



DOSSIER :
**Tout savoir
sur la cuisson !**

*Filet mignon fumé
à froid par Jacky*

Fruits de mer :
*réussissez
votre plateau*



Le vin d'oranges
C'est de saison !



**La saucisse
de canard
de Flore**



FOIE GRAS MI-CUIT :
ses secrets

**Galette
ou gâteau
des Rois ?**



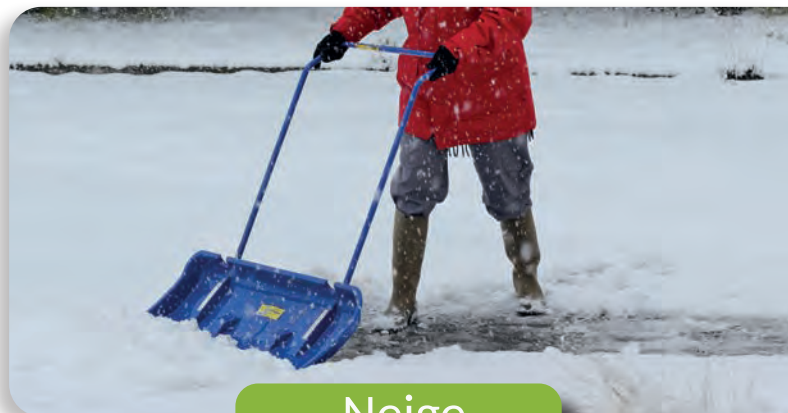


Forges & Jardins

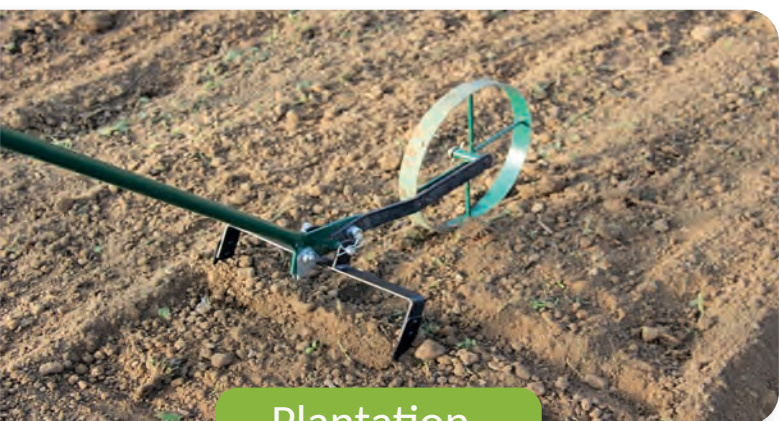
*De bons outils pour
de beaux jardins*



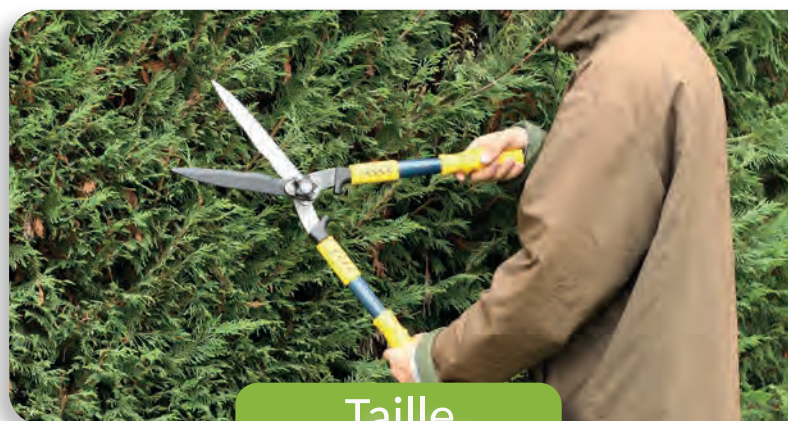
Coupe du bois



Neige



Plantation



Taille



Découvrez vite tous nos articles sur :

Forgesetjardins.com - 05 63 71 90 65

Sommaire



On la suppose facile et on la néglige trop souvent, elle semble aller de soi... la cuisson !

Dans ce numéro, nous ouvrons le premier sujet d'une série sur "la cuisson" qui s'étalera tout au long de plusieurs numéros. C'est l'épisode "La cuisson en cocotte et à feu doux" qui commence ce feuilleton et qui nous l'espérons, vous passionnera !

Plutôt réservée aux plats automnaux et hivernaux, "La cuisson en cocotte et à feu doux" convient aux plats traditionnels et réconfortants qui donnent courage pour affronter frimas et ciels bas.

La cuisine exige souvent du temps, celui consacré à la préparation des ingrédients bien sûr, mais aussi celui d'une cuisson à feu doux qui procure aux aliments la possibilité de dévoiler leurs arômes, de conserver leur texture et de procurer fondant et goûts.

François Louberssac
Président

Micaël Diancoff
Directeur



4 **DOSSIER :** Tout savoir sur la cuisson

10 Un beurre qui a de l'originalité !

12 BIEN CHOISIR SON FOIE GRAS POUR LES FETES

14 Médaillon de foie gras

16 TOURNEBROCHE : L'effet FLAMBADOU

17 Idées cadeaux

25 La saucisse de canard de Flore

28 Filet mignon fumé à froid par Jacky

32 Les rendez-vous de la grange LES CONSERVES QUI FONT PSCHIIIT !

34 Le vin d'oranges

36 Galette ou gâteau des Rois ?

38 Plateau de fruits de mer... les conseils de Christophe



Agissez pour
le recyclage des
papiers avec
Tom press
et Ecofolio.



Directeur de la publication : François LOUBERSSAC
Directeur de la rédaction : Micaël DIANCOFF
Rédaction : Valérie DENIS
Infographie : Myriam MONTAGNÉ - Mélissa COSTA
Coordination : Valérie DENIS

Photographies : Pauline RAYMOND, Angélique SEGUIS, Tom Press, Fotolia,
Pixabay, Adobe stocks, Lespetitsplatsduprince, Grangeauxsavoirfaire,
Christophe CASTEL, Lafilleduboulangercuisine, Philippe ROUX.
Impression : MCC GRAPHICS - ESPAGNE

La cuisson joue un rôle majeur dans la réussite d'une recette. On peut même dire plus pragmatiquement qu'elle est essentielle dans la possibilité ou non de consommer tel ou tel aliment. Souvent, elle est l'ultime étape d'une recette et elle peut ne pas réaliser la promesse qu'offre l'achat d'un bon produit si elle n'est pas maîtrisée ou si son mode de cuisson est mal choisi. Une viande dure, un poisson trop cuit, des légumes insipides... et ce sont ainsi de bons produits et parfois de nombreuses heures de préparation qui sont gâchés.

Retrouvez au fil des numéros Tom Press Magazine, une série présentant tous les modes de cuisson.

Dans ce numéro :

La cuisson en cocotte et à feu doux

En cocotte, la cuisson à faible température n'excède pas les 100°C. Elle respecte l'aliment pour des préparations culinaires saines et sublimées.

La cocotte en fonte est souvent liée à des souvenirs olfactifs qui chez les plus gourmands et nostalgiques d'entre nous évoquent volailles du dimanche, navarins, daubes fumantes et autres plats mijotés. C'est qu'elle est incontournable et indétronable cette cocotte en fonte !

Si, lorsque jeune adulte et enfin indépendant (même en cuisine) nous l'oublions pour souvent céder à la mode culinaire du moment, elle fait son retour dès que nous nous assagissons un peu. Car s'il y a bien un ustensile à avoir dans sa cuisine c'est elle ! Robuste, elle ne se démode pas... la cocotte traverse les temps et du temps, elle en demande aussi pour ses cuissons !

Il lui est bien souvent reproché d'être lourde, pourtant c'est sa fonte épaisse qui fait tant de merveilles. Ce matériau est idéal pour les cuissons menées à une température inférieure à 100° C. Son inertie thermique, ou sa capacité à emmagasiner uniformément la chaleur sur toute sa surface et tout en la restituant avec régularité, sans à coup, n'agresse pas les aliments.

Le matériau et la forme transcendent nos classiques culinaires : boeuf bourguignon, daube, blanquette, choucroute, navarin, potée... mais aussi les rôtis, volailles, poissons et légumes. On les choisira plutôt rondes si elles sont dédiées à l'élaboration de mets mijotés et ovales pour des rôtis ou volailles.



Enfin, afin d'obtenir un résultat gustatif exceptionnel, le seul secret de la cocotte est : le temps ! Le temps pour que tous les parfums s'expriment, se diffusent et se lient. Ce long cycle, à basse température a un impact réel sur la tendreté des viandes.

La chauffe n'étant pas brutale, sur feu doux et durant plusieurs heures, les fibres musculaires de la viande ne se rétractent pas mais au contraire, s'attendrissent.

En vase clos, l'eau contenue dans les cellules de la viande et des légumes se transforme en vapeur, se condense sous le couvercle et arrose en permanence les aliments. Le gras fond doucement et le collagène riche en goût, s'amollit et se gélatinise dès 55° C. Ainsi la viande s'attendrit dans son jus et libère tous ses arômes au fur et à mesure de la cuisson. De même, les légumes confisent progressivement pour des saveurs exaltées.

Une cuisson sans stress

Les temps de cuisson sont longs, c'est vrai, mais ce ne doit pas être un frein... bien au contraire. Dans une cocotte en fonte, tout cuit à feu doux, sans brûler. Pas besoin de rester à côté pour surveiller la cuisson et ouvrir sans cesse le couvercle.

Et voilà que tout ce temps que nécessite la cuisson en cocotte permet au cuisinier de vaquer à diverses autres occupations. Ce mode de cuisson offre le luxe de préparer un délicieux repas bien avant l'arrivée des convives et de laisser à l'hôte le temps de les accueillir car, autre avantage, elle maintient au chaud très longtemps ce qu'elle contient. Pour finir, elle s'utilise sur tous types de feux, même induction et peut aller sans aucun problème au four.



Par exemple, prenons comme référent le fameux poulet dominical souvent enfourné à plus de 200° C durant plus ou moins 45 minutes, il est délicieux et ravit toujours toute la tablée. Mais cuit lentement, à basse température (90 ° C) durant plusieurs heures jusqu'à obtenir une température à cœur de 72° C, il n'en sera que meilleur. Sa chair est ainsi fondante, juteuse et si parfumée et son jus pleins d'arômes. Pour une peau plus croustillante en fin ou en début de cuisson, laissez-le quelques minutes sous le grill de votre four sans couvercle.



Fonte suédoise

Aucun traitement de surface, tous les articles de cette gamme sont garantis en fonte pure, culottés en usine et prêts à l'emploi.



GARANTIE SANS TRAITEMENT DE SURFACE

Véritables cocottes en fonte pure

Elles s'utilisent dans un four et sur tous les feux, y compris l'induction. Conviennent aussi pour les cuissons en cheminée ou à l'extérieur sur un feu.

• Ronde 4 L. Ø 25 cm. Dim. 33x25x19,5 cm. Poids 5,4 kg.

Réf. fonro425 - 114,00 €

• Ovale 6 L. Convient pour un poulet.

Dim. 42x22x21 cm. Poids 7,5 kg.

Réf. fonco632 - 157,00 €



Fonte émaillée

L'absolue neutralité de l'émail préserve les aliments acides de toute altération. A retenir pour la cuisson douce des légumes délicats et les préparations liquides.

Grande inertie thermique, idéale pour les mijotés.



Cocotte ronde 4,5 l.

Dim. 31x25x16 cm. 5,9 kg.

Réf. foncrn25 - 70,00 €

Les différentes cuissons douces en cocotte

Braisée

Traditionnel, ce mode de cuisson, n'est pas sans rappeler celui de nos grands-mères et leurs plats réconfortants et authentiques avec toujours beaucoup de sauce pour y écraser des pommes de terre. La viande coupée en morceaux est rapidement revenue dans un peu de matière grasse, le temps de caraméliser les sucs sans que la chaleur atteigne le cœur de l'aliment. La viande est retirée quelques minutes pour que les légumes s'enrobent de leurs sucs. Le tout est ensuite mouillé soit de vin (blanc ou rouge), d'un bouillon, de bière, de cidre... et cuit de longues heures avec le couvercle à feu doux.

Mijotée

A la différence de la cuisson braisée, les aliments ne sont pas dorés. Ils sont tous mis ensemble et en même temps dans la cocotte... fermée avec son couvercle, on sent déjà les effluves du pot au feu qui mijote doucement...

A l'étouffée

Sans adjonction de corps gras, la cuisson à l'étuvée est particulièrement adaptée aux légumes à forte teneur en eau : tomates, courgettes, épinards... Ils cuisent grâce à la condensation qui se forme dans la cocotte sans avoir besoin de rajouter de l'eau en cours de cuisson ; sont ainsi conservés leurs nutriments, leur texture et le goût, le vrai.

Rôti

Volailles, roastbeef, quasi de veau, gigot... sont dorés et croustillants à l'extérieur, tendres à l'intérieur et cuits à cœur. Ils ne sont pas saisis par la chaleur mais arrivent à température (80° C) doucement.

La viande moelleuse fond dans la bouche à chaque bouchée ! Pour une cuisson à cœur utilisez un thermomètre avec sonde plantée dans la pièce de viande. A titre indicatif : température à cœur selon le type de viande (tout dépend du morceau, de son épaisseur...) :

Boeuf : saignant : 50° C / à point : 55° C

Veau : 60° C Porc : 68° C

Agneau : 55° C

Poulet : 72° C



Fonte émaillée à cœur

Plus lisse qu'une fonte brute, cette matière noble favorise l'effet de Maillard pour obtenir rapidement les arômes de grillé sans sécher votre produit. Les modèles brillants reçoivent un émailage traditionnel épais à l'extérieur*.



Cocottes rondes classiques



Couleur		Référence	PU TTC
Ø 20 x 10 cm. 2 à 3 portions. 2,6 L.			
Orange*	foncro20		121,50 €
Noir mat	foncrm20		
Ø 24 x 11 cm. 4 à 5 portions. 4,5 L.			
Orange*	foncro24		132,80 €
Noir mat	foncrm24		
Ø 28 x 12 cm. 6 à 8 portions. 6,7 L.			
Orange*	foncro28		162,00 €
Noir mat	foncrm28		
BASSES Ø 28 x 6 cm. 4 à 6 portions. 3,4 L.			
Orange*	fonrbo28		150,00 €
Noir mat	fonrbm28		

Cocottes ovales classiques



Couleur	Référence	PU TTC
25x20x10 cm. 4 portions. 3,3 L.		
Orange	fonoo252	136,30 €
Noir mat*	fonom252	
29x22x14 cm. 6 portions. 4,8 L.		
Orange	fonoo292	144,50 €
Noir mat*	fonom292	
Ø 32 x 13 cm. 10 à 12 portions. 10 L.		
Orange	foncro32	200,00 €
Noir mat*	foncrm32	
Rouge	foncrr32	

La Daube de joue de bœuf d'Henriette

Extrait de "Ma cuisine du Sud-Ouest"
d'Henriette Guilhem

Pour 6 personnes : 3 cœurs de joues de bœuf + 1 petit morceau de plat de côte (avec os) + 5 à 6 petits oignons + 2 clous de girofle + 5 à 6 carottes + 3 à 4 navets tendres + 5 à 6 gousses d'ail + 2 cuillères de concentré de tomate + 1 bouquet garni + 2 cuillères de farine + 1 petit verre d'Armagnac + ¾ litre de bon vin rouge + 1 cuillère d'huile + 1 cuillère de graisse d'oie + sel, poivre.

Demander à votre tripier de parer 3 cœurs de joue de bœuf. Lui faire découper la viande en gros morceaux.

Dans une cocotte, faire rissoler les morceaux de viande, à feu vif, dans un peu d'huile et de graisse d'oie. Quand ils sont bien dorés, les flamber avec l'Armagnac.

Ajouter, tout en continuant de les faire revenir : les petits oignons avec 2 clous de girofle piqués dedans, les carottes coupées en tronçons, les navets. Ensuite intégrer le concentré de tomate, l'ail et le bouquet garni.

Quand tout est bien revenu, saupoudrer de farine en remuant bien et en laissant brunir. Saler et poivrer, puis mouiller avec le vin rouge et amener à ébullition, couvrir après quelques minutes. Bien fermer le couvercle et laisser cuire 2 heures à feu doux.

