

REPAS DE FÊTES,
savourez chaque instant !

FOIE GRAS
TRUFFÉ CUIT

MAGRET SÉCHÉ

SAUMON FUMÉ
AUX BAIES

BOUDIN BLANC

BÛCHE
TOUT CHOCOLAT

DOSSIER :
CALENDRIER
CULINAIRE DE L'AVENT

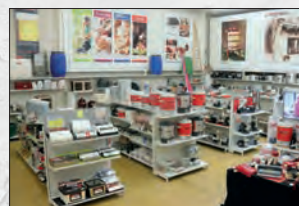
4 pages
Idées cadeaux



Le N°1 dans la distribution de produits dédiés aux préparations culinaires, conservations et transformations alimentaires maison.



Aujourd'hui, **5 000 m²** pour la vente à distance



300 m² de hall d'expo

Newsletters

Recevez par e-mail notre actualité, les articles de saison et même les nouveautés en avant-première.



Hall d'expo de Sorèze (Tarn)



+ de **8 000 références** pour les particuliers et professionnels

+ de **250 000 produits** en stock

17 salariés

7 livres édités **tompress EDITIONS**

97% de fournisseurs européens dont **50% français**

+ de **20 000 réponses/an** de nos **4 conseillers**

3 tompress Magazine publiés par an

Magazines



Service clients

05 63 71 44 99

infos@tompress.com

Des conseillers à votre écoute du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Retrouvez nous sur ..

Jeux concours, idées cadeaux, promotions..



Chère lectrice, cher lecteur,

Alors que les journées raccourcissent et que l'hiver pointe doucement le bout de son nez, nous sommes ravis de vous présenter cette édition festive de Tom Press Magazine, conçue pour illuminer vos préparatifs de fêtes de fin d'année. Dès la mi-novembre, notre calendrier de l'Avent culinaire vous guide pour concocter à l'avance des mets savoureux à partager pour Noël et le Nouvel An.

De quoi ravir vos convives avec des mets d'exception : magret de canard séché, foie gras truffé, saumon fumé aux baies, médaillon de foie gras, boudin blanc, terrine de canard à l'orange, petits biscuits de Noël, pintade chaponnée...

Ce numéro met en lumière des techniques et outils pour sublimer vos créations. Découvrez comment nos équipements, comme les fumoirs pour le saumon ou les terrines et stérilisateur pour vos pâtés, simplifient vos préparations tout en garantissant des résultats dignes des plus grandes tables. Que vous soyez un novice enthousiaste ou un cuisinier aguerri, ces idées vous permettront de briller lors des repas festifs.

Un immense merci pour votre fidélité et votre indéfectible soutien. Continuez à partager vos savoir-faire, vos expériences et vos réalisations. Vos messages et vos commandes sont le cœur de notre motivation.

Depuis 1921, Tom Press vous accompagne dans la quête d'une cuisine authentique et durable, portée par quatre générations de passion. Chaque plat que vous préparez fait vivre les traditions de demain. Alors, plongez dans ce numéro, laissez-vous inspirer, et que la magie des fêtes commence dès maintenant !

Joyeuse lecture et belles fêtes !

Micaël Diancoff
4 générations depuis 1921



Sommaire

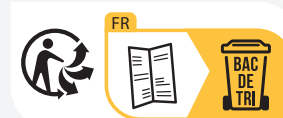
Dès le 15 novembre 2025	MAGRET DE CANARD SÉCHÉ	4
	FOIE GRAS TRUFFÉ CUIT	5
2^{ème} semaine décembre 2025	SAUMON FUMÉ AUX BAIES	6
	MÉDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL	7
3^{ème} semaine décembre 2025	BOUDIN BLANC TERRINE DE CANARD À L'ORANGE	8
	PETITS BISCUITS DE NOËL	10
Idées cadeaux		11
J-1	LA FARCE BÛCHE ROULÉE TOUT CHOCOLAT	15
		16
Jour J	PINTADE CHAPONNÉE LES ESCARGOTS LES FRUITS DE MER	17
		18
		19

Commandez* votre catalogue dès maintenant :
Réf. 2025 - 9,90 €

OFFERTS

15 € en bons d'achats :
- un bon de 5 € valable dès 60 € de commande,
- un bon de 10 € valable dès 150 € de commande.

