

D É C O R S
CHOCOLAT

Printemps - Été
C O L L E C T I O N 2 0 1 7




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

PRINTEMPS ÉTÉ · COLLECTION 2017 ·

JOYEUSES PÂQUES

code produit	nature du produit	dimension	quantité
2PA11506	N	53X16mm	168
OR ET ORANGE • 21,62 €			
couleur aspect			prix

N	chocolat noir	TH	thermoformé décoré prêt à remplir
B	chocolat blanc	T	transfert
L	chocolat au lait	S	sucré

 COLORANT NON-AZOÏQUE

 COULEUR SCINTILLANTE

 IMPRESSION QUALITÉ PHOTO

 DÉCOR 3D IMPRIMÉ DES 2 CÔTÉS

 EXCLUSIVITÉ




DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »

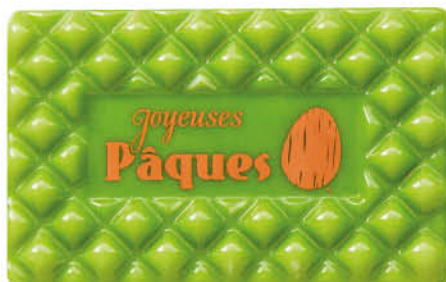
crédits photos : • Laurent Mayeux

Marc HEMERY
 conseiller technique
 DISGROUP

2 recettes pages 13 et 17



Plaquettes Joyeuses Pâques



NOUVEAU



2PA11506 53X16mm 168 • 26,48 €

2THPA11506 53X16mm 336 • 24,23 €

OR ET ORANGE

2PA11240 60X38mm 64 • 26,48 €
 2THPA11240 60X38mm 128 • 24,23 €
 VERT ET ORANGE



2PA10076 55X30mm 64 • 26,48 €
 2THPA10076 55X30mm 128 • 24,23 €

VERT ET BLANC



NOUVEAU



2PA11507 65X53mm 48 BLANC
 ORANGE ET VERT 27,62 €

Plaquettes Joyeuses Pâques



2PA14 (N) 70X15mm □ 132 • **26,48 €**

2THPA14 (M) 70X15mm □ 264 • **24,23 €**

VERT ET BLANC



2PA13 (N) 70X15mm □ 132 • **22,48 €**

2THPA13 (M) 70X15mm □ 264 • **20,31 €**

OR

NOUVEAU



2PA11504 (N) 70X35mm □ 68 • **26,48 €**

2THPA11504 (M) 70X35mm □ 136 • **24,23 €**

JAUNE ET ORANGE



Chocolat au lait

2DIG10090 (L) 55X34mm □ 80

BLANC • **22,48 €**



Oeufs de Pâques



2PA11162 ④ 47x60mm □ 56
 BLANC • 31,20 €



NOUVEAU

2PA11511 ④ 47x60mm □ 56 • 27,62 €
 2THPA11511 ④ 47x60mm □ 112 • 26,08 €
 ORANGE, VERT ET JAUNE



