ÉPICES
IREKS**
Préparation élaborée pour la
réalisation de pains d'épices
et de variantes.
Sac de 10 kg
Code : 455758



**PRÉPARATION
POUR PAIN
NORDLÄNDER
COMPLET**
Préparation élaborée pour la
réalisation de pains à base
de graines de tournesol,
farine de seigle et de farine
de froment.
Sac de 25 kg
Code : 229989



TRANSGOURMET



Pain
Mix chia
**POUR LA
CHARCUTERIE**



Pain Mix
Châtaigne
**POUR LE
FROMAGE**



Pain de seigle
**POUR LES
HÛÎTRES**



**MIX CHIA
MEXICAS 50%
COMPLET**
Préparation élaborée pour la
réalisation de pains à base
de granulats de maïs, graines
de tournesol, et graines de
chia.
Sac de 10 kg
Code : 247762



**MIX CHÂTAIGNE
IREKS**
Préparation sans gluten
destinée à la réalisation de
pains spéciaux à la farine de
châtaigne. Donne un pain se
caractérisant par son odeur
parfumée rappelant l'odeur
des châtaignes grillées.
Sac de 10 kg
Code : 473686



**PRÉPARATION POUR
PAIN DE SEIGLE
COMPLET**
Préparation à base de farine
de seigle et de froment.
Sac de 10 kg
Code : 839746



LES PAINS DE FÊTE

ABRICOTS SECS EN DÉS
DAURCES DISTRIBUTION
5 x 5 mm
Sachet de 1 kg
Colis de 10
Code : 101350



FIGUE EN CUBE
OLYMPFRUITS
5/8 mm
Sac de 10 kg
Code : 961182



GRAINE DE PAVOT BLEU
OLYMPFRUITS
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 805374



GRAINES DE SÉSAME
OLYMPFRUITS
Sachet de 1 kg
Colis de 5
Code : 805358



CERNEAUX DE NOIX HACHÉS
FRUISEC
Sachet de 2.5 kg
Colis de 5
Code : 117283



À LA DÉCOUVERTE



LE CRANBERRIE

Baie rouge poussant à l'état sauvage dans les tourbières d'Amérique du Nord, elle se distingue par son goût acidulé. Initialement ancré dans l'univers culinaires de sa région d'origine, elle fait désormais partie des nouvelles venues dans les laboratoires de boulangerie. En inclusion seule ou en association avec des noix, le pain aux cranberries se marie parfaitement bien au magret de canard par exemple.



ORIGINE
ÉTATS-UNIS

CRANBERRIE ENTIÈRE SÉCHÉE
OLYMPFRUITS
Sachet de 1 kg
Colis de 10
Code : 247493



TRANSGOURMET

❁ **PLAQUE DE PAIN DE MIE**

BONCOLAC
Dim. 30 x 40 cm
Pièce de 250 g
Lot de 5 plaques
Colis de 4
Code : 184366



❁ **MINI FOND DE QUICHE CRU À GARNIR**

GELDELIS
Pâte au beurre et à garnir selon son envie, en salé ou sucré.
Pièce de 8 g
Plateau de 25
Colis de 5
Code : 247392



❁ **MINI BLINIS**
DELICE DU CHEF
Ø de 55-60 mm
Sachet de 16 pièce
Colis de 6
Code : 426668

LES COCKTAILS SALÉS



❁ **PETIT BRIOCHÉ APÉRITIF**
VITACUIRE
Colis de 160
Code : 244843

Composition : 4 recettes
• Chutney d'oignons et fromage de chèvre
• Poulet à l'indienne
• Légumes & abricots à l'orientale
• Tomate cerise, épinard & féta

❁ **MINI MORICETTE**

Mini pains en pâte à bretzel (pâte briochée légèrement salée) avec 3 types d'assortiments possibles en proportion variable : pain sans topping, pains avec topping sésame, pains avec topping pavot.
Pièce de 25 g
Colis de 120
Code : 998892