Arrêter la cuisson et mettre au frais.

Le lendemain, dégraisser et remettre à chauffer. Rectifier l'assaisonnement et ajouter éventuellement une quinzaine de petites pommes de terre. Refermer soigneusement le couvercle et remettre à cuire à feu doux 2 ou 3 heures.

Au moment de servir, rectifier la liaison. Si nécessaire lier avec un peu de fécule de pomme de terre diluée dans un peu d'eau froide. La sauce doit être bien veloutée.



Ma cuisine du Sud-Ouest

Henriette Guilhem vous transportera et vous fera découvrir les meilleurs plats du Sud-Ouest de la France, grâce à des recettes transmises de mère en fille et un savoir-faire ancestral. 150 recettes faciles et bon marché ! Par H. Guilhem. 221 pages.
Réf. liveesco - 19,90 €



Céramique Emile Henry®



Emile Henry
FRANCE

La céramique HR® (Haute Résistance) offre une chaleur douce et homogène permettant aux aliments de conserver toutes leurs saveurs. Pratique, elle passe aussi bien au four, au micro-ondes, au congélateur ou encore au lave-vaisselle sans altérations. Fabrication française. Garantie 10 ans



Cocottes céramique rouge grand cru

Tous les arômes sont préservés grâce à son couvercle à picots. Tous feux sauf induction.

• **Ovale grand modèle, 6 l.** Dim. 33,5x26,5x24 cm.

Réf. tercov34 - 141,90 €

• **Ronde grand modèle, 5,3 l.** Ø 28 cm H.25 cm.

Réf. tercor28 - 130,90 €

Gamme Delight induction

La céramique procure une légèreté incomparable à d'autres matériaux, notamment la fonte. Elle a pourtant les mêmes caractéristiques pour la cuisson de vos plats. Avec leur ligne généreuse et leur fini noir mat, vous serez fiers de les présenter à vos invités. De plus, la céramique a le grand avantage de maintenir au chaud vos préparations culinaires le temps du repas. Garantie 5 ans.



Cocottes céramique induction Delight noires

Une cocotte légère, maniable et agréable à utiliser.

La céramique procure une légèreté incomparable à d'autres matériaux, notamment la fonte. Elle a pourtant les mêmes caractéristiques pour la cuisson de vos plats

• **Rondes. Ø 22 cm 2 l.** Réf. terdcn2 - 124,90 €

• **Rondes. Ø 26 cm 4 l.** Réf. terdcn4 - 159,90 €

• **Ovale. 36 cm 4,5 l.** Réf. terdcon4 - 169,90 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Chou cuit à l'étouffé

1 chou + 2 carottes + 250 g de fines tranches de lard + 1 oignon + thym, laurier + sel, poivre.

Préparez le chou : lavez les feuilles après avoir enlevé le trognon et les feuilles abimées.

Coupez-les en larges lamelles. Coupez en rondelles les carottes épluchées et l'oignon en quartier.

Dans la cocotte chauffée à 50° C mettez le lard à rissoler. Réservez-en la moitié. Ajoutez le chou, l'oignon, les carottes et aromates puis recouvrez du lard mis de côté.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux 2 heures.

A déguster avec une pintade, un délice !



Un petit salé aux lentilles

Pour 6 personnes : 600 g de lentille + 1 oignon avec 1 clou de girofle + des oignons grelot + 2 carottes + 1 branche de céleri + 2 gousses d'ail + 1 bouquet garni + sel & poivre.

Viandes : 1,5 kg (palette fraîche au sel 900 g + poitrine fraîche demi-sel 600 g) + 2 saucisses de Morteau

Dessalez les viandes dans de l'eau froide plusieurs heures en changeant l'eau régulièrement puis égouttez-les.

Dans la cocotte, mettez les viandes, 1 oignon avec le clou de girofle dedans, 1 carotte coupée en tronçons. Couvrez le tout d'eau froide, portez à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire à feu doux 1h30, écumez de temps en temps.

30 minutes avant la fin ajoutez les saucisses piquées à plusieurs endroits pour éviter qu'elles n'éclatent.

Pendant ces 30 dernières minutes de cuisson des viandes, rincez les lentilles puis mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau froide avec l'ail, 1 carotte coupée en rondelles, le céleri en morceaux, les oignons grelot, le bouquet garni, salez et poivrez. Quand l'eau arrive à ébullition, baissez la température et laissez cuire 30 mn à feu moyen et assaisonnez.

Egouttez les viandes, coupez-les en morceaux, les saucisses en tranches épaisses et ajoutez-les aux lentilles et laissez mijoter à feu doux 30 minutes supplémentaires.



Cuisson SOUS VIDE à juste température



Conditionneuse sous vide automatique **tomp**ress

Barre de soudure de 32 cm. Dim. 37,6x16,8x11 cm.
SAV Tom Press. 900 mbars. Poids 3,3 kg. 16l/min.
Réf. vidstpau - 230,00 €

Cuiseur plongeur à basse température

Fonctionne idéalement avec une marmite ou un bac gastro contenant 10 litres d'eau. Affichage digital LCD permettant de contrôler la température jusqu'à 95°C à +/- 0,1°C, programmation par minuteur jusqu'à 99 h, démarrage différé. Circulateur d'eau au pied de l'appareil pour une température homogène dans tout le récipient. En inox et plastique soft touch pour une prise en main agréable et efficace. 1 500 W. Dim. 9x15x40 cm. 1,1 kg.

Réf. vidcth15 - 159,00 €



Cuiseurs bain-marie basse température gourmet

Conditionnez l'aliment et tous les ingrédients de la recette dans un sachet sous vide et programmez

l'appareil. Le résultat est proprement stupéfiant. 9 programmes pré-enregistrés + 5

programmes libres : entrez le temps et la température de cuisson. Résistance inox 650 W. Couvercle et grille de fond inox.

• Cuves isolées ABS double paroi

10 L. Dim. 28x20x16,5 cm. Conso. moy. : 60 W.

Réf. vidcab10 - 344,00 €

17 L. Dim. 35x25x16,5 cm. Conso. moy. : 80 W.

Réf. vidcab17 - 369,00 €

Cuisson lente AU FOUR



Plats Rectangulaires

• 22x14,5 cm. H. 6 cm. Réf. terpr224 - 24,90 €

• 30x19 cm. H. 7 cm. Réf. terpr304 - 31,90 €

• 36x23 cm. H. 7 cm. Prix : 39,90 €

Réf. terpr364

Réf. terpr360

Réf. terpr368

Réf. terpr367

Daubières ou roaster ovale emailée acier carbone

Avec poignées décentrées, elle vous permettra de faire cuire vos poulets ou grosses pièces de viandes, tout en gardant une chair tendre et moelleuse. Vous ne salirez plus votre four grâce à son couvercle. Revêtue d'une double couche d'émail noir pour une épaisseur totale de 1 mm (0,8 d'acier et 0,2 d'émail)

• 34x26,5 cm. H. 15 cm. 2,12 kg. Réf. mferoa34 - 42,00 €

• 39x26 cm. H. 17,5 cm. 2,42 kg. Réf. mferoa38 - 46,00 €

• 43x31 cm. H. 18,5 cm. 2,79 kg.

Réf. mferoa42 - 55,00 €



Plats à four en aluminium

Poignées rabattables.

• 36x26 cm. Dim. hors tout 38,5x28,3x8 cm. 1,4 kg.

Réf. ustpfa36 - 38,00 €

• 40x28 cm. Dim. hors tout 40x28x8 cm. 1,5 kg.

Réf. ustpfa40 - 52,00 €

• 45x30 cm. Dim. hors tout 45x30x10 cm. 1,9 kg.

Réf. ustpfa45 - 63,00 €





Un beurre qui a de l'originalité !

Un bon beurre rehaussé d'un parfum d'épices, d'herbes, d'agrumes ou de truffes accommodera avec succès fruits de mer, poissons, viandes. De même, pour cuire des légumes ou préparer les amuse-bouche de vos fêtes, il donnera "le petit truc en plus !"

Quelques petites minutes pour "le petit truc en plus"

Laissez ramollir un beurre de qualité à température ambiante afin de le travailler facilement en pommade à l'aide d'une fourchette.

Incorporez ensuite les ingrédients de votre choix : épices, herbes fraîches, échalotes...moutardes, légumes séchés, pesto, fruits, fruits secs, chocolat, algues, œufs de lump, crabe, alcool...

A vous d'imaginer, selon vos goûts, tout ce qu'il est possible d'associer comme saveurs et couleurs. Et pour former et présenter vos beurres :

- remplissez de petits ramequins que vous disposerez de-ci de-là sur la table,
- obtenez de jolies tranches toutes en rondeur en réalisant des petits "boudins". Pour cela enroulez le beurre dans du papier sulfurisé,
- façonnez de petits pavés, utilisez des emportes pièces...

Plusieurs heures au réfrigérateur suffisent pour qu'il retrouve sa consistance et que les parfums se diffusent.



© lafilleduboulangercuisine.wordpress.com



Baratte

Palette de battage en inox.
Récipient en verre, poignées en bois.
Cont. 1,6 litre, avec 80 cl de crème, on obtient 160 g de beurre.
Dim. 11,5x11,5x40 cm.
Réf. frobar01
69,90 €



Moules à beurre sans manche.

En hêtre sculpté

- Pour 125 g. Réf. frobo125 - 22,80 €
- Pour 250 g. Réf. frobo250 - 27,50 €
- Pour 500 g. Réf. frobo500 - 32,90 €



Moules à beurre ovales avec poignée

En bois de hêtre sculpté. Motifs sur le fond.

- 125 g. Dim. 23,5x7,7x4
Réf. frobe125 - 29,80 €
- 250 g. Dim. 27,5x10x4 cm.
Réf. frobe250 - 35,10 €
- 500 g. Dim. 35x12x4,4 cm.
Réf. frobe500 - 47,40 €

Et si vous réalisiez votre propre beurre ?

C'est amusant, en 30 minutes vous obtenez un beurre qui a du goût !

Versez la crème liquide crue/entière (elle doit être à température ambiante) dans une baratte et tournez la manivelle. Le babeurre (le liquide) va alors se dissocier des grains de beurre.

Lorsqu'ils sont parfaitement séparés, videz le contenu de la baratte dans une passoire.

Rincez bien à l'eau très froide les grains de beurre. Rassemblez-les, pressez puis malaxez-les avec les mains jusqu'à obtenir un beurre lisse et homogène puis donnez-lui une jolie forme.

QUELQUES IDÉES...

pour environ 100 g de beurre doux

AUX HERBES FRAICHES : 6 brins de ciboulette, 3 brins de persil et 3 brins de cerfeuil.

AU CITRON : le zeste d'un citron bio (préalablement blanchi pour enlever l'amertume), un peu de thym citron frais, poivre. Vous pouvez y ajouter une pointe d'ail haché.

A LA TRUFFE : 20/25 g de brisures de truffes, laissez reposer au moins 48 heures bien enveloppé, voire dans une boîte hermétique.

HUILE D'OLIVE ET ESTRAGON : 4 ml d'huile d'olive et quelques feuilles d'estragon.

EPICÉ : 1 cuillère à café de piment d'Espelette et 1 de paprika.

AUX SAVEURS INDIENNES : 1 cuillère à soupe de curry, quelques feuilles de coriandre et du gingembre râpé... **ITALIENNES** : 2 cuillères à soupe de tomates séchées coupées en petits morceaux et des feuilles de basilic ciselées...

ESPAGNOLES : 50 g de chorizo et quelques olives noires. Le tout haché et mélangé au beurre.

Vous aimez les sardines ? Osez un mélange de sardines émiettées, moutarde, quelques brins de ciboulette ciselés et un filet de jus de citron, poivre.

LES RECETTES DE "LA FILLE DU BOULANGER CUISINE"

* lafilleduboulangercuisine.wordpress.com

AU PESTO :

basilic, ail, fleur de sel, pignons grillés concassés.

AUX MORILLES

hachées, pour des notes boisées.



Palette à beurre striée

En bois de hêtre.

Grand modèle. Dim. 30x9 cm.

Réf. fropalgm - 11,30 €



Moule à beurre "maître d'hôtel"

Permet d'obtenir une portion de 20 g, décorée d'un joli motif. Bois de hêtre sculpté. Ø 4 cm. H. 9 cm.

Réf. frobehot - 9,10 €



Beurriers en céramique

Passent au lave-vaisselle.

Dim. 17x12x7 cm. Prix : 37,90 €

● **Fusain. Réf. terbeuan**

● **Blanc Farine. Réf. terbeubl**

● **Blanc Argile. Réf. terbeucb**

Emile Henry
FRANCE



Couteau à beurre 7 cm. **tomp**ress

Manche en bois riveté avec deux rivets laiton.

Lame à bout rond en inox AISI-420M enrichi en molybdène. Largeur de la lame : 2 cm.

Réf. coubeur7 - 9,10 €

Fil à beurre ou à fromage

Découpez de fines tranches de fromage ou de beurre. Poignées en plastique, fil inox. L. 60 cm.

Réf. frofil60 - 3,34 €





BIEN CHOISIR SON FOIE GRAS POUR LES FETES

3 catégories de foie gras cru

Cette classification prend en compte le poids, l'aspect, la texture, la couleur et l'odeur du foie gras. En l'achetant pour les fêtes lisez bien les étiquettes, vérifiez l'origine et la fraîcheur en choisissant celui dont la date de conservation est la plus éloignée.

Le poids a aussi son importance. Trop gros, il rendra beaucoup de gras et va fondre.

Trop petit, il n'aura aucun intérêt gustatif. Le poids idéal d'un foie gras de canard se situe autour des 500 g et pour le foie gras d'oie aux environs de 750 g.

"EXTRA"

Un foie gras de grande qualité.

Il est d'une couleur uniforme sans aucun défaut. C'est le foie gras idéal pour les préparations les plus raffinées, des cuissons en terrine, en conserve, au torchon, sous vide ou à savourer simplement poêlé.

"1ER CHOIX"

Il peut avoir quelques taches, d'une couleur plus rosée et d'un poids légèrement supérieur au précédent. A la cuisson, il a tendance à rendre un peu plus de gras. Il se cuisine poêlé et convient à la réalisation de délicieuses farces pour les volailles au menu des fêtes.

"TOUT VENANT" (TV)

Son apparence est imparfaite : tâches de sang et hématomes. Souvent ferme ou au contraire bien trop mou. Il s'utilise pour réaliser des produits moins nobles comme des blocs de foies gras ou mousse, parfaits pour des toasts à l'heure de l'apéritif, des pâtés...

Vous ne voulez pas vous tromper, choisissez un foie gras labélisé répondant à un cahier des charges strict

Labels  :

AOP : certifie que toutes les étapes de fabrication ont eu lieu dans des zones géographiques spécifiques et selon un savoir-faire.

IGP : garantit l'origine géographique d'au moins une étape de la fabrication.

Labels  :

AOC : désigne les produits dont toutes les étapes de fabrication, de production et de transformation sont concentrées dans la même zone géographique selon des règles et des savoir-faire reconnus.

Label Rouge : il reconnaît des produits dont la qualité se doit d'être toujours supérieure aux autres produits similaires. Exigent, l'obtention de ce label est attribué à des produits élaborés dans des conditions précises et selon un cahier des charges très strict.

Mi-cuit ou cuit ?

Les différences entre chacun des deux : la cuisson, le goût et la conservation. Chacun sait identiquement satisfaire les gourmets.



FOIE GRAS MI-CUIT, ROSÉ ET FONDANT

Il est cuit à cœur à basse température entre 70 et 85° C. Cuit dans une terrine ou au torchon, il se consomme rapidement.

En "semi-conserve" ou cuit sous vide, il peut être conservé au réfrigérateur jusqu'à 6 mois (vérifier la DLC* indiquée sur le conditionnement si vous l'achetez au frais dans le commerce). Il peut être congelé coupé en tranches ou entier.



FOIE GRAS CUIT, TRADITIONNEL, IL SE CONSERVE LONGTEMPS

En conserve ou en bocaux, il est stérilisé à 100/115° C. Il se conserve quelques années (de 2 à 4 ans) et surtout il se bonifie avec le temps. Il doit être stocké dans un endroit frais (entre 10 et 15° C).

Prêt à consommer : entier ou en bloc ?