Une création
 Marc
 Hemery

NOUVEAU



2OE11512 ④ 26x37mm □ 32

BLANC • 23,12 €



2OE11163 ④ 26x37mm □ 32

BLANC • 23,12 €

Oeufs de Pâques



NOUVEAU

2OE11513 26x37mm 32

BLANC • 23,12 €



2OE141 26x37mm 32

BLANC • 23,12 €

2PA10568 47x60mm 56 • 26,48 €

2THPA10568 47x60mm 112 • 24,23 €

VERT FONCÉ ET VERT CLAIR / ROSE FONCÉ ET ROSE CLAIR

NOUVEAU



2OE11142 26x37mm 32 • 15,97 €

BLANC ET FUSHIA

2OE11505 26x37mm 32 • 15,97 €

ORANGE ET JAUNE

Décor de Pâques



oreilles : 25x51 mm - yeux : 14x23mm - nez : 43x26mm

2LA01 ⑥ □ 212 • **22,48 €**

MARRON



2YE10570 ⑥ 23X10 mm □ 384

NOIR ET MARRON • **26,48 €**

NOUVEAU



2CAR11508 ⑥ 30X20 mm □ 228

BLANC • **31,20 €**

NOUVEAU



2LA11510 ⑥ 43X24 mm □ 112

BLANC • **31,20 €**



2PO11182 ⑥ 41X32mm □ 128 • **26,48 €**

2THPO11182 ⑥ 41X32mm □ 256 • **24,23 €**

JAUNE ET MARRON

Décor Assortis

2FI07 (B) 120X7mm □ 128

• 29,12 €



2BL09OR.1 (B) 28mm □ 32

OR • 14,02 €



2BL09RS.1 (B) 28mm □ 32

OR • 14,02 €



2AN07 (B) 67-46-25mm □ 96

• 29,12 €



2BL11139 (B) 28mm □ 32

BLANC • 14,02 €



2FI11138 (M) 120X7mm □ 128 • 22,48 €

2THFI11138 (M) 120X7mm □ 256 • 20,31 €

BLANC



2GE11138 (M) □ 96 • 22,48 €

2THGE11138 (M) □ 192 • 20,31 €

BLANC

assortiment de 24 formes :
bâtonnet, triangle, étoile,
nœud papillon, anneau et cœur



2CU11138 (M) 85X20mm □ 96 • 22,48 €

2THCU11138 (M) 85X20mm □ 192 • 20,31 €

BLANC



2AN11138 (M) 67-46-25mm □ 96 • 22,48 €

2THAN11138 (M) 67-46-25mm □ 192 • 20,31 €

BLANC

Décor Printemps Été



2AE11250 (B) 22 mm □ 280

BLANC • 31,20 €



2SU11238 (B) 80x20 mm □ 88

• 31,20 €



2SU11239 (N) 80x20mm □ 88 • 26,48 €

2THSU11239 (M) 80x20mm □ 176 • 24,23 €

BLEU + BLANC

Décor Printemps Été



2BL10312 Ⓟ 28mm □ 32

 **BLANC** • 23,12 €



2MR10070 Ⓟ 45 mm □ 60

 **BLANC** • 31,20 €



Du plus grand: 50x58mm au plus petit: 31x30mm

 **2BU10069** Ⓟ □ 96

 **BLANC** • 29,12 €



Fête des Mères



2CO11167 (3) 30mm □ 160 • 26,48 €
 2THCO11167 (3) 30mm □ 320 • 24,23 €
 ROSE ET ROUGE



2VAL11401 (3) 60X38mm □ 64
 ROUGE ET BLANC • 26,48 €



2PI11175 (3) 58X34mm □ 80 • 26,48 €
 2THPI11175 (3) 58X34mm □ 160 • 24,23 €
 ROUGE ET BLANC



Une création
 Marc
 Hemery

Fête des Mères & Fête des Pères



2MA03 (N) 54x45mm □ 60 • 26,48 €

2THMA03 (M) 54x45mm □ 120 • 24,23 €

ROUGE ET BLANC



2MA11186 (N) 54x45mm □ 60 • 26,48 €

2THMA 11186 (M) 54x45mm □ 120 • 24,23 €

OR ET ROUGE

NOUVEAU



2MA10038 (B) 54x45mm □ 60 • 22,48 €

2THMA10038 (M) 54x45mm □ 120 • 20,31 €

FUSHIA



2MA11517 (B) 30mm □ 140 • 26,48 €

2THMA 11517 (M) 30mm □ 280 • 24,23 €

ROSE ET BLANC

NOUVEAU



2CO10599 (N) 54x45mm □ 60 • 22,48 €

2THCO10599 (M) 54x45mm □ 120 • 20,31 €

OR



2CA11518 (B) 30mm □ 140 • 26,48 €

2THCA11518 (M) 30mm □ 280 • 24,23 €

BLEU ET BLANC



Recette

POUR MAMAN

Recette pour 4 entremets en forme de cœur

COMPOSITION : dacquoise aux amandes - croustillant caramel fleur de sel - mousse chocolat lait Madagascar - mousse caramel - glaçage caramel - spray velours chocolat lait

