

# Saint Valentin et fête des Mamies

VANDENBULCKE



N° ou Nom du client : .....

Ville : .....

Date livraison souhaitée : .....

Cachet commercial et signature :

Catalogue

Saint Valentin - Fête  
des Mamies 2022

DISTRIBUTEUR



Catalogue réservé aux professionnels.



# VANDENBULCKE

**Depuis 1900 à votre service ...**

Le Groupe VANDENBULCKE, société familiale, sur cinq générations, est aujourd'hui l'un des principaux acteurs de la distribution de produits pour boulangeries, pâtisseries et métiers de bouche dans la région des Hauts de France.



Le Groupe VANDENBULCKE dispose de son nouveau site, situé à Herlies proche de Lille garantissant une grande proximité, et nous permettant de vous offrir un service de qualité.



Adhérent au réseau BACK EUROP France, 1er groupement national de distribution, fort de notre offre de plus de 13 000 articles disponibles en 3 températures : ambiant, frais et surgelé, nous vous apportons une solution complète et performante en une seule livraison.

**A votre service !**

Nous vous accompagnons dans l'ensemble de votre univers, boulangerie, pâtisserie, snacking, boissons, emballages, petits matériels et produits d'entretien.

Nous proposons également le service de livraison de fruits et légumes frais et des emballages personnalisés.



## VANDENBULCKE

1 Rue Camille MUFFAT,  
« face Piscine des WEPPEs »

59134 HERLIES

Tel 03.20.26.70.75

[commercialvdb@vandenbulcke.fr](mailto:commercialvdb@vandenbulcke.fr)

# SAINT VALENTIN : 14 FEVRIER 2022

## ROND CHOCOLAT ST VALENTIN

CHOBL C123 D.5cm **Boite 40 pcs** 185240 **12,81 €** / Bte

Qté



## SAINT VALENTIN PUZZLE

CHOBL B114 3,5x3,5cm **Boite 96 pcs** 185239 **8,87 €**

Qté



## DECOR CHOCO CŒUR

CHOBL216 4,5cm **Boite 28 pcs** 185233 **9,76 €** / Bte

Qté



## CŒURS MON AMOUR ASSORTIS

CHOBL-C046 3,7x3,2cm **Boite 42 pcs** 185241 **9,74 €**

Qté



## KIT SAINT VALENTIN POUR CHOUX

CHOBLKIT

Boîte 40 pcs

185276 15,81 € / Bte



## DESSUS ECLAIR SAINT VALENTIN

CHOBL-C382

12x2,5cm

Boîte 56 pcs

185277 23,21 € / Bte



## SCEAU ROUGE

D.3,5cm

Boîte 70 pcs

185278 26,11 € / Bte



## DOUBLE CŒUR ROUGE

B013

3cm

Boîte 30 pcs

188200 22,53 € / Bte



## DECOR AZYME CŒUR

357AS

7x7,5cm

Paquet 24pcs

188302 6,42 € / Pqt



## DECOR AZYME RECTANGLE

6x4cm **Paquet 24pcs** 188303 **7,36 €**



## BONNE FETE MAMIE : 06 MARS 2022

### TRIANGLE CHOCOLAT

CHOBLC084 5,5x3,5cm **Boite 35 pcs** 188008 **10,94 €** / Bte



### CŒUR CHOCOLAT

CHOBLC216 4.5cm **Boite 28 pcs** 185282 **9,27 €** / Bte



## DECORS CHOCOLATS A CROQUER

### CROLLE ROUGE

4,5x3,5cm **Boite 105pcs** 121934 **19,03 €** / Bte



## TRIANGLE MOUCHETE ROUGE

460 grs 4,7x3,7cm **Boite +/-280pcs** 139479 **43,89 €** / Bte

Qté



## RIO ROUGE

CHO88001R

7,8x2,8cm **Boite 36pcs** 139546 **15,82 €** / Bte

Qté



## LES POCHOIRS

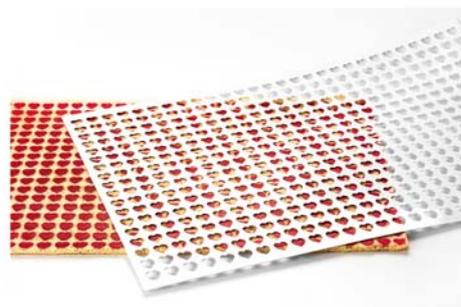
### GRILLE POCHOIR CŒURS 10X15mm

Plast

1x1,5cm **Pièce**

145528 **28,65 €** / Pce

Qté



### POCHOIR PLASTIQUE LOVE

7x5,5cm **Pièce**

187001 **3,02 €** / Pce

Qté



# MOULES POLYCARBO THEME CŒUR

## MOULE CŒUR "LOVE"

3emp

7x7cm *Pièce*

186031 16,94 € / Pce

Qté



## BONBONNIERE FLEURS

2emp.