En France, à la vente, l'appellation foie gras est réglementée. Seules 3 peuvent l'utiliser : foie gras entier, foie gras, bloc de foie gras.

LE FOIE GRAS ENTIER, l'exquis.

Il est issu d'un foie gras entier de qualité à la couleur uniforme. Il peut être conditionné entier ou ne comporter qu'un seul des deux lobes. Seul son assaisonnement est accepté dans sa composition.

LE FOIE GRAS, un délicieux entre deux.

Se compose de plusieurs morceaux de lobes pouvant provenir de différents canards gras. A la découpe, il est reconnaissable à son aspect marbré.

LE BLOC DE FOIE GRAS, l'accessible.

Il est réalisé avec plusieurs foies gras travaillés ensemble puis reconstitués auxquels est ajouté 10 % d'eau pour obtenir une texture homogène. Certains comportent des morceaux de foie gras, en moyenne 30%, sous l'appellation "bloc de foie gras avec morceaux".

Indépendamment de ces trois appellations, il existe d'autres préparations à base de foie gras :

- Parfait de foie gras : doit contenir 75 % de foie gras minimum auxquels sont ajoutés du foie d'oie ou de canard maigre,
- Médallions, galantines, pâtés ou mousses : se composent d'au moins 50 % de foie gras,
- Pâté au foie gras : contient au minimum 20 % de foie gras.

*Date Limite de Consommation

MÉDAILLON DE FOIE GRAS MI-CUIT

Nous avons à maintes reprises évoqué le foie gras, que ce soit en terrine cuit au four, sous vide ou en bocal de conserve.

Lorsque nous préparons le sujet "Tout ce que je peux faire avec mon stérilisateur" paru dans le précédent numéro du magazine, nous avons eu l'idée de la recette suivante pour vos fêtes : médaillon de foie gras mi-cuit... dans un stérilisateur électrique!

Lorsqu'il est mi-cuit, le foie gras allie une jolie couleur rosée, une texture onctueuse et des saveurs plus prononcées que lorsqu'il est totalement cuit. Par contre, il n'est pas stérilisé et sa conservation passe donc obligatoirement par le froid.

Nous avons la chance d'avoir chez Tom Press plusieurs producteurs de canard gras à moins d'un quart d'heure de route. C'est donc tout naturellement chez l'un d'eux que nous avons réservé un foie gras cru d'environ 500 g.



Pour 1 foie gras cru de 500 g :

- 8 g de sel fin
- 2 g de poivre fraîchement moulu

Une fois le foie gras déveiné, assaisonnez chacun des deux lobes avec le mélange sel/poivre. Déposez le premier lobe dans la terrine médaillon en le tassant puis recouvrez du second. Tassez à nouveau et positionnez le couvercle de la terrine. Pendant la cuisson celui-ci joue le rôle de presse.




Emile Henry
FRANCE



Terrine à foie gras façon médaillon

En céramique HR® (Haute Résistance), garantie 10 ans pour une utilisation jusqu'à 270°C au four. Passe au lave-vaisselle.

Dim. 24x10x10 cm. **Prix : 42,90 €**

☒ Réf. terfoime ☐ Réf. terfoim1



Terrines à foie gras

- 60 cl (6 à 8 portions).

Dim. 19,5x12x14 cm.

Prix : 42,90 €

☒ Réf. terfo064 ☐ Réf. terfoi60

- 120 cl avec presse (12 à 16 portions).

Dim. 24,5x16x17 cm. **Prix : 43,90 €**

☒ Réf. terfo124 ☐ Réf. terfo120



Thermomètre à foie gras

De +30° à +100°C. de 23,5 cm de long. Se plonge directement dans le foie gras ou le chocolat fondu pour une cuisson parfaite.

Réf. thesonde - 8,70 €

Lyre à foie gras

Fil inox. Capacité de coupe de 10 cm.

Dim. 10x8 cm. **Réf. matlyr10 - 6,10 €**



Lyre à foie gras

Lyre à fromages et foie gras en acier chromé, capacité de coupe de 19 cm de large. Dimension 21x26 cm.

Réf. matlyr21 - 11,70 €

La cuisine du foie gras

Foie gras cru, en terrine, poêlé, en soufflé, rôti, cuit dans un bouillon, sous la cendre ou dans une pâte à pain : 130 recettes pour révéler les saveurs uniques du foie gras.

Dim. 22,5x14,5 cm.

Réf. livsocfg - 9,90 €





Dans votre stérilisateur électrique équipé de sa grille de fond, ajoutez de l'eau tout en faisant attention : il ne faut pas que la terrine soit immergée. Faites un test avec la terrine vide pour obtenir le bon niveau d'eau. Il faut que l'eau atteigne les trois quarts de la terrine sans couvercle.

Sélectionnez la température à 80° C et programmez le minuteur pour 60 minutes*. Le minuteur entrera en marche, seulement lorsque l'eau aura atteint la température souhaitée. Ce sera le moment d'y déposer votre terrine. Pour éviter que la vapeur d'eau ne retombe sur celle-ci, ne fermez pas votre stérilisateur.



La cuisson terminée, laissez refroidir la terrine dans la cuve avec l'eau. Une fois totalement refroidie, retirez-la et placez-la dans votre réfrigérateur durant un minimum de douze heures avant de la déguster.

**A titre indicatif, tout dépend du poids du foie gras.*



Stérilisateurs émaillés **tompress** 27 L.

1800 W. Réglage température : 30 à 100°C. Minuteur 120 mn.
Ø 35 cm. H. 48,5 cm. Hauteur de cuve utile 29,5 cm.

Existe aussi en inox.

• Avec thermostat uniquement :

Réf. stemathe - 120,00 €

• Avec thermostat et minuteur :

Réf. stematmi - 165,00 €

• Avec thermostat, robinet et minuteur :

Réf. stematrm - 185,00 €

• Avec tableau digital et robinet :

Réf. stemadir - 292,00 €



L'effet flambadou

Cet ustensile ancestral s'utilise lorsque viandes, volailles ou gibiers rôtissent dans l'âtre de la cheminée. Vous n'avez pas de cheminée ? Peu importe, il aura le même effet sur des cuissons au barbecue.

Mais qu'est-ce qu'un flambadou ?

Il se nomme aussi capucin ou flamboir à lard selon les régions... Mais peut-être l'appelle-t-on encore différemment chez vous ?

Forgé artisanalement en acier, il possède tout au bout de son long manche un cône fendu dans lequel se place un beau morceau de lard découenné. Approché de la braise le lard contenu dans le cône fond. De par son orifice s'écoulent par jets enflammés des gouttes de gras qui crépitent au contact de la pièce de viande cuisant déjà à la broche ou au grill. Pour varier les saveurs, vous pouvez faire mariner le lard dans un alcool : whisky, armagnac...

La viande tournant sur sa broche **se caramélise** en formant une jolie croûte qui s'imprègne du goût de la graisse flambée. C'est toujours un véritable **spectacle pyrotechnique** : chant du crépitement qui accompagne les hypnotiques flammes à la chaleur caressante, effluves enivrantes qui, déjà, attisent le palais...

Tous les sens sont en éveil !

Le célèbre cuisinier Adrien Cachot n'est pas passé inaperçu cette année sur le plateau de la non moins célèbre émission Top Chef. Grâce au flambadou, il a réussi tout à la fois à enflammer l'audimat ainsi que son plat d'huîtres et de foie gras arrosé de lard fondu.

Flamboir à lard ou Flambadou en acier

- **Spécial barbecue** L. 50 cm. Poids 1,3 kg. **Réf. barflamb - 34,00 €**
- L.100 cm. Poids 1,3 kg. **Réf. touflamb - 36,10 €**



Lèche-frites en inox **tompres**

- **Dim. 50x20 cm.** 1,4 kg. **Réf. tougli50 - 72,50 €**
- **Dim. 65x25 cm.** 2 kg. **Réf. tougli65 - 89,60 €**
- **Dim. 75x25 cm.** 2,1 kg. **Réf. tougli75 - 111,50 €**



Foyers verticaux

tompres

Acier peint, rondins de 12 mm espacés de 20 mm, tôle de 3 mm.

- **50 cm.** **Réf. chefoy50 - 225,50 €**
- **60 cm.** **Réf. chefoy60 - 261,00 €**
- **70 cm.** **Réf. chefoy70 - 283,80 €**



Moteur de 5 W entraînant 1 broche

Rotation à 2 trs/min.

Livré avec 1 broche (7x7x600 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 11,5x17x30,5 cm. Poids 3,5 kg.

Réf. touele01 - 153,00 €



2 moteurs de 5 W entraînent jusqu'à 8 kg de portée chacun.

Pouvant fonctionner séparément. Livré avec 2 broches (5x5x800 mm et 7x7x800 mm), piques et pied à crémaillère. Poids 4,9 kg. Dim. 21x16x34,5 cm.

Réf. toueleco - 199,00 €

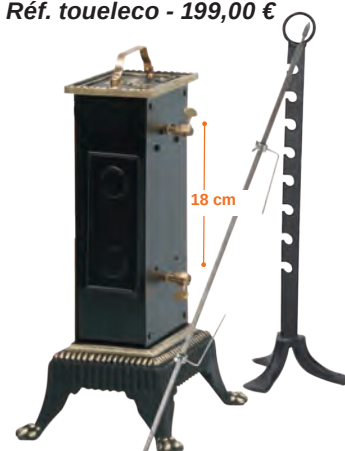


2 moteurs de 5 W entraînant 2 broches

Rotation à 2 trs/min.

Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Livré avec 2 broches (5x5x800 mm et 7x7x800 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 23x18x40 cm. Poids 6,6 kg.

Réf. touele04 - 322,00 €



1 moteur de 28 W. (moteur du haut) et 1 moteur de 5 W. (moteur du bas) entraînent respectivement 30 kg et 8 kg de portée.

Les 2 moteurs peuvent fonctionner séparément. Livré avec 3 broches (10x10x1000mm, 7x7x1000mm et 5x5x1000mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 26x22x47 cm. Poids 11,3 kg.

Réf. toueles6 - 647,00 €

Idées cadeaux

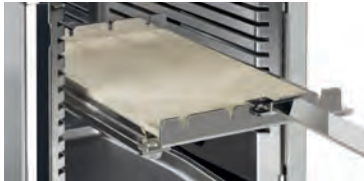


Turbogrill barbecue grill à gaz infrarouge 800° C à cuisson directe
Tout inox 2 mm. 3 900 W. 1 poignée amovible.
Dim. 32x53x42 cm. Dim. grille : 20x33 cm.
Poids net : 20 Kg. **Réf. barinfra - 599,00 €**

Allume gaz
à étincelle OFFERT



Accessoires :



Pierres réfractaires :

- Pour petit modèle. 15x25 cm
Réf. barinfracref - 82,00 €
- Pour modèle double brûleurs.
31,5x25 cm **Réf. barinfr2ref - 117,00 €**



Supports à brochettes en inox :

- Pour petit modèle. 4 brochettes 35 cm
Réf. barinfracbro - 59,00 €
- Pour modèle double brûleurs.
8 brochettes 35 cm.
Réf. barinfr2bro - 82,00 €



Appareil à raclette 1/2 fromage

La grande rampe de chauffe de 900 W. s'oriente et se règle en hauteur pour griller les 1/2 fromages. Le support coulisse et bascule pour racleur facilement toute la surface grillée. Jusqu'à 8 personnes.
Dim. 46x26,5x40 cm.
Réf. raf12ra1 - 154,00 €



Diabes à feu et plat à fromage rôti en céramique

Diable Ø 24 cm. GARANTIE 10 ANS.
Plat à fromage au four Ø 17 cm
Prix : 124,80 € - 99,90 €

- Grand Cru. **Réf. terkdifr4**
- Fusain. **Réf. terkdifr9**



Emile Henry
FRANCE

Services à fondues

Cuisson naturelle et homogène, livré avec brûleur, trépied en métal et 6 fourchettes à fondue et recettes. En céramique HR® (Haute Résistance), Fabriqué en France. Garantie 10 ans. Ø 24 cm. **Prix : 104,90 €**

- Grand Cru. **Réf. terfon24**
- Fusain. **Réf. terfond9**



Grignette Emile Henry OFFERTE

Moule à pain artisan miche et gros pain en céramique

Dim. 36x24x16 cm. GARANTIE 10 ANS.
Prix : - 89,90 €

- Grand Cru. **Réf. terpami4**
- Fusain **Réf. terpami9**
- Blanc Lin **Réf. terpami2**



Moules à pain couronne

Ø 30,5 cm. H. 10,5 cm..
Prix : 84,90 €

- Grand Cru. **Réf. terpac04**
- Fusain **Réf. terpac09**
- Blanc Lin **Réf. terpac02**



Moules 3 Baguettes

Dim. 39x23x10 cm. 3,36 kg.
Prix : 95,90 €

- Grand Cru. **Réf. ter3bagu**
- Fusain **Réf. ter3bag9**
- Blanc Lin **Réf. ter3bag2**



Box SteakLover De Buyer Steak & poivre

- 1 poêle en fer 26 cm induction avec cire d'abeille, queue feuillard en acier Mineral B
- 1 moulin à poivre en bois de hêtre foncé de 14 cm avec mécanisme en acier garanti à vie
- 1 pince feuille de chêne en inox de 24 cm OFFERTE.

Inclus, les conseils et astuces du grand chef Michel Roth, MOF en cuisine (Meilleur Ouvrier de France) et Lauréat des Bocuses d'Or de 1991.

Réf. poebelbo - 68,50 €



Box HomeBaking De Buyer Les tartes

- 1 cercle inox perforé et cannelé de 24 cm et 3 cm de haut
- 1 tourtière 28 cm à bords bas en acier de 1 mm
- 1 volette ronde 28 cm en fil nickelé
- 1 pelle à tarte en inox avec manche en bois hêtre ciré. Inclus, les recettes et les bons gestes de Jonathan Mougel, MOF (Meilleur Ouvrier de France) pâtissier confiseur 2019.

Réf. gatboxta - 49,90 €

de Buyer
DEPUIS 1830



Box HomeMadeBread De Buyer Baguette & Pain

- 1 plaque acier perforée antiadhésive pour 2 baguettes
- 1 moule rectangulaire antiadhésif 35 cm
- 1 grignette lame inox OFFERTE
- 1 corne souple en plastique alimentaire

Réf. petboxbp
39,90 €



Box VeggieLover De Buyer La poêlée de légumes

- 1 poêle induction 24 cm queue en acier et B Bois
- 1 moulin à épices en hêtre 14 cm, mécanisme en céramique
- Une spatule en hêtre de 30 cm OFFERTE.

Inclus, les conseils et astuces du grand chef Michel Roth, MOF en cuisine (Meilleur Ouvrier de France) et Lauréat des Bocuses d'Or de 1991.

Réf. poebbox4 - 84,90 €

Poêle B Bois Choc Resto Induction antiadhésive

- Ø 20 cm. Réf. poebbc20 - 54,50 €
- Ø 24 cm. Réf. poebbc24 - 59,90 €
- Ø 28 cm. Réf. poebbc28 - 65,50 €
- Ø 32 cm. Réf. poebbc32 - 69,90 €



Sauteuse bombée B Bois Choc Induction antiadhésive

- Ø 24 cm. Réf. poebbc4 - 79,90 €
- Ø 28 cm. Réf. poebbc8 - 89,90 €



Box BrunchTime De Buyer Pancakes & Blinis

- 1 poêle 3 blinis en fer induction avec cire d'abeille, queue feuillard en acier Mineral B
- 1 louche inox avec manche en hêtre
- 1 spatule à crêpes en hêtre de 30 cm OFFERTE.

Inclus, les recettes pour un Brunch Time réussi avec Benoît Castel, artisan boulanger-pâtissier.

Réf. poe3blbo - 53,90 €

Box HomeBaking De Buyer Gâteau - Cake - Tarte

- 1 moule à tarte antiadhésif carré de 23x23 cm avec bords cannelés.
- 1 moule à cake antiadhésif de 25x10 cm.
- 1 moule à gâteaux carré antiadhésif de 22,5x22,5 cm OFFERT

Inclus, les meilleures recettes pour bien utiliser vos trois moules, le tout emballé dans une jolie boîte en carton kraft.

Réf. gatmoubo - 44,50 €

Poêles en fonte d'aluminium sans queue

Antiadhésive, de qualité professionnelle, indéformable et résistante à l'abrasion. Garantie sans PFOA.

