

# La TRIBUNE

des *métiers*.fr

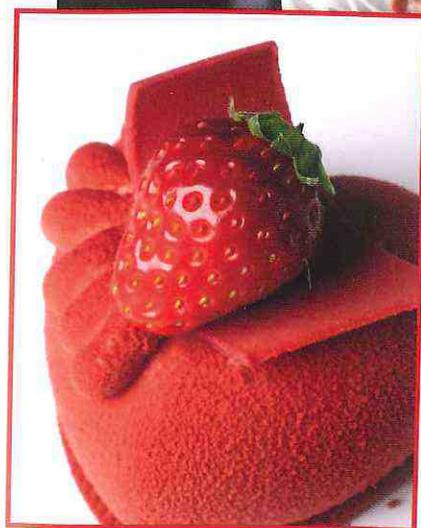
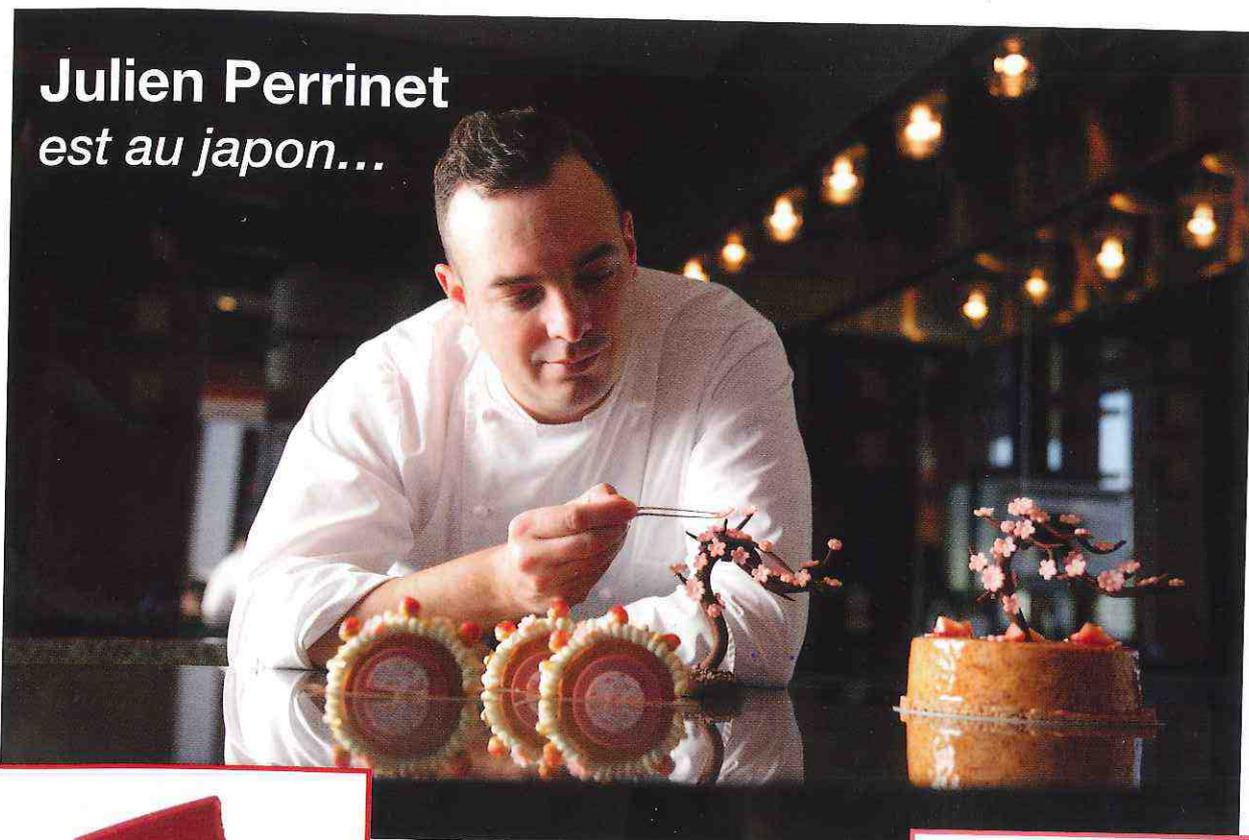