* Catalogue seul offert dès 300€ d'achats.



Directeur de la publication : M. Jean-François LAFITTE
Directeur de la rédaction : Micaël DIANCOFF
Rédaction : Valérie DENIS,
Infographie : Myriam MONTAGNÉ ARTUS

Photographies : Tom Press, Fotolia, Pixabay,
Adobe stock, Canva.
Coordination : Valérie DENIS
Impression : Rotimpress - Espagne

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr

Tous droits de reproduction même partielle sans accord préalable interdits. Photos et dessins non contractuels. Toutes nos photos mettant en situation les produits sont des suggestions de présentation. Textes et prix valables sous réserves d'erreurs typographiques. Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tom Press SAS (siège social) ZA de la Condamine - 81540 Sorèze - 05 63 71 44 99 - E-mail : infos@tompress.com - www.tompress.com

Le SECRET pour SAVOURER chaque instant

BIENTÔT LES FÊTES ET LES RETROUVAILLES AUTOUR DE BONS METS FESTIFS POUR DES MOMENTS CONVIVIAUX INOUBLIABLES. MAIS CHACUN CONNAÎT CE PETIT STRESS AVANT LES FÊTES, COMMENT TOUT GÉRER ? ENTRE LE MENU ET LES PRÉPARATIFS, CELA PEUT VITE DEVENIR UN VRAI CHALLENGE !

Pour vous aider à aborder cette période avec sérénité, nous vous avons concocté un "calendrier culinaire de l'Avent" : étape par étape, préparez vos recettes à l'avance et profitez pleinement des festivités !

Dès le 15 novembre 2025

Lancez-vous dans deux préparations qui feront toute la différence le jour J : un magret de canard séché et un foie gras truffé. Deux recettes nécessitant quelques semaines de maturation pour révéler toutes leurs richesses gustatives.

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

Fin, tendre et goûteux, chaque tranche est un délice !

- * 1 magret de canard de qualité
- * 500 g de gros sel non traité (sel de Guérande)

1- Commencez par parer le magret en supprimant les membranes blanches et l'excédent de gras sur les côtés. 2- Dans un plat, déposez le magret sur un lit de gros sel, puis recouvrez-le entièrement. Filmez puis placez-le au réfrigérateur environ 12 heures, selon l'épaisseur de la viande.

3- Sortez le magret, débarrassez-le d'un maximum de sel avant de le rincer sous un filet d'eau. Essuyez-le correctement. Enveloppez-le dans un torchon propre.

Conseil : vérifiez que celui-ci ne sente pas la lessive au risque que votre magret en prenne le goût, ce serait dommage. Placez-le ensuite dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Temps de séchage : 3 semaines.

Pour varier les plaisirs, n'hésitez pas à ajouter des aromates ou des épices : herbes de Provence, poivre, piment d'Espelette, paprika... Il suffit simplement d'en enrober votre magret avant de l'envelopper et de le faire sécher.

Conseil : une fois séché à votre goût, conditionnez votre magret sous vide. Rangez-le en bas du réfrigérateur, il se conservera dans les meilleures conditions sans dessécher, et bien à l'abri de l'air, la graisse ne rancit pas.

Planche à découper tompress de 25x16x1,2 cm Poids. 340 g. Réf. coupl251 - 6,30 €

Lot de 3 torchons haute qualité Torchons blancs en coton (60%) et polyester (40%), 45,5x58,5 cm. Réf. entorcho - 22,00 €

Machines sous vide tompress

Barre de soudure de 32 cm. -900 mbars de dépression. Livrées avec 20 sacs gaufrés de 20x30 cm et 90 microns d'épaisseur. Long. 37,6 cm - Larg. 16,8 cm Haut. 11 cm - Poids. 2,7 kg.

