

The image features a collection of items related to the ScrapCooking brand. In the center, the text 'ScrapCooking®' is written in a white, serif font. Below it, in a smaller, all-caps sans-serif font, is 'MARQUE DÉPOSÉE DEPUIS 2005'. To the left, a white rectangular mat displays several embossed flower patterns. In the foreground, two large, red, flower-shaped cookie cutters are shown, one above the other. In the upper right, a pink macaron with a red flower-shaped cookie cutter on top sits on a yellow scalloped-edged paper doily. Another yellow doily is visible above it. The background is a light-colored surface with some scattered green seeds or crumbs on the right side.

ScrapCooking®
MARQUE DÉPOSÉE DEPUIS 2005

COLLECTION
2026

Chers Clients,

En 2026, ScrapCooking® réaffirme son savoir-faire en imaginant des nouveautés où créativité rime avec excellence gourmande. Pensée pour sublimer la pâtisserie maison, cette nouvelle collection invite à explorer des univers raffinés, généreux et résolument inspirants.

Le goûter se réinvente autour de recettes iconiques, revisitées avec modernité et authenticité. La tablette gourmande devient un véritable objet de création, alliant design exclusif et plaisir chocolaté. Les glaces s'expriment librement grâce à des moules et inclusions à mixer à l'infini, tandis que les fourrages, aux textures onctueuses et intensément gourmandes, apportent la touche finale aux viennoiseries, entremets et pâtisseries.

À travers ces thématiques fortes, ScrapCooking® célèbre une pâtisserie créative, élégante et accessible, où chaque réalisation devient une expérience sensorielle unique.

Avec toute notre reconnaissance,

L'équipe ScrapCooking®

Dear Customers,

In 2026, ScrapCooking® reaffirms its expertise by devising new products where creativity goes hand in hand with gourmet excellence. Designed to enhance home baking, this new collection invites you to explore refined, generous and resolutely inspiring worlds.

Snack is reinvented around iconic recipes, revisited with modernity and authenticity. The gourmet chocolate bar becomes a true object of creation, combining exclusive design and chocolatey pleasure. Ice creams express themselves freely thanks to moulds and inclusions that can be mixed in infinite combinations, while fillings, with their creamy and intensely indulgent textures, add the finishing touch to pastries, desserts and cakes.

Through these strong themes, ScrapCooking® celebrates creative, elegant and accessible pastry-making, where each creation becomes a unique sensory experience.

With our sincere gratitude,

The ScrapCooking® team





2 sites / + de 6000 m²



R&D interne



50 collaborateurs

Nos sites regroupent à la fois la fabrication, le service commercial, la création des produits, l'élaboration des recettes et les expéditions des marchandises dans le but de garantir le meilleur service à nos clients revendeurs de la marque.

Our production site covers 6000 m2. It includes R&D, product design, manufacturing, sales, and logistics in order to guarantee the best service to our brand's retailer customers.

Vidéo d'entreprise
juste ici !



Linkedin :
Carambelle

CRÉATEUR - FABRICANT



FRANÇAIS



**1ER FABRICANT
DE PÂTE À
SUCRE EN
FRANCE**



**FABRICANT
DE PRALINÉ
ET DE MIX
POUR PÂTISSERIE**



**CRÉATION
DE MOULES ET USTENSILES
UNIQUES SUR LE MARCHÉ**



NOTRE ENGAGEMENT

Utilisation d'une énergie
100% verte pour nos
sites de **production.**



**Réflexion sur les
emballages colis :**

- Optimisation de l'espace
- Utilisation de matériaux responsables et recyclables
- Diminution des volumes transportés.



Quel résultat?

Moins de déchets
Moins d'émissions
Plus de durabilité.



“ Permettre à chacun, qu'il soit amateur ou professionnel, de personnaliser ses créations culinaires de manière ludique et esthétique, tout en facilitant la réalisation.”

Inspirations 2026

Nous imaginons les produits et recettes, et réalisons toutes nos photos et vidéos, pour un maximum de gourmandise !

LE GOÛTER



Les biscuits du goûter iconique, à faire soi-même, grâce à nos moules.

LES GLACES



Moules, inclusions à mixer à l'infini.

LES FOURRAGES



La gourmandise incarnée, aux textures crémeuses, à incorporer dans toutes les pâtisseries.

LES TABLETTES



Moule tablette gourmande – design ourson exclusif ScrapCooking®.

SOMMAIRE

6

USTENSILES

Utensils

18

MOULES

Moulds

40

DÉCOUPOIRS

Cutters

50

COLORANTS

Colourings

60

ARÔMES & PURÉES DE FRUITS

Flavours & fruit purees

66

PÂTE À SUCRE, PÂTE D'AMANDE

Sugar paste, marzipan

74

PRÉPARATIONS
& AIDES CULINAIRES

Mixes and culinary aids

84

GLAÇAGES & NAPPAGES

Icings and toppings

94

DÉCORATIONS

Decorations

112

ANNIVERSAIRES

Birthdays

128

KITS & COFFRETS

Kits & boxes

134

SWEET ELECTRO

158

HALLOWEEN

164

NOËL

Christmas



USTENSILES

UTENSILS

USTENSILES MÉLANGES & PESÉES



Réf. 5181 - Col. 6
FR - Spatule
en silicone - 28 cm
EN - Silicone spatula



Réf. 5281 - Col. 6
FR - Pinceau silicone
EN - Silicon brush



Réf. 5280 - Col. 6
FR - Cullière silicone
EN - Silicon spoon



Réf. 5176 - Col. 6
FR - Fouet inox : H 29 cm
EN - Whisk



Réf. 5182 - Col. 6
FR - Rouleau à pâtisserie
en silicone
Rouleau : 23 x Ø5,4 cm
Longueur totale : 46 cm
EN - Silicone rolling pin



Réf. 5148 - Col. 6
FR - Zesteur
Râpe : H 20,5 cm
EN - Zester



Réf. 5290 - Col. 6
FR - Verre doseur - 500ml
EN - Measuring cup



Réf. 5184 - Col. 6
FR - Pelle à tarte crantée
EN - Stainless steel pie server



Réf. 5174 - Col. 6
FR - Spatule
flexible inox
Lame : 20,5 x 4 cm
EN - Stainless-steel spatula



Réf. 5175 - Col. 6
FR - Spatule
coudée inox
Lame : 23,5 x 4 cm
EN - Angled spatula



Réf. 5177 - Col. 6
FR - Petite spatule
coudée à glacer en inox
Lame : 12 x 3 cm
EN - Little angled spatula



Réf. 5178 - Col. 6
FR - Mini spatule
coudée en inox
Lame : 5 x 2 cm
EN - Mini angled spatula



Réf. 5283 - Col. 6
FR - Cullière à glace
EN - Ice cream spoon



Réf. 5186 - Col. 2
FR - Cul de poule inox - Capacité : 2,8 L
EN - Stainless steel mixing bowl



Réf. 5166 - Col. 6
FR - Saupoudreur - tamis
EN - Sprinkler - sifter



Réf. 5271 - Col. 6
FR - Saupoudreuse - Maille fine 80g
EN - Sugar sprinkler - fine mesh 80g



Réf. 5173 - Col. 6
FR - Corne de pâtissier en plastique
11,8 x 14,5 cm
EN - Plastic bowl scraper

CUISSON

REFROIDISSEMENT

GLAÇAGE

NEW



Réf. 5203 - Col. 6
FR - Plaque de cuisson perforée - 30x40cm
EN - Perforated baking tray - 30 x 40 cm

NEW



Réf. 5185 - Col. 6
FR - Grille pâtisserie
Format : 25 x 40 cm
EN - Pastry grid



Réf. 2106 - Col. 6
FR - Kit plaque de cuisson + grille de glaçage
EN - Cooking plate kit + glazing rack



Réf. 5510 - Col. 6
FR - Papier cuisson sulfurisé naturel rouleau
30 cm x 10 m
EN - Natural baking paper

3 VITESSES
3 ACCESSOIRES
600 W



Réf. 3889 - Col. 4
FR - Mixeur plongeant/hachoir
EN - Hand blender/chopper

CONTRÔLE TEMPÉRATURES

TEMPERATURE CONTROL



Réf. 5179 - Col. 6
FR - Thermomètre
alimentaire digital
(pile incluse)
EN - Digital food
thermometer



Réf. 5180 - Col. 6
FR - Spatule thermomètre
(pile incluse)
Dimension spatule : 14 cm x 4,5 cm
Longueur totale : 25 cm
EN - Spatula with thermometer



Réf. 5167 - Col. 6
FR - Fouet thermomètre
EN - Whisk thermometer



Réf. 5255 - Col. 6
FR - Pèle-pomme
EN - Apple peeler



Réf. 5254 - Col. 8
FR - Tapis pâtisier
EN - Silicone mat

TAPIS BAKING MAT



Réf. 3179 - Col. 6
FR - Tapis silicone fibre de verre
Format : 30 x 40 cm
EN - Fibreglass silicone baking mat

TAPIS 2 EN 1



Réf. 3181 - Col. 6
FR - Tapis fibre de verre choux/éclairs/macarons
Format : 30 x 40 cm
EN - Fibreglass silicone baking mat choux/éclair/macaroon



Réf. 3175 - Col. 5
FR - Tapis silicone pour génoise
Format : 36 x 27 cm
EN - Silicone baking mat for sponge cake



Réf. 3170 - Col. 6
FR - Tapis en silicone pour macarons
Format : 38 x 28 cm
Pour 48 coques = 24 macarons de Ø 3,5 cm
EN - Silicone baking mat for macarons

DOUILLES

NOZZLES

GLAÇAGE



Réf. 1836 - Col. 6
FR - 3 douilles tartes
EN - 3 Stainless steel nozzles - pies



Réf. 1834 - Col. 6
FR - 3 douilles déco glaçage
EN - 3 stainless steel nozzles - deco

MACARONS



Réf. 1832 - Col. 6
FR - 3 douilles macarons
EN - 3 stainless steel nozzles - macarons

CHOUX-ÉCLAIRS



Réf. 1831 - Col. 6
FR - 3 douilles choux éclairs
EN - 3 stainless steel nozzles - choux éclairs

CUPCAKES



Réf. 1833 - Col. 6
FR - 3 douilles cupcakes
EN - 3 stainless steel nozzles - cupcakes

GLAÇAGE



Réf. 1814 - Col. 6
FR - Douille inox fine - Ø 2 mm
EN - Stainless-steel round nozzle



Réf. 1804 - Col. 6
FR - Douille inox St Honoré
EN - Stainless-steel St Honoré nozzle

MACARONS



Réf. 1806 - Col. 6
FR - Douille inox à macarons - Ø 9 mm
EN - Stainless-steel plain nozzle



Réf. 1803 - Col. 6
FR - Douille inox cannelée - Ø 10 mm
EN - Stainless-steel open star nozzle



Réf. 1807 - Col. 6
FR - Douille inox à fleurs - Ø 7 mm
EN - Stainless-steel flower nozzle

CHOUX-ÉCLAIRS



Réf. 1800 - Col. 6
FR - Douille inox pour dresser choux et éclairs - Ø 18 mm
EN - Stainless-steel piping nozzle



Réf. 1801 - Col. 6
FR - Douille inox à garnir
EN - Stainless-steel pastry filling tube

CUPCAKES



Réf. 1802 - Col. 6
FR - Douille inox étoile - Ø 10 mm
EN - Stainless-steel open star nozzle



Réf. 1818 - Col. 6
FR - Douille inox fine - Ø 4 mm
EN - Stainless-steel round nozzle



Réf. 1799 - Col. 6
FR - Douille inox chantilly
EN - Stainless-steel russian nozzle chantilly

POCHES & DOUILLES

PASTRY BAGS & NOZZLES



Réf. 5191 - Col. 12
FR - Boîte de 12 grandes
poches pâtisseries - 53 x 28 cm
EN - 12 disposable piping bags



Réf. 5190 - Col. 12
FR - Boîte de 20 poches
pâtisseries
Poches : 43 x 25 cm
EN - 20 disposable piping bags



Réf. 5194 - Col. 8
FR - Poche pâtisseries extra
souple-réutilisable - 35cm
EN - Extra soft reusable piping bag
- 35cm



Réf. 5192 - Col. 5
FR - 6 poches pâtisseries duo Format
triangle (30 x 25 cm)
EN - 6 piping bag duo



Réf. 5014 - Col. 5
FR - 6 poches pâtisseries à usage unique
(25 x 43 cm)
EN - 6 disposable piping bags



Réf. 3955 - Col. 6
FR - 6 Douilles inox + 8 poches pâtisseries
(à usage unique)
EN - Stainless steel piping nozzles
+ Disposable piping bags



Réf. 5004 - Col. 5
FR - 1 Poche (24 x 13 cm) + 4 douilles
EN - 1 pastry bag + 4 piping nozzles



Réf. 5030 - Col. 6
FR - Set douilles en plastique + adaptateur
EN - Nozzles + adaptor

SQUEEZERS



Réf. 5164 - Col. 6
FR - 2 squeezers
EN - 2 squeezers



Réf. 5165 - Col. 6
FR - 2 squeezers & 2 douilles à glaçage
EN - 2 squeeze bottles + 2 stainless steel nozzles

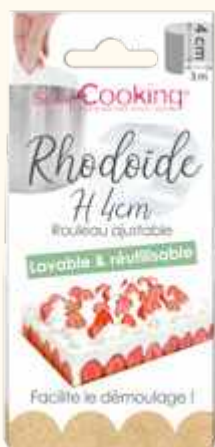


Réf. 5154 - Col. 6
FR - Squeezer XXL - 1L
EN - Squeezer XXL

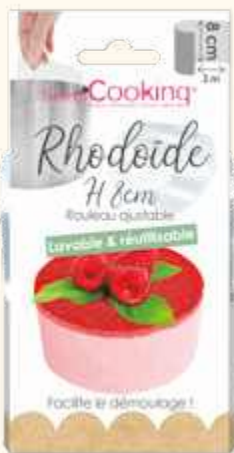
RHODOIDES

RHODOIDS

RÉUTILISABLE



Réf. 9423 - Col. 6
FR - Rhodoïde en rouleau réutilisable - H 4 cm x L 3 m
EN - Roll of rhodoid sheets reusable



Réf. 9425 - Col. 6
FR - Rhodoïde en rouleau réutilisable - H 8 cm x L 3 m
EN - Roll of rhodoid sheets reusable



Réf. 9426 - Col. 8
FR - Rouleau rhodoïde réutilisable - haut - H 15 cm x L 1,5 m
EN - Roll of rhodoid sheets reusable



Réf. 9427 - Col. 9
FR - Rouleau rhodoïde réutilisable extra-haut - H 30 cm x L 1,5 m
EN - Roll of rhodoid sheets reusable



Réf. 3205 - Col. 6
FR - Ruban cuisson silicone micro-perforée H4 cm x 200 cm
EN - Micro-perforated silicone baking strip



Réf. 3202 - Col. 6
FR - Ruban à chemiser silicone H12cm x 100 cm
EN - Cake lining silicone strip



Réf. 9424 - Col. 5
FR - 2 feuilles plastiques semi-rigides et réutilisables Format : 21 x 29,7 cm
EN - 2 plastic sheets



Réf. 9422 - Col. 5
FR - 10 feuilles guitare
EN - 10 chocolate sheets

BÂTONS STICKS



Réf. 5011 - Col. 5
FR - Recharge 20 bâtonnets pour sucettes 8,9 cm - En bois de hêtre
EN - 20 recharge sticks for lollipops



NEW



Réf. 5104 - Col. 5
FR - 20 bâtonnets en bois
EN - 20 wooden sticks



Réf. 5171 - Col. 5
FR - 20 bâtonnets réutilisables pour Cake Pops 13 cm - En bois de hêtre
EN - 20 reusable sticks for cake pops



Réf. 5187 - Col. 5
FR - 25 bâtonnets pour barbes à papa 28cm - En bois de hêtre
EN - Reusable wooden sticks



OUTILS CAKE DESIGN CAKE DESIGN TOOLS



Réf. 5170 - Col. 6
FR - 5 pinceaux alimentaires pointes différentes
EN - 5 food brush for pastrymaking



Réf. 5163 - Col. 6
FR - Aiguille à glaçage biscuit & pâte à sucre
EN - Scriber icing



Réf. 5110 - Col. 5
FR - 8 outils pâte à sucre
EN - 8 utensils for sugar paste



Réf. 5118 - Col. 6
FR - Roulette spéciale Cake Design
EN - Cutter & embosser tool



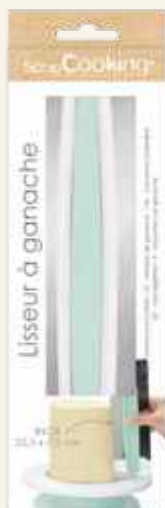
Réf. 5120 - Col. 6
FR - Pince spéciale Cake Design
EN - Food tweezer



Réf. 5149 - Col. 6
FR - Pince à dresser inox - 16 cm
EN - Stainless steel tweezers



Réf. 5112 - Col. 6
FR - Lisseur pour pâte à sucre 14,8 x 8,3 cm
EN - Smoother for sugar paste



Réf. 5159 - Col. 6
FR - Lisseur Ganache
EN - Icing smoother



Réf. 5204 - Col. 4
FR - Plateau tournant
EN - Cake turntable





Réf. 5103 - Col. 6
 FR - 5 petits découpoirs éjecteurs - (Ø 2,5 cm)
 1 cœur / 1 pois / 1 fleur / 1 étoile / 1 bouton
 EN - 1 heart, 1 dot, 1 flower, 1 star, 1 button



Réf. 5098 - Col. 6
 FR - Extrudeur Pâte à sucre + 20 motifs différents
 EN - Sugar paste Extruder + 20 nozzles



Réf. 2035 - Col. 6
 FR - Seau découpoirs éjecteurs « lettres & chiffres »
 EN - Bucket plunger cutters « letters & numbers »



Réf. 2015 - Col. 6
 FR - Seau 27 découpoirs éjecteurs
 EN - Bucket with 27 plunger cutters



MOULES

MOULDS

MOULES 3D

3D MOULDS



Réf. 1983 - Col. 6
FR - Tapis silicone décors «Fleurs»
EN - Silicone mat «Flowers» deco



Réf. 2892 - Col. 4
 FR - Moule silicone 3D - « Passion » - 17,5 cm
 EN - 3D Silicon mould - « Passion » - 17,5 cm

POUR ENTREMETS,
 GÂTEAUX,
 COQUES EN CHOCOLAT...