DACQUOISE AUX AMANDES

- 250 gr de blancs d'œufs Le Succès DISGROUP
- 200 gr de sucre
- 250 gr de poudre d'amande DISGROUP
- 100 gr de sucre glace
- 50 gr de farine T45 DISGROUP

Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur une feuille de cuisson. Cuire à 170 - 180°C pendant 15 mn.

MOUSSE CARAMEL

- 140 gr de jaunes d'œufs
- 120 gr de sirop à 30°C
- 140 gr de masse gélatine (20 gr de gélatine poudre 200 blooms et 120 gr d'eau)
- 560 gr de Toffee d'or caramel
- 1 gr de sel
- 700 gr de crème fouettée

Mélanger le sirop et les jaunes d'œufs et pocher le tout au micro-ondes à 80°C. Monter ensuite au batteur à l'aide du fouet jusqu'à refroidissement complet. Ajouter la masse gélatine fondue. Mélanger la pâte à bombe avec le Toffee d'or caramel chauffé et 1/4 de crème fouettée. Mélanger le tout au fouet. Puis ajouter le restant de crème fouettée à la Maryse.

MOUSSE CHOCOLAT LAIT MADAGASCAR

- 100 gr de crème DISGROUP
- 90 gr de lait
- 6 gr de gélatine poudre or

- 360 gr de couverture lait Madagascar 38% Irca
 - 350 gr de crème 35% DISGROUP fouettée
- Faire bouillir le lait et la crème. Ajouter la gélatine avant de verser sur la couverture. Lorsque cette ganache est à 35 - 38°C, ajouter délicatement la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

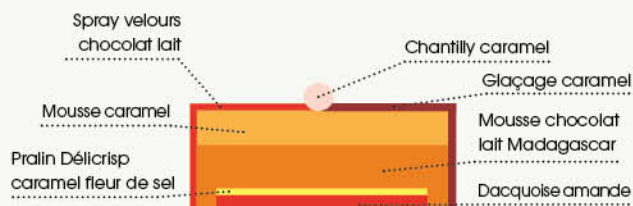
GLAÇAGE MIROIR CARAMEL poids : 1340 gr

- 700 gr de Toffee d'or caramel
- 200 gr de lait concentré
- 112 gr de masse gélatine (16 gr de gélatine poudre 200 blooms et 96 gr d'eau)
- 300 gr de réno chocolat blanc
- 1 gousse de vanille

Chauffer le Toffee d'or avec le lait concentré à 50°C. Ajouter la masse gélatine. Détendre sur la couverture progressivement. Ajouter la vanille grattée. Mixer et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Utiliser à 25°C.

MONTAGE DES ENTREMETS

Déposer au fond des cercles en formes de cœur une dacquoise de taille inférieure. Étaler du pralin Délicrisp caramel fleur de sel. Verser de la mousse chocolat jusqu'à mi-hauteur du cercle. Lisser jusqu'au haut du cercle avec la mousse caramel. Surgeler. Pulvériser la moitié de chaque entremets avec le spray velours chocolat lait. Sur l'autre partie, glacer avec le glaçage caramel. Dresser un cordon de chantilly caramel entre les deux finitions. Décorer.