Épaisseur du fond : 7 mm

- Ø 20 cm. Réf. poerfa20 - 63,00 €
- Ø 24 cm. Réf. poerfa24 - 75,00 €
- Ø 28 cm. Réf. poerfa28 - 92,00 €
- Ø 32 cm. Réf. poerfa32 - 103,00 €



Queues amovibles

Simple et solides : se fixent et se détachent d'une main. Pour ustensiles compatibles Soft Touch. Inox et bakélite. L. 19 cm. Prix : 18,00 €

- Noir. Réf. poemanoi
- Orange. Réf. poemaoage
- Rouge. Réf. poemarge
- Vert. Réf. poemaver



Cocotte en fonte brute ovale 32x22 cm

Fonte suédoise culottée en usine.
Garantie 25 ans. 7,495 kg
Réf. fonco632 - 157,00 €



Poêles et sauteuses en fonte brute

Garantie 25 ans sur les pièces moulées
en fonte. Tous feux dont induction.

Poêles à frire

- 24 cm. Réf. poefob24 - 59,90 €
- 28 cm. Réf. poefob28 - 69,90 €

Sauteuses

- 25 cm. Réf. fonsab25 - 61,50 €
- 28 cm. Réf. fonsab28 - 77,00 €



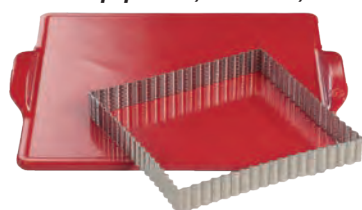
Set "Pain"

Plaque réfractaire Rouge 35x35 cm
avec inciseur, coupe pâte et farine.
Réf. terkpfpfa - 82,20 € - 64,00 €



Set "Pizza"

Plaque réfractaire Fusain 35x35 cm
avec roulette à pizza.
Réf. terkpfpfi - 78,90 € - 62,00 €



Set "Tarte/Gâteau"

Plaque réfractaire Rouge 35x35 cm
avec cercle à tarte carré cannelé
perforé tout inox 23x23 cm.
Réf. terkpfta - 86,90 € - 67,00 €



Emile Henry
FRANCE

La céramique HR® (Haute Résistance)
offre une chaleur douce et
homogène permettant aux aliments
de conserver toutes leurs saveurs.
Garantie 10 ans



Sauteuse en céramique
induction Delight noire
26,5 cm de diamètre et 2,5 litres
Réf. terdsan2 - 134,90 €



Cocottes en céramique
induction Delight noires

- Ovale. 36 cm 4,5 l.
Réf. terdcon4 - 169,90 €
- Ronde. 22 cm 2 l.
Réf. terdcnr2 - 124,90 €
- Ronde. 26 cm 4 l.
Réf. terdcnr4 - 159,90 €

Tajine en céramique
induction

Delight noir et
blanc 33 cm de
diamètre, 23 cm
de hauteur et 4
litres
Réf. terdtajn -
169,90 €



Brique à rotir XL 5 Litres
en céramique

Pour grosses volailles. Prix : 104,90 €

- Grand Cru. Réf. terbrxl4
- Fusain Réf. terbrxl9

Billot en teck **tomp**ress

Poignées et rigole à jus intégrées.
Dim. 40x30x3 cm.
Réf. coubte43 - 103,00 €



Malette d'outils pour travailler la viande

Cette pochette comprend :

- 1 désosseur de 13 cm à dos renversé
- 1 désosseur de 14 cm à dos droit
- 1 couteau à saigner de 14 cm
- 1 fusil à aiguiser ovale de 25 cm
- 1 couteau office de 10 cm
- 1 couteau de boucher de 25 cm
- 1 couteau à dénervier de 20 cm

Réf. coutpvia - 167,00 €



Coffret 4 couteaux cuisine

lame microdentée
- 1 éplucheur à double tranchant
- 1 couteau office de 6,5 cm
- 1 couteau office de 8 cm
- 1 couteau office de 9 cm
Réf. coucofen - 49,50 €



Coffret 4 couteaux cuisine inox manche couleur

- 1 éplucheur simple, bleu
- 1 couteau d'office lame micro
dentée de 9 cm, taupe
- 1 couteau d'office lame crantée
de 9 cm, gris souris
- 1 éplucheur à tomate 11 cm, rouge
Réf. coucofpr - 35,90 €



GARANTIE
2
ANS

Conditionneuse sous vide Takaje **tompress**

200W - Barre de soudure de 32 cm pour des sachets jusqu'à 30 cm de large. Dim. 36,5x18,5x10 cm. Poids 3,2 kg. Réf. vidtakno - 229,00 €



GARANTIE
3
ANS

Coffret **tompress** conditionneuse sous vide automatique

- 1 conditionneuse sous vide automatique Barre de soudure de 32 cm. Dim. 37,6x16,8x11 cm. SAV Tom Press. 900 mbars. Poids 5,2 kg. 16l/min.

- 100 sachets Tom Press gaufrés 15x25,
- 20 sachets Tom Press gaufrés 20x30,
- 100 sachets Tom Press gaufrés 25x35,
- 1 tuyau d'aspiration,
- 1 couvercle universel rond de 4 à 9 cm,
- 1 couvercle universel rond de 4 à 12 cm.

Réf. vidftpau - 289,00 €



Kit à bière

- 2 seaux de 30 litres (brassage et fermentation) avec robinets et couvercles hermétiques,
- un barboteur pour réaliser une fermentation anaérobie (sans air) tout en laissant les gaz de fermentation s'échapper,
- tige remplisseuse adaptable au robinet pour remplir les canettes et bouteilles de bière,
- capsuleuse manuelle pour bouteilles de bière,
- 100 capsules 26 mm pour bouteilles de bière,
- écouvillon pour nettoyage des bouteilles,
- désinfectant,
- éprouvette,
- densimètre permettant de suivre la fermentation.

Réf. biekicp - 103,10 €



Emile Henry
FRANCE

Vinaigrier en céramique noir mat 4,8 litres Emile Henry

avec couvercle grande ouverture, robinet et coupelle.

Réf. tonvgn48 - 89,90 €



Coffret mixeur plongeant Bamix 200 W noir anthracite Jamie Oliver

- 1 mixeur plongeant Bamix 200 watts et jusqu'à 18 000 trs/min.
- 3 embouts (couteau étoile, disque mélangeur, disque fouet),
- 1 support sur pied ou mural pour le Bamix et ses embouts,
- 1 livre de 8 recettes exclusives écrites par le chef Jamie Oliver.

Réf. matmijam - 189,90 €



Coffret mixeur plongeant Bamix Mix&Go vert 180 W.

- un mixeur plongeant Bamix vert,
- 4 embouts (couteau hachoir, couteau étoile, disque mélangeur, disque fouet),
- un mug isotherme de 500 ml en acier inoxydable, double paroi
- un livret de recettes de fruits et légumes mixés.

Réf. matmismo - 199,90 €



bamix®
of Switzerland

Coffret Pâtisserie 200 W.

- 1 mixeur plongeant Bamix jusqu'à 18 000 trs/min.
- 4 embouts (couteau hachoir et étoile, disque mélangeur et fouet),
- 2 gobelets de 400 ml, 600 ml et carafe 1 litre avec couvercles,
- 1 processeur de 200 ml avec un disque poudre,
- 1 SliceSy avec 4 râpes et couteau hachoir,
- 1 livret de 30 recettes,
- 1 support sur pied.

Réf. matmipat - 349,90 €



Kit pâtes fraîches **tompress**

- 1 machine à pâtes
- 1 séchoir à pâtes
- 1 presse à capellettis
- 1 coupe raviolis
- 1 moule à raviolis et son rouleau
- une roulette découpe-pâtes dentelée
- 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des pâtes fraîches maison.

Réf. patkamrav - 109,90 €

Coffret pasta 6

- 1 machine à pâtes "patatlas" avec laminoir de 15 cm,
 - 1 accessoire pour raviolis,
 - 1 accessoire pour spaghettis,
 - 1 accessoire pour reginettes.
- Motorisable. Structure en acier chromé, engrenages en acier chromé et trempé. Fixation par presse.

Réf. patmu150 - 173,00 €

Kit débutants "raviolis et tortellinis"

- 1 plaque en aluminium pour 12 raviolis de 52 mm,
- 1 rouleau à pâtes en bois,
- 1 tampon à raviolis carré 40 mm en aluminium,
- 1 tampon à raviolis carré 70 mm en aluminium,
- 1 tampon à raviolis rond 55 mm de diamètre en aluminium
- 1 tampon à raviolis rond 80 mm de diamètre en aluminium,
- 1 roulette en aluminium coupe pâtes,
- 1 roulette coupe tortellinis en Inox

Réf. patkdera - 39,70 €

Set Cheese baker avec deux planches Aperitivo céramique

- 1 plat à four rond spécial fromage rôti,
- 1 planche apéritif large qui passe au four comme au congélateur de 31,5x16 cm,
- 1 planche apéritif moyenne qui passe au four comme au congélateur de 31,5x10,5 cm.

Prix : 85,70 € - 69,90 €

● Grand Cru. Réf. terfrap4

● Bleu Calanque. Réf. terfrap7



Hachoir à viande n°5 (250 W) + râpes Tom Press par Reber

Le hachoir à viande a un corps en aluminium. Trémie en inox. Livré avec un couteau et une grille (Ø de 53 mm et trous de 6 mm) en acier trempé et un pilon en plastique.

L'accessoire râpe est livré avec 5 grilles ce qui vous permet de râper selon vos envies et vos besoins.

Réf. hac05rap - 274,00 €



Cuiseur plongeur à basse température

Fonctionne idéalement avec une marmite ou un bac gastro contenant 10 litres d'eau. Affichage digital LCD permettant de contrôler la température jusqu'à 95°C à +/- 0,1°C, programmation par minuteur jusqu'à 99 h, démarrage différé. Circulateur d'eau au pied de l'appareil pour une température homogène dans tout le récipient. En inox et plastique soft touch pour une prise en main agréable et efficace. 1 500 W.

Dim. 9x15x40 cm. 1,1 kg.

Réf. vidcth15 - 159,00 €



Déshydrateurs tunnels programmables **tompress**

Conçus pour respecter et préserver les qualités du produit frais.

Basse consommation : de 15 à 495 W. La puissance maximum est réservée à la dessiccation des viandes cuites, le biscuitage ou la fabrication de meringue. Réglage de la température pour conserver le maximum de vitamines et de nutriments et 7 programmes de déshydratation. Dim. des plateaux : 24x36 cm.

① Châssis en inox 6 plateaux en inox Réf. secbiopm - 399,00 €

② Châssis en inox 12 plateaux en inox Réf. secbioin - 535,00 €

③ Châssis en inox 5 plateaux en plastique Réf. secbsi05 - 312,00 €

④ Châssis en inox 10 plateaux en plastique Réf. secbsi10 - 404,00 €



Gaufriers avec plaques 15x9 cm

Plaques en alu revêtu. Livrés avec des plaques antiadhésives de 4x7 alvéoles, vous pourrez facilement les changer pour faire les préparations de votre choix (plaques supplémentaires non incluses). Nettoyage facile grâce aux plaques amovibles. Taille d'une gaufre 4x7 alvéoles. Dim. 22x32x11 cm. 2x600 W

- Option 1 thermostat. **Blanc. Réf. gatgau47 - 129,00 €**
- Option 2 thermostats. **Noir. Réf. gatgth47 - 179,00 €**



Presse à biscuit/churros

En aluminium, fournie avec 20 disques-filières pour la réalisation d'autant de types de biscuits.

Cylindre Ø 5,5 cm, 16 cm de haut. Réf. gatbicro - 59,90 €



Tempéreuse bain marie électrique pour chocolat

3 Litres. Permet de travailler le chocolat de 27 à 52°C. Livrée avec un livre de recettes, un thermomètre digital, 5 poches à douille jetables, un moule à praliné en polycarbonate et une spatule à lisser de 35 cm. 120 W. 220 V. Dim. 34x32x14,5 cm

Réf. gatempel - 140,00 €



Coffret seringue doseuse

- une seringue doseuse à piston, - une recharge avec capuchon de 750 ml., - 8 douilles transparentes (3 unies de 8, 11 et 15 mm, 4 douilles cannelées B6, B8, E8, F6, 1 douille à St Honoré), - 1 tapis de cuisson siliconé de 30x40 cm compatible avec les fours standards.

Réf. gatubplo - 139,90 €



Coffret crèmes brûlées

Comprend, 4 ramequins Ø 13 cm en céramique, 1 chalumeau à gaz et 1 livret de recettes.

Réf. gatchacr - 49,90 €



Plaque à génoise antiadhésive, bordée sur fil

Idéal pour confectionner de délicieuses génoises (ou biscuits...) avec une cuisson saine.

- 26,5 x 32,5 cm. GN 1/2 Réf. gatgen23 - 30,70 €
- 30x40 cm. Réf. gatgen34 - 40,10 €
- 40x60 cm. Réf. gatgen46 - 63,00 €



Plaque à génoise roulée acier émaillé 42x29cm

Fait également office de lèchefrite ou de plaque à four. Côté incliné pour démouler ou rouler facilement les génoises. Fabrication entièrement européenne, garantie à vie. Réf. plfgem43 - 38,00 €

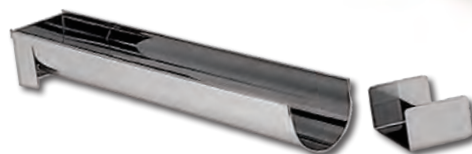
Guide de découpe pour génoises

Découpez vos gâteaux dans le sens de la hauteur pour plusieurs couches de génoises. De 20 cm, extensible jusqu'à 35 cm de diamètre. H.10 cm.

Réf. gatguige - 31,00 €



Vendu sans couteau



Gouttières à bûche démontables

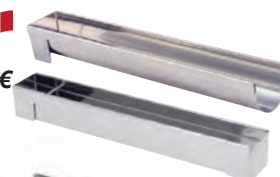
- 30 cm. Dim. 30x8x6,5 cm. Réf. gatgou30 - 21,50 €
- 50 cm. Dim. 50x8x6,5 cm. Réf. gatgou50 - 31,00 €

Mini-gouttières à insert

Dim. 30x4 cm.

- Rond. Réf. gatgou34 - 19,90 €
- Rectangulaire.

Réf. gatgor30 - 19,00 €



Gouttière à bûche étanche 30 cm

Dim. 30x8,5cmx6,8 cm.

Embouts surmoulés en silicone.

Ils sont amovibles et anti-dérapants.

Démoulage facile. Gouttière brevetée.

Compatible avec le four jusqu'à 230 °C.

Réf. gatgob30 - 34,70 €



Insert de décor pour bûches

30 cm lot de 4

En plastique, souples.

4 décors : Ondulation, Matelassé, Ananas et Déstructuré pour vos bûches et entremets.

Réf. gatgou30feu - 14,90 €



Pour vos biscuits de fin d'année



Emporte pièce Mannele bonhomme 14 cm
Réf. gatema14 - 3,70 €



Lot de 6 emporte-pièces village alsacien
Réf. gatenvil - 11,00 €



Emporte-pièces inox alphabet 26 lettres en boîte
Réf. gatemaabc - 15,20 €

Dim. de la boîte.
12,5x2 cm



Emporte-pièces inox chiffres 9 découpoirs en boîte
Réf. gatem123 - 9,50 €



Boîtes d'emporte-pièces en fer blanc Ø 12,8x2,2 cm.

Taille moy. 4 cm.

- 12 emporte-pièces "Noël" Sapins, cloches, nounours ou bonhommes de neige.

Réf. gatempno - 12,30 €

- 7 emporte-pièces "étoiles"

Réf. gatempet - 11,30 €

Lot de 18 emporte-pièces découpoirs en inox sur le thème de Noël

- sapin, champignon, cœur, manele, étoile, pomme, chat, cheval à bascule, poisson, étoile filante... Largeur du plus petit au plus grand : entre 2,9 et 6,8 cm. Hauteur du plus petit au plus grand : entre 3,8 et 6 cm.

Réf. gatemn18 - 15,80 €



Lot de 5 emporte-pièces en inox

Dimensions croissantes de 4 à 8 cm.