Automatique	vidstpau	199,00 €
Semi-automatique	vidstpma	179,00 €

Rouleaux sous vide gaufrés tompress par 2 Permettent des découpes à la juste longueur nécessaire, s'adaptant ainsi à la taille des aliments. Epaisseur 90 microns, triple couche nylon/polyéthylène/polyéthylène atoxique.

15x600 cm	vids9340ro1	6,90 €
20x600 cm	vids9340ro2	8,90 €
30x600 cm	vids9340ro3	13,50 €



Trancheuse manuelle tompress avec plateau en bois pliable Compacte, elle possède une lame de 17 cm de qualité. Epaisseur de coupe réglable par molette jusqu'à 18 mm. En fonte d'aluminium peinte. Plateau en bois de hêtre. Larg. 30 cm Profondeur. 29 cm Ø 17 cm Haut. 27 cm Poids. 2,2 kg. Réf. tramatom - 145,00 €

FOIE GRAS TRUFFÉ CUIT

L'accord parfait pour les fêtes !

En bocal et stérilisé, il peut se préparer plusieurs semaines avant les fêtes. Il aura ainsi tout le temps de se bonifier.

Pour 1 foie gras de canard frais de qualité de 500/600 g

- * 6 g sel
- * 2 g poivre
- * 50 g de truffe coupées en morceaux

1- Si votre producteur ne l'a pas fait, déveinez le foie gras en séparant les deux lobes, puis retirez délicatement les veines principales et secondaires à l'aide d'un couteau. Si le foie se déforme, pas d'inquiétude, il se reconstituera à la cuisson.

2- Assaisonnez les deux côtés du foie gras avec le mélange sel/poivre.

3- Répartissez les morceaux de truffes puis refermez le foie.

4- Mettez le foie gras en bocal en appuyant tassez-le bien pour en chasser l'air, en laissant environ 2 cm du rebord. Essuyez soigneusement les bords pour qu'il n'y ait aucunes salissures puis fermez hermétiquement.

STÉRILISATION

Température : 100 °C

Temps de stérilisation : 45 minutes

Conservation : au moins 6 mois dans un endroit sec et frais.

Stérilisateur électrique 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.

EMAILLÉS

- Thermostat uniquement : Réf. stemathe - 134,00 €
- Thermostat et minuteur : Réf. stematmi - 174,00 €
- Thermostat, robinet et minuteur : Réf. stematrm - 189,00 €
- Tableau digital et robinet : Réf. stemadir - 299,00 €

INOX

- Thermostat uniquement : Réf. steinothe - 249,00 €
- Thermostat et minuteur : Réf. steinotmi - 289,00 €
- Thermostat, robinet et minuteur : Réf. steinotrm - 299,00 €



Stérilisateur en galvanisé Guillouard

Livré avec un couvercle percé pour insérer un thermomètre, une colonne centrale et crochets ressorts permettant d'accrocher et caler les conserves.

5 bocaux	Ø 34 cm - Haut. 27 cm Poids. 2,98 kg.	stegui05	69,90 €
11 bocaux	Ø 36,5 cm - Haut. 42 cm Poids. 3,83 kg.	stegui11	73,00 €
24 bocaux	Ø 41 cm - Haut. 71,5 cm Poids. 8,5 kg.	stegui24	186,00 €

Terrines de conserves tompress

Parfaites pour les conserves de foie gras, pâtés...

125 g par 18	Ø 7 cm - Haut. 7,1 cm Poids. 5,040 kg.	boitp125	49,30 €
200 g par 18	Ø 7 cm - Haut. 8,5 cm Poids. 5,44 kg.	boitp200	54,30 €
350 g par 16	Ø 8,5 cm - Haut. 10 cm Poids. 7,84 kg.	boitp350	58,30 €

Pince à bocal

Pince gainée de plastique pour une manipulation en toute sécurité. Long. 22,5 cm - Larg. 8,5 cm Réf. stepinbo - 5,90 €



2^{ème} semaine
décembre
2025

Les classiques attendus et incontournables qui perpétuent
la tradition culinaire en ces moments de fêtes.
Vous avez devinez ?
Le saumon fumé et le foie gras mi-cuit !