Décor's Parfums



2VA01 (N) 17X168 mm □ 48 • **19,97 €**

2THVA01 (M) 17X168 mm □ 96 • **18,20 €**



2CI10884 (B) 38X20 mm □ 200 • **26,48 €**

2THCI10884 (M) 38X20 mm □ 400 • **24,23 €**

JAUNE + BLANC



2FR10569 (B) 30X20 mm □ 228 • **26,48 €**

2THFR10569 (M) 30X20 mm □ 456 • **24,23 €**

ROUGE + VERT

NOUVEAU



2CAB01 (N) 32X20 mm □ 208 • **22,48 €**

2THCAB01 (M) 32X20 mm □ 416 • **20,31 €**

★ **ROUGE**

NOUVEAU



2CAB02 (N) 32X20 mm □ 208 • **22,48 €**

2THCAB02 (M) 32X20 mm □ 416 • **20,31 €**

★ **ORANGE**

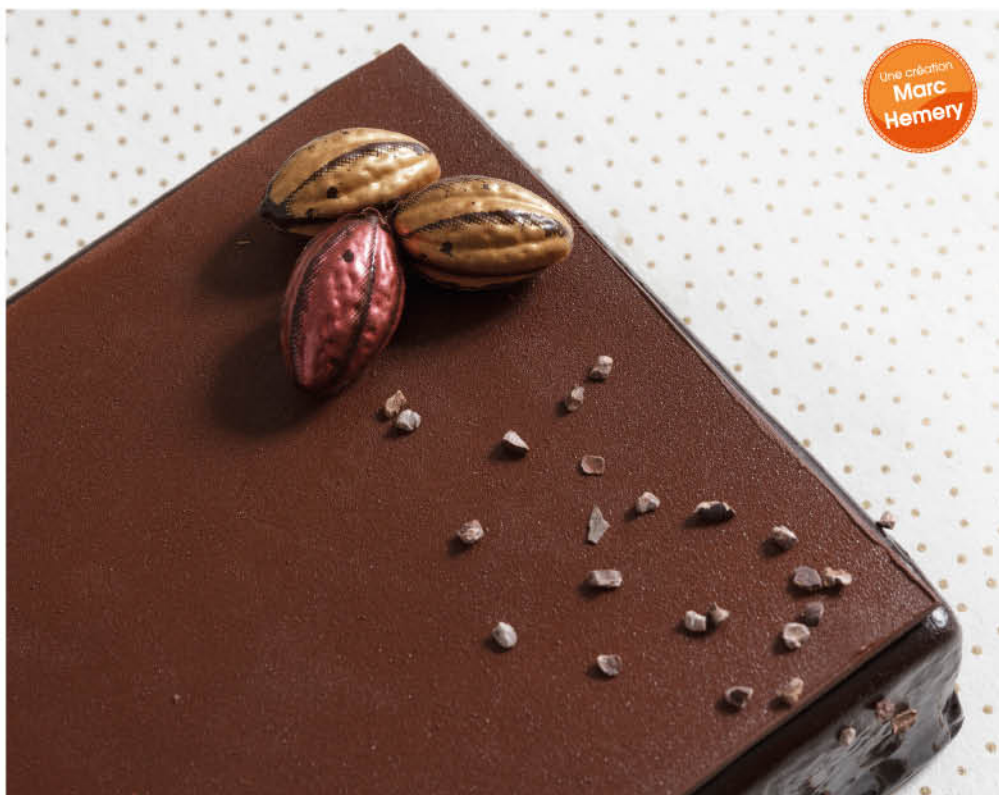
NOUVEAU



2CAB03 (N) 32X20 mm □ 208 • **22,48 €**

2THCAB03 (M) 32X20 mm □ 416 • **20,31 €**

★ **JAUNE**



Décor Parfums



2CH04 (N) 38X25 mm □ 144
OR MAT • 22,48 €



2SM04 (N) 38X25 mm □ 144
OR MAT • 22,48 €



2FR04 (N) 38X25 mm □ 144 • 22,48 €
2THFR04 (M) 38X25 mm □ 288 • 20,31 €
OR MAT



Nouveau graphisme

2DIG01 (N) 30 mm □ 180 • 22,48 €
2THDIG01 (M) 30 mm □ 360 • 20,31 €
OR MAT



Nouveau graphisme

2DIG02 (N) 52X20 mm □ 140 • 22,48 €
2THDIG02 (M) 52X20 mm □ 280 • 20,31 €
OR MAT

Football



2FO11174 (B) 70X33 mm □ 72
• 29,12 €



2FO02.1 (B) 28mm □ 32
• 22,48 €



Décor Joyeux Anniversaire

NOUVEAU



2JA11185 (N) 27X69 mm □ 84 • **22,48 €**
2THJA11185 (M) 27X69 mm □ 168 • **20,31 €**