RÉSULTAT
 PARFAIT



Réf. 2891 - Col. 4
 FR - Moule silicone 3D - « Florescence » - 18 cm
 EN - 3D Silicon mould - « Florescence » 18 cm

Réf. 2890 - Col. 4
 FR - Moule silicone 3D - « Essentiel » - 21 cm
 EN - 3D Silicon mould - « Essentiel » 21 cm



Réf. 2896 - Col. 4
FR - Moule silicone 3D pochage Saint-Honoré Ø20 cm
 EN - Saint-Honoré piping 3D silicone mould Ø20 cm



Réf. 2895 - Col. 4
FR - Moule silicone 3D «Céleste»
 EN - 3D silicone mould «Céleste»



POUR
BÛCHES
& CAKES

Réf. 2893 - Col. 6
FR - Moule silicone bûche 3D « Instant »
EN - Yule log silicon mould 3D « Instant »



Réf. 2897 - Col. 4
FR - Moule silicone 3D pochage Saint-Honoré Ø7cm
EN - Saint-Honoré piping 3D silicone mould Ø7cm

MOULES GÂTEAUX SILICONE

SILICONE CAKES MOULDS



Réf. 3171 - Col. 4 - 22 x 12 x 3 cm
FR - Moule silicone « 12 Cake Pops »
EN - « 12 Cake Pops » silicone mould



Réf. 3188 - Col. 4 - 19 x 14,2 cm
FR - Moule silicone « 12 Donut Pops »
EN - 12 Donut Pops silicone mould



Réf. 3113 - Col. 4 - 29,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « Multi 24 demi-sphères »
EN - « Multi 24 hemispheres » silicone mould



Réf. 3129 - Col. 4 - 29,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « Multi 6 demi-sphères »
EN - « Multi 6 hemispheres » silicone mould



Réf. 3101 - Col. 4 - 29,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « Babas et donuts »
EN - « Babas and donuts » silicone mould



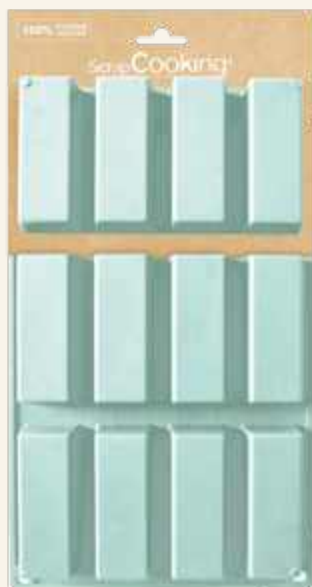
Réf. 3160 - Col. 4 - 29,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « Briques »
EN - « Bricks » silicone mould



Réf. 3117 - Col. 4 - 29,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « Multi 6 muffins »
EN - « Multi 6 muffins » silicone mould



Réf. 2991 - Col. 6 - 29,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « Multi 6 cœurs »
EN - « Multi 6 hearts » silicone mould



Réf. 3103 - Col. 4 - 29,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone 12 mini-cakes
EN - 12 mini cakes silicone mould



Réf. 3115 - Col. 4 - 30 x 17,5 cm
FR - Moule silicone 9 madeleines
EN - 9 madeleines silicone mould



Réf. 3000 - Col. 4 - 30 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « 6 ours »
EN - « 6 teddy bears » silicone mould



Réf. 2992 - Col. 6 - 29,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « Multi 6 kouglofs »
EN - « Multi 6 kouglofs » silicone mould



Réf. 3109 - Col. 4 - 29,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « Multi 18 mini-cannelés »
EN - « Multi 18 mini-cannelés » silicone mould



Réf. 3126 - Col. 4 - 29,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « 12 barquettes »
EN - « 12 Barquettes » silicone mould



Réf. 3177 - Col. 4 - 29,5 x 17,5 cm
FR - « Multi-summer »
EN - « Multi-summer »



Réf. 3166 - Col. 4 - 29,5 x 17,5 cm
FR - « Jungle »
EN - « Jungle »



Réf. 3176 - Col. 4 - 29,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « Multi-licorne »
EN - « Multi-unicorn » silicone mould



Réf. 3138 - Col. 4 - 34 x 18 cm
FR - « Princesse »
EN - « Princess »

MOULES INDIVIDUELS

INDIVIDUAL MOULDS



Réf. 2913 - Col. 6
FR - 6 moules silicone individuels « donuts »
EN - 6 individual silicone moulds "donuts"



Réf. 2912 - Col. 6
FR - 6 moules silicone individuels « cœur diamant »
EN - 6 individual silicone moulds « diamond hearts »



Réf. 2910 - Col. 6
FR - 6 moules silicone individuels « licorne »
EN - 6 individual silicone moulds "unicorn"

GABARITS

TEMPLATES



Réf. 3908 - Col. 6
FR - Kit Letter cake - 26 gabarits lettres
EN - 26 letters templates for letter cake



Réf. 3927 - Col. 6
FR - Kit Number cake - 9 gabarits chiffres
EN - 9 numbers templates for number cake



Réf. 2976 - Col. 4 - 25 x 10cm
FR - 3 Moules silicone layer cake / bûche
 EN - 3 layer cake silicone mould



Réf. 2065 - Col. 4 - Ø15,5cm x H.2cm
FR - 5 moules silicone layer cake
 EN - 5 layer cake silicon moulds



Réf. 1899 - Col. 4
FR - 3 moules pièce montée
 Ø / 10 / 12,5 / 18 cm - H totale 30 cm
 EN - 3 tiered cake moulds

LAYER CAKES



NEW
 Réf. 1890 - Col. 4 - 18 cm x H.10 cm
FR - Moule aluminium haut
 EN - Aluminium mould, 18 cm wide x 10 cm high



Réf. 1891 - Col. 4 - 20 cm x H.0cm
FR - Moule aluminium haut
 EN - Aluminium mould - 20 cm wide x 10 cm high

MOULES BISCUITS SILICONE

SILICONE BISCUITS MOULDS

REPRODUIT À LA PERFECTION
LES BISCUITS DE NOTRE ENFANCE !



Réf. 3184 - Col. 4 - 29,7 x17,5 cm
FR - Moule silicone biscuit finger
EN - Finger biscuit silicone mould



Réf. 3183 - Col. 4 - 29,7 x17,5 cm
FR - Moule silicone biscuit tartelette
EN - Tartlet biscuit silicone mould





**GARDE UNE FORME
PARFAITE APRÈS CUISSON**

NEW



Réf. 3182 - Col. 4 - 29,7 x17,5 cm
FR - Moule silicone biscuit petit beurre
EN - «Petit Beurre» Biscuit silicone mould



Réf.3186 - Col. 4 - 30 x17,5 cm
FR - Moule silicone (drôles de biscuits)
EN - Silicone mould «Biscuits»

MOULES CHOCO

CHOCOLATE MOULDS

QUALITÉ
PROFESSIONNELLE



Réf. 6750 - Col. 6
FR - Moule rigide chocolat « Fritures »
EN - Chocolate mould - Sea creatures



Réf. 6752 - Col. 6
FR - Moule rigide chocolat « Roses »
EN - Chocolate mould - Roses



Réf. 6753 - Col. 6
FR - Moule rigide chocolat « Oeufs »
EN - Chocolate moulds - Eggs

MOULES 3D CHOCO

3D CHOCO MOULDS



Réf. 6756 - Col. 6
FR - Moule 3D choco « Ourson »
EN - 3D mould « Teddy bear »



Réf. 6755 - Col. 6
FR - Moule 3D choco « Licorne »
EN - 3D mould « Unicorn »



Réf. 6757 - Col. 6
FR - Moule 3D choco « Lapin »
EN - 3D mould « Rabbit »

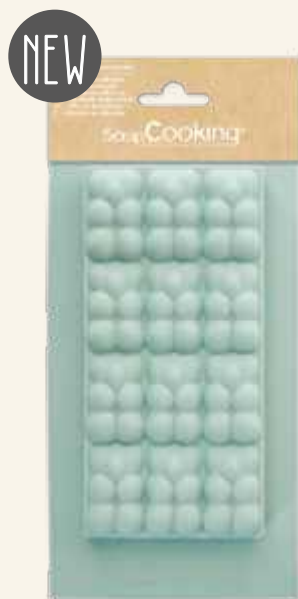


MOULES TABLETTES CHOCOLAT

CHOCOLATE BAR MOULDS



Réf.6720 - Col. 6 - 21 x 10,5 cm
FR - Moule silicone tablette chocolat
EN - Silicone mould chocolate bar



Réf.6719 - Col. 6 - 21 x 10,5 cm
FR - Moule silicone tablette ours
EN - Silicone mould «Teddy bears» chocolate bar



Réf. 6754 - Col. 6 - 27,5 x 17,4 cm
FR - Moule rigide chocolat (tablettes)
EN - Rigid chocolate bar mould

MOULES BONBONS & CHOCOLATS

SWEET & CHOCOLATE MOULDS



Réf. 9470 - Col. 5
FR - Moule blister pour œuf en chocolat
(2 coques)
EN - Egg chocolate mould



Réf. 6726 - Col. 6 - 20,5 x 17,5 cm
FR - Moule silicone « Chocolats de Pâques »
EN - « Easter Chocolates » silicone mould



Réf. 6733 - Col. 6 - 23,3 x 12,6 cm
FR - Moule silicone bonbons ours
EN - Candy Bears silicone mould



Réf. 6723 - Col. 6 - 23 x 13 cm
FR - « Ours guimauve »
EN - « Marshmallows Teddy Bears » silicone mould



CHOCO BAR

CHOCO MOULDS

NEW



Réf. 6767 - Col. 6 - 18 x 10 x 1,7 cm
FR - Moule semi-rigide choco Snack
EN - «Choco Snack» semi rigid mould

NEW



Réf.6765 - Col. 6 - 14,5 x 11,5 x 1,7 cm
FR - Moule semi-rigide choco Crunchy
EN - «Choco Crunchy» semi rigid mould

NEW



Réf.6766 - Col. 6 - 18 x 14 x 1,7 cm
FR - Moule semi-rigide choco Bueno
EN - «Choco Bueno» semi rigid mould



Réf. 6761 - Col. 6 - 17,5 x 9,1 x 1,8 cm
FR - Moule semi-rigide chocolat «tablettes»
EN - «Chocolate bars» semi rigid mould

NEW



Réf. 3165 - Col. 6 - 20 x 14,2 x 1,7 cm
FR - Moule semi-rigide bonbons et chocolats
EN - Candy semi rigid mould

MOULES GLACES SILICONE

SILICONE ICE CREAM MOULDS



NEW



Réf.6771 - Col. 6 - 25,7 x 14,6 cm
FR - Moule silicone glace «Classique»
EN - «Classic» Ice cream silicone mould



NEW



Réf.6770 - Col. 6 - 25,7 x 11 cm
FR - Moule silicone glace «Esquimoursons»
EN - «Teddy bears» Ice cream silicone mould

CERCLES À TARTE

TART RINGS



Réf. 1324 - Col. 6
FR - 4 cercles à tarte individuels perforés - carré 8 x 8 cm
EN - 4 perforated square tart rings stainless steel 8 x 8 cm



Réf. 1325 - Col. 6
FR - 4 cercles à tarte individuels perforés - ovale 15 x 4 cm
EN - 4 perforated oval tart rings stainless steel 15 x 4 cm



Réf. 1323 - Col. 6
FR - 4 cercles à tarte individuels perforés - cœur 7,5 x 8 cm
EN - 4 perforated heart tart rings stainless steel 7,5 x 8 cm



Réf. 1322 - Col. 6
FR - 4 cercles à tarte individuels perforés - rond Ø 8 cm
EN - 4 perforated round tart rings stainless steel Ø 8 cm



22 à 42 cm

Réf. 1917 - Col. 6
FR - Cadre à tarte extensible & perforé
EN - Adjustable perforated pie frame



INOX

Réf. 1915 - Col. 6
FR - Cercle à tarte extensible perforé
EN - Adjustable perforated pie ring



Réf. 1320 - Col. 6
FR - Moule tarte couronne - antiadhésif
EN - Non stick crown pie mould

CERCLES ENTREMETS & LAYER CAKES

ENTREMETS RINGS & LAYER CAKES



Réf. 1913 - Col. 5
 FR - Cercle à génoise extensible inox
 16 à 20 cm
 EN - Adjustable round stainless-steel frame



Réf. 1912 - Col. 6
 FR - Cadre à pâtisserie extensible rond inox
 Ø 16 cm à 30 cm x 8,5 cm
 EN - Adjustable round stainless-steel frame



Réf. 1914 - Col. 6
 FR - Cercle pâtissier extensible inox - H 12cm
 EN - Adjustable round stainless-steel frame



Réf. 1916 - Col. 6
 FR - Cadre inox rectangle extensible - 25cm à 48 cm
 EN - Adjustable stainless-steel frame



Réf. 1911 - Col. 4
 FR - Cadre à pâtisserie extensible carré / rectangle inox - 18/34 cm > 27/52 x 5 cm
 EN - Adjustable stainless-steel frame

MOULES MÉTAL

METAL MOULDS





Réf. 1295 - Col. 4
FR - Moule à charnière antiadhésif - Ø18 cm
EN - Non-stick hinged mould



Réf. 1296 - Col. 4
FR - Moule à charnière antiadhésif - Ø22 cm
EN - Non-stick hinged mould



Réf. 1299 - Col. 4
FR - Moule à madeleine XXL antiadhésif
EN - Non-stick XXL madeleine mould



Réf. 1297 - Col. 4
FR - Moule à muffins antiadhésif
EN - Non-stick muffins mould



Réf. 1294 - Col. 4
FR - Moule à cannelés antiadhésif
EN - Non-stick canelés mould



Réf. 1298 - Col. 4
FR - Moule à donuts antiadhésif
EN - Non-stick donuts mould

MOULES AIR-FRYER BOIS

WOODEN AIR FRYER MOULDS

NEW



Réf.61224 - Col. 6
FR - 4 moules en bois spécial Air fryer - Rond
Ø11cm + 8 caissettes sulfurisées
EN - 4 special wooden moulds for air fryers -
Round Ø11cm + 8 baking cases

NEW



Réf.61223 - Col. 6
FR - 4 moules en bois spécial Air fryer - Rectangle
11,5cm + 8 caissettes sulfurisées
EN - 4 special wooden moulds for air fryers - Rectan-
gular 11,5 cm + 8 baking cases

NEW



Réf.61200 - Col. 6
FR - 2 moules en bois spécial Air fryer - Rond Ø18
cm + 4 caissettes sulfurisées
EN - 2 special wooden moulds for air fryers - Round
Ø18 cm + 4 baking cases

NEW



Réf.61210 - Col. 6
FR - 2 moules en bois spécial Air fryer -
Rectangle 20,5cm + 4 caissettes sulfurisées
EN - 2 special wooden moulds for air fryers -
Rectangular 20,5 cm + 4 baking cases





MOULES AIR-FRYER SILICONE

SILICONE AIR FRYER MOULDS

NEW



Réf.29120 - Col. 6
FR - 6 moules silicone spécial Air fryer - Cœur
EN - 6 silicone moulds specially designed for air fryers - Heart

NEW



Réf.29130 - Col. 6
FR - 6 moules silicone spécial Air fryer - Donut
EN - 6 silicone moulds specially designed for air fryers - Donut

NEW



Réf.29100 - Col. 6
FR - 6 moules silicone spécial Air fryer - Licorne
EN - 6 silicone moulds specially designed for air fryers - Unicorn

NEW



Réf.29110 - Col. 6
FR - 6 moules silicone spécial Air fryer - Bonhomme pain d'épices
EN - 6 silicone moulds specially designed for air fryers - Gingerbread man

NEW



Réf.29115 - Col. 6
FR - 6 moules silicone spécial Air fryer - Muffin
EN - 6 silicone moulds specially designed for air fryers - Muffin



DÉCOUPOIRS

CUTTERS



TAMPONS MESSAGES

COOKIE PADS



Réf. 2036 - Col. 6
FR - Tampon messages personnalisable
EN - Customizable cookie pad

IDÉAL POUR
PÂTISSER EN
FAMILLE



Réf. 2041 - Col. 6
FR - Kit messages : 85 caractères + 1 support + 1 sac de rangement
EN - Kit message : 85 letters and symbols +1 support + 1 storage bag

MOULES & DÉCOUPOIRS BISCUITS DU GOÛTER

MOULDS & COOKIE CUTTERS



Réf. 2150 - Col. 6 - 20 x 10 x 2 cm
FR - Moule bois biscuits fourrés « Petits Biscuits »
 EN - Wooden mould filled biscuits « Little Biscuits »



Réf. 2064 - Col. 6
FR - 4 découpoirs «Biscuits»
 EN - 4 Stainless steel cookie cutters



Réf. 2112 - Col. 6
FR - « Biscuits Smile » - 2 découpoirs
 EN - 2 stainless steel ookie cutters



Réf. 2113 - Col. 6
FR - Biscuits School - découpoir et moule pour chocolat
 EN - School Biscuits - cutter and chocolate mould

MULTI DÉCOUPOIRS

MULTI CUTTERS



Réf. 2074 - Col. 6
FR - Plaque découpoir multi « Animaux » - 30 x 25 cm
EN - Multi cookie cutter « Animals »



Réf. 2069 - Col. 6
FR - Plaque découpoir multi « Licorne » - 30 x 25 cm
EN - Multi cookie cutter « Unicorn »

DÉCOUPOIRS ÉJECTEURS

PLUNGER COOKIE CUTTERS



Réf. 2146 - Col. 6
FR - 2 découpoirs éjecteurs «Classique»
EN - 2 "Classic" plunger cutters



Réf. 2143 - Col. 6
FR - 2 Découpoirs éjecteurs « Pâques »
EN - 2 Easter plunger cutters



Réf. 2140 - Col. 6
FR - 2 Découpoirs éjecteurs « Dino »
EN - 2 Dino plunger cutters



Réf. 2141 - Col. 6
FR - 2 Découpoirs éjecteurs « Licorne »
EN - 2 Unicorn plunger cutters

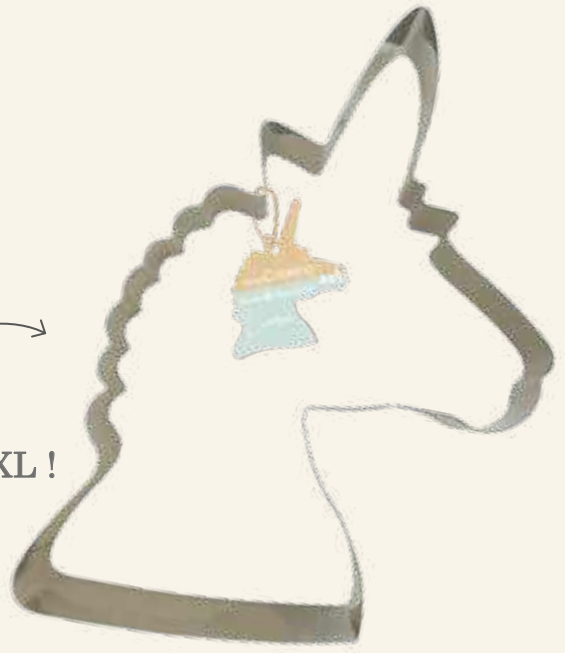
EMBOSSÉ
LES DÉTAILS

DÉCOUPOIRS

COOKIE CUTTERS



Réf. 1980 - Col. 6
FR - « Cœur » - 24 cm - H 27 cm
EN - « Heart »



Réf. 1982 - Col. 6
FR - « Licorne » - 29 cm - H 26 cm
EN - « Unicorn »

POUR
BISCUITS XXL !



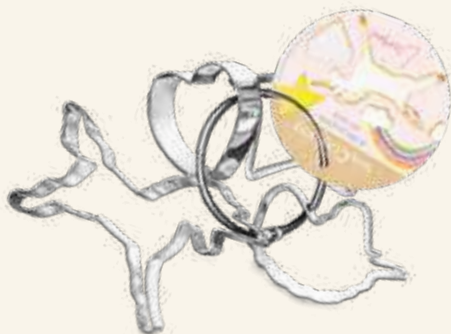
Réf. 2013 - Col. 6
FR - 18 mini découpoirs « Déco » +/- 2 à 4 cm
EN - Box of 18 cutters « Deco »



Réf. 2008 - Col. 6
FR - 11 Découpoirs inox
Ø 2,5 > Ø 9 cm x H 3 cm
EN - 11 Cookie cutters



Réf. 2021 - Col.8
FR - 6 découpoirs ronds
(lisses ou cannelés)
EN - 6 « round / cannelés » cookie cutters



Réf. 2057 - Col. 6
FR - Cintre de 4 découpoirs inox « Licorne »
1 licorne + 1 arc-en-ciel + 1 cœur + 1 étoile
EN - Set of 4 assorted cutters « Unicorn »



Réf. 2068 - Col. 6
FR - Cintre de 4 découpoirs inox « Dino »
1 oeuf + 1 diplodocus
+ 1 T-rex + 1 Ptérodactyle
EN - Set of 4 assorted cutters « Dino »



Réf. 2088 - Col. 6
FR - 4 emporte-pièces « Licorne »
EN - 4 cookie cutters



Réf. 2085 - Col. 6
FR - 4 emporte-pièces « Dino »
EN - 4 cookie cutters



Réf. 2086 - Col. 6
FR - 4 emporte-pièces « Football »
EN - 4 cookie cutters



Réf. 2084 - Col. 6
FR - 4 emporte-pièces « Espace »
EN - 4 cookie cutters

SEAUX BUCKETS



Réf. 2025 - Col. 6
FR - Seau 16 emporte-pièces inox « Nature »
EN - Bucket 16 cookie cutters « Nature »



Réf. 2028 - Col. 6
FR - Seau 16 emporte-pièces inox « Wild »
EN - Bucket 16 cookie cutters « Wild »



Réf. 2027 - Col. 6
FR - Seau 16 emporte-pièces inox « Fairytale »
EN - Bucket 16 cookie cutters « Fairytale »

DÉCOUPOIRS EMBOSSEURS

COOKIE CUTTERS + EMBOSSEERS

DES BISCUITS PARFAITS
À DÉCORER !