- **Forme de cœur.** Réf. gatemcoe - 5,10 €
- **Forme de fleurs.** Réf. gatemfle - 5,10 €
- **Forme de flocon.** Réf. gatemflo - 5,10 €
- **Forme de rond.** Réf. gatemron - 5,10 €
- **Forme d'étoile.** Réf. gatemeto - 5,40 €
- **Forme de sapin.**

Réf. gatemsa - 7,95 €



Rouleau à décor de pâtisserie en bois gravé

Rouleau en bois de hêtre de 20 cm de long sans les poignées.

Poignées en bois ergonomiques offrant une bonne tenue.

Décors gravés au laser avec une finition fine et précise pour un résultat impeccable. L. 42 cm. Ø 4,7 cm. Réf. gatrpdl2 - 19,90 €



Emporte-pièces en inox

4 cm. Prix - 2,20 € l'unité

- **Cœur.** Réf. gatemco4
- **Rosace.** Réf. gatemro4
- **Etoile.** Réf. gatemet4



Emporte-pièces en inox

6 cm. Prix - 2,40 € l'unité

- **Sapin.** Réf. gatemsa6
- **Cloche.** Réf. gatemclo



Emporte-pièces en inox

Prix - 6,50 € l'unité

- **Love** Réf. gatemlov



Lot de 4 emporte-pièces avec poussoir spécial Noël

Prix - 8,50 €

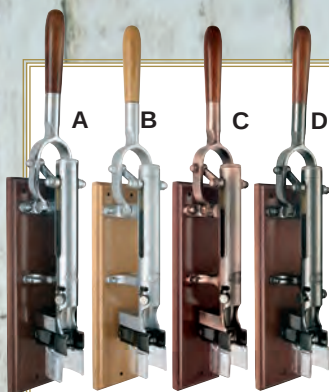
- Réf. gatempno



Lot de 7 coupe-pâte en inox pour maison en pain d'épices 19x22 cm

Réf. gatema15 - 24,90 €

Nombreux autres modèles disponibles sur le site



Tire-bouchons muraux support bois. Dim. 60x9 cm.

A. Finition acier chromé.

Réf. **cavtbsch** - 216,00 €

B. Finition chromé mat.

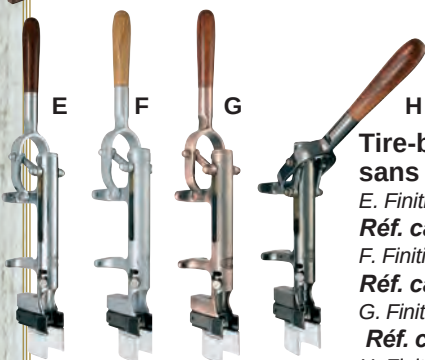
Réf. **cavtbscm** - 236,00 €

C. Finition cuivre vieilli.

Réf. **cavtbscv** - 245,00 €

D. Finition nickelé noir.

Réf. **cavtbsnn** - 244,00 €



Tire-bouchons muraux sans support. Dim. 56x7,5 cm.

E. Finition acier chromé.

Réf. **cavtbmch** - 190,00 €

F. Finition chromé mat.

Réf. **cavtbmcm** - 210,00 €

G. Finition cuivre vieilli.

Réf. **cavtbmcv** - 216,00 €

H. Finition nickelé noir.

Réf. **cavtbmnn** - 216,00 €



Growlers ou fûts à pression inox

Manomètre jauge et poignée de tirage en laiton. Livré avec une housse pour le growler, 2 cartouches de CO2 de 16 grammes, une clef de démontage des parties en laiton pour le nettoyage et une clef allen à 6 pans de 1,5 mm.

• Petit modèle inox 1,9 litre.

Ø 17,5 cm. H. 32,5 cm. Réf. **biegroi1** - 169,00 €

• Grand modèle inox 3,8 litres.

Ø 22,5 cm. H. 35,5 cm. Réf. **biegroi3** - 215,00 €

Cafetières à piston

Selon les spécialistes, ce type de cafetière permet de faire le meilleur café pour les amateurs.

• 0,35 l. Ø 8 cm, H. 17 cm.

Réf. **cafpi04** - 25,90 €

• 1 l. Ø 11 cm, H. 20 cm.

Réf. **cafpi10** - 29,80 €

• 1,5 l. Réf. **cafpi15** - 37,00 €



Gourdes alu 0,6 l légère réutilisable Touch Sigg

Légère, facile à transporter, sans BPA, réutilisable et 100% recyclable, fabriquée en Suisse. Prix - 17,95 €

• Bleu glacier. Réf. **boirlgl6**

• Gris foncé. Réf. **boirlsh6**

• Blanc. Réf. **boirtbl6**

• Rouge. Réf. **boirtro6**



Extracteur de jus électrique HUROM H-100

43 tours/min seulement, et sa pression à froid, tel un presse-agrumes. Le système fonctionne avec 2 filtres qui s'emboîtent, très faciles à monter et démonter.

Moteur garanti 5 ans, pièces 2 ans, silencieux et facile à utiliser.

Dim. hors tout 21x29x47 cm.

Prix : 449,00 €

• Rouge. Réf. **herjrh10**

• Noir. Réf. **herjnh10**

• Platini. Réf. **herjph10**



Extracteur de jus vertical tompress

Idéal pour profiter pleinement des bienfaits des fruits et légumes, la vis sans fin tournant seulement à 20 tours/min.

Embouchure de 85 mm pour introduire des pommes, oranges sans peau et autres aliments entiers ! L'extraction du jus se fait par pression à froid (vis sans fin) avec séparation automatique de la pulpe, débit de sortie du jus réglable. Moteur induction silencieux ! (30 db), corps blanc et noir. Livré avec une brosse de nettoyage et 2 récipients pour le jus et les déchets. Dim. 18,5x22x59 cm.

Réf. **herjutom** - 199,99 €



Expresso broyeur à grains avec pichet à lait intégré pour latte macchiato, cappuccino et mousse de lait

Cette machine intelligente et compacte au design et développement français offre de nombreuses fonctions dans un format minimal et à un prix abordable. Pression de 19 bars, ce qui lui permet de libérer au maximum les arômes et parfums du café.

Pichet à lait relié à la machine pour émulsionner le lait (cappuccino, latte) ou distribuer de l'eau chaude (thé, tisane, infusion) directement dans le récipient à lait. Facile à démonter et nettoyer pour une hygiène parfaite. Dim. hors tout 18x39,5x31,5 cm.

Réf. **cafslint** - 549,00 €

La saucisse de canard de Flore



UNE AUTRE FAÇON DE TRANSFORMER LE CANARD GRAS

Les "foires au gras" vont bientôt fleurir sur les marchés, dans les halles et en grande distribution. Selon les régions, elles débutent en novembre à quelques semaines des fêtes.

C'est la parfaite occasion de réaliser quelques succulentes saucisses de canard.

Nous avons rencontré Flore dans notre hall d'exposition de Sorèze. Flore est avenante et toute en simplicité, la conversation s'est très facilement établie et elle nous confie qu'elle adore s'essayer à différentes réalisations charcutières lors de son temps libre. Elle désire même aujourd'hui en faire son métier en préparant un CAP de charcuterie ! De fil en aiguille, Flore évoque des saucisses de canard dont elle a la recette. Nous sautons sur cette occasion de faire partager à nos lecteurs cette préparation et immédiatement nous lui demandons de réaliser avec elle un reportage sur cette recette. Nous ne nous étions pas trompés, c'est un grand sourire qui fut sa réponse ! A l'automne dernier, elle nous fixa rendez-vous lors d'une foire au gras régionale et c'est chaleureusement qu'elle nous reçut chez-elle.

Sa liste de course :



Pour 1 kg de viande issue
d'un canard gras contenant
au moins 25 % de gras.



+
18 g de sel fin
4 g de poivre moulu

+
environ
2 mètres de
boyaux de porc
(d'un diamètre de 32)



Son matériel :



N°5 Tom Press 400 W.
Corps en aluminium. Pignons en nylon sur
doublés auto-lubrifiants en cuivre. Trémie
en plastique. Livré avec couteau, grille de 6 en
acier trempé et un pilon. Rendement : 30 à 50
kg/h. 120 tours/min. Poids 7 kg.
Réf. hac05reb - 222,00 €



**Couteau de boucher
professionnel
rouge 20 cm** 
Réf. coubor20
23,50 €

tompress
par **Reber**



**Poussoir vertical
3 litres inox**

Structure de soutien compacte en inox,
mécanisme en métal. Cylindre en inox
AISI-304. Livré avec 4 entonnoirs (de la
merguez au boudin) diamètre extérieur :
15-23-29-38 mm. Dim. 28,5x25x61 cm.
Réf. pomtom3v - 229,00 €

1

Dès sa sortie du réfrigérateur, elle découpe la viande avec son gras et passe aussitôt les morceaux au hachoir équipé d'une grille assez grosse (diamètre 12), afin d'obtenir des saucisses généreusement texturées.

3

Dans un bac, elle malaxe mêlée et assaisonnement avec les mains pour une bonne répartition puis filme hermétiquement le plat et le laisse reposer quelques heures au réfrigérateur.

5

Le matériel :



tompress
par **Reber**

Hachoir à viande n°5 (250 W) + râpes Tom Press par Reber

Le hachoir à viande a un corps en aluminium. Trémie en inox. Livré avec un couteau et une grille (Ø de 53 mm et trous de 6 mm) en acier trempé et un pilon en plastique.

L'accessoire râpe est livré avec 5 grilles ce qui vous permet de râper selon vos envies et vos besoins.

Réf. hac05rap - 274,00 €



2



4

Pendant ce temps, Flore prépare les boyaux : les dessale en les passant sous l'eau tiède pour enlever le maximum de sel aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur tout en vérifiant qu'ils ne soient pas percés. Pour qu'ils retrouvent toute leur élasticité, elle les laisse tremper dans de l'eau tiède (30 mn environ) le temps d'installer son poussoir vertical.

A l'aide d'un pinceau elle humidifie l'entonnoir pour positionner et froncer plus facilement l'une des extrémités du boyau et noue l'autre.

Poussoir à viande vertical 5 litres

Mécanisme à crémaillère 2 vitesses.

Cylindre et flancs en inox.

Système rapide pour installer et sortir le cylindre. Piston plastique alimentaire et joint silicone. Soupape d'évacuation de l'air. Livré avec 4 entonnoirs plastiques Ø 10, 20, 30 et 40 mm.

Réf. pom005vi - 379,00 €





6



7

Avant de les consommer elle les pose sur un linge propre, les recouvre et les laisse reposer dans une pièce bien fraîche 24 heures.



9



8

Comme toutes ne seront pas consommées dans les prochains jours, elle les met sous vide. Certaines entières, d'autres coupées en tronçons.

Flore a l'habitude de les cuisiner simplement poêlées, les utilise pour agrémenter et rehausser de leurs succulentes saveurs des plats traditionnels : potée, cassoulets, etc. ou les fait juste grillées au barbecue en été.



Poussoir à viande horizontal 3 L.

Modèle à vis par l'arrière, cylindre en inox AISI-304. Livré avec 4 entonnoirs (de la merguez au boudin) diamètre extérieur: 15-23-29-38 mm.

Réf. pom0003h - 169,00 €

Gants anti-coupure

Confortables et souples, ces gants techniques obtiennent 5 sur 5 d'indice de protection !

Conformes au contact alimentaire. Ambidextre.

Lavage 95° ou plus. Vendu à l'unité. Prix : 25,70 €



Taille	Tour de main	Référence
6	22 cm	entgatj6
7	25 cm	entgatb7
8	27 cm	entgatv8
9	30 cm	entgatr9

Présentoir à saucisse

La saucisse enroulée autour du présentoir est parfaitement présentée. S'utilise aussi pour cuire dans une marmite. Tout inox, Ø 28 cm, haut. 28 cm.

Réf. matposau - 43,10 €



Planche à découper en polyéthylène 40x30x1,5 cm

Avec rigole et poche à jus.

Réf. coupla40 - 21,70 €

Retrouvez les machines sous vide page 20



Jacky est un aventurier culinaire, dès qu'il s'agit de cuisine il aime expérimenter. Le fumage a été une révélation et un véritable champ de possibilités pour lui. La diversité des matières premières, la multitude de marinades, les innombrables saveurs des épices et les temps de fumaison impactant sur le résultat offrent des combinaisons à l'infini.

Filet mignon fumé à froid par Jacky

Parmi les fumaisons hivernales de Jacky, le filet mignon de porc est toujours très apprécié de ses invités. Ils sont, tout comme lui, amateurs de bonne chère et ont le suprême plaisir de repartir quelquefois avec l'une de ses fumaisons mise sous vide.

Tendre et goûteux, le filet mignon est parfaitement adapté pour la fumaison à froid.

Avant de les mettre à fumer, Jacky à l'aide d'une aiguille, insère une ficelle alimentaire de part et d'autre de chaque filet afin de les suspendre durant la fumaison mais aussi, plus tard, dans le garde-manger lors du séchage.

Ensuite, il les laisse mariner au frais une dizaine d'heures. Voici la composition de sa marinade : vin rouge + thym du jardin + échalotes + oignons + quelques gousses d'ail (tous les trois coupés grossièrement en morceaux) + poivre fraîchement concassé + sel.

La dizaine d'heures écoulée et une fois correctement essuyé, chaque filet mignon est saupoudré et frotté de différents aromates ou épices. Selon l'humeur du jour : herbes de Provence, piment d'Espelette, épices à Colombo, poivres, paprika... Jacky aime jouer avec les parfums, tester des associations, créer des saveurs, toujours à la recherche de l'équilibre subtil et parfait.

Tout une nuit, les filets sèchent dans son garde-manger, bien au frais et à l'abri des indésirables.



© Philippe Roux

Cela fait maintenant plusieurs jours que son fumoir fonctionne, c'est l'hiver, la saison la plus propice au fumage. Dans le fumoir se succèdent tour à tour, poitrines de porc, blancs de poulet, poissons, fromages, jambons... A ce défilé se joignent maintenant les filets mignons.

Ils vont demeurer dans le fumoir un jour puis regagner le garde-manger pendant 24 heures. Ce repos permet aux chairs une première imprégnation des parfums du fumage. Puis ils retournent dans le fumoir durant presque deux jours.

Jacky surveille son fumoir régulièrement et vérifie que la température est bonne. Il rajoute de la sciure et s'assure qu'elle se consume bien. A chaque fois, il en profite pour observer que les aliments prennent la bonne teinte. Selon, il décide de les remiser à nouveau dans le garde-manger.

Généralement, ils font trois allers-retours entre fumoir et garde-manger pour une durée d'environ un à deux jours maximum à chaque fois.

Fumer une viande, un poisson, un fromage, n'est pas une science exacte, il est difficile de donner des temps précis et nombreux sont les paramètres à prendre en compte.

C'est encore à l'œil et à l'évolution des teintes que prennent ses fumaisons que Jacky sait quand il doit les stopper.

"Notre fumeur" ne goûte jamais ses réalisations de suite car le goût fumé est bien trop prononcé en surface. Il laisse sécher deux semaines avant de trancher les premiers morceaux afin de favoriser affinage et stabilisation des saveurs.



En tranche fine, la texture du filet mignon est fondante et... que dire du goût...? C'est tellement bon ! C'est idéal pour les apéritifs, pour agrémenter une salade, accompagner des œufs ou bien encore une raclette; attention, c'est bientôt la saison !



Fumage ...le matériel

Préparation

Billot en teck Tom Press

Poignées et rigole à jus intégrées. Le teck est un bois noble, très dur, imputrescible et esthétique, idéal pour fabriquer des billots qui résistent aux rayures et à l'humidité. Teck issu en partie de ponts de bateaux recyclés. L'entretien de ce billot est très simple. Il suffit de l'huiler régulièrement pour qu'il se patine avec le temps. Dim. 40x30x3 cm. **Réf. coubte43 - 103,00 €**



Bac gastro 1/2 inox 18/10

Bords arrondis pour un nettoyage facile. Conformes au format EN 631-1. Dim. 32,5x26,5x10 cm. **Réf. gasi1210 - 19,80 €**

Ficelle alimentaire

À usage professionnel, spécial charcuterie résistant à 100 °C. Blanc lin lisse. Pelote de 100 g. **Réf. epifllpb - 5,90 €**



Combustibles

Une exclusivité
tompress

Sciures

Issues de racines d'essences de bois sélectionnées et séchées naturellement au soleil pendant 2 ans sans additifs. Elles brûlent lentement et constamment grâce à de fines particules pour développer une forte fumée.