🍀 ★ OR



2JA11503 (N) 61X43 mm □ 48 • **27,62 €**
2THJA11503 (M) 61X43 mm □ 96 • **24,23 €**

ROUGE, BLEU + ORANGE



2RE11241 (N) 61X43 mm □ 48 • **26,48 €**
2THRE11241 (M) 61X43 mm □ 96 • **24,23 €**

🍀 BLANC ★ CUIVRE



Chocolat au lait

2JA11164 (N) 60X38mm □ 64 • **22,48 €**
2THJA11164 (M) 60X38mm □ 128 • **20,31 €**

🍀 ★ OR



Recette

LE KIR BLANC

Recette pour 4 entremets de 180 mm de diamètre hauteur 45

COMPOSITION : biscuit léger aux pralines - mousse vanille/chocolat blanc - mousse cassis - gelée cassis

BISCUIT LÉGER AUX PRALINES

- 140 gr de jaunes d'œufs
- 140 gr de sucre semoule
- 5 gr de vanille 200 Disgroup
- 375 gr de blancs d'œufs
- 120 gr de sucre semoule
- 140 gr de farine type 55
- 40 gr de poudre à crème
- 300 gr de pralines roses concassées

Au batteur à l'aide du fouet, blanchir les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la vanille. Monter les blancs et le sucre semoule. Mélanger les deux masses délicatement. Ajouter le mélange tamisé farine/poudre à crème. Étaler le biscuit sur deux plaques de Flexipat. Parsemer les pralines. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 10 minutes. Refroidir sans démouler le Flexipat. Réserver au réfrigérateur.

MOUSSE VANILLE/CHOCOLAT BLANC

- 200 gr de crème Disgroup
- 1 gousse de vanille grattée
- 750 gr de couverture blanche perle Disgroup
- 4 feuilles de gélatine argent
- 1200 gr de crème fouettée Disgroup

Chauffer la crème avec la gousse de vanille afin de pouvoir dissoudre la gélatine. Verser sur la couverture et émulsionner cette ganache. Ajouter délicatement la crème fouettée.

MOUSSE CASSIS

- 400 gr de purée de cassis Disgroup
- 20 gr de crème de cassis Bardinet Gastronomie
- 8 feuilles de gélatine
- 200 gr de meringue italienne
- 200 gr de crème fouettée Disgroup

Dissoudre la gélatine dans la purée de fruit. Ajouter la crème de cassis puis incorporer délicatement la meringue italienne et la crème fouettée. Mouler dans un cercle de 160 de diamètre, hauteur 3 cm sur un disque de biscuit. Surgeler.

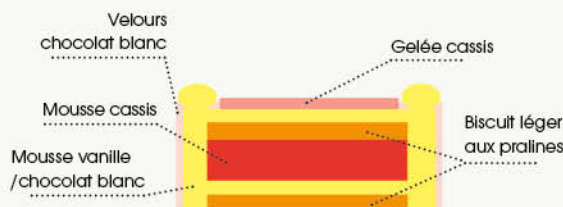
GELÉE CASSIS

- 60 gr de sucre
- 200 gr d'eau
- 20 gr de purée de cassis Disgroup
- 2 feuilles de gélatine Argent
- 16 gr de gélatine de cassis

Faire bouillir le sucre avec l'eau et la purée. Dissoudre les feuilles de gélatine. Ajouter la crème de cassis. Refroidir avant de couler.