Réf. 2102 - Col. 6
FR - Découpoir + embosseur bois « Ourson »
EN - Cutter + wooden embosser « Teddy bear »



Réf. 2098 - Col. 6
FR - Découpoir + embosseur bois « Dino »
EN - Cutter + wooden embosser « Dino »



Réf. 2099 - Col. 6
FR - Découpoir + embosseur bois « Lapin »
EN - Cutter + wooden embosser « Rabbit »



Réf. 2094 - Col. 6
FR - Découpoir + embosseur bois « Licorne »
EN - Cutter + wooden embosser « Unicorn »



Réf. 2096 - Col. 6
FR - Découpoir + embosseur bois « Brique »
EN - Cutter + wooden embosser « Brick »



Réf. 2095 - Col. 6
FR - Découpoir + embosseur bois « Coeur »
EN - Cutter + wooden embosser « Heart »



Réf. 2093 - Col. 6
FR - Découpoir + embosseur bois « Chat »
EN - Cutter + wooden embosser « Cat »



Réf. 2111 - Col. 6
FR - Coffret 3 découpoirs embosseurs bois « Classique »
 EN - Box 3 cutters embosser « Classic »

TAMPONS EN BOIS

COOKIE STAMPS



Réf. 5122 - Col.6
FR - Tampon bois pour biscuits « Flower » + découpoir
 EN - Engraved wooden cube « Flower » for cookies + cutter



Réf. 5123 - Col.6
FR - Tampon bois pour biscuits « Licorne » + découpoir
 EN - Engraved wooden cube « Unicorn » for cookies + cutter



Réf. 5124 - Col.6
FR - Tampon bois pour biscuits « Chat » + découpoir
 EN - Engraved wooden cube « Cat » for cookies + cutter



Réf. 5139 - Col.6
FR - Tampon bois pour biscuits « Déco » + découpoir
 EN - Engraved wooden cube « Deco » for cookies + cutter



COLORANTS

COLOURINGS

COLORANTS EN GEL

FOOD COLOURING GELS

S'INTÈGRE FACILEMENT DANS
TOUTES LES PRÉPARATIONS



Réf. 7132
Col. 10 - 20g
FR - Jaune
EN - Yellow



Réf. 7136
Col. 10 - 20g
FR - Orange
EN - Orange



Réf. 7135
Col. 10 - 20g
FR - Rose
EN - Pink



Réf. 7139
Col. 10 - 20g
FR - Fuchsia
EN - Fuchsia



Réf. 7141
Col. 10 - 20g
FR - Rose fraise
EN - Strawberry rose



Réf. 7131
Col. 10 - 20g
FR - Rouge
EN - Red



Réf. 7140
Col. 10 - 20g
FR - Violet
EN - Purple



Réf. 7130
Col. 10 - 20g
FR - Bleu
EN - Blue



Réf. 7137
Col. 10 - 20g
FR - Bleu turquoise
EN - Turquoise blue



Réf. 7133
Col. 10 - 20g
FR - Vert
EN - Green



Réf. 7134
Col. 10 - 20g
FR - Noir
EN - Black



Réf. 7163
Col. 10 - 20g
FR - Blanc
EN - White



Réf. 7128 - Col. 6 - 3x20g
FR - Lot 3 colorants rouge/
bleu/jaune
EN - 3 food colouring gels



Réf. 7124 - Col. 6
FR - Boîte 10 colorants gel
EN - 10 gel colourings box

COLORANTS EN POUDDRE

FOOD COLOURING POWDERS

ULTRA
CONCENTRÉ



IDÉAL POUR
LES MACARONS !



Réf. 4046 - Col. 9 - 5g
FR - Blanc EN - White



Réf. 4049 - Col. 9 - 5g
FR - Jaune Pastel
EN - Pastel Yellow 



Réf. 4037 - Col. 9 - 5g
FR - Jaune
EN - Yellow




Réf. 4032 - Col. 9 - 5g
FR - Orange
EN - Orange 




Réf. 4040 - Col. 9 - 5g
FR - Corail
EN - Coral Pink 



Réf. 4053 - Col. 9 - 5g
FR - Rose pastel
EN - Pastel pink 



Réf. 4044 - Col. 9 - 5g
FR - Rose poudré
EN - Pink blush 




Réf. 4030 - Col. 9 - 5g
FR - Rose
EN - Pink




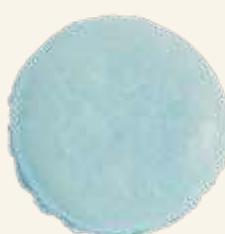
Réf. 4039 - Col. 9 - 5g
FR - Rouge
EN - Red



Réf. 4033 - Col. 9 - 5g
FR - Pourpre
EN - Purple 




Réf. 4031 - Col. 9 - 5g
FR - Violet
EN - Purple 



Réf. 4052 - Col. 9 - 5g
FR - Bleu pastel
EN - Pastel blue 




Réf. 4041 - Col. 9 - 5g
FR - Turquoise
EN - Turquoise 




Réf. 4043 - Col. 9 - 5g
FR - Bleu
EN - Blue




Réf. 4042 - Col. 9 - 5g
FR - Vert d'eau
EN - Sea green 




Réf. 4048 - Col. 9 - 5g
FR - Vert sapin
EN - Fir green 




Réf. 4047 - Col. 9 - 5g
FR - Bleu nuit
EN - Midnight blue 




Réf. 4034 - Col. 9 - 5g
FR - Vert citron
EN - Lemon green 



Réf. 4036 - Col. 9 - 5g
FR - Vert
EN - Green 



Réf. 4038 - Col. 9 - 5g
FR - Marron
EN - Brown 

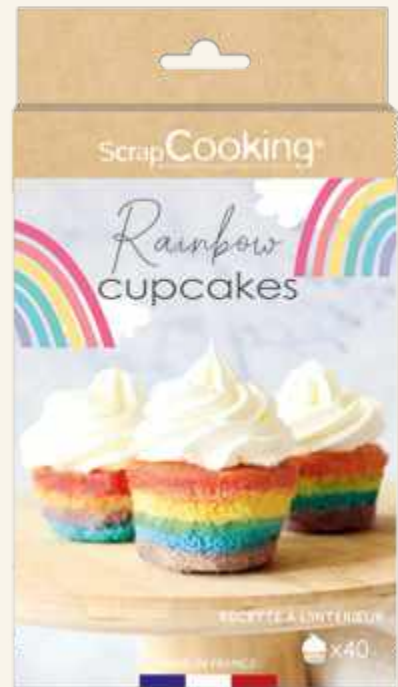


Réf. 4045 - Col. 9 - 5g
FR - Noir
EN - Black



Réf. 3969 - Col. 6
 FR - Kit Rainbow cake : 4 levures colorées
 + 1 cuillère mesure + 1 notice avec recette
 EN - Kit Rainbow cake : 4 colored baking
 powder + 1 measuring spoon + 1 instruction book recipe

ON MET DE LA
 COULEUR DANS LE
 GOÛTER !



Réf. 3787 - Col. 6
 FR - Kit rainbow cupcakes : 4 poudres à lever colorées + 1 cuillère
 mesure + +/-40 caissettes blanches + 1 notice avec recette
 EN - Rainbow cupcakes Kit : 4 coloured baking powders
 + 1 measuring spoon + +/- 40 baking cases
 + 1 instruction book recipe



Réf. 4014 - Col. 8 - 3 x 5 g
FR - 3 colorants en poudre :
 Bleu + Vert citron + Pourpre
 EN - 3 Colouring Powders Blue + Lime green + Purple



Réf. 4011 - Col. 8 - 3 x 10 g
FR - 3 colorants en poudre :
 Rouge + Jaune + Bleu
 EN - 3 Colouring Powders Red + Yellow + Blue



Réf. 4013 - Col. 8 - 3 x 5 g
FR - 3 colorants en poudre :
 Rose + Violet + Orange
 EN - 3 Colouring Powders Pink + Purple + Orange



Réf. 4010 - Col. 5 - 4x20g
FR - 4 colorants alimentaires liquides
 bleu, rouge, jaune, vert
 EN - 4 food colourings :
 blue, red, yellow, green



Réf. 4270 - Col. 6
FR - 9 mini colorants artificiels en poudre 15,5g
 EN - 9 mini artificial colourings in powder 15,5g



Réf. 4272 - Col. 6
FR - 9 mini colorants artificiels pastel en poudre 15,8g
 EN - 9 mini pastel artificial colourings in powder 15,8g



Réf. 4274 - Col. 6
FR - 9 mini colorants de surface irisés en poudre 13,5g
 EN - 9 mini iridescent colourings in powder 13,5g



Réf. 4273 - Col. 6
FR - 9 mini préparations colorantes pastel d'origine naturelle 18g
 EN - 9 mini colouring preparations pastel of natural origin 18g



Réf. 4271 - Col. 6
FR - 9 mini préparations colorantes d'origine naturelle - 16,5g
 EN - 9 mini colouring preparations of natural origin 16,5g

COLORANTS D'ORIGINE NATURELLE

NATURAL ORIGIN COLOURINGS



Réf. 4204 - Col. 5 - 10g
FR - Crème
EN - Cream



Réf. 4217 - Col. 5 - 10g
FR - Lemon
EN - Lemon



Réf. 4202 - Col. 5 - 10g
FR - Safran
EN - Saffron



Réf. 4212 - Col. 5 - 10g
FR - Terracotta
EN - Terracotta

IDÉAL POUR LES GLACAGES
OU POUR UN RÉSULTAT
PASTEL



Réf. 4205 - Col. 5 - 10g
FR - Abricot
EN - Apricot



Réf. 4209 - Col. 5 - 10g
FR - Fuchsia
EN - Fuchsia



Réf. 4200 - Col. 5 - 10g
FR - Framboise
EN - Raspberry



Réf. 4206 - Col. 5 - 10g
FR - Prune
EN - Plum



Réf. 4208 - Col. 5 - 5g
FR - Azur
EN - Azure



Réf. 4201 - Col. 5 - 10g
FR - Émeraude
EN - Emerald



Réf. 4207 - Col. 5 - 10g
FR - Châtaigne
EN - Chestnut



Réf. 4203 - Col. 5 - 3g
FR - Anthracite
EN - Anthracite



Réf. 4211 - Col. 5 - 10g
FR - Nude
EN - Nude



Réf. 4216 - Col. 5 - 10g
FR - Dragée
EN - Dragee



Réf. 4214 - Col. 5 - 10g
FR - Blush
EN - Blush



Réf. 4218 - Col. 5 - 10g
FR - Lilas
EN - Lilac



Réf. 4215 - Col. 5 - 10g
FR - Mint
EN - Mint



Réf. 4219 - Col. 5 - 10g
FR - Denim
EN - Denim



Réf. 4210 - Col. 5 - 10g
FR - Sauge
EN - Sage

COLORANTS CHOCOLAT

CHOCOLATE COLOURINGS



Réf. 4090 - Col. 6 - 5g
FR - Bleu
EN - Blue



Réf. 4093 - Col. 6 - 5g
FR - Vert
EN - Green



Réf. 4091 - Col. 6 - 5g
FR - Jaune
EN - Yellow



Réf. 4095 - Col. 6 - 5g
FR - Orange
EN - Orange



Réf. 4092 - Col. 6 - 5g
FR - Rouge
EN - Red



Réf. 4012 - Col. 8 - 3x5g
FR - 3 colorants liposolubles en poudre spécial chocolat blanc rouge + jaune + bleu
EN - 3 Liposoluble colouring agents : red + yellow + blue

COLORANTS IRISÉS

IRIDESCENT COLOURINGS



Réf. 4079 - Col. 5
FR - Colorant de surface en poudre
Turquoise 5g
EN - Iridescent colouring powder
Turquoise 5g



Réf. 4078 - Col. 5
FR - Colorant de surface en poudre
bleu 5g
EN - Iridescent colouring powder
Blue 5g



Réf. 4087 - Col. 5
FR - Colorant de surface en poudre
Vert-citron 5g
EN - Iridescent colouring powder
Lime green 5g



Réf. 4088 - Col. 5
FR - Colorant de surface en poudre
Violet 5g
EN - Iridescent colouring powder
Purple 5g



Réf. 4077 - Col. 5 - 5g
FR - Colorant alimentaire
de surface - nacré
EN - Surface food coloring - pearl



Réf. 4076 - Col. 5 - 5g
FR - Colorant alimentaire
de surface - argenté
EN - Surface food coloring - silver



Réf. 4073 - Col. 5 - 5g
FR - Colorant alimentaire
de surface - or
EN - Surface food coloring - gold



Réf. 4074 - Col. 5 - 5g
FR - Colorant alimentaire
de surface - or rose
EN - Surface food coloring - pink gold



Réf. 4075 - Col.5
FR - Colorant alimentaire
de surface - rubis
EN - Surface food coloring - ruby

SPRAYS & PAILLETTES

SPRAYS & FOOD COLOURINGS



Réf. 4296 - Col. 6 - 7g
FR - Magic poudre irisée Argenté
EN - Silver iridescent powder



Réf. 4297 - Col. 6 - 7g
FR - Magic poudre irisée Doré
EN - Gold iridescent powder



Réf. 4026 - Col. 6 - 7g
FR - Magic poudre irisée Or rose
EN - Pink gold iridescent powder



Réf. 4124 - Col. 9 - 5g
FR - Paillettes alimentaires dorées
EN - Powdered food colouring - gold



Réf. 4019 - Col. 8 - 3 x 5 g
FR - 3 colorants alimentaires de surface : Doré + rubis + or rose
EN - 3 Surface food colourings : Gold + ruby + pink gold



Réf. 4295 - Col. 6 - 40 ml
FR - Irisé
EN - iridescent



Réf. 4298 - Col. 6 - 75 ml
FR - Or
EN - Gold



Réf. 4299 - Col. 6 - 75 ml
FR - Or rose
EN - Pink gold



Réf. 4294 - Col. 6 - 75ml
FR - Spray colorant Rubis
EN - Ruby colorant spray





ANT
TEUR

0%
e fruit

enpuree

ANCE

te pasteurisée - Ingrédients : 90% de
10% de sucre (France) Produit pasteurisé. A
ont frais et sec. Bien agiter avant utilisation.
server 21 jours entre +4°C/+6°C

te zoute bessenpuree - Ingrédients :
EU) / Niet EU) - 10% suiker (Frankrijk)
product. Koel en droog bewaren. Goed schudden
na opening. 21 dagen houdbaar bij +4°C/+6°C

ommer de préférence avant
éro de lot / NL - Ten minste
ar lot / Lotnummer :

hougère
ppcooking.nl

500 g

ppCooking®
FRANCKE DÉPOSÉE DEPUIS 2004



ARÔMES
& PURÉES DE FRUITS
FLAVOURS & FRUIT PUREES

PÂTES AROMATISANTES

FLAVOURING PASTES

PARFAIT POUR AROMATISER VOS GÂTEAUX,
GLACES ET ENTREMETS



Réf. 4755 - Col. 8 - 50g
FR - Tube pâte goût vanille
EN - Vanilla flavoured paste



Réf. 4757 - Col. 8 - 50g
FR - Tube pâte goût pistache
EN - Pistachio flavoured paste



Réf. 4756 - Col. 8 - 50g
FR - Tube pâte goût citron
EN - Lemon flavoured paste

ARÔMES LIQUIDES

LIQUID FLAVOURINGS



Réf.4384 - Col. 6 - 40ml
FR - Extrait naturel liquide - vanille Bourbon de Madagascar - avec grains
EN - Natural liquid extract - Bourbon vanilla from Madagascar - with grains



Réf.4387 - Col. 6 - 40ml
FR - Arôme alimentaire liquide - Licorne
EN - Liquid food flavouring - Unicorn



Réf.4386 - Col. 6 - 40ml
FR - Arôme alimentaire liquide - Barbe à papa
EN - Liquid food flavouring - Cotton candy



Réf.4385 - Col. 6 - 40ml
FR - Arôme alimentaire liquide - Madeleine
EN - Liquid food flavouring - Madeleine





Réf. 4391 - Col. 6 - 40 ml
FR - Arôme naturel liquide
«Mangue»
EN - «Mango» natural
liquid flavouring



Réf. 4388 - Col. 6 - 40 ml
FR - Arôme naturel liquide
«Coco»
EN - «Coco» natural liquid
flavouring



Réf. 4395 - Col. 6 - 40 ml
FR - Arôme naturel liquide
« fraise »
EN - « Strawberry » natural
liquid flavouring



Réf. 4389 - Col. 6 - 40 ml
FR - Arôme naturel liquide
« amande amère »
EN - « Bitter almond »
natural liquid flavouring



Réf. 4393 - Col. 6 - 40 ml
FR - Extrait naturel liquide
« vanille »
EN - « Vanilla » natural
extract flavouring



Réf. 4394 - Col. 6 - 40 ml
FR - Arôme naturel liquide
« framboise »
EN - « Raspberry » natural
liquid flavouring



Réf. 4392 - Col. 6 - 40 ml
FR - Arôme naturel liquide
« café »
EN - « Coffee » natural
liquid flavouring



Réf. 4390 - Col. 6 - 40 ml
FR - Arôme naturel liquide
« fleur d'oranger »
EN - « Orange blossom »
natural liquid flavouring



Réf. 4396 - Col. 6 - 40 ml
FR - Arôme naturel liquide
« rose »
EN - « Rose » natural
liquid flavouring



Réf. 4397 - Col. 6 - 40 ml
FR - Arôme naturel liquide
« pistache »
EN - « Pistachio » natural
liquid flavouring



Réf. 4398 - Col. 6 - 40 ml
FR - Arôme naturel liquide
« citron »
EN - « Lemon » natural
liquid flavouring



Réf. 4399 - Col. 6 - 40 ml
FR - Arôme naturel liquide
« fruit de la passion »
EN - « Passion fruit » natural
liquid flavouring