❁ **ASSORTIMENT MINI CHOU ET CAROLINE SALÉ**
COCAGNE
Plateau de 27
Colis de 4 - 54 par colis
Code : 248017

Composition : 5 recettes
• Asperge et perles de poivron
• Fromage de chèvre et pesto
• Oeufs de truite
• Saumon fumé et ciboulette
• Sainte-Maure et canneberge



❁ **GOUGÈRE COMTÉ DÉCOR COMTÉ CRUE**
KREMER
Pièce de 14 g
Colis de 420
Code : 200713



❁ **PLAQUE DE PAIN DE MIE ET DE VIENNOISERIE TOUTES EN COULEURS**

BONCOLAC
Quatre types de saveurs à la tomate, aux épinards, au maïs violet et une plaque de viennoiserie jaune.
4 paquets de 5 plaques
Code : 970640



LES COCKTAILS SUCRÉS

MINI ÉCLAIR CAFÉ CHOCOLAT

SYMPHONIE
Pièce de 15 g
Plateau de 22 (330 g)
Colis de 8
Code : 233615



PLATEAU SUCRÉ HAUTE COUTURE

TRAITEUR DE PARIS
Plateau de 48 canapés (576 g)
Code : 247336

Composition : 7 garnitures

- Mont-Blanc
- Lingots chocolat caramel
- Financiers croquants framboise
- Mokas café spéculoos Saint-Honoré

- Lingots citron
- Tatins pommes coings
- Tartelettes chocolat



PETIT FOUR BLACK & WHITE

SYMPHONIE
Plateau de 48 pièces (644 g)
Colis de 4
Code : 247378

Composition : 9 saveurs

- Mendiants bûchettes crème vanille
- Moelleux cacao orange ganache gianduja
- Brownie ivoire noix de pecan
- Eclairs chocolat rayés
- Moelleux chocolat

- Croustillant chocolat blanc ganache
- Rectangle gianduja
- Tartelette chocolat blanc
- Tartelettes chocolat noir



PETITS FOURS VENDÔME BRIDOR

Plateau de 28 pièces (380 g)
Colis de 2
Code : 247975
0,55 LA PIÈCE
30,80€ LE COLIS

Composition : 7 recettes
Lenôtre professionnel

- Sablé marron
- Sablé citron
- Sablé framboise groseille
- Sablé chocolat au lait
- Sablé pomme tatin
- Sablé framboise
- Sablé mirabelle gingembre cannelle



MINI FOND SUCRÉ

Ø 4.5 cm
Pièce de 8 g
Colis de 176
Colis de 1
Code : 247563

MIRLITON

SYMPHONIE
Plateau de 48 pièces
(545 g)
Code : 247854

Composition : 6 recettes

- Moelleux noisettes
- Griottes
- Noix de coco
- Pistache & abricot
- Caramel & pomme caramélisée
- Moelleux chocolat

PETITS MACARONS

LENÔTRE
Pièce de 12 g
Colis de 96
Colis de 1
Code : 970782

Composition : 6 recettes
Lenôtre professionnel

- Caramel beurre salé
- Chocolat
- Citron
- Framboise
- Pistache
- Vanille



TRANSGOURMET



LA RECETTE D'ALEXIS BEAUFILS

SOUS CHEF PÂTISSIER
DU MANDARIN ORIENTAL

LA BRIOCHE DES ROIS

«Moderniser la brioche des rois était mon but. Sans pour autant dénaturer la brioche, j'ai décidé de garder la forme ronde de la brioche mais en réalisant plutôt six boules de brioche au sein d'un moule à génoise. J'ai préféré remplacer les fruits confits au profit des zestes confits afin de garder la saveur des agrumes. Chaque boule de brioche est également garnie de petits cubes de chocolat dujas qui apportent gourmandise et douceur à la dégustation.»



LA GALETTE DÉLICES DE NOUGAT



«J'ai voulu laisser de côté les rayures de la galette traditionnelle au profit d'un crumble calibré. En fourrage, mon choix s'est penché sur le nougat. Souvent dégusté seul, ses multiples saveurs (pistaches, amande, noisettes, miel, etc...) apportent une autre approche à la galette. Le tout est relevé par une touche de clémentine de Corse, pour ajouter une touche d'acidité à l'ensemble.»