MONTAGE DE L'ENTREMETS

Placer un disque de biscuit de 160 dans le fond des cercles, déposer de la mousse vanille/chocolat blanc. Placer l'insert cassis à l'envers avant de lisser le tout en arasant à hauteur du cercle. Surgeler, pulvériser le tour des entremets avec une bombe de spray velours chocolat blanc. Former des petites flammes de mousse chocolat autour de la surface de l'entremets avec une douille à Saint Honoré. Couler la gelée au centre de ces entremets. Décorer.



Décor's Joyeux Anniversaire



2JA13 (N) 55X30mm □ 64 • **26,48 €**

2THJA13 (M) 55X30mm □ 128 • **24,23 €**

ROSE + BLANC



2JA07 (N) 55X34mm □ 80

OR • **22,48 €**



2BO10863 (B) 10X80 mm □ 160

• **29,12 €**



2JA10876 (N) □ 232 • **26,48 €**

2THJA10876 (M) □ 464 • **24,23 €**

BLANC & OR MAT

assortiment de 4 formes :
ovales 25X17 & 38X25mm,
carrés 18 & 30 mm

Une création
Marc
Hemery



Feuilles de Transfert



2TF11222 ① 250X400mm ② 10

 **OR • 11,23 €**



2TF10584 ① 250X400mm ② 10

 **ROUGE ET OR • 12,80 €**



2TF10585 ① 250X400mm ② 10

 **CARAMEL ET BLANC • 12,80 €**



 2TFDIG30 ① 300X400mm ② 10

 **JAUNE • 11,23 €**



 2TFDIG31 ① 300X400mm ② 10

 **MARRON • 11,23 €**



2TF10323 ① 250X400mm ② 10

 **OR • 11,23 €**



2TF10579 ① 250X400mm ② 10

 **VERT ET ORANGE • 12,80 €**



2TF10575 ① 250X400mm ② 10

 **OR ET ORANGE • 12,80 €**



2TF10062 ① 250X400mm ② 10

 **CUIVRE • 11,23 €**



NOUVEAU

2TF11519 ① 250X400mm ② 10
VERT, ORANGE ET BLANC • 19,23 €



NOUVEAU

2TF11522 ① 250X400mm ② 10
ORANGE, VERT ET JAUNE • 19,23 €



NOUVEAU

2TF11521 ① 250X400mm ② 10
VERT, BLEU, ORANGE ET VERT • 19,23 €



2TF11657 ① 250X400mm ② 10
OR • 11,23 €



NOUVEAU

2TF11524 ① 250X400mm ② 10
MARRON • 11,23 €



NOUVEAU

2TF11523 ① 250X400mm ② 10
• 30,69 €



2TF22 ① 300X400mm ② 24
OR ET ARGENT • 31,18 €



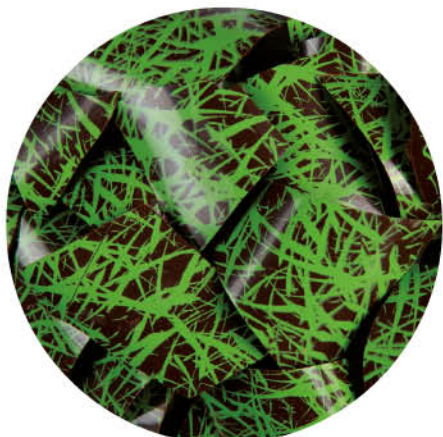
NOUVEAU

2TF11520 ① 250X400mm ② 10
ORANGE ET BLANC • 12,80 €



2TF10916 ① 250X400mm ② 10
BLANC ET OR MAT • 12,80 €

Feuilles de Transfert



2TF104 ① 300X400mm ② 24
VERT • 26,43 €



2TFDIG05 ① 300X400mm ② 10
OR • 11,23 €



2TFDIG14 ① 300X400mm ② 10
OR • 11,23 €



2TFDIG45 ① 300X400mm ② 10
ROSE ET BLANC • 11,23 €



2TFA12 ① 250X400mm ② 24
ASSORTIMENT DE 4 MOTIFS • 31,18 €

Préparer
la cristallisation
RAPIDE ET FACILE



Dans une tempéreuse ou une étuve, faire fondre du chocolat de couverture ou du chocolat blanc entre 45 et 50°C. Une fois fondu, y incorporer environ 1/3 de chocolat non fondu. Mélanger avec une spatule. Ceci abaissera la température à environ 27°C avant de couler le chocolat sur le transfert. 1/ Couler le chocolat. 2/ Etaler à l'aide d'une spatule. 3/ Laisser figer à température ambiante 2 à 3 minutes avant le passage au froid. 4/ Avant de décoller le transfert, maintenez le tout à environ 6°C pendant 20min.