COLOR'ARÔME

FLAVOURING COLOURS



Réf. 4061 - Col. 9 - 10g
FR - Mûre
EN - Blackberry



Réf. 4059 - Col. 9 - 10g
FR - Framboise
EN - Raspberry



Réf. 4058 - Col. 9 - 10g
FR - Fraise
EN - Strawberry



Réf. 4055 - Col. 9 - 10g
FR - Pistache
EN - Pistachio



ARÔMES EN POUDRE

POWDER FLAVOURINGS



Réf. 4438 - Col. 6 - 15g
FR - Fraise
EN - Strawberry



Réf. 4439 - Col. 6 - 15g
FR - Framboise
EN - Raspberry



Réf. 4442 - Col. 6 - 15g
FR - Citron
EN - Lemon



Réf. 4452 - Col. 6 - 15g
FR - Vanille
EN - Vanilla



Réf. 4455 - Col. 6 - 12g
FR - Fève de Tonka
EN - Tonka beans



Réf. 4443 - Col. 6 - 15g
FR - Noix de coco
EN - Coconut



Réf. 4446 - Col. 6 - 15g
FR - Pistache
EN - Pistachio



Réf. 4448 - Col. 6 - 15g
FR - Banane
EN - Banana



PURÉES DE FRUIT

FRUIT PUREES

NEW



Réf.4766- Col. 6 - 500g
FR - Purée de fruit - Myrtilles
EN - Blueberries puree



Réf. 4764 - Col. 6 - 500g
FR - Purée de poire
EN - Pear puree



Réf. 4765 - Col. 6 - 500g
FR - Purée d'abricot
EN - Apricot puree



Réf. 4760 - Col. 6 - 500g
FR - Purée de framboise
EN - Raspberry puree



Réf. 4761 - Col. 6 - 500g
FR - Purée de fruits rouges
EN - Red berry puree



Réf. 4763 - Col. 6 - 500g
FR - Purée de fruit
de la passion
EN - Passion fruit puree



Réf. 4762 - Col. 6 - 500g
FR - Purée de mangue
EN - Mango puree





PÂTE À SUCRE,
PÂTE D'AMANDE
SUGAR PASTE, MARZIPAN

PÂTE À SUCRE

SUGAR PASTE



Réf. 7628 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte à sucre Lemon
EN - Lemon sugar paste



Réf. 7624 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte à sucre Lin
EN - Linen sugar paste

COLORANTS
D'ORIGINE
NATURELLE



Réf. 7622 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte à sucre Nude
EN - Nude sugar paste



Réf. 7623 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte à sucre Terracotta
EN - Terracotta sugar paste



Réf. 7627 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte à sucre Dragée
EN - Dragee sugar paste



Réf. 7629 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte à sucre Lilas
EN - Lilac sugar paste



Réf. 7625 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte à sucre Blush
EN - Blush sugar paste



Réf. 7626 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte à sucre Mint
EN - Mint sugar paste



Réf. 7630 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte à sucre Denim
EN - Denim sugar paste



Réf. 7621 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte à sucre Saug
EN - Sage sugar paste



FR - Pâte à sucre orange
EN - Orange sugar paste
Réf. 7174 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7231 - Col. 5 - 250 g



FR - Pâte à sucre rose
EN - Pink sugar paste
Réf. 7171 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7232 - Col. 5 - 250 g



FR - Pâte à sucre fuchsia
EN - Fuchsia sugar paste
Réf. 7172 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7226 - Col. 5 - 250 g



FR - Pâte à sucre rouge
EN - Red sugar paste
Réf. 7181 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7221 - Col. 5 - 250 g

RÉSISTE MIEUX AUX VARIATIONS
DE TEMPÉRATURE

SANS GLUTEN
SANS HUILE DE PALME



FR - Pâte à sucre jaune
EN - Yellow sugar paste
Réf. 7170 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7223 - Col. 5 - 250 g



FR - Pâte à sucre vert prairie
EN - Meadow green sugar paste
Réf. 7175 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7230 - Col. 5 - 250 g



FR - Pâte à sucre vert foncé
EN - Dark green sugar paste
Réf. 7176 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7222 - Col. 5 - 250 g



FR - Pâte à sucre bleu clair
EN - Light blue sugar paste
Réf. 7177 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7233 - Col. 5 - 250 g



FR - Pâte à sucre bleu
EN - Blue sugar paste
Réf. 7178 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7224 - Col. 5 - 250 g



FR - Pâte à sucre violet
EN - Purple sugar paste
Réf. 7180 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7227 - Col. 5 - 250 g



FR - Pâte à sucre marron
EN - Brown sugar paste
Réf. 7182 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7228 - Col. 5 - 250 g



FR - Pâte à sucre noir
EN - Black sugar paste
Réf. 7184 - Col. 10 - 100 g
Réf. 7225 - Col. 5 - 250 g



FR - Pâte à sucre gris
EN - Grey sugar paste
Réf. 7183 - Col. 10 - 100 g

**QUALITÉ
PROFESSIONNELLE**



Réf. 7185 - Col. 10 - 100 g
FR - Pâte à sucre - blanc
EN - White sugar paste



Réf. 7234 - Col. 5 - 250 g
FR - Pâte à sucre - blanc
EN - White sugar paste



Réf. 7210 - Col. 5 - 500 g
FR - Pâte à sucre - blanc
EN - White sugar paste



Réf. 7240 - Col. 1 - 1 kg
FR - Pâte à sucre - blanc
EN - White sugar paste

PÂTE À SUCRE DE COUVERTURE

COVERING SUGAR PASTE

FORMAT
400G



Réf. 7631 - Col. 5 - 400 g
FR - Pâte à sucre de couverture - blanc
EN - Covering white sugar paste



Réf. 7632 - Col. 5 - 400 g
FR - Pâte à sucre de couverture - rouge
EN - Covering red sugar paste



Réf. 7636 - Col. 5 - 400 g
FR - Pâte à sucre de couverture - noir
EN - Covering black sugar paste

EXTRA
SOUPLE

SPÉCIALE
COUVERTURE



Réf. 7635 - Col. 5 - 400 g
FR - Pâte à sucre de couverture - rose
EN - Covering pink sugar paste



Réf. 7633 - Col. 5 - 400 g
FR - Pâte à sucre de couverture - bleu clair
EN - Covering light blue sugar paste



Réf. 7634 - Col. 5 - 400 g
FR - Pâte à sucre de couverture - bleu
EN - Covering blue sugar paste

FABRIQUÉE EN FRANCE

PRÊT À L'EMPLOI

Ø 36
cm



Réf. 7260 - Col. 6 - 430g
FR - Rouleau pâte à sucre de couverture - Blanc
EN - White rolled sugar paste



Réf. 7264 - Col. 6 - 430g
FR - Rouleau pâte à sucre de couverture - Rose
EN - Pink rolled sugar paste



Réf. 7261 - Col. 6 - 430g
FR - Rouleau pâte à sucre de couverture - Rouge
EN - Red rolled sugar paste



Réf. 7267 - Col.6 - 430g
FR - Rouleau pâte à sucre de couverture - Orange
EN - Orange rolled sugar paste



Réf. 7265 - Col.6 - 430g
FR - Rouleau pâte à sucre de couverture - Jaune
EN - Yellow rolled sugar paste



Réf. 7266 - Col.6 - 430g
FR - Rouleau pâte à sucre de couverture - Vert
EN - Green rolled sugar paste



Réf. 7263 - Col. 6 - 430g
FR - Rouleau pâte à sucre de couverture - Bleu ciel
EN - Light blue rolled sugar paste



Réf. 7275 - Col. 6 - 430g
FR - Rouleau pâte à sucre de couverture - Bleu turquoise
EN - Turquoise blue rolled sugar paste



Réf. 7268 - Col.6 - 430g
FR - Rouleau pâte à sucre de couverture - Noir
EN - Black rolled sugar paste

LOTS PÂTE À SUCRE

SUGAR PASTE SETS



Réf. 7255 - Col. 6 - 5 X 80g
FR - Lot 5 pâtes à sucre « Rainbow »
(rouge, violet, jaune, vert clair, bleu)
EN - 5 colored sugar pastes



Réf. 7259 - Col. 6 - 5 x 80g
FR - Lot 5 pâtes à sucre « Sirène »
(bleu clair, parme, blanc, rose, bleu)
EN - 5 colored sugar pastes



Réf. 7254 - Col. 6 - 5 X 80g
FR - Lot 5 pâtes à sucre « Licorne »
(jaune, bleu pastel, parme, blanc, rose)
EN - 5 colored sugar pastes



Réf. 7249 - Col. 6 - 5 x 80g
FR - Lot 5 pâtes à sucre « Dino »
(vert d'eau, blanc, jaune, vert foncé, marron)
EN - 5 colored sugar pastes

PÂTE D'AMANDE

MARZIPAN

FORMAT
200G



Réf. 7165 - Col. 8 - 200g
FR - Naturelle
EN - Natural



Réf. 7600 - Col. 8 - 200g
FR - Noir
EN - Black



Réf. 7604 - Col. 8 - 200g
FR - Rouge
EN - Red



Réf. 7602 - Col. 8 - 200g
FR - Rose
EN - Pink



Réf. 7603 - Col. 8 - 200g
FR - Vert
EN - Green



Réf. 7650 - Col. 6 - 300g - Ø36 cm
FR - Rouleau pâte d'amande - Naturelle
EN - Almond paste roller - Natural

PÂTE CHOCOLAT & BUENO

CHOCOLATE & BUENO PASTES



Réf. 7637 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte chocolat pour modelage - Intense
EN - Chocolate modeling paste - Intense



Réf. 7640 - Col. 5 - 400g
FR - Pâte chocolat pour couverture - Intense
EN - Covering chocolate paste - Intense



Réf. 7638 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte chocolat pour modelage - Subtile
EN - Chocolate modeling paste - Subtle



Réf. 7641 - Col. 5 - 400g
FR - Pâte chocolat pour couverture - Subtile
EN - Covering chocolate paste - Subtle



Réf. 7639 - Col. 5 - 250g
FR - Pâte bueno pour modelage - Aromatisée Noisette
EN - Bueno modeling paste - Hazelnut flavored



Réf. 7642 - Col. 5 - 400g
FR - Pâte bueno pour couverture - Aromatisée Noisette
EN - Covering Bueno paste - Hazelnut flavored

PÂTE À SUCRE, PÂTE D'AMANDE



ScrapCooking®

PRÉPARATION POUR
CRÈME GLACÉE
COOKIE
CREAM

MADE IN FRANCE



PRÉPARATIONS
& AIDES CULINAIRES
MIXES AND CULINARY AIDS

MIXES CONFISERIE

CANDY MIXES

PARFAIT AVEC NOTRE
MOULE MINI
OURSONS 6733

GOÛT
FRAISE



Réf. 8542 - Col. 6 - 100g
FR - Préparation bonbons fraise
EN - Strawberry candy preparation



Réf. 8543 - Col. 6 - 100g
FR - Préparation bonbons citron
EN - Lemon candy preparation

GOÛT
CITRON



PARFAIT
AVEC NOTRE
MACHINE À
POP-CORN !



Réf. 8541 - Col. 6 - 300g
FR - Sachet Pop-corn
EN - Popcorn

NEW



Réf.8575 - Col. 6 - 35g
FR - Pot de barbe à papa - blanc
EN - Cotton candy jar - White

NEW



Réf.8577 - Col. 6 - 35g
FR - Pot de barbe à papa - rose
EN - Cotton candy jar - Pink

NEW



Réf.8576 - Col. 6 - 35g
FR - Pot de barbe à papa - bleu
EN - Cotton candy jar - Blue



Réf. 8539 - Col. 6 - 160g
FR - Préparation sucrée barbe à papa - blanc
goût barbe à papa
EN - Sweet preparation - white
cotton candy flavour



Réf. 4530 - Col. 6 - 160g
FR - Préparation sucrée pour barbe à papa
Rose - goût barbe à papa
EN - Sweet preparation - pink
cotton candy flavour



Réf. 4531 - Col. 6 - 160g
FR - Préparation sucrée
pour barbe à papa - bleu -
goût cola
EN - Sweet preparation - blue -
Cola flavour

Réf. 8540 - Col. 6 - 400g

Réf. 4553 - Col. 6 - 400g

Réf. 4554 - Col. 6 - 400g

MIXES PÂTISSERIE

PASTRY MIXES



Réf. 8546 - Col. 6 - 250g
FR - Préparation gaufrettes/ cornet - vanille
EN - cone Waffle/vanilla mix



Réf. 8547 - Col. 6 - 260g
FR - Préparation gaufrettes/ cornet - chocolat
EN - cone Waffle/chocolate mix



Réf. 8544 - Col. 6 - 480g
FR - Préparation pour gaufres liégeoises
EN - Liège Waffles Mix



Réf. 8555 - Col. 6 - 160g
FR - Préparation pour guimauve vanille
EN - Vanilla marshmallow mix



Réf. 8545 - Col. 6 - 190g
FR - Préparation pour bonhommes pain d'épices
EN - Gingerbread man Waffles Mix



Réf. 8536 - Col. 6 - 270g
FR - Préparation pour donuts
EN - Donuts mix



Réf. 8537 - Col. 6 - 325g
FR - Préparation pour churros
EN - Churros mix



Réf. 7381 - Col.6 - 450g
FR - Préparation pour Bubble Waffle
EN - Bubble Waffle mix



Réf. 7376 - Col. 6 - 280g
FR - Préparation pour frangipane
EN - Frangipane mix



Réf. 8500 - Col. 6 - 255 g
FR - Préparation pour cupcakes vanillés
EN - Vanilla cupcakes mix



Réf. 7370 - Col. 6 - 350g
FR - Préparation pour gênoise
EN - Sponge cake mix



Réf. 8513 - Col. 6 - 200 g
FR - Préparation pour coques macarons
EN - Plain Macaroon shells mix « plain »



Réf. 8554 - Col. 6 - 400g
FR - Préparation pour flan pâtissier
EN - Pastry flan mix

MIXES BISCUITS

BISCUITS MIXES



NEW



Réf.8518 - Col. 6 - 280g
FR - Préparation pour biscuits du goûter
EN - Biscuits mix

NEW



Réf.8517 - Col. 6 - 280g
FR - Préparation pour tartelettes
EN - Tartlets mix

NEW



Réf.8514 - Col. 6 - 300g
FR - Préparation pour petit-beurre
EN - Petit-beurre mix

NEW



Réf.8515 - Col. 6 - 150g
FR - Préparation pour barquettes
EN - Barquettes mix



Réf. 8506 - Col. 6 - 295 g
FR - Préparation pour « Biscuits de Noël »
EN - « Christmas cookies » mix

MIXES GLACES

ICE-CREAM MIXES



Réf. 8550 - Col. 6 - 185g
FR - Pot préparation pour crème glacée - Cacao
EN - Cocoa ice cream mix



Réf. 8548 - Col. 6 - 145g
FR - Pot préparation pour crème glacée - Vanille
EN - Vanilla ice cream mix



Réf. 8549 - Col. 6 - 110g
FR - Pot préparation pour crème glacée - Cookie dough
EN - Cookie dough ice cream mix

NEW



Réf. 8571 - Col. 6 - 185g
FR - Préparation pour crème glacée - Pistache
EN - Pistachio ice cream mix

NEW



Réf. 8570 - Col. 6 - 195g
FR - Préparation pour crème glacée - Bueno
EN - Bueno ice cream mix

NEW



Réf. 8572 - Col. 6 - 185g
FR - Préparation pour crème glacée - Cookie-cream
EN - Cookie-cream ice cream mix





Réf.8573 - Col. 6 - 115g
FR - Préparation pour crème glacée esquimaux - Vanille
EN - Ice cream mix - Vanilla



Réf.8574 - Col. 6 - 145g
FR - Préparation pour crème glacée esquimaux - Chocolat
EN - Ice cream mix - Chocolate



PRÉPARATIONS POUR TUILES

"TUILES" BISCUIT POWDER MIXES



Réf. 8556 - Col. 6 - 120g
FR - Préparation pour tuiles - Nature
EN - Plain "tuile" biscuit powder mix



Réf. 8557 - Col. 6 - 120g
FR - Préparation pour tuiles - Cacao
EN - Cocoa "tuile" biscuit powder mix

AIDES CULINAIRES & INGRÉDIENTS

COOKING AIDS & INGREDIENTS



Réf. 8687 - Col. 6 - 250g
FR - Isomalt E953
Pour les décors en sucre.
Décoratif, durcisseur
EN - Isomalt E953



Réf. 4504 - Col. 6 - 200 g
FR - Glucose déshydraté
Dextrose équivalent 36-40
Anticristallisant et conservateur
EN - Dried glucose



Réf. 4544 - Col. 8 - 200g
FR - Tube de sirop de glucose
Anticristallisant et conservateur
EN - Glucose syrup



Réf. 4526 - Col. 6 - 80g
FR - Beurre de cacao en poudre
Fluidifiant, lustrant
EN - Cocoa butter powder



Réf. 4493 - Col. 9 - 50 g
FR - Éclats sucrés pétillants -
décoratif, sucrant
EN - Popping candy



Réf. 4490 - Col. 9 - 50 g
FR - Crème de tartre E336
Stabilisateur, lissant, agent
levant
EN - Cream of tartar



Réf. 4497 - Col. 9 - 35 g
FR - Poudre CMC Tylos
(E466) - épaississant,
durcisseur, liant
EN - CMC powder



Réf. 7119 - Col. 20 - 20 g
FR - Colle alimentaire
EN - Edible glue



Réf. 4492 - Col. 9 - 50 g
FR - Magic Chanilly
Fixateur pour crèmes fouettées
EN - Stabilizer for whipped cream



Réf. 4488 - Col. 9 - 50 g
FR - Bicarbonate de
soude - agent levant
EN - Baking soda



Réf. 4489 - Col. 9 - 50 g
FR - Poudre à lever - agent
levant
EN - Baking powder



Réf. 4491 - Col. 9 - 50 g
FR - Pectine - gélifiant épaissis-
sant, stabilisateur
EN - Pectin



Réf. 4496 - Col. 9 - 50 g
FR - Gélatine
en poudre
(200 bloom) - gélifiant
EN - Gelatin powder



Réf. 4495 - Col. 9 - 35 g
FR - Agar-Agar en poudre
Gélifiant végétal (E406)
EN - Agar, vegetable gelling



Réf. 4276 - Col. 6 - 75ml
FR - Spray nappage brillant
EN - Shiny pie topping spray



Réf. 4279 - Col. 6 - 200ml
FR - Spray de démoulage -
Antiadhésif alimentaire
EN - Antistick spray



Réf. 7303 - Col. 5
FR - 6 feuilles azyme striées spécial nougats
Format : 210 x 297 cm
EN - 6 Nougat wafer sheets



Réf. 7300 - Col. 5
FR - 6 feuilles azyme spécial calissons
Format : 20 x 29 cm
EN - 6 Calissons wafer sheets



Réf. 9421 - Col. 5
FR - 10 feuilles de gélatine
EN - 10 gelatin sheets

NEW



Réf. 4808 - Col. 9 - 15g
FR - Fève Tonka en poudre
EN - Tonka bean powder

NEW



Réf. 4809 - Col. 9 - 15g
FR - Fève Tonka
EN - Tonka bean



Réf. 4800 - Col. 6 - 50g
FR - Mélange pain d'épices
EN - Gingerbread mix



Réf. 4806 - Col. 9 - 8g
FR - Poudre de vanille bourbon de Madagascar BIO
EN - Organic Madagascar bourbon vanilla powder



Réf. 4801 - Col. 9 - 50g
FR - Sucre à la vanille bourbon de Madagascar BIO
EN - Organic Madagascar bourbon vanilla sugar



Réf. 4511 - Col. 6 - 140g
FR - Pralines roses concassées
EN - Pink crushed pralines



Réf. 4555 - Col. 6 - 130g
FR - Sucre perlé
EN - Pearl sugar

NEW



Réf. 7475 - Col. 6 - 100g
FR - Brisures crêpes dentelle - croustillant
EN - Crispy crepe lace pieces

NEW



Réf. 9607 - Col. 6 - 134g
FR - 50 bâtons boulanger - chocolat
EN - 50 baker's sticks - chocolate