10x10cm *1 PLQ*

186032 16,94 € / Pce

Qté



## BONBONS CŒUR AMOUR

18emp

9 grs 4,7x3,9cm *1 PLQ*

186036 16,94 € / Pce

Qté



## BONBONS CŒURS BOMBES

28emp.

10 grs 3.2x3,1cm *1 PLQ*

186034 16,94 € / Pce

Qté



## CŒUR LISSE 101X95

2x1 emp.

10,1x9,5cm **1 PLQ**

186038 **16,94 €** / Pce

Qté



## DECOUPOIRS POLYGLASS

### BOITE 7 DECOUPOIRS CŒURS UNIS

**Boite 7pcs**

162521 **15,00 €** / Bte

Qté



### BOITE 7 DECOUPOIRS CŒURS CANNELES

**Boite 7pcs**

162526 **15,50 €** / Bte

Qté



## MOULES CUISSON

### MOULE FORME CŒUR PAPIER

120x35mm **Paquet 50pcs**

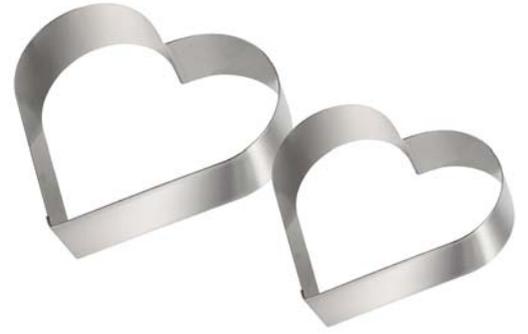
164615 **19,98 €** / Pqt

Qté



## MOULE CŒUR SANS FOND INOX

					Qté
D.080	H.4,5cm	<b>Pièce</b>	164428	<b>6,55 €</b> / Pce	<input type="text"/>
D.120	H.4,5cm	<b>Pièce</b>	190061	<b>11,61 €</b> / Pce	<input type="text"/>
D.180	H.4,5cm	<b>Pièce</b>	164397	<b>13,19 €</b> / Pce	<input type="text"/>
D.200	H.4,5cm	<b>Pièce</b>	164398	<b>17,44 €</b> / Pce	<input type="text"/>
D.220	H.4,5cm	<b>Pièce</b>	164399	<b>18,60 €</b> / Pce	<input type="text"/>
D.240	H.4,5cm	<b>Pièce</b>	164401	<b>20,07 €</b> / Pce	<input type="text"/>



## MOULES SILICONE

### MOULE CŒUR BOMBE

					Qté
	6,5x6,5cm	<b>Pièce</b>	165816	<b>12,66 €</b>	<input type="text"/>



### MOULE CŒUR

					Qté
	14,2x13,7cm	<b>Pièce</b>	165893	<b>22,15 €</b> / Pce	<input type="text"/>



## MOULES PLASTIQUE

### MOULE CŒUR SOUPLE AVEC INCLUSIONS

					Qté
4MCoeur54	14x13cm	<b>Lot de 2</b>	186104	<b>10,76 €</b> / Lot	<input type="text"/>