Essence de bois	Caractéristiques	Sachets 5,00 €	Packs 10,00 €
Chêne vert	Goût intensif de noix	fum1sacv	fum1pacv
Olivier	Aromatisé d'olive	fum1saol	fum1paol
Amandier	Arôme doux	fum1saam	fum1paam
Oranger	Goût fruité et d'agrumes	fum1saor	fum1paor

Brisure de hêtre

Garantie sans produit chimique. La brisure 100% hêtre est étuvée haute température, dépoussiérée et calibrée. Elle est conforme aux normes professionnelles.

- 1 kg. **Réf. fuminores01 - 6,40 €**
- 5 kg. **Réf. fuminores05 - 21,00 €**
- 15 kg. **Réf. fuminores15 - 48,50 €**



tompress
EDITIONS



Fumage et fumaisons

Référence pour les passionnés de fumaisons, ce livre privilégie l'aspect concret du fumage à la maison. 200 pages. Dim. 20x16 cm. **Réf. livtofum - 19,90 €**

Fumoirs

tompress



Fumoir de table Tom Press

Peu encombrant, ce fumoir peut être utilisé en cuisine sous une hotte ou dans une cheminée. Une grille en inox est fournie. Hauteur utile du fumoir : 28 cm. Dimensions de la grille : 43x27 cm. Dimensions extérieures : 45x30x30,5 cm. Livré en kit, facile à monter. **Réf. fumtptab - 216,00 €**

Kit Tom Press fumée froide

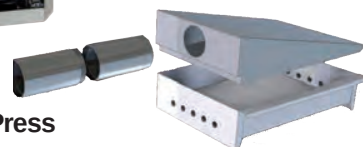
Pour fumoir de table FUMTPTAB.

Branchez cet accessoire grâce aux tuyaux en inox fournis, si cela ne vous suffit pas des allonges existent (FUMTPI88ALL). **Réf. fumtptabfro - 86,20 €**



Fumoir polyvalent Tom Press

Fumoir rectangulaire tout inox pour fumer poissons (truites, saumons, anguilles...) et charcuteries, même les gros jambons. Tiroir à braises en inox, livré avec trois grilles en acier chromé pour le fumage à plat (magrets, petits poissons...) et 10 crochets S, ainsi qu'un sachet de brisure naturelle. Notice de montage incluse. Dim. 48,5x29x88,5 cm. Haut. utile 69 à 80 cm. **Réf. fumtpi88 - 304,00 €**



Kit fumée froide Tom Press

Pour "fumtpi88"

Installation : sortir et utiliser le bac à sciure du fumoir pour y poser l'accessoire fumée froide composé d'un couvercle et de 2 tubes de raccord. Tout inox. Dim. 35x26x9 cm. Longueur du raccord 31 cm. **Réf. fumtpi88fro - 84,60 €**

Raccord supplémentaire. L. 11 cm.

Réf. fumtpi88all - 28,00 €



tompress

Fumeurs verticaux et horizontaux Tom Press

Vous voulez fumer un grand filet de poisson ? Mettez votre fumeur à plat. Pour vos saucisses et vos pièces longues : installez votre fumeur verticalement ! Très pratique, ultra polyvalent, cette solution ingénieuse vous permet de fumer tranquillement toutes sortes d'aliments. Tout inox. Livrés avec 1 kg de sciure et 10 crochets esses. Grilles supplémentaires disponibles en option.

• **Petit modèle** - Dim. 21,5x28,5x103 cm. Livré sans grilles (4 grilles sont nécessaires pour fumer horizontalement).

Réf. fumtpilo - 247,00 €

• **Grand modèle**. Avec poignées de portage. Livré avec 3 grilles. Dim. 53x41x98,5 cm. (3 grilles supplémentaires sont nécessaires pour doubler la surface de fumage à froid).

Réf. fumtpigm - 433,00 €



Kit fumée froide Tom Press Pour "fumtpi88" et "fumtpigm"

Composé d'un couvercle et de 2 tubes de raccord. Tout inox. Dim. 35x26x9 cm.

Longueur du raccord 31 cm. Réf. fumtpi88fro - 84,60 €

• **Raccord supplémentaire**. L. 11 cm. Réf. fumtpi88all - 28,00 €

• **Kit pour fumeur "fumtpilo"** Réf. fumtpilofro - 74,30 €

Grilles supplémentaires

Fumez horizontalement en utilisant toute la surface de votre fumeur. Inox aisi 304. Vendues à l'unité.

• **Pour fumeur petit modèle "fumtpilo"**.

Dim. 23x20 cm. Réf. fumtpilogri - 16,80 €

• **Pour fumeur grand modèle "fumtpigm"**. Dim. 48x39 cm.

Réf. fumtpigmgi - 34,10 €



Résistance allume sciure

Lancez la chauffe sans braises avec le minuteur, pendant que vous installez les produits à fumer. Pour tous les fumeurs, un trou de 16 mm suffit. Dim. 40x7x6 cm.

Réf. fumres20 - 98,50 €



Machine sous vide tompress takaje

Permet de conserver sous-vide en sachets et en conserve en verre. 5 valves OFFERTES. 200 W - 16 litres/ min.

Dépression de -800 mbars.

Barre de soudure de 32 cm pour des sachets jusqu'à 30 cm de large. Dim. 36,5x18,5x10 cm. Poids 3,2 kg.

GARANTIE 2 ANS. Réf. vidtakno - 229,00 €



100 Sachets gaufrés triple couche pour conservation et cuisson*

Épaisseur 100 microns



Dim.	Référence	PU TTC
12x20 cm	vids9340122	10,90 €
15x25 cm	vids9340152	12,90 €
15x30 cm	vids9340153	16,50 €
15x40 cm	vids9340154	21,50 €
20x25 cm	vids9340202	16,50 €
20x30 cm	vids9340203	20,00 €
25x35 cm	vids9340253	24,00 €
30x40 cm	vids9340304	44,00 €

*Cuisson bain-marie à 100°C pour 4 h.

Couteau à émincer tompress

Lame 17 cm. L. 31 cm.

Épais. 4 mm. Réf. coumin17 - 38,10 €



Trancheuses électriques 170 mm

Moteur économique, robuste et silencieux.

Elles sont livrées avec une lame à bord dentelé en inox de 170 mm de diamètre et équipées d'un protège lame amovible pour une sécurité optimale. Épaisseur de coupe réglable de 0 à 20 mm : parfaites pour trancher pains, fromages, saucissons.... Dim. hors tout 34,5x23,5x25 cm. Poids 3 kg. Prix : 189,90 €

• Noire. Réf. tra170sn

• Grise. Réf. tra170sg

Les rendez-vous de la grange

LES CONSERVES QUI FONT PSCHIIIT !

La lacto-fermentation, ça vous parle ? Alors qu'elle était presque oubliée en France, cette méthode ancestrale de conservation revient sur le devant de la scène grâce à ses bienfaits, et pratiquement tous les légumes s'y prêtent avec délectation. En partenariat avec **tompress**

Elle a beau être à la mode, la lacto-fermentation est en fait une très vieille méthode de conservation, et ce pour une raison très simple : elle est très efficace et très sûre. Même pas la peine d'être chimiste pour en comprendre le processus. Lorsque des bactéries lactiques (naturellement présentes sur beaucoup de légumes) se retrouvent dans un milieu privé d'oxygène, elles décomposent le sucre des aliments et se développent de plus en plus. Et plus il y a de bactéries lactiques, moins il y a de bactéries potentiellement néfastes.

Depuis quelques années, voilà que la lacto revient sur le devant de la scène. Les nutritionnistes et les diététiciens recommandent bien volontiers ces préparations à leurs patients car en plus d'être très écolos - aucune énergie n'est nécessaire à leur fabrication - les légumes lacto-fermentés sont ultra sains. En effet, "il y a plus de nutriments dans un légume fermenté que dans un légume frais", explique Nina Fenateu qui est fermenteuse, installée à Blois (41), créatrice des Beaux Vivants, des conserves de légumes lacto-fermentés (voir encadré ci-contre).

PÉTILLANTS DE SANTÉ !

Ceci explique sans doute pourquoi la lacto est si fréquente dans les pays nordiques et en particulier en Islande, là où la saison des légumes frais est particulièrement courte et où il est important de préserver le plus longtemps possible les apports en vitamines des aliments.

Par ailleurs, les légumes fermentés permettent de rééquilibrer la flore intestinale. Pas la peine de prendre des probiotiques si vous consommez régulièrement des aliments lacto-fermentés, vous serez parés ! Et pour finir, les bactéries lactiques prennent aussi le dessus dans vos intestins et contribuent ainsi à booster vos défenses immunitaires.

Mais c'est aussi pour toutes ces raisons, qu'il vaut mieux ne pas manger en une seule fois le premier pot que vous ouvrirez, les légumes lacto-fermentés, c'est excellent, cela se mange à toutes les sauces mais cela demande d'être un peu habitué...

UNE JOURNÉE POUR TOUT FERMENTER

Comment réussir ses fermentations à coup sûr et comment introduire ces produits dans notre alimentation quotidienne ? Voilà tout l'enjeu de l'atelier lacto-fermentation qu'anime Nina à La Grange aux savoir-faire, en Touraine. En une journée, elle aborde toutes les variations possibles. De la jardinière de légumes (dont vous trouverez la recette ci-dessous) au kimchi coréen (les légumes sont mis à fermenter avec de l'ail, des oignons, du gingembre et du piment), en passant par des sauces aux saveurs incomparables, vous découvrirez comment utiliser tous ces produits dans votre cuisine. La préparation du déjeuner autour de produits lacto-fermentés est ainsi l'occasion de découvrir aussi de nombreux plats à reproduire ensuite à l'envi !





Jardinière de légumes en saumure

Ingrédients pour un bocal de 0,5 L :

- 400 g de légumes variés : carottes, fenouil, chou-fleur, radis de tout poil, céleri branche, navet, chou-rave, blette, etc.
- 1 branche d'aneth
- 1 feuille de laurier
- de la saumure à 3 % (soit 30g de sel dilué dans 1 litre d'eau déchlorée)

Préparer les légumes : brosser ou éplucher les légumes selon leur état. Veiller à retirer toute partie tachée ou abimée.

Détailler en morceaux moyens (comme vous aimez vos bouchées à l'apéro).

Placer les légumes dans le bocal en essayant de les serrer un peu. Ajouter les épices.

Verser la saumure jusqu'à couvrir les légumes. Placer un poids sur la préparation et fermer le bocal, en prenant soin de laisser suffisamment d'espace sur le dessus du pot pour y loger votre poids. Déposer celui-ci dans une pièce tempérée pendant 7 à 10 jours, puis placez-le au réfrigérateur. Déguster à partir de la 8^{ème} semaine.

Plus d'informations : www.lagrangeauxsavoirfaire.fr

tompress
Magazine



Kit kimchi pickles et légumes lacto-fermentés

- 2 pots en verre de 500 ml. et 1 litre avec capsules et couvercles vissés en métal fabriqués en France,
- 1 pince en bois de hêtre
- 1 passoire à conserve inox
- 24 étiquettes autocollantes et solubles
- une fiche recette Tom Press avec nos conseils pour des fermentations réussies.

Réf. potkim02 - 29,90 €

Pots à choucroute et lacto-fermentation en grès

Idéal pour la choucroute et autres légumes. Livré avec paire de pierres taillées en demi-lunes et couvercle.

- 3 L. Ø 10,5 cm, haut. 25 cm.

Réf. potlacv3 - 49,00 €

- 5 L. Ø 25 cm, haut. 32 cm.

Réf. potlacv5 - 59,90 €



Pots de lacto-fermentation en grès

En grès verni. Avec couvercle à joint d'eau. Livré avec 2 pierres de pressage.

- 5 L. 6,5 kg.

Réf. potlac05 - 61,80 €

- 10 L. 11,1 kg.

Réf. potlac10 - 84,40 €

- 15 L. 14,1 kg.

Réf. potlac15 - 85,50 €

- 20 L. 19,4 kg.

Réf. potlac20 - 132,00 €

- 25 L. 22,7 kg.

Réf. potlac25 - 159,00 €



Photomontage simulation intérieure d'un pot de lacto-fermentation



Précis de fermentation

Retrouvez le chemin de la santé, grâce aux aliments fermentés - F. Green - 160 pages.

Réf. lixmafer - 10,90 €

Le vin d'oranges

CE DÉLICIEUX VIN D'AGRUMES SE SAVOURE À L'APÉRITIF EN HIVER COMME EN ÉTÉ MAIS TOUJOURS SERVI BIEN FRAIS ET DÉGUSTÉ AVEC MODÉRATION.

Voici un excellent apéritif, simple à préparer et qui comme pour de nombreuses recettes de tradition, recense des quantités de variantes. Il y a celles réalisées uniquement avec des oranges "sucrées" et ce dès le début de novembre. Il y en a d'autres qui ne comportent que des oranges amères, en Provence notamment et uniquement à partir de janvier. Et puis il y a les recettes qui mixent tous types d'oranges, épices, vins et sucres...

(Certaines sont à base de vin blanc ou rouge, et indiquent comme épices la cannelle, la vanille, le clou de girofle voire quelques grains de poivre...)

Quel que soit votre choix, achetez bien sûr de préférence des oranges non traitées. Si ce n'est pas le cas, lavez-les soigneusement.

**" Chaque année,
à la même époque,
je prépare mon vin
d'oranges : environ
35 bouteilles ! "**



"Je n'apprécie pas vraiment l'amertume. Pour la minimiser au maximum, je commence par éplucher mes oranges et citrons en ne prenant que le zeste puis j'enlève le mésocarpe, la peau blanche qui reste sur les fruits."

La recette de Joëlle – cliente Tom Press

"Chaque année, à la même époque, je prépare mon vin d'oranges : environ 35 bouteilles !

Je le sers toujours bien frais et j'apprécie son goût acidulé. Quand je fais découvrir mon vin d'oranges à mes convives, c'est toujours un succès et c'est rare qu'il m'en reste d'une année sur l'autre."

- » 6 litres de vin rosé (Côte de Provence)
- » 5 belles oranges
- » 1 citron
- » 1 bâton de vanille
- » 1 kg de sucre
- » ½ litre d'eau de vie si vous n'en trouvez pas utilisez de l'alcool de fruits

"Je n'apprécie pas vraiment l'amertume. Pour la minimiser au maximum, je commence par éplucher mes oranges et citron en ne prenant que le zeste puis j'enlève le mésocarpe, la peau blanche qui reste sur les fruits. Ensuite je les coupe en quartiers.

Dans une bonbonne de 35 litres à large goulot je laisse macérer les morceaux d'oranges et de citron ainsi que les peaux et la vanille dans l'eau de vie mélangée avec 1 litre de vin pendant au moins 40 jours, dans une pièce fraîche à l'abri de la lumière. 40 jours, c'est le minimum pour que tous les arômes se diffusent parfaitement. Après ce temps de macération, je retire les peaux et les morceaux de fruits, filtre le vin puis ajoute le sucre en poudre et les 5 litres de vin rosé restants.

Je laisse macérer à nouveau un bon mois environ (encore un peu de patience), tout en remuant régulièrement le temps nécessaire pour que le sucre soit bien dissout.

Pour finir, je filtre le vin d'oranges une dernière fois puis je le mets en bouteille directement.

J'entrepose mes bouteilles à la cave au frais, en mettant toujours une ou deux au réfrigérateur."



Bonbonnes à olives en verre

Grande ouverture
(11,7 cm) pour
maturations, vins de
fruits, olives...
Se ferment avec la
bonde "tonbob12"
non fournie.



Cont.	Ø max	H.	Référence	PU TTC
5 L	34 cm	34 cm	tonbon05	35,00 €
10 L	25 cm	36,5 cm	tonbon10	50,00 €
15 L	35 cm	40 cm	tonbon15	59,00 €
20 L	39 cm	44 cm	tonbon20	72,00 €
25 L	41,5 cm	46,5 cm	tonbon25	78,00 €

**Bonde en liège pour bonbonnes
à olives Ø 120 mm.**

Réf. tonbob12 - 10,40 €



Éplucheur électrique

Pour peler facilement pommes,
oranges, citrons, pamplemousses, kiwis,
oignons,... Épaisseur des épluchures
réglable, 18 W, couteau inox, carter plastique.
Dim. 25x16,5x23 cm.