GLAÇAGES
& NAPPAGES
ICINGS AND TOPPINGS

CHOCOLATS DE COUVERTURE

COUVERTURE CHOCOLATES



Réf. 9606 - Col. 6 - 190g
FR - Chocolat blond
EN - Blond Chocolate



Réf. 9605 - Col. 6 - 190 g
FR - Chocolat blanc
EN - White chocolate



Réf. 9601 - Col. 6 - 190 g
FR - Chocolat au lait
EN - Milk chocolate



Réf. 9600 - Col. 6 - 190 g
FR - Chocolat noir
EN - Dark chocolate

FOURRAGES

FILLINGS



Réf. 4632 - Col. 6 - 200g
FR - Pâte de fourrage - crème de noisettes goût Bueno
EN - Hazelnut cream filling - Bueno flavour



Réf. 4633 - Col. 6 - 200g
FR - Pâte de fourrage - pistache Kadayif pour chocolat Dubaï
EN - Filling paste - pistachio Kadayif for Dubaï chocolate



Réf. 4640 - Col. 6 - 200g
FR - Pâte de fourrage - Caramel
EN - Filling paste - Caramel



Réf. 4636 - Col. 6 - 200g
FR - Pâte de fourrage Crèmeux cookie-cream
EN - Filling paste - Creamy Cookie Cream



Réf. 4634 - Col. 6 - 200g
FR - Pâte pralinée - Chouchou
EN - Praline paste - Chouchou




PÂTES & PRALINÉS

PRALINE PASTES


SANS CONSERVATEURS

GLAÇAGES & NAPPAGES



Réf. 4510 - Col. 6 - 200 g
FR - Pâte de praliné noisettes
EN - Hazelnuts praline paste 




Réf. 4499 - Col. 6 - 200g
FR - Pâte de Praliné amandes noisettes
EN - Almonds / hazelnuts praline paste 




Réf. 4498 - Col. 6 - 200g
FR - Pâte de pistache 50% - Verte / Aromatisée
EN - Pistachio paste



Réf. 4508 - Col. 6 - 200 g
FR - Pâte de praliné pistaches
EN - Pistachio praline paste 



Réf. 4631 - Col. 6 - 200g
FR - Pâte pralinée Noix de pécan 65% - Amandes 35%
EN - Praline paste Pecans 65% - Almonds 35% 

FOURRAGES

FILLINGS



Réf. 4635 - Col. 6 - 200g
FR - Pâte de fourrage Crèmeux coco
EN - Filling paste - Creamy Coco nut



Réf. 4638 - Col. 6 - 200g
FR - Pâte de fourrage - Crèmeux pistache
EN - Filling paste - Creamy Pistachio



Réf. 4637 - Col. 6 - 200g
FR - Pâte de fourrage - Choco - noisettes
EN - Filling paste - Choco - Hazelnut

GLAÇAGES MIROIRS

MIRROR GLAZES



Réf. 4619 - Col. 6 - 220g
FR - Glaçage miroir blanc en poudre
EN - Icing mix in powder - White



Réf. 4618 - Col. 6 - 220g
FR - Glaçage miroir chocolat en poudre
EN - Icing mix in powder - Chocolate



Réf. 4609 - Col. 6 - 220g
FR - Glaçage miroir rouge en poudre
EN - Icing mix in powder - Red



Réf. 4606 - Col. 6 - 220g
FR - Glaçage miroir neutre en poudre
EN - Icing mix in powder - Neutral

PRÊTS À L'EMPLOI

READY TO USE



Réf. 4650 - Col. 8 - 300g
FR - Glaçage miroir prêt à l'emploi Chocolat 5%
EN - Ready to use - Mirror glaze - Chocolate 5%



Réf. 4656 - Col. 8 - 300g
FR - Glaçage miroir prêt à l'emploi « Rouge irisé »
EN - Ready to use - Mirror glaze - « Iridescent red »



Réf. 4654 - Col. 8 - 300g
FR - Glaçage miroir prêt à l'emploi « Doré »
EN - Ready to use - Mirror glaze - « Golden »

GLAÇAGES ROCHER

CRUNCHY CHOCOLATE GLAZES



PRÊT À L'EMPLOI

POUR CAKES,
BÛCHES,
ENTREMETS...



Réf. 4626 - Col. 6 - 400g
FR - Pot glacage rocher prêt à l'emploi chocolat lait
EN - Ready-to-use crunchy milk chocolate glaze



Réf. 4625 - Col. 6 - 400g
FR - Pot glacage rocher prêt à l'emploi chocolat noir
EN - Ready-to-use crunchy dark chocolate glaze

GLAÇAGES & CRÈMES

ICINGS & CREAMS



Réf. 7311 - Col. 6 - 500g
FR - Préparation pour fondant pour glaçage blanc en poudre
EN - Icing mix preparation - white powder

Réf. 7312 - Col. 6 - 150g
FR - Préparation pour fondant pour glaçage blanc en poudre
EN - Icing mix preparation - white powder



Réf. 4610 - Col. 6 - 190 g
FR - Préparation pour glaçage royal Blanc
EN - Icing white mix



Réf. 4620 - Col. 6 - 150g
FR - Préparation pour crème à dresser goût vanillé
EN - Vanilla flavour frosting mix - white



Réf. 7339 - Col. 6 - 200 g
FR - Préparation pour crème au beurre saveur vanille
EN - Buttercream icing mix - Vanilla taste



POUDRES DE VELOURS

VELVET POWDERS

FACILE À SAUPOUDRER

GLAÇAGES & NAPPAGES



Réf. 8561 - Col. 6 - 80g
FR - Poudre de velours cacao scintillant
EN - Velvet Powder Shimmering cocoa



Réf. 8560 - Col. 6 - 100g
FR - Poudre de velours Neige étincelante
EN - Velvet Powder sparkling snow



Réf. 8559 - Col. 6 - 110g
FR - Poudre de velours Caramel
EN - Velvet Powder Caramel

UN RENDU PROFESSIONNEL INRATABLE !



NAPPAGES

TOPPINGS



Réf. 8566 - Col. 6 - 155g
FR - Nappage crème de noisettes goût Bueno
 EN - Hazelnut Topping Bueno taste

NEW



Réf. 8567 - Col. 6 - 145g
FR - Nappage Pistache
 EN - Pistachio Topping



Réf. 8562 - Col. 6 - 160g
FR - Nappage caramel
 EN - Caramel Topping



Réf. 8563 - Col. 6 - 160g
FR - Nappage Chocolat
 EN - Chocolate Topping



Réf. 8565 - Col. 6 - 165g
FR - Nappage fruits exotiques
 EN - Exotic Fruit Topping



Réf. 8564 - Col. 6 - 165g
FR - Nappage fraise
 EN - Strawberry Topping

GLAÇAGES DRIP CAKE

CHOCOLATE FLAVOUR GLAZES

SÉCHAGE
ULTRA RAPIDE

SCINTILLANT



Réf. 4711 - Col. 6 - 140g
FR - Glacage doré
prêt à l'emploi
EN - Chocolate flavour glaze - golden
ready to use



Réf. 4712 - Col. 6 - 140g
FR - Glacage argenté
prêt à l'emploi
EN - Chocolate flavour glaze - silver
ready to use



Réf. 4713 - Col. 6 - 140g
FR - Glacage rose irisée
prêt à l'emploi
EN - Chocolate flavour glaze
iridescent pink - ready to use



Réf. 4714 - Col. 6 - 140g
FR - Glacage bleu irisé
prêt à l'emploi
EN - Chocolate flavour glaze
iridescent blue - ready to use



Réf. 4703 - Col. 6 - 130g
FR - Glacage blanc
prêt-à-l'emploi - Goût choco
EN - Chocolate flavour glaze - white
ready to use



Réf. 4702 - Col. 6 - 130g
FR - Glacage bleu
prêt-à-l'emploi - Goût choco
EN - Chocolate flavour glaze - blue
ready to use



Réf. 4701 - Col. 6 - 130g
FR - Glacage rose
prêt-à-l'emploi - Goût choco
EN - Chocolate flavour glaze - pink
ready to use



Réf. 4700 - Col. 6 - 130g
FR - Glacage rouge
prêt-à-l'emploi - Goût choco
EN - Chocolate flavour glaze - red
ready to use



Réf. 4708 - Col. 6 - 130g
FR - Glacage jaune
prêt-à-l'emploi - Goût choco
EN - Chocolate flavour glaze - yellow
ready to use



Réf. 4705 - Col. 6 - 130g
FR - Glacage orange
prêt à l'emploi - Goût choco
EN - Chocolate flavour glaze - Orange
ready to use



Réf. 4704 - Col. 6 - 130g
FR - Glacage marron
prêt-à-l'emploi - Goût choco
EN - Chocolate flavour glaze - brown
ready to use



Réf. 4707 - Col. 6 - 130g
FR - Glacage noir
prêt à l'emploi - Goût choco
EN - Chocolate flavour glaze - Black
ready to use



DÉCORATIONS

DECORATIONS

STYLOS CHOCO & ICINGS

ICINGS & CHOCO PENS



Réf. 6820 - Col.6 - 10 x 25g
FR - Boîte 10 stylos choco
EN - 10 chocolate pens box



FEUTRES

INK PENS



Réf. 7062 - Col.6 - 4 x 25g
FR - 4 stylos choco : jaune, blanc, vert, rose
EN - 4 Chocolate pens : yellow, white, green, pink



Réf. 7120 - Col. 6 - 4 x 25g
FR - 4 stylos choco : Rose, bleu, blanc, choco
EN - 4 chocolate pens : Pink, blue, white, choco



Réf. 7101 - Col. 6
FR - 4 feutres alimentaires
EN - 4 edible ink pens



Réf. 7102 - Col. 6
FR - Feutre alimentaire Noir
EN - Black edible ink pen



Réf. 7115 - Col. 6
FR - Feutre doré
EN - Gold pencil



Réf. 7063 - Col.6 - 4 x 25g
FR - 4 stylos choco : jaune, bleu, vert, rouge
EN - 4 Chocolate pens : yellow, blue, green, red



Réf. 7125 - Col. 6 - 1 x 26g - 3 x 25g
FR - 4 stylos Déco : Or, rouge, blanc, choco
EN - 4 deco pens : Gold, red, white, choco



Réf. 7073 - Col. 6 - 4 x 26g
FR - 4 stylos icing pailletés : Noir, rouge, argent, or
EN - 4 iridescent icing pens : Black, red, silver, gold



Réf. 7061 - Col.6 - 2 x 25g
FR - 2 stylos choco : Choco, blanc
EN - 2 Chocolate pens : choco, white



Réf. 6800 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - blanc
EN - Chocolate pen - white



Réf. 6804 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - jaune pastel
EN - Chocolate pen - pastel yellow



Réf. 6808 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - orange
EN - Chocolate pen - orange



Réf. 6803 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - rouge
EN - Chocolate pen - red



Réf. 6806 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - rose pastel
EN - Chocolate pen - pastel pink



Réf. 6814 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - rose
EN - Chocolate pen - pink



Réf. 6813 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - lilas
EN - Chocolate pen - lilac



Réf. 6812 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - bleu pastel
EN - Chocolate pen - pastel blue



Réf. 6815 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - vert d'eau
EN - Chocolate pen - sea green



Réf. 6805 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - vert clair
EN - Chocolate pen - light green



Réf. 6802 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - vert
EN - Chocolate pen - green



Réf. 6807 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - bleu
EN - Chocolate pen - blue



Réf. 6801 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - chocolat
EN - Chocolate pen - chocolate



Réf. 6810 - Col. 12 - 25 g
FR - Stylo choco - noir
EN - Chocolate pen - black



Réf. 7074 - Col. 12 - 26g
FR - Stylo icing gel rose irisée
EN - Iridescent pink icing pen



Réf. 7075 - Col. 12 - 26g
FR - Stylo icing gel bleu irisée
EN - Iridescent blue icing pen



Réf. 7066 - Col. 12 - 26g
FR - Stylo icing gel doré
EN - Golden icing pen



Réf. 7068 - Col. 12 - 26g
FR - Stylo icing gel rouge irisée
EN - Iridescent red icing pen



Réf. 7069 - Col. 12 - 26g
FR - Stylo icing gel argenté
EN - Silver icing pen



Réf. 7067 - Col. 12 - 26g
FR - Stylo icing gel noir irisée
EN - Iridescent black icing pen

DÉCORS SUCRÉS

SWEETS DECORS



Réf. 7429 - Col.8 - 55g
FR - Dinosaures
EN - Dinosaurs



Réf. 7432 - Col. 8 - 50g
FR - Licorne
EN - Unicorn



Réf. 7441 - Col. 6 - 115g
FR - Frozen
EN - Frozen



Réf. 7419 - Col. 8 - 50g
FR - Flocons blanc/bleu
EN - White/blue snowflakes



Réf. 7466 - Col. 8 - 60g
FR - Pâques
EN - Easter



Réf. 7414 - Col.8 - 50g
FR - Os/Tête de mort
EN - Bones/Skull



Réf. 7421 - Col. 8 - 50g
FR - Halloween
EN - Halloween



Réf. 7446 - Col.8 - 80g
FR - Vermicelles orange/noir/blanc
EN - Orange/black/whitevermicelli



Réf. 7533 - Col. 8 - 42g
FR - Mix 3D Halloween
EN - Mix 3D Halloween



Réf. 7459 - Col. 8 - 40g
FR - Yeux
EN - Eyes



Réf. 7423 - Col. 8 - 55g
FR - Etoiles et perles argentées
EN - Silver stars and pearls



Réf. 7404 - Col. 8 - 55g
FR - Perles argentées
EN - Silver pearls



Réf. 7422 - Col. 8 - 55g
FR - Etoiles dorées
EN - Golden stars



Réf. 7411 - Col. 8 - 80g
FR - Mini-billes dorées
EN - Golden mini-balls



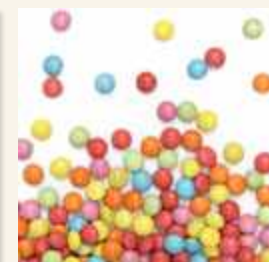
Réf. 7445 - Col. 8 - 80g
FR - Mix féérique
EN - Enchanted mix



Réf. 7401 - Col.8 - 55g
FR - Etoiles rainbow
EN - Rainbow stars



Réf. 7438 - Col. 8 - 55g
FR - Alphabet
EN - Alphabet



Réf. 7416 - Col.8 - 75g
FR - Dragées au chocolat
EN - Chocolate dragees



Réf. 7458 - Col. 8 - 80g
FR - Mini-billes argent
EN - Silver mini-balls



Réf. 7470 - Col. 8 - 60g
FR - Perles nacrées
EN - Pearly beads



Réf. 7467 - Col. 8 - 50g
FR - Foot
EN - Soccer



Réf. 7465 - Col. 8 - 70g
FR - Vermicelles chocolat noir
EN - Chocolate vermicelli



NEW

Réf. 7476 - Col. 8 - 50g
FR - Paillettes choco
EN - Chocolate sprinkles



NEW

Réf. 7488 - Col. 8 - 30g
FR - Tarte citron meringuée
EN - Lemon meringue pie



NEW

Réf. 7487 - Col. 8 - 30g
FR - Tarte fraise meringuée
EN - Strawberry meringue pie



Réf. 7448 - Col. 8 - 70g
FR - Mix rods bleu
EN - Blue rods mix



Réf. 7449 - Col. 8 - 70g
FR - Mix rods rose
EN - Pink rods mix



Réf. 7451 - Col. 8 - 70g
FR - Mix rods pêche
EN - Peach rods mix



Réf. 7452 - Col. 8 - 70g
FR - Mix rods rose doré
EN - Pink gold rods mix



Réf. 7450 - Col. 8 - 70g
FR - Mix rods lilas
EN - Lilac rods mix



Réf. 7409 - Col. 8 - 70g
FR - Bubbles Pastel
EN - Pastel Bubbles



Réf. 7410 - Col. 8 - 70g
FR - Bubbles Multi
EN - Multi Bubbles



Réf. 7418 - Col. 8 - 50g
FR - Cœurs blanc/rose
EN - White & pink hearts



Réf. 7417 - Col. 8 - 55g
FR - Cœurs rouge
EN - Red hearts



Réf. 7408 - Col. 8 - 55g
FR - Perles blanches
EN - White pearls



Réf. 7406 - Col. 8 - 55g
FR - Perles bleu/blanc
EN - White & blue pearls



Réf. 7407 - Col. 8 - 55g
FR - Perles rose/blanc
EN - White & pink pearls



Réf. 7412 - Col. 8 - 80g
FR - Mini-billes multicolores
EN - Multicolored mini-balls



Réf. 7435 - Col. 8 - 80g
FR - Vermicelles blancs
EN - White vermicelli



Réf. 7436 - Col. 8 - 80g
FR - Vermicelles multicolores
EN - Vermicelli multicolor

MIXES DÉCORS SUCRÉS

SUGAR SPRINKLES MIXES

UNE MULTITUDE DE COULEURS ET DE FORMES !



Réf. 7518 - Col. 6 - 58g
FR - « Metallic mix » décors sucrés
EN - « Metallic mix » sugar sprinkles



Réf. 7510 - Col. 6 - 64g
FR - « Blue mix » décors sucrés
EN - « Blue mix » sugar sprinkles



Réf. 7527 - Col. 6 - 61g
FR - « Dino mix » décors sucrés
EN - « Dino mix » sugar sprinkles



Réf. 7524 - Col. 6 - 74g
FR - « Natural mix » décors sucrés
EN - « Natural mix » sugar sprinkles



Réf. 7512 - Col. 6 - 60g
FR - « Unicorn mix » décors sucrés
EN - « Unicorn mix » sugar sprinkles



Réf. 7513 - Col. 6 - 65g
FR - « Party mix » décors sucrés
EN - « Party mix » sugar sprinkles

DÉCO PÂTE D'AMANDE

MARZIPAN DECORATION

DÉCOSUCRES

SUGAR DECO



Réf. 7657 - Col. 15
FR - Déco pâte d'amande - Marguerites
EN - Marzipan decoration - Daisies



Réf. 7658 - Col. 15
FR - Déco pâte d'amande - Tutti frutti
EN - Marzipan decoration - Tutti frutti



Réf. 6998 - Col. 15
FR - Décosucres « Fleurs »
EN - Sweetened decor « Flowers »



Réf. 7037 - Col. 15
FR - Décosucres « Summer »
EN - Sweetened decor « Summer »

DÉCOSUCRES

SUGAR DECO



Réf. 6980 - Col. 15
FR - Décosucre « Donuts-Glaces »
EN - Sweetened decor « Donuts-Ice cream »



Réf. 6984 - Col. 15
FR - Décosucres « Football »
EN - Sweetened decor « Football »



Réf. 6992 - Col. 15
FR - Décosucres « Carottes & Lapins »
EN - Sweetened decor « Carrots & Rabbits »



Réf. 7014 - Col. 15
FR - Décosucres « Animaux »
EN - Sweetened decor « Animals »



Réf. 6982 - Col. 15
FR - Décosucres « Cornes de licorne »
EN - Sweetened decor « Unicorn horns »



Réf. 7018 - Col. 15
FR - Décosucres « Licorne »
EN - Sweetened decor « Unicorn »



Réf. 6986 - Col. 15
FR - Décosucres « Princesse »
EN - Sweetened decor « Princess »



Réf. 7012 - Col. 15
FR - Décosucres « Sirènes »
EN - Sweetened decor « Mermaids »



Réf. 6994 - Col. 15
FR - Décosucres « Dinosaures »
EN - Sweetened decor « Dinosaurs »



Réf. 6999 - Col. 15
FR - Décosucres « Tropical »
EN - Sweetened decor « Tropical »



Réf. 6995 - Col. 15
FR - Décosucres « Rainbow »
EN - Sweetened decor « Rainbow »



Réf. 6987 - Col. 15
FR - Décosucres « Pirate »
EN - Sweetened decor « Pirate »

FLEURS AZYME

WAFER FLOWERS



Réf. 2293 - Col. 6
FR - 3 roses royales rouges - azyme
EN - 3 wafer royal roses - red