## MOULE CŒUR INDIVIDUEL SANS INCLUSIONS

2MCOEURS2 12,5x11cm **Lot de 2pcs** 186113 **11,99 €**



## MOULE CŒUR SOUPLE SANS INCLUSIONS

2MCOEURS3 26x21cm **Pièce** 186106 **11,54 €**



## A CHACUN SA TOUCHE DE ROMANTISME

### BOUQUET BALLONS CŒURS

H.15cm **Pièce** 147599 **18,60 €** / Pce



### BOLDUC PETITS CŒURS

Cœur 7mm **Bobine 250m** 144541 **4,53 €** / Pce



## BOLDUC ROUGE

Rouge

7mm **Bobine 500M**

144816

1,97 € / Pce

Qté



## BOLDUC MIROIR ROUGE

Rouge

5mm **Bobine 250m**

144726

3,40 € / Pce

Rouge

7mm **Bobine 250m**

144729

3,36 € / Pce

Qté



## SPRAY VELOURS ROUGE ANCEL

Rouge

**Pulv. 500ml**

148284

21,47 € / Pce

Qté



## VERNIS SPRAY METAL

Rouge

**Pulv. 405ml**

148184

18,27 € / Pce

Qté



## COLORANT INTENSE AZOIQUE

Rouge

**Boite 100 grs**

148107

23,18 € / Bte

Rouge

**Boite 50 grs**

148101

10,08 € / Pce

Rouge

**Pot 25 grs**

148181

12,30 € / Pce

Qté



## COLORANT POUDRE ROUGE NATUREL

Rouge

**Boite 50 grs** 148355 **15,67 €** / Bte

Qté



## COLORANT LIQUIDE

Rouge

**Bout. 125ml** 148102 **10,14 €** / Pce

Qté



# Pomme D'amour

RECETTE POUR 16 PIÈCES



Crédit photos © CSM  
Ingrédients/ Studio Pygmalion

## 1. PÂTE SUCRÉE AMANDE

500g- Ruban Moka / 500g Sucre Glace / 100g Poudre D'amande Blanche / 250g Oeufs / Isarome Vanille / 1100g Farine T45

Mélanger au batteur, à la feuille, RUBAN MOKA ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter la POUDRE D'AMANDE BLANCHIE, puis graduellement les oeufs tempérés et ISAROME VANILLE. En dernier, ajouter la farine tamisée. Laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 4h minimum avant utilisation.

Etaler la pâte sucrée sur 3 mm d'épaisseur et détailler des carrés de 60 mm de côté. Cuire entre 2 Silpain® au four ventilé à 170°C pendant +/- 10 min.

## 2. MASSE CROUSTILLANTE CHOCOLAT BLANC

500g Croquant chocolat blanc

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température

## 3. FOURRAGE COULANT FRAMBOISE

600g Fruffi Framboise / 200g Purée de framboise

Mélanger FRUFFI FRAMBOISE avec la purée de framboise.

Dresser dans des moules Flexipan® demi-sphères Ø 42 mm (ref : FP1489) et surgeler.

## 4. MOUSSE VANILLE

230g Gel Vanille / 345g Lait / 575g Edelweiss

Mélanger GEL VANILLE et le lait tempéré (minimum 20°C) . Incorporer délicatement la crème légèrement montée.