PÂTISSIER
Votre nom
 OU VOTRE LOGO

Personnalisez vos chocolats

en **UNE COULEUR D'IMPRESSION** (Frais technique : 48 €)

Cochez vos choix et transmettez par courrier ou par fax une photocopie de cette page à votre distributeur

1/Choisissez la forme

44x15 mm
675 pièces par boîte

52x20 mm
525 pièces par boîte

30x30 mm
525 pièces par boîte

Ø30 mm
675 pièces par boîte

18x18 mm
990 pièces par boîte

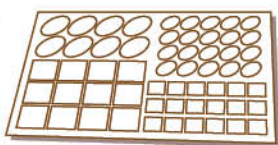
55x30 mm
240 pièces par boîte

38x25 mm
540 pièces par boîte

55x34 mm
300 pièces par boîte

250x400 mm
24 pièces par boîte

Assortiment de 4 formes par blister
870 pièces par boîte



38x25 mm

30x30 mm

25x17 mm

18x18 mm

2/Choisissez la typographie

L'Exquis
FLEMISH SCRIPT BT

L'Exquis
EDWARDIAN SCRIPT

L'Exquis
BELLEVUE

L'Exquis
GANDO BT

L'Exquis
LOBSTER 1.0

L'Exquis
BELLEROSE

Vos coordonnées

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

3/Tarif (prix HT)

NOMBRE DE BOÎTES	CHOCOLAT NOIR	CHOCOLAT BLANC	BLISTER VIDE A REMPLIR	FEUILLES DE TRANSFERT PE.
2	<input type="checkbox"/> 283,60€	<input type="checkbox"/> 283,60€	<input type="checkbox"/> 189,84€	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/> 316,50€	<input type="checkbox"/> 316,50€	<input type="checkbox"/> 204,55€	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/> 422,00€	<input type="checkbox"/> 422,00€	<input type="checkbox"/> 282,50€	<input type="checkbox"/> 192,50€
10	<input type="checkbox"/> 717,30€	<input type="checkbox"/> 717,30€	<input type="checkbox"/> 480,30€	<input type="checkbox"/> 308,00€

4/Choix de couleur d'impression

OR
 JAUNE
 ARGENT
 BLANC
 AUTRE : _____
à préciser

5/Positionnez votre texte ou design ci-dessous

Vous pouvez également nous transmettre par mail votre logo ou design à l'adresse suivante : commercial.france@florensuc.com

Tampon du vendeur

Signature & cachet

Personnalisez vos chocolats EN UNE COULEUR D'IMPRESSION



Le chocolat prêt à l'emploi

Parfaitement à l'abri grâce à son conditionnement thermoformé, le chocolat prêt à l'emploi se stocke entre 16° et 20° à l'abri de la lumière et de l'humidité.



Les thermoformés imprimés

Un format de thermoformé unique (270 x 180) à remplir de votre décor «maison» ou préféré.



Les feuilles de transfert imprimés

250 x 400

Transmettez-nous votre logo / texte par mail ou par fax

Détails page 23

EXEMPLES DE PERSONNALISATION