Réf. 2294 - Col. 6
FR - 3 roses royales blanches - azyme
EN - 3 wafer royal roses - white



Réf. 2291 - Col. 6
FR - Fleur azyme blanche XXL env. 10cm
EN - XXL Wafer flower - white



Réf. 2290 - Col. 6
FR - Fleur azyme rose XXL env. 10cm
EN - XXL wafer flower - pink



Réf. 2264 - Col. 6
FR - 6 roses azyme
EN - 6 roses





Réf. 2292 - Col. 6
FR - 4 camélias blanc azyme
EN - 4 white camellias



Réf. 2295 - Col. 6
FR - 5 dahlias blanc azyme
EN - 5 white dahlias



Réf. 2285 - Col. 6
FR - 4 roses blanches +
6 feuilles azyme



Réf. 2296 - Col. 6
FR - 18 marguerites blanches
azyme



Réf. 2297 - Col. 6
FR - 5 dahlias blanc/rose pastel
azyme



Réf. 2287 - Col. 6
FR - 4 roses rouges + 6 feuilles
vertes azyme



Réf. 2260 - Col. 6
FR - 24 feuilles vertes azymes



Réf. 2261 - Col. 6
FR - 18 anémones azymes



Réf. 2262 - Col. 6
FR - 18 marguerites azymes



Réf. 2298 - Col. 6
FR - 5 dahlias assortis azyme



Réf. 2281 - Col. 6
FR - 6 marguerites + 6 feuilles
vertes azyme



Réf. 2286 - Col. 6
FR - 6 mini roses corolles
azyme



Réf. 2284 - Col. 6
FR - 4 roses assorties +
6 feuilles vertes azyme



Réf. 2280 - Col. 6
FR - 6 églantines + 6
feuilles azyme

MERINGUES & CHAMALLOWS

MERINGUES & MARSHMALLOWS



Réf. 4537 - Col. 6 - 40g
FR - Mini-chamallows
EN - Mini-marshmallows



Réf. 4583 - Col. 6 - 35g
FR - Meringues cannellées 35g
EN - Open star meringue



Réf. 4532 - Col. 6 - 40g
FR - Mini meringues
EN - Meringues



DÉCOS PERLES CHOCOLATS

CHOCOLATE BEADS DECORATIONS



Réf. 7454 - Col. 8 - 50g
FR - Décos perles choco blanc - doré
EN - Choco deco pearls



Réf. 7455 - Col. 8 - 50g
FR - Décos perles choco lait - doré
EN - Choco deco pearls



Réf. 7456 - Col. 8 - 50g
FR - Décos perles choco noir - doré
EN - Choco deco pearls



Réf. 7457 - Col. 8 - 40g
FR - Décos mini-perles 3 chocolats
EN - Choco deco pearls



Réf. 7461 - Col.8 - 80g
FR - Grain de café en chocolat
EN - Chocolate coffee bean





DÉCOS IRISÉES / AMANDES - NOISETTES

IRIDESCENT DECO / ALMONDS - HAZELNUTS



Réf. 7474 - Col. 8 - 50g
FR - Amandes dorées
EN - Golden almonds



Réf. 7473 - Col. 8 - 50g
FR - Noisettes dorées
EN - Golden hazelnuts



Réf. 7464 - Col. 8 - 55g
FR - Perles XXL argentées
EN - XXL Silver pearls



CROUSTILLANTES



Réf. 7478 - Col. 8 - 60g
FR - Vermicelles dorées
EN - Golden vermicelli



Réf. 7479 - Col. 8 - 60g
FR - Perles dorées
EN - Golden pearls



Réf. 7463 - Col. 8 - 55g
FR - Perles XXL dorées
EN - XXL golden pearls



FLEURS SÉCHÉES

DRIED FLOWERS



Réf. 7472 - Col. 8 - 3,5g
FR - Bleuets séchés
EN - Dried cornflowers



Réf. 7471 - Col. 8 - 3,5g
FR - Soucis séchés
EN - Dried marigolds

DÉCO IRISÉE

IRIDESCENT DECO

DU SUCRE PAILLETÉ !



Réf. 4804 - Col. 6 - 160g
FR - Sucre pailleté Argenté
EN - Silver iridescent sugar



Réf. 4548 - Col.6 - 160g
FR - Sucre pailleté Rubis
EN - Ruby iridescent sugar



Réf. 4547 - Col. 6 - 160g
FR - Sucre pailleté Or Rose
EN - Pink gold iridescent sugar



Réf. 4803 - Col. 6 - 160g
FR - Sucre pailleté Doré
EN - Gold iridescent sugar



Réf. 4302 - Col. 5
FR - 4 feuilles alimentaires
or véritable 24 carats - 38x38 mm
EN - Book of 4 gold sheets



Réf. 7462 - Col. 6 - 38g
FR - Mix billes choco - or
EN - Choco mix gold



Réf. 7522 - Col. 6 - 66g
FR - « Rods & Pearls mix » décors sucrés
EN - « Rods & Pearls mix » sugar sprinkles



Réf. 4807 - Col. 6 - 76g
FR - Mix sucre pailleté or, or rose, argent, rubis
EN - Iridescent sugar mix gold, rose gold, silver, ruby



Réf. 7516 - Col. 6 - 62g
FR - « Gold mix » décors sucrés
EN - « Gold mix » sugar sprinkles



Réf. 7523 - Col. 6 - 61g
FR - « Cotton mix » décors sucrés
EN - « Cotton mix » sugar sprinkles

CAISSETTES

CUPCAKE CASES

MOINS DE PLASTIQUE !



Réf. 4909 - Col. 6
FR - +/- 40 caissettes blanches
de cuisson - Ø 5/8 x H 3 cm
EN - +/- 40 baking cases



Réf. 5068 - Col. 6
FR - +/- 48 caissettes dorées
de présentation - Ø 5/8 x H 3 cm
EN - +/- 48 golden cupcakes cases



Réf. 5065 - Col. 6
FR - +/- 48 caissettes de présentation
roses gold - Ø 5/8 x H 3 cm
EN - +/- 48 pink gold cupcakes cases



Réf. 5066 - Col. 6
FR - +/- 48 caissettes de présentation
argentées - Ø 5/8 x H 3 cm
EN - +/- 48 silver cupcakes cases



Réf. 5083 - Col. 6
FR - +/- 36 caissettes de cuisson -
Ø 5/8 x H 3 cm - « Étoiles »
EN - +/- 36 baking cases « Stars »



Réf. 5084 - Col. 6
FR - +/- 76 mini caissettes de présentation
Ø 3,5/5,5 cm x H 2,3 cm
EN - +/- 76 mini muffins cases



Réf. 5090 - Col. 6
FR - +/- 24 caissettes rigides de cuisson
Ø 5/8 x H 4 cm
EN - Baking cases



Réf. 701 - Col. 8
FR - 25 caissettes
de cuisson papier - Ø 6 cm
EN - 25 baking paper cases



Réf. 0243 - Col. 10
FR - +/- 25 caissettes rigides de cuisson
« losanges »
Ø 6 x H 4,5 cm
EN - +/- 25 baking cases « rhombuses »



Réf. 5091 - Col. 10
FR - +/- 25 caissettes rigides de cuisson
« assortiment »
Ø 6 x H 4,5 cm
EN - +/- 25 baking cases



Réf. 5093 - Col. 10
FR - +/- 25 caissettes rigides de cuisson
« étoiles »
Ø 6 x H 4,5 cm
EN - +/- 25 stars baking cases



Réf. 5079 - Col. 10
FR - +/- 25 caissettes rigides de cuisson
kraft
Ø 6 x H 4,5 cm
EN - +/- 25 kraft baking cases

BOITES DE TRANSPORTS

TRANSPORT BOXES



Réf. 5501 - Col. 6
FR - 2 boîtes à gâteaux
Format : 32x32x8 cm
EN - 2 cake boxes

Réf. 5502 - Col. 6
FR - 2 boîtes 6 cupcakes
Format : 17x25x8,5 cm
EN - 2 cupcakes boxes



**RÉSISTE
AU FROID
ET À LA
CHALEUR !**



Réf. 5504 - Col. 8
FR - 4 sachets confiseries
EN - 4 confectionery bags



NEW

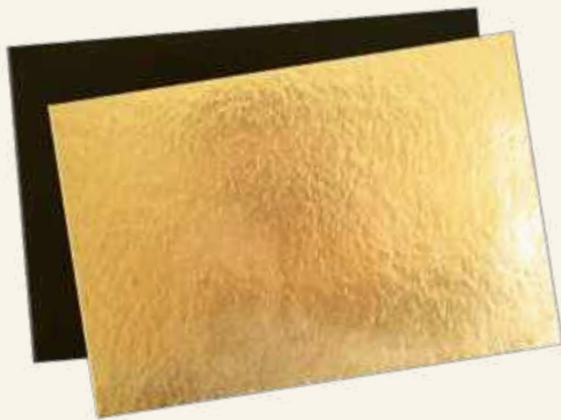


Réf. 5508 - Col. 8
FR - 5 boîtes tablettes chocolat
EN - 5 Chocolate bars boxes

SUPPORTS GÂTEAUX


CAKE BOARDS

FABRIQUÉ EN FRANCE



Réf. 5197 - Col. 6
FR - 5 supports gâteaux fins or/noir 20 x 30 cm
EN - Cake board - gold and black



Réf. 5196 - Col. 6
FR - 5 supports gâteaux fins or/noir ronds cannelés Ø 24cm
EN - Cake board - gold and black 



Ø30,4 cm
Réf. 5206 - Col. 6
FR - Support à gâteaux épais - argenté - Ø30,4 cm
épaisseur 1 cm
EN - Thick cake board base - silver

PARFAITS POUR
TARTELETTES
& ENTREMETS



Réf. 5212 - Col. 6
FR - 10 supports or/noir individuels ronds 8 cm
EN - 10 individuals cake board gold/black 8 cm



Réf. 5214 - Col. 6
FR - 10 supports or/noir individuels rectangles 4.5 x 13 cm
EN - 10 individuals cake board gold/black 4.5 x 13 cm 



Réf. 5213 - Col. 6
FR - 10 supports or/noir individuels carrés 8 cm
EN - 10 individuals cake board gold/black 8 cm 



Réf. 5222 - Col. 6
FR - 5 supports à gâteaux épais kraft/blanc - Ø 24cm
EN - 5 kraft/white cake boards - Ø 24cm



Réf. 5217 - Col. 6
FR - 5 supports à gâteaux épais kraft/blanc - 20X30 cm
EN - 5 kraft/white cake boards - 20x30cm



Ø30 CM
POUR GRANDES
TARTES
& GALETTES

Réf. 5215 - Col. 6
FR - 4 Supports à gâteaux or/noir - 30 cm
EN - 4 cake board gold/black - 30 cm



RÉUTILISABLES
ET INGRAISSABLES

Réf. 5200 - Col. 6
FR - Lot de 6 supports fins à gâteaux or/noir
2 x Ø14 cm, 2 x Ø18 cm, 2 x Ø22 cm épaisseur : 1 mm
EN - Cake board - gold / black



Réf. 5201 - Col. 6
FR - 6 supports fins à gâteaux
or/noir - Ø24 cm
épaisseur : 1 mm
EN - Cake board - gold / black





ANNIVERSAIRES

BIRTHDAYS

CAKE TOPPERS



Réf. 4993 - Col. 10
FR - Cake topper « fleurs »
EN - Flower cake topper



Réf. 4996 - Col. 10
FR - Cake topper « Love »
EN - Love cake topper



Réf. 4990 - Col. 10
FR - Cake topper « 0 à 9 »
EN - Numbers cake toppers



Réf. 4995 - Col. 10
FR - Cake topper « Happy birthday »
EN - «Happy birthday» cake topper



Réf. 4994 - Col. 10
FR - Cake topper « Joyeux anniversaire »
EN - «Joyeux anniversaire» cake topper

VIDÉO ICI !



ILLUMINEZ VOS FÊTES !

SCANNEZ,
DÉCOUVREZ !

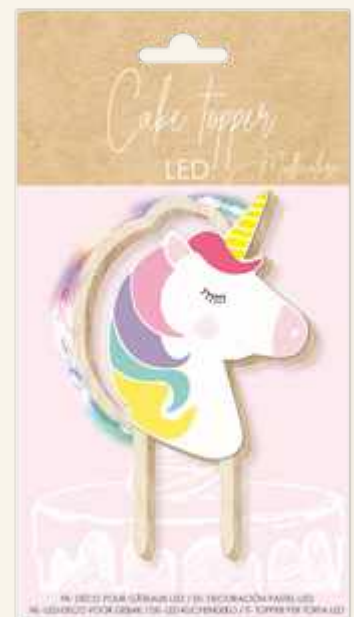
FIXE OU
SCINTILLANTE



Réf. 4962 - Col. 8
FR - Cake Topper Led « Happy Birthday » doré
EN - «Happy birthday» golden led cake topper



Réf. 4966 - Col. 10
FR - Cake Topper Led « Rainbow »
EN - Led Cake Topper « Rainbow »



Réf. 4967 - Col. 10
FR - Cake Topper Led « Licorne »
EN - Led Cake Topper « Unicorn »



Réf. 4960 - Col. 8
FR - Cake Topper Led « Joyeux Anniversaire » doré
EN - «Joyeux anniversaire» golden led cake topper



Réf. 4984 - Col. 10
FR - Cake topper Led « Dino »
EN - Led cake topper « Dino »



Réf. 4968 - Col. 10
FR - Cake topper led « Fusée »
EN - Led cake topper « Rocket »

DÉCOS & ACCESSOIRES

DECO & ACCESSORIES



Réf. 4986 - Col. 8
FR - 10 cake toppers longs
« Coeurs dorés » - 20 cm
EN - 10 gold high cake
toppers « Heart »



Réf. 4987 - Col. 8
FR - 10 cake toppers longs
« Étoiles dorées » - 20 cm
EN - 10 gold high cake
toppers « Star »



Réf. 5172 - Col. 6
FR - 2 fèves
EN - 2 king cake charms



Réf. 5007 - Col.6
FR - 1 fève + 1 couronne
EN - 1 king cake charm + 1 crown



Réf. 5013 - Col. 12
FR - 9 accessoires déco - Foot pour gâteaux
EN - 9 accessories for cakes



Réf. 4945 - Col. 6
FR - Accessoires déco sport tennis
EN - Tennis accessories



Réf. 4946 - Col. 6
FR - Accessoires déco sport foot
EN - Football accessories



Réf. 4947 - Col. 6
FR - Accessoires déco sport équitation
EN - Equestrian sports accessories

CAISSETTES

CUPCAKE CASES

NOUVEAU!
BOÎTE KRAFT

NEW



Réf. 4907 - Col. 6

FR - +/- 24 caissettes + 12 cake toppers «Happy Birthday»
EN - +/- 24 cupcake cases + 12 "Happy Birthday" cake decorations



Réf. 4905 - Col. 6

FR - +/- 24 caissettes + 24 cake toppers « Dino »
EN - +/- 24 Cupcakes cases + 24 «Dino»
cake decorations



Réf. 5051 - Col. 6

FR - +/- 24 caissettes + 24 cake toppers « Rainbow »
EN - +/- 24 Cupcakes cases + 24 «rainbow» cake decorations



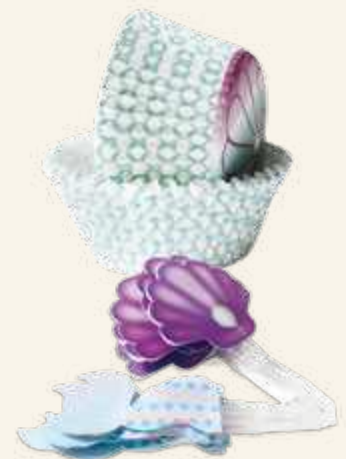
Réf. 4904 - Col. 6

FR - +/- 24 caissettes + 24 cake toppers « Football »
EN - +/- 24 Cupcakes cases + 24 «Football»
cake decorations



Réf. 5053 - Col. 6

FR - +/- 24 caissettes + 24 cake toppers « Licorne »
EN - +/- 24 Cupcakes cases + 24 «Unicorn»
cake decorations



Réf. 5059 - Col. 6

FR - +/- 24 caissettes + 24 cake toppers « Sirène »
EN - +/- 24 Cupcakes cases + 24 «Mermaid»
cake decorations

BOUGIES

CANDLES



Réf. O700 - Col. 12
FR - Bougie N°0
EN - Candle No.0



Réf. O701 - Col. 12
FR - Bougie N°1
EN - Candle No.1



Réf. O702 - Col. 12
FR - Bougie N°2
EN - Candle No.2



Réf. O703 - Col. 12
FR - Bougie N°3
EN - Candle No.3



Réf. O704 - Col. 12
FR - Bougie N°4
EN - Candle No.4

8cm



Réf. O705 - Col. 12
FR - Bougie N°5
EN - Candle No.5



Réf. O706 - Col. 12
FR - Bougie N°6
EN - Candle No.6



Réf. O707 - Col. 12
FR - Bougie N°7
EN - Candle No.7



Réf. O708 - Col. 12
FR - Bougie N°8
EN - Candle No.8



Réf. O709 - Col. 12
FR - Bougie N°9
EN - Candle No.9



Réf. O380 - Col. 12
FR - Bougie N°0
EN - Candle No.0



Réf. O381 - Col. 12
FR - Bougie N°1
EN - Candle No.1



Réf. O382 - Col. 12
FR - Bougie N°2
EN - Candle No.2



Réf. O383 - Col. 12
FR - Bougie N°3
EN - Candle No.3



Réf. O384 - Col. 12
FR - Bougie N°4
EN - Candle No.4

8cm



Réf. O385 - Col. 12
FR - Bougie N°5
EN - Candle No.5



Réf. O386 - Col. 12
FR - Bougie N°6
EN - Candle No.6



Réf. O387 - Col. 12
FR - Bougie N°7
EN - Candle No.7



Réf. O388 - Col. 12
FR - Bougie N°8
EN - Candle No.8



Réf. O389 - Col. 12
FR - Bougie N°9
EN - Candle No.9

3.5cm



Réf. O590 - Col.15
FR - Bougie dorée - chiffre 0
EN - Golden candle number 0



Réf. O591 - Col.15
FR - Bougie dorée chiffre 1
EN - Golden candle number 1



Réf. O592 - Col.15
FR - Bougie dorée chiffre 2
EN - Golden candle number 2



Réf. O593 - Col.15
FR - Bougie dorée chiffre 3
EN - Golden candle number 3



Réf. O594 - Col.15
FR - Bougie dorée chiffre 4
EN - Golden candle number 4



Réf. O595 - Col.15
FR - Bougie dorée chiffre 5
EN - Golden candle number 5



Réf. O596 - Col.15
FR - Bougie dorée chiffre 6
EN - Golden candle number 6



Réf. O597 - Col.15
FR - Bougie dorée chiffre 7
EN - Golden candle number 7



Réf. O598 - Col.15
FR - Bougie dorée chiffre 8
EN - Golden candle number 8



Réf. O599 - Col.15
FR - Bougie dorée chiffre 9
EN - Golden candle number 9



Réf. O343 - Col. 8
FR - Bougie XXL « sorcier »
EN - Wizard XXL candle



Réf. O344 - Col. 8
FR - Bougie XXL « licorne »
EN - Unicorn XXL candle



Réf. O346 - Col. 8
FR - Bougie XXL « dino »
EN - Dino XXL candle



Réf. 4825 - Col. 8
FR - Bougie Happy birthday
EN - Happy birthday candle



Réf. O347 - Col. 8
FR - Bougie XXL « corne de licorne »
EN - Unicorn horn XXL candle

12 cm

BOUGIES

CANDLES

DES BOUGIES DORÉES POUR VOS ANNIVERSAIRES



Réf. 5002 - Col. 12
FR - 15 bougies « 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, étoiles » - Or
EN - 15 candles « 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, stars » - Gold



Réf. 4824 - Col. 12
FR - Bougies «Happy Birthday» dorées
EN - «Happy Birthday» gold Candles



Réf. 5006 - Col. 12
FR - 15 Bougies « 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, ANS et coeur »
EN - 15 candles « 0, 1, 2...years-old and heart »



Réf. 5005 - Col. 12
FR - 15 Bougies « Bon anniversaire »
EN - 15 candles « Bon anniversaire »



Réf. 5033 - Col. 12
FR - 8 Bougies « Licorne »
EN - 8 candles « Unicorn »



Réf. 5034 - Col. 12
FR - 8 Bougies « Dinosaures »
EN - 8 candles « Dinosaurs »



Réf. 5001 - Col. 12
FR - 8 bougies « Football »
EN - 8 candles « Football »

SUBLIMEZ VOS GÂTEAUX!