[www.latdm.fr](http://www.latdm.fr) [abc-pro.fr](http://abc-pro.fr)

Boulangers / Pâtisseries / Chocolatiers confiseurs / Glaciers

N° 59 • Septembre - Octobre 2022

**Julien Perrinet**  
*est au japon...*



**LA FRAISE**  
*est sa passion*



**AMBIANCE**  
*Desserts*



**IL DÉCLINE**  
*des millefeuilles  
originaux*

**C'est notre dossier "HORIZONS",**  
*par Marie-Anne Page.*

**SIRHA+ LYON**

## ACFRI lance une gamme de cellules pour les glaciers



*Spécialistes de la glace, des sorbets et des entremets glacés, les glaciers ont besoin des meilleurs appareils pour créer leurs recettes, les préparer et les vendre dans un restaurant, une boutique, sur un stand ambulant, ou chez un traiteur... C'est pour leur apporter une réponse fiable en matière de refroidissement, de durcissement et de surgélation qu'ACFRI, leader français du refroidissement rapide, a conçu IC, une gamme totalement dédiée à l'Art de la glace.*



La gamme IC (Ice-Cream) d'ACFRI est composée de 11 machines aux capacités différentes pour s'adapter aux différentes configurations du laboratoire du glacier. Selon les modèles, les machines peuvent accueillir de 6 à 180 bacs de 5

litres. De 2 à 7 niveaux mais également disponibles dans des versions de 1 à 3 chariots (600 X 400 ou 600 X 800), les cellules de la gamme IC s'installent partout, sur un plan de travail ou dans un grand laboratoire pâtissier.

Suite texte et/ou coordonnées sur [http:// www.latdm.fr/acfri-59](http://www.latdm.fr/acfri-59)

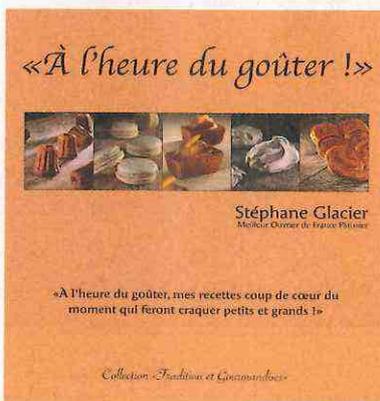


## Stéphane Glacier, cinquième tome de la collection « Tradition et Gourmandises »

Stéphane Glacier et son équipe sont très heureux de vous annoncer la sortie du cinquième tome de la collection « Tradition et Gourmandises » : « À l'heure du goûter! ». Ce nouvel ouvrage est le recueil de ses recettes coup de cœur du moment pour des encas sucrés de qualité. À une époque où le snacking et le grignotage « gourmand » sont très tendances, l'occasion était donnée de mettre l'accent sur ces recettes simples, qui ont beaucoup de succès auprès de la clientèle.

Produits d'appel par excellence, souvent voisins de la viennoiserie dans les vitrines, ces gourmandises sont la preuve que l'on ne rentre plus seulement dans une pâtisserie pour un beau gâteau du dimanche mais aussi pour se faire un petit plaisir à l'heure du goûter! Mises en valeur par les très belles photos gourmandes de Xavier Ferrand, les recettes proposées dans ce nouveau livre feront craquer petits et grands! À l'heure du goûter! »

Est en format 20 x 23 cm, 64 pages en couleur, texte Français, au prix 18,48 HT (TTC 19,50).



L'intégralité des communiqués...



et des reportages avec ce QR code

Suite texte et/ou coordonnées sur [http:// www.latdm.fr/glacier-livre-59](http://www.latdm.fr/glacier-livre-59)