GALETTE DÉLICE DE NOUGAT

RETROUVEZ LA RECETTE
EN FLASHANT CE CODE
OU SUR VOTRE COMPTE
INTERNET TRANSGOURMET



**NOISETTE HACHÉE
BLANCHIE
OLYMPFRUITS**
Sachet de 1 kg
Colis de 10
Code : 199505



ORIGINE
**CLÉMENTINE
FEUILLE CORSE**
Colis de 12 kg
Calibre 3 : 300935
Calibre 4 : 300936



BRIOCHE DES ROIS

RETROUVEZ LA RECETTE
EN FLASHANT CE CODE
OU SUR VOTRE COMPTE
INTERNET TRANSGOURMET



FAVORITES GIANDUJA
CACAO BARRY
Seau de 2.5 kg
Code : 143776



**LAMELLES
D'ÉCORCES
ORANGE**
APTUNION
Egouttées
Sachet de 1 kg
Colis de 12
Code : 272369

L'ÉPIPHANIE

CRÈME
D'AMANDE
COMPLET
Sac de 10 kg
Code : 11197

AMANDE POUVRE
BLANCHE USA
BORGES
Sac de 10 kg
Colis de 1
Code : 101451

POMMES EN DÉS
UNIFRUIT
Colis de 11 kg
Code : 940402

BEURRE 82% MG
CORMAN
Feuilletage et croissant
Carotène
Plaque de 2 kg
Colis de 5
Code : 502364

BEURRE SEC TOURAGE
CORMAN
Feuilletage et croissant
Plaque de 2 kg
Colis de 5
Code : 268953

POUDRE
D'AMANDE GRISE
LEGAVE
Sac de 5 kg
Colis de 1
Code : 179754



TRANSFOURMET

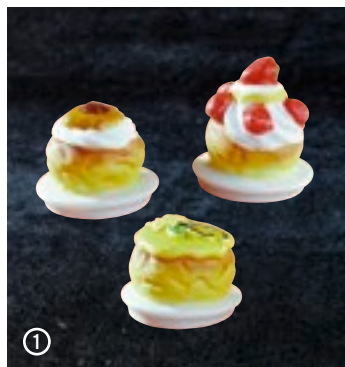
LES SACS GALETTES AVEC FÈVES



**SAC À GALETTE
ROYAUME
KRAFT BLANCHI**
Paquet de 100
N26
Code : 781872

N30
Code : 781880

N36
Code : 781898



①



②

**1-FÈVES
À CHACUN
SON CHOU**
Collis de 100
Code : 254051

**2-FÈVE DROOPY
GOURMET**
Collis de 100
Code : 254052



③



④

**3-FÈVE SMILEY
USA**
Collis de 100
Collis de 1
Code : 254055

**4-FÈVES LAPINS
CRÉTINS SHOW**
Brillant
10 modèles différents
Boîte de 100
Code : 254397
Collis de 20



⑤



⑥

**5-FÈVES
CALIMERO RUGBY**
Brillant
10 modèles différents
Boîte de 100
Code : 254400
Collis de 20

**6-FÈVES
SYMPHONIE
GOURMANDE**
Brillant
10 modèles différents
Boîte de 100
Code : 254408
Collis de 20

**PRÉPARATION
POUR BRIOCHE
PUR BEURRE**
LEGAVE
Sac de 10 kg
Code : 930785



**CRÈME
PÂTISSÈRE
À FROID**
LEGAVE
Sac de 10 kg
Code : 873394



**Les fêtes se préparent aussi
sur www.transgourmet.fr
ou avec l'application Transgourmet**

disponible sur :



**Infos, promotions, idées, recettes... Retrouvez tout Transgourmet
sur notre site 7 jours sur 7 et 24h/24.**

0 811 65 65 88

**Service gratuit
+ prix appel**



TRANSGOURMET