## 5. Glaçage miroir rouge

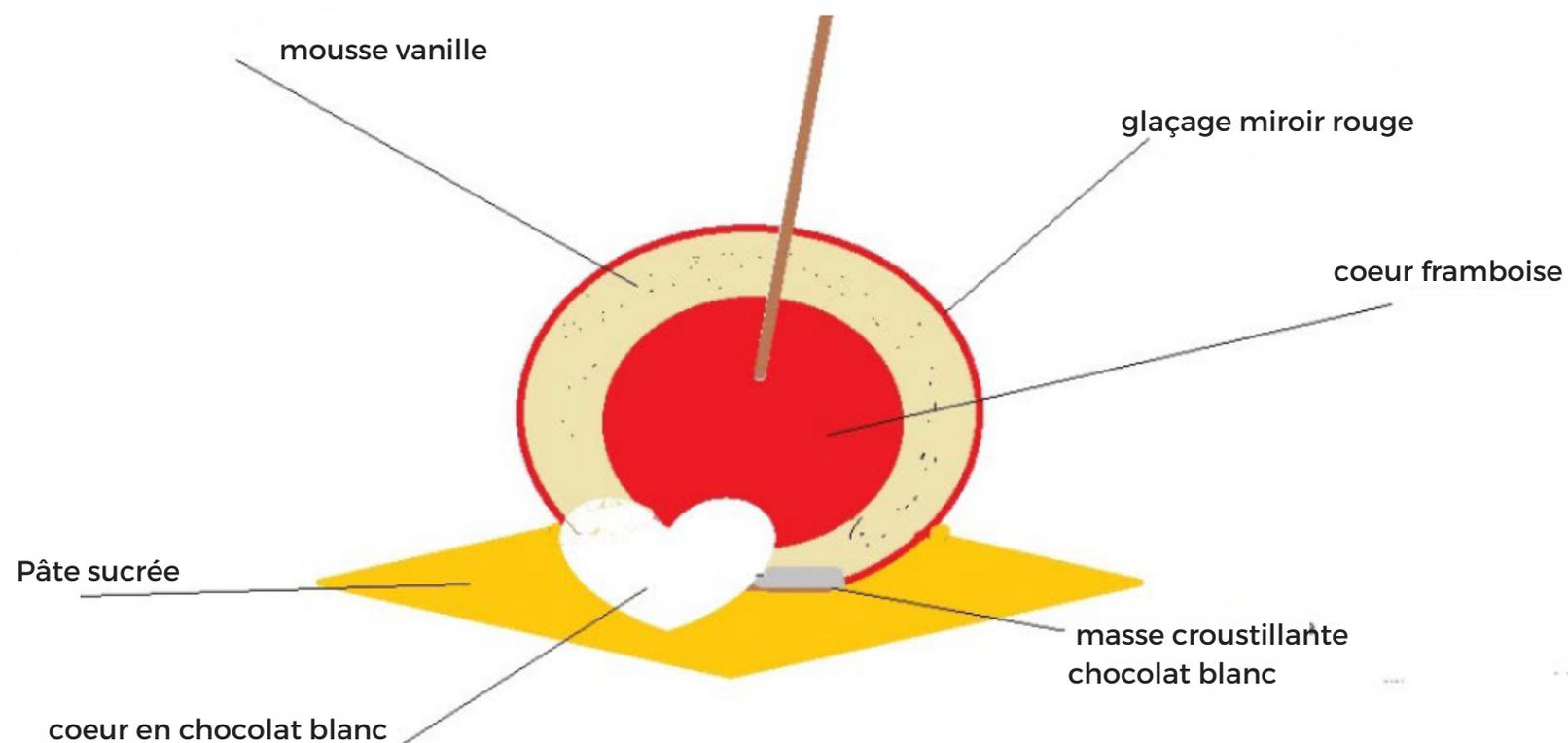
650g Jelflix Neutre / 650g Eau / 2600g Royal Miroir Neutre / Colorant rouge fraise / Colorant Jaune

Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition, puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE et mixer. Colorer à l'aide des colorants rouge fraise et une pointe de colorant jaune puis utiliser à 40-45°C.

### Montage & Finition

Etaler la masse croustillante chocolat blanc dans un demi cadre muni d'un Silpat®, faire figer au froid puis détailler des disques de Ø 40 mm. Réserver au grand froid. Vous obtiendrez environ 54 disques, soit plus que les 16 nécessaires pour la réalisation de cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités. De plus, l'excédent de masse croustillante pourra être récupéré et refondu pour une utilisation ultérieure. Remplir à un tiers les moules de mousse vanille, placer deux inserts de fourrage framboise (les deux demi-sphères collées de façon à obtenir une sphère), compléter de mousse jusqu'à 0,5 cm du bord (environ 40 g de mousse / sphère) et obturer avec un disque de masse croustillante chocolat blanc. Placer au grand froid. Démouler, puis glacer de glaçage miroir rouge et déposer sur un carré de pâte sucrée de 60 mm. Décorer d'un bâtonnet et d'un coeur réalisé avec CHOCOLAT BLANC 29%.

Astuces : - pour faciliter le démoulage des sphères, décoller d'abord le petit rebord silicone - vous pouvez vous aider d'un cure-dent piqué au centre de la sphère pour la déplacer sur le carré de pâte sucrée.





A close-up photograph of a chocolate cake on a white plate. The cake is decorated with several round chocolate hearts and a larger chocolate heart-shaped plaque in the center. The plaque contains text. The background is softly blurred, showing a silver spoon and a hand holding a knife.

**SAINT VALENTIN**  
**BONNE FÊTE MAMIE**  
**LES DECORS DE CHOCOLATS**  
**MOULES POLYCARBONATES**  
**DECOUPOIRS POLYGLASS**  
**MOULES SILICONE ET PLASTIQUE**  
**TOUCHE DE ROMANTISME**

**SITE INTERNET :**

<http://catalogues.vandenbulcke.fr/>

**CONTACT :**

[commandes@vandenbulcke.fr](mailto:commandes@vandenbulcke.fr)

Les photos de ce catalogue sont non contractuelles

**Catalogue réservé aux professionnels.**