Réf. O349 - Col. 10
FR - 12 Bougies longues argentées - 12 cm
EN - 12 silver candles - 12 cm



Réf. O348 - Col. 10
FR - 12 Bougies longues dorées - 12 cm
EN - 12 golden candles - 12 cm



Réf. O359 - Col. 10
FR - 12 Bougies longues roses & dorées - 12 cm
EN - 12 pink & gold candles - 12 cm



Réf. O358 - Col. 10
FR - 12 Bougies longues torsadées pastel - 12 cm
EN - 12 twisted pastel candles - 12 cm



Réf. O361 - Col. 10
FR - 12 Bougies longues pastel - 12 cm
EN - 12 pastel candles - 12 cm



Réf. O360 - Col. 10
FR - 12 Bougies longues bleues & argentées - 12 cm
EN - 12 blue & silver candles - 12 cm



Réf. 5003 - Col. 10
FR - 12 Bougies longues multicolores - 12 cm
EN - 12 multicoloured candles - 12 cm

UNE DÉCLINAISON DE CAMAÏEUX!



Réf. O340 - Col. 10
FR - 12 bougies torsadées fines dorées
EN - 12 thin twisted gold candles

MAGIQUES ! SE RALLUMENT TOUTES SEULES !



x 12

Réf. O353 - Col. 12
FR - Bougies magiques
EN - Magic candles

CIERGES MAGIQUES

SPARKLERS

ANNIVERSAIRES



Réf. 4821 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « Cœur »
EN - Sparkler - « Heart »



Réf. 4822 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « Etoile »
EN - Sparkler - « Star »



Réf. 4823 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « x 6 »
EN - Sparkler - « x 6 »



Réf. O370 - Col. 12
FR - 2 fontaines lumineuses
EN - 2 sparklers



Réf. 4810 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « 0 »
EN - Sparkler - « 0 »



Réf. 4811 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « 1 »
EN - Sparkler - « 1 »



Réf. 4812 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « 2 »
EN - Sparkler - « 2 »



Réf. 4813 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « 3 »
EN - Sparkler - « 3 »



Réf. 4814 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « 4 »
EN - Sparkler - « 4 »



Réf. 4815 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « 5 »
EN - Sparkler - « 5 »



Réf. 4816 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « 6 »
EN - Sparkler - « 6 »



Réf. 4817 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « 7 »
EN - Sparkler - « 7 »



Réf. 4818 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « 8 »
EN - Sparkler - « 8 »



Réf. 4819 - Col. 8
FR - Cierge Magique - « 9 »
EN - Sparkler - « 9 »

VAISSELLE

TABLEWARE



Réf. O208 - Col. 12
FR - Serviettes « Dino » x20
EN - Paper napkins x20

Réf. O206 - Col. 12
FR - Assiettes « Dino » x8
EN - Paper plates x8

Réf. O207 - Col. 12
FR - Gobelets « Dino » x8
EN - Paper cups x8



Réf. O264 - Col. 12
FR - 8 cartes d'invitation « Dino »
EN - 8 « Dino » invitation cards



Réf. O238 - Col. 12
FR - Serviettes « Licorne » x20
EN - Paper napkins x20

Réf. O219 - Col. 12
FR - Assiettes « Licorne » x8
EN - Paper plates x8

Réf. O229 - Col. 12
FR - Gobelets « Licorne » x8
EN - Paper cups x8



Réf. O263 - Col. 12
FR - 8 cartes d'invitation « Licorne »
EN - 8 « Unicorn » invitation cards



Réf. O235 - Col. 12
FR - Serviettes « Summer » x20
EN - Paper napkins x20

Réf. O216 - Col. 12
FR - Assiettes « Summer » x8
EN - Paper plates x8

Réf. O239 - Col. 12
FR - Serviettes « Sirène » x20
EN - Paper napkins x20

Réf. O232 - col. 12
FR - Gobelets « Sirène » x8
EN - Paper cups x8

DÉCOS AZYME

WAFER DECORATIONS



Réf. 2273 - Col. 6
FR - Kit déco azyme « Licorne »
12 décós azyme
EN - Wafer decoration Unicorn Set
12 wafer decorations



Réf. 2275 - Col. 6
FR - Kit déco azyme « Panda »
15 décós azyme
EN - Wafer decoration Panda Set
15 wafer decorations

DESSUS DE GÂTEAU PÂTE À SUCRE

SUGAR PASTE DISCS



Réf. 7330 - Col. 12
FR - Disque PAS Ø18 cm - « Licorne »
EN - Sugar paste disc Ø18 cm - Unicorn



Réf. 7331 - Col. 12
FR - Disque PAS Ø18 cm - « Dino »
EN - Sugar paste disc Ø18 cm - Dino



Réf. 7334 - Col. 12
 FR - Disque PAS Ø18 cm - « Terrain de tennis »
 EN - Sugar paste disc Ø18 cm - "Tennis court"



Réf. 7336 - Col. 12
 FR - Disque PAS Ø18 cm - « Équitation »
 EN - Sugar paste disc Ø18 cm - "Horse riding"



Réf. 7335 - Col. 12
 FR - Disque PAS Ø18 cm - « Terrain de foot »
 EN - Sugar paste disc Ø18 cm - "Soccer field"



Réf. 7332 - Col. 12
 FR - Disque PAS Ø18 cm - « Joyeux anniversaire »
 EN - Sugar paste disc Ø18 cm - "Happy birthday"



PIÑATAS



36 x 16 x H58 cm

Réf. O415 - Col. 4



10 x 45,5 x H25 cm

Réf. O419 - Col. 4



35 x 10 x H50 cm

Réf. O416 - Col. 4



8,5 x 34 x H43,5 cm

Réf. O409 - Col. 4



36 x 16 x H58 cm

Réf. O411 - Col. 4



36 x 16 x H58 cm

Réf. O410 - Col. 4



9 x 49 x H49 cm

Réf. O423 - Col. 4



9 x 39 x H46 cm

Réf. O417 - Col. 4





Cooking
Nappage
Caramel

Cooking
Nappage
Cacao
& Pistache

KITS & COFFRETS

KITS AND BOXES

COFFRETS ENFANTS

KIDS SETS



Réf. 3814 - Col. 2
FR - La fabrique à oursons
EN - The teddy bear workshop

COFFRETS ENFANTS

KIDS SETS



Réf. 1138 - Col. 6

FR - Mallette Petit Chef :

1 tablier + 1 cuillère en bois + 1 mini rouleau bois
+ 25 caissettes de cuisson kraft + 1 découpoir inox étoile

EN - Little chef suitcase :

1 apron + 1 wooden spoon + 1 mini wooden rolling pin
+ 25 kraft baking cases + 1 stainless steel cookie cutter - star



Réf. 1136 - Col. 6

FR - Coffret 4 ustensiles pâtisserie
EN - 4 pastry utensils set



Réf. 1130 - Col. 6

FR - Set Tablier + toque enfant - 100% coton
EN - Apron + chef's hat set - 100% cotton

COFFRETS CADEAUX

GIFT SETS

6 DOUILLES DORÉES CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE



Réf. 1824 - Col. 6
FR - Coffret 6 douilles dorées
EN - Box 6 gold nozzles



Réf. 3810 - Col.4
FR - Coffret Number cake
EN - Number Cake Box

COOKIES BOX



Réf. 3788 - Col. 4
FR - Cookie box - Chocolat noir / praliné amande
EN - Cookie box - dark chocolate / almonds praline



Réf. 3789 - Col. 4
FR - Cookie box - Chocolat au lait / praliné noisette
EN - Cookie box - chocolate milk / hazelnuts praline

COFFRET LIVRE RECETTES

Le livre à l'unité



Réf. 1129 - Col. 2
FR - Coffret pâtisserie 20 ans ScrapCooking®
livre recettes et ustensiles



Réf. 1020 - Col. 10
FR - Livre de recettes ScrapCooking®
vos gâteaux feront parler d'eux! - 2025 éditions Marie-Claire



SWEET ELECTRO


4 churros
= 5 min de cuisson

20 churros



Réf. 3888 - Col. 4
FR - Machine « Churros Factory »
EN - « Churros Factory » machine



Réf. 8537 - Col. 6 - 325g
FR - Préparation churros
EN - Churros Mix 



Réf. 5506 - Col. 6
FR - 6 Gobelets Bubble
Waffle & Churros
EN - 6 bubble waffle & churros cups



BUBBLE
WAFFLE



CHURROS

1 bubble waffle
= 3 min de cuisson

6 bubble waffles



Réf. 3907 - Col.4
FR - Machine « Bubble Waffle Factory »
EN - « Bubble Waffle Factory » machine



Réf. 7381 - Col.6 - 450g
FR - Préparation pour Bubble Waffle
EN - Bubble Waffle mix



Réf. 5506 - Col. 6
FR - 6 Gobelets Bubble Waffle & Churros
EN - 6 bubble waffle & churros cups



Réf. 3887 - Col. 4
FR - « Mini Donuts Factory »
EN - « Mini Donuts factory » machine

7 mini donuts
= 2 min de cuisson

24 mini donuts



Réf. 8536 - Col. 6 - 270g
FR - Préparation donuts
EN - Donuts Mix 



CAKE POPS



MINI DONUTS



12 cake pops
= 5 min de cuisson

24 cake pops



Réf. 3893 - Col.4
FR - Machine Cake Pops Factory
EN - Cake Pops Factory «Classic» machine

Réf. 8529 - Col. 6 - 200g
FR - Préparation pour cake pops
EN - Cake pops Mix





6 madeleines
= 4 min de cuisson

12 madeleines



Réf. 3891 - Col.4
FR - Machine Madeleines Factory
EN - Mini Waffle Factory machine

Réf. 8551 - Col.6
FR - Préparation pour Madeleines
EN - Madeleine mix



MADELEINES



Réf. 3892 - Col.4
 FR - Machine Mini Cupcakes Factory
 EN - Mini Cupcake Factory machine

7 mini cupcakes
 = 4 min de cuisson

14 mini
 cupcakes



Réf. 8500 - Col.6 - 255g
 Préparation pour cupcakes vanillés
 Vanilla cupcake mix

Idéal pour le
tempérage du chocolat
et l'enrobage de confiseries.



Réf. 9605 - Col. 6 - 190 g
FR - Chocolat blanc
EN - White chocolate

Réf. 9601 - Col. 6 - 190 g
FR - Chocolat au lait
EN - Milk chocolate

Réf. 9600 - Col. 6 - 190 g
FR - Chocolat noir
EN - Dark chocolate

Réf. 9606 - Col. 6 - 190g
FR - Chocolat blond
EN - Blond Chocolate

Réf. 3895 - Col. 4
FR - Machine « Chocolate Factory »
EN - Chocolate Factory machine



FONTAINE CHOCOLAT

CHOCOLATE FACTORY



350g de chocolat



Réf. 3897 - Col.4
 FR - Machine Fontaine chocolat Factory
 EN - Chocolate Fontaine Factory machine



Réf. 3894 - Col.4
FR - Machine Hearts Factory
EN - Hearts Factory machine

7 cœurs fondants
= 4 min de cuisson

14 cœurs
fondants



Réf. 8553 - Col.6 - 240g
Préparation cœurs fondants
Chocolate fondant hearts mix





COEURS

4 gaufres licornes
= 3 min de cuisson

24 gaufres
Licornes





Réf. 3886 - Col. 4
FR - Machine «Unicorn Waffle Factory»
EN - «Unicorn Waffle Factory» machine


Réf. 8544 - Col.6 - 480g
Préparation gaufres liégeoises
Liège waffle mix

1 cuillère de sucre = 1 Barbe à papa en 2 min !



Réf. 8539 - Col. 6 - 160g
 FR - Préparation sucrée barbe à papa - blanc
 goût barbe à papa
 EN - Sweet preparation - white
 cotton candy flavour
 Réf. 8540 - Col. 6 - 400g 


Réf. 4530 - Col. 6 - 160g
 FR - Préparation sucrée pour barbe à papa
 Rose - goût barbe à papa
 EN - Sweet preparation - pink
 cotton candy flavour
 Réf. 4553 - Col. 6 - 400g 

Réf. 4531 - Col. 6 - 160g
 FR - Préparation sucrée
 pour barbe à papa - bleu -
 goût cola
 EN - Sweet preparation - blue -
 Cola flavour
 Réf. 4554 - Col. 6 - 400g 



Réf. 3900 - Col. 4
 FR - Atelier barbe à papa
 EN - Workshop « candy floss »



Réf. 3792 - Col. 6
 FR - Coffret préparation pour Barbes à Papa 
 EN - Cotton candy preparation kit

BARBE À PAPA

Prêt en
1 min 30s



Réf. 3898 - Col. 4
FR - Machine « Popcorn Factory »
EN - « Popcorn Factory » machine



Réf. 8541 - Col. 6 - 300g
FR - Sachet Pop corn
EN - Popcorn



Réf. 5505 - Col. 6
FR - 6 Gobelets Pop corn
EN - 6 popcorn cups



GAUFRETTE
CORNET

POP CORN



1 cornet / gaufrette = 4 min
de cuisson

8 cornets ou 16 gaufrettes

vanille

chocolat



Ø18,5cm



Réf. 8546 - Col. 6 - 250g
FR - Préparation gaufrettes/ cornet - vanille
EN - cone Waffle/vanilla mix

Réf. 8547 - Col. 6 - 260g
FR - Préparation gaufrettes/ cornet - chocolat
EN - cone Waffle/chocolate mix

Ustensiles
inclus



Ø 28cm

Réf. 3899 - Col.4
FR - Crêpes Factory
1 appareil à crêpes + 3 moules en inox + 2 ustensiles en bois
EN - Crêpes Factory
1 pancakes factory + 3 stainless steel moulds + 2 wooden utensils

MINI FACTORY
BONHOMME
PAIN D'ÉPICES



CRÊPES PANCAKES



1 bonhomme pain d'épices
= 2 min de cuisson

18 bonhommes
pain d'épices



Réf.3884 - Col. 6
FR - Machine Mini Waffle Gingerbreadman Factory
EN - Mini Waffle Gingerbreadman Factory machine

Réf. 8545 - Col. 6 - 190g
FR - Préparation pour bonhommes pain d'épices
EN - Gingerbread man Waffles Mix



1 mini bubble waffle
= 2 min de cuisson

24 mini bubble
waffles



Réf. 3881 - Col.6
FR - Machine Mini Bubble Waffle factory
EN - Mini Bubble Waffle Factory machine

Réf. 7381 - Col.6 - 450g
FR - Préparation pour Bubble Waffle
EN - Bubble Waffle mix

Réf. 5506 - Col. 6
FR - 6 Gobelets Bubble
Waffle & Churros
EN - 6 bubble waffle & churros cups



MINI FACTORY GAUFRE CLASSIC

MINI BUBBLE WAFFLE FACTORY



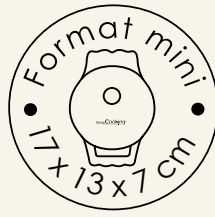
1 gaufre liégeoise = 2min de cuisson

15 gaufres liégeoises



Réf.3885 - Col. 6
FR - Machine Mini Waffle Factory «Classic»
EN - Mini Waffle Factory «Classic» machine

Réf. 8544 - Col.6 - 480g
Préparation gaufres liégeoises
Liège waffle mix



1 donut
= 3 min de cuisson

15 donuts



Réf. 3882 - Col. 6
FR - Machine Mini Donut Factory
EN - Mini Donut Factory machine

Réf. 8536 - Col. 6 - 270g
FR - Préparation donuts
EN - Donuts Mix 



MINI OURSONS FACTORY



MINI FACTORY DONUT

1 ourson
= 3 min de cuisson

Oursons
ultra moelleux !



Réf. 3880 - Col.6
FR - Machine Mini Ourson Factory
EN - Mini Teddy Bear Factory machine

Réf. 8552 - Col.6 - 295g
Préparation Oursons
Teddy bears mix



Réf. O600 - Col. 4
FR - Distributeur de bonbons
« Vintage Candy » Factory
EN - « Vintage Candy » Factory



Réf. 0468 - Col. 5
FR - Bubble gums 250g
EN - Bubble gums 250g



HOT DOG FACTORY



CANDY FACTORY

PETIT ÉLECTROMÉNAGER



Réf. O601 - Col. 4
FR - Machine Hot Dog Factory
EN - Hot Dog Factory machine



DÉCOUPOIRS COOKIE CUTTERS



Réf. 2071 - Col. 6
FR - 4 emporte-pièces « Sorcier »
EN - 4 cookie cutters



Réf. 2083 - Col.6
FR - 4 emporte-pièces « Halloween »
EN - 4 cookie cutters



Réf. 2142 - Col. 6
FR - 2 découpoirs éjecteurs «Halloween»
EN - 2 «Halloween» Plunger cutters



Réf. 2066 - Col. 6
FR - Plaque découpoir multi « Sorcier » - 30x25cm
EN - Multi cookie cutter « Wizard »



Réf. 2103 - Col. 6
FR - Découpoir + embosseur bois « Chouette »
EN - Cutter + wooden embosser « Owl »

SEAUX BUCKETS



Réf. 2029 - Col. 6
FR - Seau 16 emporte-pièces inox « Sorcier »
EN - Bucket 16 cutters « Wizard »



Réf. 2026 - Col. 6
FR - Seau 16 emporte-pièces inox « Halloween »
EN - Bucket 16 cookie cutters « Halloween »

MOULES CHAUSSON DUMPLING MOULDS



Réf. 2153 - Col. 6
FR - Moule chausson « Citrouille »
EN - Dumpling Mould « Pumpkin »



TAMPON BOIS COOKIE STAMP



Réf. 5298 - Col. 6
FR - Tampon bois biscuits « Halloween » + découpoir
EN - Cookie stamps « Halloween » + cutter

MOULES EN SILICONE

SILICONE MOULDS



Réf. 2998 - Col. 4 - 30,2 x 17,6 cm
FR - Moule silicone « multi-sorcier »
EN - « Wizard » silicone mould



Réf. 2994 - Col. 4
FR - Moule silicone « multi citrouilles »
EN - « Multi pumpkins » silicone mould

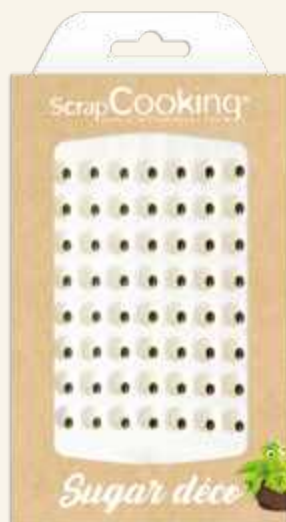


DÉCO SUCRE

SUGAR DECO



Réf. 6981 - Col. 15
FR - Décosucres « Sorcier »
EN - Sweetened decor « Wizard »