Réf. matpelel - 225,00 €



Pèle-oranges à étau

Fixation par étau sur plan de travail d'épais-
seur max. 4 cm.

Épaisseur de coupe réglable. En fonte avec
couteau en inox. Dim. 30x10x27 cm.

Réf. matpelor - 23,70 €



Couteau spécial agrumes

Lame 10 cm inox AISI-420. Manche
polypropylène 11 cm.

Réf. couagr10 - 12,30 €

Presse-agrume

Coupez l'orange ou le citron en
deux et pressez : votre jus est
fait. Fonte d'aluminium. L. 24 cm.

Réf. matcitfo - 20,50 €



Bidons rectangulaires avec anse

Couvercle vissé étanche à joint silicone.
Polyéthylène haute densité translucide
(niveau visible).
Ø ouv. 8 cm.

• 5 L. Réf. tonbip05 19,70 €

• 11 L. Réf. tonbip11 - 22,70 €



**Entonnoirs en
polyéthylène
haute densité avec
tamis en nylon.**

Ø	Référence	PU TTC
15 cm	cavent15	4,10 €
21 cm	cavent21	7,80 €
40 cm	cavent40	25,50 €

Tamis de rechange en nylon

Pour entonnoirs en polyéthylène "cavent".
Vendus à l'unité.

• Pour cavent15.

Réf. cavent15tam - 1,10 €

• Pour cavent21.

Réf. cavent21tam - 2,70 €

• Pour cavent40.

Réf. cavent40tam - 4,90 €



Entonnoirs inox

Ces entonnoirs munis d'une
crêpe permettent de verser
et transvaser vos préparations
tout en filtrant les résidus grâce au
tamis intégré. Anse de maintien
sur le côté.

• Ø 20 cm. Réf. matent20 - 41,90 €

• Ø 25 cm. Réf. matent25 - 52,00 €

• Ø 30 cm. Réf. matent30 - 63,00 €



Bouteilles à limonade par 6

Verre transparent
et bouchon
mécanique. 75 cl.
**Réf. boicli75
12,30 €**

"J'entrepose mes
bouteilles à la cave
au frais, en mettant
toujours une ou deux
au réfrigérateur."



Votre préférence : galette ou

Pour l'Epiphanie, la tradition veut que l'on déguste une galette ou un gâteau des Rois. Chez les méridionaux, c'est plutôt la brioche aux fruits confits qui a la préférence. Plus au nord ce sont les galettes feuilletées qui ont la côte qu'elles soient garnies de crème d'amande, de frangipane, de compotes de fruits ou de chocolat. Ma gourmandise me pousse à vous présenter les 2 choix, puisque, dans tous les cas nous pouvons en manger tout au long du mois de janvier.

Galette des Rois à la frangipane

A ne pas confondre avec sa sœur la crème d'amande ! En effet, la frangipane est un mélange précis de crème d'amande et de crème pâtissière.

Ingrédients pour une galette de 6 personnes :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée ou pâte feuilletée maison *
- 25 cl de crème pâtissière
- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de sucre glace
- 125 g de beurre pommade
- 5 cl de rhum
- 2 œufs entiers
- 1 fève
- 1 œuf entier pour la dorure

Dans le bol du robot, mélangez le sucre glace et le beurre jusqu'à ce que l'ensemble blanchisse. Ajoutez 2 œufs et la poudre d'amande, ainsi que le rhum. Malaxez bien.

Pesez le poids de la crème d'amande, puis incorporez 30 % de ce poids en crème pâtissière. Mixez le tout et réservez au frais. Étalez la pâte feuilletée. Découpez 2 ronds de même taille. Déposez la crème frangipane sur le premier rond de pâte.



© Les petits plats du Prince

Insérez la fève près du bord extérieur de la galette. A l'aide d'un pinceau, étalez du blanc d'œuf sur le pourtour de la pâte, puis recouvrez avec la 2ème. Appuyez bien pour souder les 2. Battez l'œuf entier puis dorez le dessus de la galette. Remisez au réfrigérateur 20 mn. Recommencez l'opération et dessinez des arabesques.

Préchauffez le four à 180° C. Enfourez pour 40 mn à 190° C.

**Ma pâte feuilletée simplifiée et rapide
Dans ma version on se complique bien moins la vie, et le beurre est incorporé congelé dans la pâte directement avant d'être étalé.*

Ingrédient pour 600 g de pâte feuilletée :

- 250 g de beurre • 300 g de farine T 45
- 5 g de sel • 12 cl d'eau
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc

Coupez le beurre en dés et placez-le 30 mn au congélateur pour qu'il soit bien froid, puis mettez-le dans le bol de votre robot. Ajoutez la farine, le sel et mixez 1 mn à vitesse lente. Versez l'eau et

le vinaigre et malaxez de nouveau 1 mn, toujours à la même vitesse.

Déposez la pâte sur le plan de travail fariné, étalez-la en formant un rectangle.

Séparez "virtuellement" le rectangle en 3 dans la hauteur. Repliez le tiers supérieur sur le tiers central, puis le tiers inférieur sur le tiers central, de manière à reformer un nouveau rectangle. Tournez la pâte d'un quart de tour pour avoir un rectangle vertical, et recommencez les opérations précédentes. Filmez et placez au réfrigérateur 20 mn. Recommencez 2 fois ces opérations. La pâte est prête à être utilisée.

gâteau des Rois ? Blog Les petits plats du Prince

Gâteau des Rois

La première partie de la recette se prépare la veille.

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 80 g de beurre ramolli
- 50 g de sucre en poudre
- 22 cl de lait tiède
- 2 sachets de 5 g de levure boulangère sèche
- 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de sel
- 4 mandarines confites
- une dizaine de cerises confites
- 1 écorce d'orange confite
- 1 écorce de citron confit
- 1 morceau d'angélique confite
- 1 cuillère à café de gelée de pommes
- 5 cl de rhum
- Sucre perle

La veille :

Coupez la moitié des fruits confits en petits dés et mettez-les à mariner dans le rhum.

Dans la cuve du robot pâtissier, versez les œufs entiers et la farine, mélangez à petite vitesse.

Ajoutez le sucre, puis le sel, le lait tiède et la levure. Mixez à vitesse lente pendant 2 minutes.

Augmentez ensuite la vitesse et laissez tourner à vitesse moyenne pendant 10 minutes.

Ajoutez le beurre tiédi et les fruits confits avec le rhum, et mélangez toujours à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Augmentez encore la vitesse (rapide) pendant encore 5 minutes.

Sortez la cuve du robot et couvrez la pâte de film alimentaire. Laissez-la reposer 1 h à température ambiante. Dégazez la pâte puis façonnez-la dans un moule beurré. Entrepochez au réfrigérateur toute la nuit après l'avoir filmée.



© Les petits plats du Prince

Le lendemain :

Battez le jaune d'œuf avec une cuillère à café d'eau, badigeonnez la pâte et saupoudrez de sucre perle. Enfoncez la fève dans la pâte.

Préchauffez le four à 180° C puis enfournez la brioche pour environ 30 minutes.

Laissez refroidir et démoulez le gâteau des Rois. Faites chauffer la gelée de pomme et badigeonnez-le. Disposez dessus le restant des fruits confits pour parfaire la décoration.

Vous pouvez remplacer le rhum par de la fleur d'oranger par exemple. Pour une vraie gourmandise je vous recommande de ne pas prendre des fruits confits déjà coupés en dés mais de préférer ceux entiers que vous couperez vous-même.



Robots ménagers suédois

Peut pétrir 5 Kg de pâte sans forcer.

- 1 bol inox de 7 l.
- 1 crochet à pâte
- malaxeur de pétrissage et sa spatule à brasser

- 2 batteurs double fouets (simple et multi fils) et le bol batteur de 3,5 l.

- mode d'emploi + vidéos sur CD

Garantie 7 ans (2 ans pour les accessoires)

Puissance : 1500 W. 36x27x40cm.

Poids : 8,9 kg. Prix : 699,00 €

- Orange - Réf. matasora
- Noir brillant - Réf. matasnoc
- Rouge - Réf. matasrou
- Blanc - Réf. mataswhi



Moules anti-adhésifs

Ce moule est démontable par charnières

avec un fond lisse et un fond savarin

Idéal pour savarin, génoise, charlotte ...

Acier revêtu anti-adhésif Téflon®. H. 7 cm.

● Ø 22 cm. Réf. gat2fa22 - 26,30 €

● Ø 24 cm. Réf. gat2fa24 - 25,20 €



Plateau de fruits de mer... les conseils de Christophe

Est-il compliqué de composer un plateau de fruits de mer ?

Non, pas du tout ! Ce qui va régir vos choix, c'est votre budget, vos goûts en matière de fruits de mer, bien entendu. Le plus souvent, on choisit un panachage équilibré entre coquillages et crustacés. Là encore, la dominance est fonction de vos attirances. Le mieux est de laisser libre court à votre imagination, votre appétit et votre gourmandise.

Comment s'y prendre ?

Choisissez un plateau adapté, de préférence avec un peu de glace pilée, elle vous aidera à maintenir les coquillages bien à plat et au frais. J'aime mettre un film alimentaire entre la glace et les fruits de mer pour éviter qu'ils "trempent" quand la glace va fondre. Vous pouvez aussi faire un lit d'algues propres et rincées à l'eau froide.

Pour monter le plateau, vous pouvez partir d'un côté du plat et disposer les produits de la mer au fur et à mesure vers l'autre côté. Ou bien vous commencez par les bords pour monter vers le centre. Vous pouvez mélanger les deux façons de procéder en fonction des produits dont vous disposez.

Ingrédients pour monter un plateau de fruits de mer

Vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive des produits que l'on trouve généralement sur un plateau de fruits de mer, ainsi que leur quantité par personne :

- 1 demi-tourteau (1 demi-homard, 1 demi-araignée...)
- 5 langoustines cuites
- 6 crevettes de calibre 50/70 ou 40/60
- 50 g. de crevettes grises de pays (ou 50 g. de bouquet cuit)
- 50 g. de bigorneaux cuits
- 100 g. de bulots cuits
- 4 à 6 huitres N°3

On peut le compléter avec des palourdes, des amandes, des praires (3 à 5 par personne). Les mollusques s'ouvrent au dernier moment, juste avant le montage du plateau.



Christophe CASTEL
Consultant - Formateur en produits de la mer
<http://chezmonpoissonnier.fr>

Les huitres

Nous avons la chance d'avoir un littoral immense avec des bassins d'élevage d'huitres creuses au goût typique : normande, bretonne, vendéenne, Marennes-Oléron, du bassin d'Arcachon, de Leucate ou de l'étang de Thau pour les plus connues. L'huitre plate fait un retour en force sur les plateaux ; à déguster d'urgence avec ses saveurs mélangées de palourde, de praire et de noisette. Prévoyez 4 à 6 huitres par personne que vous ouvrirez au moment du montage du plateau.



Set à huitres

Placez l'huitre dans le logement et rabattez la protection de sécurité. Silicone épais. Livré avec le couteau à huitre inox de Thiers. Dim. 10,5x6x3,5 cm. Lame couteau 5,5 cm. Réf. mathuitr - 22,60 €



Sabot ouvre huitre en hêtre 12x8 cm

Fabriquée dans du hêtre massif issu des forêts normandes, ce sabot de conception unique, est doté d'un réceptacle pour accueillir l'huitre. Réf. matsahui - 12,90 €



Fourreau 6 fourchettes à huitres

En inox. Dim. 2,5x11,5 cm. Réf. poifohui - 17,00 €

Lancette à huitres pliante inox

Lame en inox très résistante de 3 mm d'épaisseur. L. de la lame : 4,5 cm. Réf. matlapli - 10,90 €



Lancette à huitres

La lame en inox s'insère facilement. Manche en palissandre riveté laiton. Dim. 16 cm. Long. lame 6,3 cm. Réf. matlahui - 12,70 €



Plateaux à huitres Polypropylène superposables par 6

Possède 9 emplacements pour les huitres et un central pour le citron. Ø 27 cm. 130 g. Réf. poiuhupl - 19,40 €



Assiette à huitres en inox

Possède 6 emplacements pour les huitres et un central pour le citron. Ø 25 cm. 220 g. Réf. poihuasi - 19,50 €



Le plateau



Plateau à fruits de mer

En inox. Ø36x4 cm. Réf. poiplari - 18,10 €

Supports pour plateau

En inox.
• H. 10 cm. Ø extérieur 28 cm. Ø intérieur 20 cm. Réf. poipsu10 - 7,20 €
• H. 20 cm. Ø extérieur 28 cm. Ø intérieur 20 cm. Réf. poipsu20 - 9,20 €



Homards, tourteaux ou araignées

Le homard européen ou canadien est le crustacé le plus approprié pour un plateau royal. Un homard de 600 à 800 g coupé en deux dans le sens de la longueur est parfait pour 2 personnes. Le homard canadien est plus abondant en fin d'année avec un tarif moindre que son cousin européen. Plus classique, mais néanmoins délicieux le crabe tourteau. Un tourteau de 600 à 800 g est suffisant pour 2 personnes. L'araignée, quand c'est la saison, donne une autre saveur à votre plateau. Là aussi, pour deux personnes, comptez 600 à 800 g. Les meilleurs moments pour un plateau avec des crabes araignées sont aux mois de mai, juin et fin octobre, novembre. Pour trancher en deux un crabe ou un homard, utilisez un couteau de poissonnier comme ci-dessous. Pour un plus grand confort gustatif de vos convives, il est préférable de casser les pinces des crustacés avant de les disposer sur le plateau.

Pince crabe en polypropylène
Bien en main même mouillée elle ne communique aucun goût et ne rouille pas.
 Dim. 13,5x5,2 cm.
Réf. poipincr - 5,00 €

Couleurs aléatoires



Ciseaux à crustacés inox 
Pour couper les carapaces et casser les pattes des crustacés les plus récalcitrants. Verrouillage de fermeture. **Réf. poisciscr - 48,50 €**



Couteau de poissonnier 
Étêtez, tronçonnez ou tranchez en darnes. Manche en polypropylène surmoulé. Lame inox TMOS, dureté 53 HRC. Dim. 44x5,5 cm. L. de lame 30 cm. **Réf. couipo30 - 51,30 €**



Langoustines et crevettes

Les langoustines sont le trésor du plateau de fruits de mer. Comptez 4 à 5 langoustines par personne. Le produit est délicieux et la tentation est grande d'en ajouter plus. Il est préférable de ne pas dépasser le nombre suggéré pour un plateau bien équilibré. Vous en retirerez d'autant plus de plaisir. Les crevettes de gros calibre vous en avez de deux sortes : les crevettes tropicales d'Amérique centrale (Panneus vannamei) ou les délicieuses crevettes de Madagascar (Panneus monodon) calibre 50/70 ou bien 40/60 crevettes au kilo. Prévoyez-en 5 à 6 par personne. Les crevettes de pays ont une place privilégiée dans nos plateaux : le bouquet (Palaemon serratus) d'une belle couleur rouge orangé et les crevettes grises (Crangon crangon). Ces deux crevettes, plus petites que les tropicales, ont un goût typique et plus affirmé que leurs cousines des eaux chaudes. Comptez 50 g par personne.

Ciseau à moules
Permet d'ouvrir des moules jusqu'à 7 cm. Lame inox.
 L. 19 cm.
Réf. coucimou - 13,70 €



Décortiqueur de crevette
Enlevez la tête et la queue avant d'insérer la pince entre la chair et la carapace. Appuyez sur la pince pour faire sortir la crevette.
En plastique rouge. Lot de 2 pinces.
Réf. matecrev - 5,90 €



Bulots et bigorneaux

Ce sont les escargots de la mer. Les bigorneaux sont noirs de la grosseur d'une bille. Ils sont riches en oligo-éléments et sont délicieux sur du pain beurré. Les bulots sont bruns, verts, ou jaune. Ils sont beaucoup plus gros que les bigorneaux et ont une carapace plus allongée. Ils sont délicieux avec un aïoli.

x 12

Curettes pour Bulots et bigorneaux 
Tout inox. Dim. 19x1 cm.
 Lot de 12.
Réf. matcurbb - 14,70 €



Fourreau 12 piques bigorneaux
En inox. Dim. 1x8 cm.
Réf. matfpibi - 8,50 €



Qui sommes-nous ?

tompress



Implantés en France, dans le Tarn, nos bâtiments regroupent toutes nos activités. Les prises de commandes et le service client, la réception, le stockage et l'envoi des marchandises, même notre service après-vente. **Tout est fait chez nous, par nous, pour vous !**

Comment commander ?



