

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

# LE JOURNAL DE PÂTISSIER



À LA CARTE | P.12 à 15

SHANGRI-LA  
HÔTEL, PARIS

RECETTES | P.43 à 82

MONDIAL DES ARTS  
SUCRÉS & SPÉCIAL  
MERINGUE

DOSSIER | P.84 à 91

SPÉCIAL  
GLACE



## Mono France

L'Easyfreeze, cette machine construite sur les bases du Masterchef, est destinée au travail de la glace. En effet, dans une même cuve, elle enchaîne la pasteurisation des mix, puis le refroidissement et le turbinage de celui-ci. L'Easyfreeze peut également être utilisée alternativement comme pasteurisateur ou comme turbine pour les professionnels qui souhaitent faire mûrir leurs mix entre ces deux étapes. Plusieurs avantages : une machine compacte, très sécurisante en termes d'hygiène, garantissant un excellent foisonnement grâce à sa cuve verticale. Il existe 2 modèles : Easyfreeze 2 000 HT : capacité de cuve = 12 L ; Easyfreeze 3 000 HT : capacité de cuve = 20 L.

Tél. : + 33 6 78 73 43 06  
E-mail : mguibert@mono-france.com



# Choisir l'original, c'est gagner en excellence...



Découvrez

MasterChef

Crèmes, mousses, confitures, glaces, chocolat... Le MasterChef cuit, refroidit, turbine, émulsionne... et vous libère du temps !



N'oubliez pas

Epsilon

Dressage des macarons, pâtes à choux, feuilles de biscuits, l'Epsilon répond à tous les besoins... et optimise votre production !

## ...alors n'hésitez plus !

Contactez-nous  
01 60 86 50 81  
[www.mono-france.com](http://www.mono-france.com)

Consultez vite nos Ateliers MONO et inscrivez-vous gratuitement sur notre site Internet.

PRODUCTIONS PATISSIERES