Réf. 7016 - Col. 15
FR - Décosucres « Yeux »
EN - Sweetened decor « Eyes »



Réf. 7047 - Col. 15
FR - Décosucres « Halloween »
EN - Sweetened decor « Halloween »



Réf. 7035 - Col. 15
FR - Décosucres « Horreur »
EN - Sweetened decor « Horror »

DÉCO AMANDE

ALMOND DECO



Réf. 7607 - Col. 15
FR - Déco pâte d'amande - «Automne»
EN - Marzipan decoration - «Fall»

STYLO CHOCO

CHOCO PENS



Réf. 7064 - Col. 6 - 4 x 25g
FR - 4 stylos choco
Noir, violet, orange, blanc
EN - 4 Chocolate pens
Black, violet, orange, white



DÉCORS SUCRÉS

SUGAR SPRINKLES



Réf. 7519 - Col. 6 - 69g
FR - « Halloween mix » décors sucrés
EN - « Halloween mix » sugar sprinkles

COLORANTS EN POWDRE

FOOD COLOURING POWDERS



Réf. 4017 - Col. 8 - 3 x 5 g
FR - 3 colorants en poudre « Halloween » :
Orange + Noir + Rouge
EN - 3 Colouring Powders Orange + Black + Red

VAISSELLE

TABLEWARE



Réf. O252 - Col. 12
FR - 20 serviettes « Sorcier » x20
EN - Paper napkins x20

Réf. O250 - Col. 12
FR - Assiettes « Sorcier » x8
EN - Paper plates x8

Réf. O251 - Col. 12
FR - Gobelets « Sorcier » x8
EN - Paper cups x8

DÉCORATIONS À POSER

DECORATIVE ITEM



Réf. 4943 - Col. 6
FR - 4 accessoires «Halloween»
EN - 4 «Halloween» accessories

BOUGIES

CANDLES



Réf. 5061 - Col. 12
FR - 8 bougies « Sorcier »
EN - 8 candles « Wizard »



Réf. 5031 - Col. 12
FR - 8 Bougies « Halloween »
EN - 8 candles "Halloween"

CAKE TOPPERS & CAISSETTES

CAKE TOPPERS & CUPCAKE CASES



Réf. 4906 - Col. 6
FR - +/- 24 caissettes + 24 cake toppers « Sorcier »
EN - +/- 24 cupcakes cases + 24 « Wizard »
cake decorations



Réf. 5036 - Col. 6
FR - +/- 24 caissettes + 24 cake toppers « Halloween »
EN - +/- 24 Cupcakes cases + 24 «Halloween»
cake decorations

COFFRET

BOX



Réf. 3925 - Col. 6
FR - Kit Horror house 5 découpoirs inox
EN - 5 stainless steel cookie cutters





NOËL

MOULES 3D CHOCOLAT

CHOCOLATE 3D MOULDS



Réf. 6759 - Col. 6
FR - Moule 3D choco « Bonhomme pain d'épices »
EN - 3D mould « Gingerbread man »



Réf. 6760 - Col. 6
FR - Moule 3D choco « Sapin »
EN - 3D mould « Christmas tree »

MOULE GÂTEAUX

CAKE MOULD



Réf. 2911 - Col. 6
FR - 6 moules silicone individuels « ginger »
EN - 6 Individuals silicone mould « Gingerbread Man »

MOULE BISCUITS

COOKIE MOULD



Réf. 2987 - Col. 4 - 30 x17,5 cm
FR - Moule silicone «Biscuits de noël»
EN - Christmas biscuits silicone mould

DÉCOUPOIRS BISCUITS

COOKIE CUTTERS



Réf. 2104 - Col. 6

FR - 4 Découpoirs Linzer sapin, bonhomme pain d'épices, étoile, cœur
 EN - 4 Linzer cutters Christmas tree, gingerbreadman, star, heart



Réf. 2081 - Col.6

FR - 4 emporte-pièces « Bonhommes Pain d'épices »
 EN - 4 cookie cutters



Réf. 2089 - Col. 6

FR - 4 emporte-pièces « Noël »
 EN - 4 cookie cutters



Réf. 2155 - Col. 6

FR - Moule Chausson «Mouffe»
 EN - Dumpling Mould «Miff»



Réf. 2154 - Col. 6

FR - Moule Chausson «Sapin»
 EN - Dumpling Mould «Fir Tree»



Réf. 5138 - Col.6
 FR - Tampon bois pour biscuits « Xmas » + découpoir
 EN - Engraved wooden cube « Xmas » for cookies + cutter



Réf. 2147 - Col. 6
 FR - 2 Découpoirs éjecteurs «Noël»
 EN - 2 «Christmas» plunging cutters



Réf. 2023 - Col.8
 FR - 5 découpoirs « Sapin »
 EN - 5 cookie cutters « Christmas tree »

DÉCOUPOIRS EMBOSSEURS

COOKIES CUTTERS EMBOSSEERS



Réf. 2110 - Col. 6
 FR - Coffret 3 découpoirs embosseurs bois « Noël »
 EN - Box 3 cutters embosser « Christmas »



Réf. 2079 - Col. 6
 FR - Découpoir + embosseur bois « Père Noël »
 EN - Cutter + wooden embosser « Santa Claus »



Réf. 2092 - Col. 8
 FR - Découpoir + embosseur bois « Sapin »
 EN - Cutter + wooden embosser « Fir tree »



Réf. 2091 - Col. 8
 FR - Découpoir + embosseur bois
 « Bonhomme pain d'épices »
 EN - Cutter + wooden embosser
 « Gingerbread Man »



Réf. 2090 - Col. 8
 FR - Découpoir + embosseur bois « Étoile »
 EN - Cutter + wooden embosser « Star »



Réf. 2097 - Col. 6
 FR - Découpoir + embosseur bois « Casse-Noisette »
 EN - Cutter + wooden embosser « Nutcracker »

COFFRETS BISCUITS

COOKIE SETS



UTILISATION
ULTRA FACILE !



Réf. 2004 - Col. 6
FR - Seau 18 emporte-pièces inox « Noël »
EN - Bucket 18 cookie cutters « Christmas »



Réf. 3798 - Col. 6
FR - 3 mini rouleaux bois interchangeables «Noël»
EN - 3 interchangeable mini wooden rollers «Christmas»

3 MINI ROULEAUX
INTERCHANGEABLES !



Réf. 3975 - Col. 6
FR - Kit Gingerbread House - 5 découpoirs inox
EN - 5 stainless steel cookie cutters



COFFRET CADEAUX

GIFT SETS



Réf.3884 - Col. 6
FR - Machine Mini Waffle Gingerbreadman Factory
EN - Mini Waffle Gingerbreadman Factory machine



Réf. 3815 - Col. 2
FR - La fabrique à bonhommes pain d'épices
EN - The gingerbreadman workshop

CALENDRIERS DE L'AVENT

ADVENT CALENDARS

NOËL



Réf. 3812 - Col. 6
FR - Calendrier de l'avent «Sorcier»
EN - Advent calendar «Wizard»

UN MOULE CHOCOLATS RÉUTILISABLE
+ 1 RECETTE ILLUSTRÉE À L'INTÉRIEUR



Réf. 3811 - Col. 6
FR - Calendrier de l'avent «Licorne»
EN - Advent calendar «Unicorn»

BÛCHES

YULE LOGS

MOULES



Réf. 2970 - Col. 6
FR - Moule silicone bûche - 25 cm
EN - Silicone Yule log - 25 cm



Réf. 2971 - Col. 6
FR - Moule silicone insert bûche - 25 cm
EN - Silicone Yule log insert - 25 cm



Réf. 2972 - Col. 6
FR - Tapis génoise silicone - 30 x 8 cm
EN - Silicone baking mat for roll cake - 30 x 8 cm



Réf. 1293 - Col. 4
FR - Moule bûche antiadhésif 28cm
EN - Nonstick yule log mould 28cm



Réf. 1960 - Col. 6
FR - 2 Moules bûche «Classique»
EN - 2 Yule log moulds



Réf. 1963 - Col. 6
FR - 2 Moules bûche «Royale»
EN - 2 Yule log moulds



Réf. 1961 - Col. 6
FR - 2 Moules insert bûche
EN - 2 Yule log insert moulds



Réf. 2999 - Col. 4 - 26,5 x 18 cm
FR - Moule silicone - « Casse-Noisette »
EN - « Nutcracker » silicone mould



Réf. 2893 - Col. 6
FR - Moule silicone bûche 3D « Instant »
EN - Yule log silicon mould 3D « Instant »



Réf. 2898 - Col. 4
FR - Moule silicone Cake & Bûche Ourson
EN - Teddy bear silicone mould

COFFRETS BÛCHES

YULE LOGS KITS



Réf. 1942 - Col. 4

FR - Coffret Bûche Velours 3 chocolats : 1 moule bûche semi rigide réutilisable + 1 insert semi rigide réutilisable + 1 tapis silicone + la recette + les ustensiles + les ingrédients
 EN - Yule log box Velvet 3 chocolates : 1 yule log mould + insert semi-rigid / reusable + 1 silicone mat + recipe + utensils + ingredients



Réf. 1940 - Col. 4

FR - Coffret Bûche (Instant) - 3 moules silicone
 1 moule bûche en silicone + 1 moule insert en silicone + 1 tapis génoise en silicone + 1 livret recettes
 EN - Instant yule log set - 3 silicone moulds 1 silicone yule log mould + 1 silicone insert mould + 1 silicone baking mat + 1 recipe booklet



Réf. 1939 - Col. 4

FR - Coffret bûche de Noël :
 1 moule bûche en silicone + 1 moule insert en silicone + 1 tapis génoise en silicone
 + 1 support à gâteaux "doré" - réutilisable + 1 livret recette
 EN - Christmas Yule log box :
 1 silicone yule log mould + 1 Silicone insert mould + 1 silicone baking mat + 1 cake board "golden" - reusable + 1 recipe booklet

Réf. 1910 - Col. 4

FR - Moule bûche inox : 1 boîte de transport bûche en carton + 1 moule inox bûche + 1 insert bûche / réutilisable
 EN - Yule log set : 1 cardboard yule log transport box + 1 stainless steel yule log + 1 yule log insert / reusable



Réf. 1924 - Col. 6

FR - Kit : Moule semi-rigide bûche matelassée Réutilisable + 1 feuille matelassée réutilisable + 1 moule insert semi-rigide réutilisable + 1 support doré + 1 boîte de transport
 EN - Quilted yule log mould + insert semi-rigid / reusable + 1 textured sheet - reusable + 1 cake board - reusable + 1 kraft transport box



Réf. 1921 - Col. 6

FR - Moule bûche semi-rigide / réutilisable + 1 insert semi-rigide / réutilisable + 1 boîte de transport
 EN - 1 yule log mould + insert semi-rigid / reusable + 1 kraft transport box



Réf. 1936 - Col. 4

FR - Moule bûche inox XXL réutilisable + 2 supports + 2 feuilles rhodoïdes + 1 boîte de transport
 EN - XXL Stainless steel yule log + 2 rhodoïd sheets reusable + 2 cake boards - reusable + 1 kraft transport box



L'EMBALLAGE DEVIENT UNE BOÎTE DE TRANSPORT



Réf. 1941 - Col. 6

FR - Coffret Bûche «Ondine» : 1 moule bûche semi-rigide réutilisable + 1 tapis silicone 3D + 1 moule insert semi-rigide / réutilisable + 1 support kraft + 1 boîtes de transport
 EN - «Ondine» Yule log box : 1 yule log mould + insert semi-rigid / reusable + 1 silicon mat - reusable + 1 cake board - reusable + 1 kraft transport box



TAPIS EN SILICONE

SILICONE MATS



Réf. 1976 - Col. 6
FR - Tapis silicone 3D «Sweet Xmas»
EN - Silicone 3D mat «Sweet Xmas»



Réf. 2974 - Col. 6
FR - Tapis silicone 3D - « Matelassé »
EN - Silicone 3D mat yule log - « Quilted »



Réf. 2975 - Col. 6
FR - Tapis silicone 3D - « Ondine »
EN - Silicone 3D mat - « Ondine »

MOULES DÉCORS

SILICONE MATS



Réf. 1970 - Col. 6
FR - Tapis silicone décors «Flocons»
EN - Silicone mat «Snowflake» deco



Réf. 1971 - Col. 6
FR - Tapis silicone décors «Sweet Xmas»
EN - Silicone mat «Sweet Xmas» deco



Réf. 2973 - Col. 6
FR - Tapis silicone embout de bûche
EN - Silicone mould yule log end cap

DOUILLES BÛCHES

YULE LOG NOZZLES



Réf. 1805 - Col. 6
FR - Douille inox à bûche
EN - Stainless-steel star ribbon nozzle



Réf. 1835 - Col. 6
FR - 3 douilles Bûches
EN - 3 stainless steel nozzles - yule log

DÉCORS

MOULES ET PAPIERS TRANSFERT CHOCOLAT

CHOCOLATE MOULDS AND TRANSFER SHEETS



Réf. 9472 - Col. 6

FR - Moule blister chocolat embout de bûche «Sweet Xmas»
EN - Yule log end cap Chocolate blister mould «Sweet Xmas»



Réf. 9475 - Col. 6

FR - 2 Feuilles transfert «Sweet Xmas»
EN - 2 Chocolate Transfert sheets «Sweet Xmas»



Réf. 9476 - Col. 6

FR - 2 Feuilles transfert «Couture»
EN - 2 Chocolate Transfert sheets «Couture»

BOUGIES

CANDLES



Réf. 5062 - Col. 12

FR - 8 bougies de Noël dorées
EN - 8 golden Christmas candles



Réf. 5021 - Col. 12

FR - 8 Bougies « Noël »
EN - 8 Christmas candles

DÉCO À POSER

DECORATIVE ITEM

NOËL



Réf. 4999 - Col. 10
FR - Cake topper « Joyeux Noël »
EN - «Joyeux Noël» cake topper



Réf. 4991 - Col.10
FR - 4 cake toppers « Noël »
EN - 4 Christmas cake toppers



Réf. 4988 - Col. 10
FR - Cake topper « couronne de Noël »
EN - Christmas wreath cake topper



Réf. 5009 - Col. 5
FR - 4 accessoires de Noël en papier
EN - 4 paper Christmas accessories



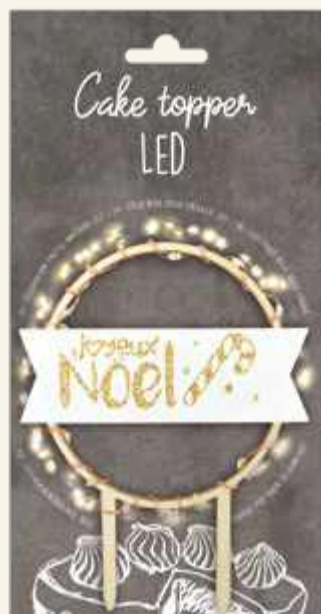
Réf. 4941 - Col. 6
FR - 4 accessoires «Noël»
EN - 4 «Christmas» accessories



Réf. 4942 - Col. 6
FR - 4 accessoires «Sweet Xmas»
EN - 4 «Sweet Xmas» accessories



Réf. 5012 - Col. 5
FR - 4 accessoires de Noël
EN - 4 Christmas accessories



Réf. 4961 - Col. 8
FR - Cake Topper Led « Joyeux Noël » doré
EN - «Joyeux Noël» golden led cake topper



Réf. 4969 - Col. 8
FR - Cake topper Led « Joyeux Noël »
EN - «Joyeux Noël» led cake topper



Réf. 4985 - Col. 8
FR - Cake topper Led « Happy New Year »
EN - «Happy New Year» led cake topper

DÉCO ALIMENTAIRE

FOOD DECORATION



Réf. 7060 - Col. 6 - 4 x 25g
 FR - 4 stylos choco : Choco, blanc, vert, rouge
 EN - 4 Chocolate pens : choco, white, green, red



Réf. 7257 - Col. 6 - 5 X 80g
 FR - Lot 5 pâtes à sucre « Noël »
 (blanc, jaune, rouge, vert, marron)
 EN - 5 colored sugar pastes



Réf. 2272 - Col. 10
 FR - 3 « Joyeux Noël »
 EN - 3 « Merry Christmas »



Réf. 4018 - Col. 8 - 3 x 5g
 FR - 3 colorants en poudre « Christmas » :
 Vert + Doré + Rouge
 EN - 3 Colouring Powders Green + Golden + Red



Réf. 7520 - Col. 6 - 70g
 FR - « Christmas mix » décors sucrés
 EN - « Christmas mix » sugar sprinkles



Réf. 7532 - Col. 8 - 46g
 FR - 3D Noël
 EN - 3D Christmas



Réf. 7468 - Col. 8 - 20g
 FR - Décors sucrés «Mini champignons»
 EN - Sweet decors «Mini mushrooms»



Réf. 7469 - Col. 8 - 25g
 FR - Décors sucrés «Gros champignons»
 EN - Sweet decors «Big mushrooms»



Réf. 7115 - Col. 6
 FR - Feutre doré
 EN - Gold pencil

DÉCO AMANDE

ALMOND DECORATION



Réf. 7609 - Col. 15
FR - Déco pâte d'amande - Sweet Xmas
EN - Marzipan decoration - Sweet Xmas



Réf. 7606 - Col. 15
FR - Déco pâte d'amande - Sapins de Noël
EN - Marzipan decoration - Christmas trees



Réf. 7605 - Col. 15
FR - Déco pâte d'amande - Étoiles dorées
EN - marzipan decoration - Golden stars



Réf. 7656 - Col. 15
FR - Déco pâte d'amande - «Hiver»
EN - Marzipan decoration - «Winter»

DÉCO SUCRE

SUGAR DECORATION



Réf. 6997 - Col.15
FR - Décosucres « Père Noël »
EN - Sweetened decor « Santa Claus »



Réf. 6996 - Col.15
FR - Décosucres « Sweet Xmas »
EN - Sweetened decor « Sweet Xmas »



Réf. 7040 - Col. 15
FR - Décosucres « Noël »
EN - Sweetened decor « Christmas »



Réf. 7046 - Col. 15
FR - Décosucres « Pain d'épices »
EN - Sweetened decor « Gingerbread »



Réf. 7038 - Col. 15
FR - Décosucres « Tête de rennes »
EN - Sweetened decor « Reindeer heads »



Réf. 6988 - Col. 15
FR - Décosucres « Déco dorée »
EN - Sweetened decor « Golden deco »



Réf. 7008 - Col. 8
FR - 3D sugar « Noël »
EN - 3D Sweetened decor « Christmas »

BOITES DE TRANSPORT & SUPPORTS POUR BÛCHES

TRANSPORT BOXES & LOG HOLDERS



Réf. 5500 - Col. 8
FR - 2 boîtes cake-bûche
Format : 35x11x11 cm
EN - 2 cake boxes yule log

**RÉUTILISABLES
ET INGRAISSABLES**



Réf. 5216 - Col. 6
FR - 5 supports à gâteaux épais kraft/blanc - 10x30 cm
EN - 5 kraft/white cake boards - 10x30cm



Réf. 5205 - Col. 6
FR - 5 supports fins or/noir
30x10 cm - épaisseur : 1 mm
EN - Cake board - gold and black



SUR NOS RÉSEAUX...



NOUS CONTACTER

CONTACT US

Tél. 0033 (0)2 47 41 81 26

Nikolas Gaulon

• Responsable des ventes – Sales manager - France
commercial.france@carambelle.com

Hélène Lefèvre

• Responsable Commerciale Export / Export Sales Manager
export@carambelle.com



Photos non contractuelles - Non contractual photos

CARAMBELLE SAS
Z.A. La Haute Limougère
37230 Fondettes - France
www.scrapcooking.fr