INTERNET www.tompress.com
Paiement par chèque ou carte bancaire.



COURRIER à Tom Press SAS
ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE
Je joins mon règlement à la commande



TÉLÉPHONE au 05 63 71 44 99.
Du lundi au vendredi de 9h à 18h.
Contact direct avec un conseiller
Tom Press et choix du mode de paiement.



FAX au 05 63 71 44 98
J'envoie le bon de commande



HALL D'EXPOSITION

Ouvert du lundi au vendredi
de 9h à 12h et de 14h à 18h.
ZA de la Condamine
81540 - SORÈZE

Les plus Tom Press

* Voir les conditions générales de vente



Conditions générales de vente

PREAMBULE

Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SAS Tom Press, inscrite au RCS de Castres sous le numéro 438153272 et sise à Sorèze, Tarn, ZA de la Condamine et, d'autre part, les personnes effectuant un achat via le site Internet, le catalogue de Tom Press, par téléphone... ci-après dénommées "le client". Ces conditions ne concernent à titre exclusif que les personnes physiques non commerçantes. Si une condition venait à faire défaut, elle serait considérée être régie par les usages en vigueur dans le secteur de la vente à distance dont les sociétés ont siège en France. La société Tom Press s'engage à respecter toutes les dispositions du Code de la Consommation relatives à la vente à distance.

OBJET

Les présentes conditions visent à définir les modalités de vente entre Tom Press et son client, de la commande aux services, en passant par le paiement et la livraison. Elles règlent toutes les étapes nécessaires à la passation de la commande et assurent le suivi de cette commande entre les parties contractantes.

COMMANDES ET PRODUITS

Nous acceptons les commandes passées par téléphone, par fax, par e-mail, par courrier ou sur le site Internet. Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiées. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Nous nous efforçons d'expédier dans les meilleurs délais. Dans le cas de rupture momentanée ou définitive d'un article nous contactons le client afin de lui indiquer la date d'approvisionnement prévue et lui demander son accord ou lui proposer le remboursement (pour ce faire, le client devra mentionner un moyen rapide de contact sur le bon de commande : numéro de téléphone ou une adresse e-mail). Toute commande engage de plein droit l'acceptation de nos conditions générales de vente par l'acheteur.

PRIX

Les prix de nos produits sont indiqués en euros toutes taxes comprises éco-participation incluse hors participation aux frais de traitement et d'expédition. Nos offres de produits et de prix sont valables jusqu'au 30/10/2020, dans la limite des stocks disponibles. Tom Press se réserve le droit de modifier ses prix en cas d'erreur typographique ou d'impression. La participation aux frais de traitement et d'expédition pour une livraison en un point en France continentale dépend du montant de la commande (forfait de 4,90€ pour une commande jusqu'à 30 €, 7,50 € pour une commande entre 30 € et 250 €, gratuits pour une commande

supérieure à 250 € ou offerts dès 69 € d'achat pour une livraison en Colissimo Point Retrait. Pour la Corse, les DOM-TOM et l'étranger le calcul des frais de livraison est en fonction du poids réel de la commande et des tarifs en vigueur de La Poste ou de nos transporteurs.

PAIEMENT

Le paiement est effectué à la commande de 3 façons au choix.

- Chèque postal ou bancaire.

- Carte bancaire

- Contre-remboursement (un acompte de 25% sera exigé à la commande, le solde + 15 euros forfaitaires devront être réglés en espèces au livreur ou au facteur); Lieu de paiement : Sorèze (81540). Nous attendons le règlement complet avant d'expédier la marchandise (ou l'acompte pour le contre-remboursement). A partir de 200 € d'achat, des vérifications complémentaires peuvent être faites. Nous sommes susceptibles de vous demander des justificatifs de domicile, d'identité ou de paiement (copie de la carte bancaire, de la carte d'identité). Cette demande peut être faite avant la validation de la commande, ou au moment du paiement, voire après paiement. La collecte de ces informations respecte les dispositions de la loi du 6 janvier 1978 dite «informatique et libertés». La conservation de ces données sera limitée au temps de la vérification. Il peut également vous être demandé de régler ces achats par virement bancaire.

TRANSPORT ET LIVRAISONS

Les produits sont livrés à l'adresse de livraison indiquée sur le bon de commande. Si l'immeuble présente des difficultés d'accès, celles-ci doivent être impérativement mentionnées lors de la commande pour en informer le transporteur. Celui-ci peut refuser ou exiger un surcoût pour la livraison. En cas d'absence du client à la livraison, un avis de passage est délivré. Le délai de réception constaté des produits disponibles après expédition est de 3 jours en moyenne pour la France continentale. Pour les DOM-TOM et l'étranger : nous consulter. Les risques de perte en cours de transport sont assurés, le client est remboursé après enquête de la poste ou du transporteur. Le destinataire devra vérifier sa livraison en présence du transporteur. En cas de manquants ou d'avaries, il doit refuser le colis ou faire les réserves d'usage sur le récépissé et avertir immédiatement notre service client (Attention : les mentions du type « sous réserve de déballage » ou « sous réserve de vérification » ne sont pas retenues par les assurances et n'ont donc aucune valeur). Si le livreur refuse d'assister au déballage du produit, il faut préciser sur le bon de livraison « le livreur a refusé d'assister

au déballage du produit ». Le client est informé que l'absence de réserves écrites sur le bon de livraison vaut présomption de livraison conforme des produits sauf application des dispositions de l'article L.211-7 du code de la consommation sur la garantie légale de conformité.

RESERVE DE PROPRIÉTÉ

Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. Les risques afférents à la marchandise vendue sont cependant transférés à l'acheteur dès la livraison.

LITIGES

Une éventuelle contestation sur la nature ou la quantité des articles reçus doit nous être formulée dans les

72 heures par courrier suivant la réception de la marchandise. Le présent contrat est soumis à la loi française. La langue du présent contrat est la langue française.

En cas de litige, les tribunaux français seront seuls compétents. En cas de litige avec des professionnels et/ou commerçants, les tribunaux dont dépend notre siège social (Sorèze - Tarn) seront compétents.

GARANTIES

Nous appliquons les trois garanties définies par la loi. - La garantie légale de conformité (Art. L. 211-1 à L.212-1 du Code de la consommation). - La garantie légale contre les vices cachés (Art.1641 à 1649 du Code civil). - La garantie contractuelle (Art. R. 211-1 à R. 211-5 du Code de la consommation). De plus, nos appareils sont garantis pièces et main d'œuvre pour une durée de 2 ans à compter du jour de facturation. Tout matériel sous garantie ou envoyé hors garantie pour être réparé ne sera accepté, pour la sécurité et l'hygiène du personnel, que propre et sec (attention à replacer les bouchons adéquats sur les carters d'huile des moteurs !). Tous les retours doivent être en port payé, (tout envoi en port dû sera refusé sauf application des garanties légales de conformité et des vices cachés) et accompagné de la facture ou de sa photocopie et du « code retour » (à demander avant le retour et le mentionner visiblement sur le colis).

RETRACTATION et RETOUR DE MARCHANDISE

Conformément à la loi, le client a 14 jours à compter de la date de réception (tampon de la poste ou bon émarqué du transporteur faisant foi) pour contacter notre service client par courrier, téléphone, e-mail afin de retourner le ou les produits commandés en vue d'un échange ou d'un remboursement. Un formulaire est également à la disposition du client dans le rubrique "SAV garanties retour" du site internet. Afin de faciliter le

traitement du retour de marchandise, notre service client vous attribuera un « code-retour » à inscrire sur le colis. Vous avez ensuite 14 jours pour nous retourner le(s) produit(s) concerné(s). En cas d'exercice du droit de rétractation dans les délais mentionnés, seul le prix du ou des produits achetés puis retournés et les frais d'envoi correspondant au mode de livraison le moins onéreux seront remboursés. Les frais supplémentaires découlant du choix par le client d'un mode de livraison autre que le mode le moins onéreux ne seront pas remboursés. Les frais de retour restent à la charge du client. Le remboursement sera effectué sous 14 jours, à compter de la date à laquelle Tom Press est informé de la décision du consommateur de se rétracter et après réception du colis en retour ou de sa preuve formelle de réexpédition. Indépendamment du délai susmentionné, Tom Press accorde à ses clients 365 jours après réception pour retourner un article et en demander l'échange ou l'avis. Le client doit impérativement contacter notre service client préalablement à toute démarche afin d'obtenir l'accord de retour. Les frais de retour restent à la charge du client. Dans tous les cas, le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans leur emballage d'origine. Le droit de rétractation ne peut être exercé pour les produits sur mesure, confectionnés selon les spécifications du client ou personnalisés, les produits susceptibles de se détériorer ou de se périmer comme les boyaux, les produits descellés par le consommateur et ne pouvant être retournés pour des raisons d'hygiène comme par exemple les poches sous-vide ou les épices.

RESPONSABILITÉ

Tom Press ne saurait être tenu responsable de l'inexécution du contrat conclu en cas de force majeure, de perturbations ou grève totale ou partielle notamment des services postaux et moyens de transport et/ou communication, inondation, incendie. Les photos sont communiquées à titre illustratif. Nous vous invitons à vous reporter au descriptif de chaque produit pour en connaître les caractéristiques et, en cas de doute ou si vous souhaitez des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au 05 63 71 44 99. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant (loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés) qui peut être exercé par courrier à l'adresse suivante : Tom Press ZA de la Condamine - 81540 Sorèze. Nous pouvons être amenés à céder, louer ou échanger votre adresse, sauf opposition de votre part notifiée par écrit à notre adresse. N° CNIL : 1112226

BON DE COMMANDE TOMPRESS MAGAZINE 28

Ce bon de commande est également téléchargeable sur www.tompress.com

Ecrivez s'il vous plaît en lettres capitales avec un stylo à bille. A compléter et retourner sous enveloppe affranchie à :

Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 5 avenue Jean Croux - 81540 SORÈZE

Adresse de facturation

Nom / Prénom

Adresse

Lieu-dit

Code postal / Ville

Téléphone **obligatoire** *

E-mail

☐ Je souhaite recevoir la **newsletter** tompress à cette **adresse e-mail**

Ma date de naissance (facultatif) :

Service d'envoi différé (facultatif)

Date de livraison souhaitée entre le / et le /
Dates espacées d'au moins 5 jours

S'il y a lieu, indiquez-nous la date limite souhaitée pour la réception de vos articles.
Joignez votre règlement, nous ne l'encaisserons qu'au moment de l'expédition.

tompress

Adresse de livraison si différente de l'adresse de facturation

Nom / Prénom

Adresse

Lieu-dit

Code postal / Ville

Téléphone **obligatoire** *

☐ Je souhaite que la facture soit envoyée séparément du colis (cadeaux, etc.)

☐ Je souhaite être livré en point relais** le plus proche de mon adresse de livraison.

* Numéro pouvant être nécessaire pour assurer le bon suivi de vos commandes.
N'est communiqué qu'aux transporteurs.

** Sous réserve de commande admissible en point relais sinon à votre adresse.

COMMANDE EXPRESS

www.tompress.com

Tél: 05 63 71 44 99 - Fax: 05 63 71 44 98

(du lundi au vendredi de 9h à 18h)

RÉFÉRENCE	Ø si indiqué	DÉSIGNATION	Nbre	Prix Unitaire	Prix Total
Exemple : hac22rebg16	16	Grille acier, trous Ø 16, pour hachoir type 22	2	18,00	36,00
Une difficulté pour remplir ce bon de commande? Appelez le 05 63 71 44 99			SOUS-TOTAL		

Livraison standard par Colissimo ou Geodis



GEODIS



chronopost



Frequenceo



chrono-relais

Livraison 24 h :
contactez-nous

3

À DOMICILE

Ma commande est **inférieure** ou **égale à 30 €** ▶

4,90 € TTC

Ma commande est **supérieure à 30 €** ▶

7,50 € TTC

Ma commande est **supérieure ou égale à 250 €** ▶

GRATUIT

EN POINT RELAIS (commande éligible*)

Ma commande est **inférieure** ou **égale à 69 €** ▶

6,90 € TTC

Ma commande est **supérieure ou égale à 69 €** ▶

GRATUIT

* Colis de dimension (L+l+h) inférieure à 1,5 m
ET dont le côté le plus long ne dépasse pas 90 cm
ET de moins de 8 kg.

**Participation aux frais de port uniquement valables pour
la France continentale et en un point unique. Pour la Corse,
les Dom Tom et l'étranger : nous consulter au 05 63 71 44 99
ou sur infos@tompress.com

TOTAL

**Assurez-vous d'avoir mentionné votre numéro de téléphone ou
votre e-mail afin que nous puissions vous joindre si nécessaire.**

Date et signature obligatoires

4 Cochez le mode de règlement choisi

☐ Par chèque bancaire ou postal joint, à l'ordre de **Tom Press SAS**

☐ Par carte bancaire n°



Date de validité

Cryptogramme*

*(les 3 derniers chiffres qui figurent au dos de votre carte)



Nom du porteur de la carte :

Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiées. Les prix de ce catalogue sont garantis jusqu'au 31/12/2020. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Les photos du catalogue ne sont pas contractuelles. Nous ne saurions être tenus responsables des erreurs d'impression. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Si vous voulez recevoir nos offres commerciales, merci de cocher la case ci-contre ☐ Si vous voulez recevoir des offres de nos partenaires, merci de cocher cette case ☐
N°CNIL : 1112226 SAS TOM PRESS au capital de 500 000 euros. RCS Castres 438 153 272. N° TVA FR24438153272.

Commandez les ANCIENS NUMÉROS
sur **tompress.com**

3,50 €
le numéro



Réf. jan2014



Réf. fru2014



Réf. cui2014



Réf. cha2014



Réf. noel2014



Réf. 07-2015



Réf. 08-2015



Réf. 09-2015



Réf. 10-2015



Réf. 11-2015



Réf. 12-2016



Réf. 13-2016



Réf. 14-2016



Réf. 15-2016



Réf. 16-2016



Réf. 17-2017



Réf. 18-2017



Réf. 19-2017



Réf. 20-2018



Réf. 21-2018



Réf. 22-2018



Réf. 23-2019



Réf. 24-2019



Réf. 25-2019



Réf. 26-2020



Réf. 27-2020

3,50 €

42 pages
consacrées
au Fait maison

GRATUIT - 3 magazines pour un ami

Remplissez et envoyez ce coupon à :

Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

☐ **OUI** Je souhaite que vous adressiez **GRATUITEMENT** 3 numéros* de **Tom Press Magazine** à :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Ville _____

E-mail : _____

De la part de : Nom / Prénom _____

CP / Ville _____



*1er par voie postale, suivants par voie numérique, couvertures non-contractuelles, numéros expédiés après impression, soit juin, août ou novembre.
Tom Press SAS - 5, avenue Jean Croux, ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE - Tél. 05 63 71 44 99 - SAS au capital de 500 000 € - RCS Castres 438 153 272 - TVA intracommunautaire FR 244 381 532 72 - Siret 438 153 272 000 36 Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Si vous voulez recevoir nos offres commerciales, merci de cocher la case ci-contre ☐
Si vous voulez recevoir des offres de nos partenaires, cochez cette case ☐

Kit salaison tompress

- 1 bac à viande "bacali20" 50x34x12 cm
 - 1 sachet de sel de frottage
 - 1 sac à jambon "episajac" L. 59 cm. H. 68 cm
 - 1 rouleau de ficelle "epifitec"
 - 1 sachet de 250 g de poivre
 - 1 torchon Tom Press 70x50 cm
 - 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des salaisons maison.
- Réf. epikjamb - 49,00 €**



Kit boulange tompress

- 1 pierre réfractaire de 38x30 cm et sa planche de 41,5 x 30 cm
- 1 thermomètre
- 1 coupe pâte
- 1 corne à racler
- 1 grigne
- 1 moule à pain 20x10 cm
- 1 kg de farine de blé T65
- 1 fiche avec les techniques et recettes pour réaliser des pains et brioches.

Réf. petkpain - 84,00 €