SAUMON FUMÉ AUX BAIES

Une préparation délicate au goût unique.

- Pour 1 filet de saumon de 1,5 kg de qualité (pas trop gras)
- * 2 kg de gros sel non traité
 - * 500 g de cassonade
 - * 20 g de mélange 5 baies, fraîchement concassées
 - * Aneth finement ciselée

1- Mélangez le sel, la cassonade, les baies et l'aneth. Dans un grand plat, versez une couche du mélange. Posez le filet côté peau sur le sel puis recouvrez la totalité du filet avec le reste. Filmez et laissez-le reposer pendant au moins 6 heures au réfrigérateur.

2- Sortez délicatement le filet du sel et rincez-le sous un filet d'eau. Essuyez-le délicatement pour ne pas abîmer la chair du poisson et profitez-en pour vérifier qu'il ne reste pas d'arêtes. Ensuite, déposez-le sur une grille et faites-le sécher au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.



Pince à arêtes inox
Pointes en biseau.
Réf. coupinar - 9,00 €



Fumoir de table **tompress**

Peu encombrant, ce fumoir peut être également utilisé en cuisine sous une hotte à forte extraction ou dans une cheminée. Selon la pièce à fumer la grille en inox, fournie, se positionne au milieu ou en bas du fumoir. Livré avec 1 kg de sciure. Long. 45 cm Larg. 30 cm Poids. 4,9 kg. Réf. fumtptab



Sciures pour fumage **tompress**

Sciures naturelles étuvées et dépoussiérées pour parfumer subtilement vos fumaisons.

1 kg 1,00 - 2,8 mm	fuminores01	6,20 €
5 kg 0,75 - 2,5 mm	fuminores05	21,90 €
15 kg 1,00 - 2,8 mm	fuminores15	39,90 €

FUMAGE A FROID

Sélectionnez une sciure 100% naturelle qui confèrera un parfum subtil au saumon. La plus couramment utilisée est celle issue du bois de hêtre. Placez votre filet coté peau sur la grille de votre fumoir. Vérifiez régulièrement que la sciure se consume doucement et que la température n'excède pas les 25°C. Température : entre 20 et 25°C maximum.

Temps de fumaison* : 8 heures

La chair doit être joliment colorée et plus ferme. Repos avant dégustation

Enveloppez le saumon dans du film alimentaire et placez-le au réfrigérateur pendant 2 ou 3 jours : ce temps permet aux parfums de bien imprégner la chair.

Conservation : 20 jours mis entier sous vide.

*Temps à titre indicatif. La durée dépend entre autre de l'épaisseur de la pièce à fumer, de votre fumoir, de la densité de la fumée et surtout de vos goûts !



Fumoirs verticaux et horizontaux **tompress**

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

• **Grille supplémentaire** pour fumoir Tom Press long "fumtpilogri". Inox aisi 304. Réf. fumtpilogri - 29,00 €

• **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 - 599,00 €



Couteau à saumon **tompress**
et jambon alvéolé et bout rond 30 cm
Réf. cousau30 - 40,20 €



MÉDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

L'alliance parfaite de la simplicité et du raffinement.

La terrine médaillon Emile Henry est spécialement conçue pour réaliser un magnifique foie gras tout en rondeur, qui sera du plus bel effet sur votre table.

- * 1 foie gras de canard "Extra" de 500/600 g
- * 9 g de sel fin
- * 2 g de poivre fraîchement moulu

Préchauffez votre four à 160°C

1- **Dénervéz** les lobes du foie gras comme indiqué page 5.

2- **Parsemez le mélange sel/poivre** sur les deux côtés des lobes.

3- **Placez** le petit lobe dans la terrine médaillon, puis le plus gros dessus.

4- **Déposez le couvercle sans appuyer**, c'est normal qu'il y ait de l'espace entre le couvercle et la base de la terrine. Au cours de la cuisson le couvercle, jouant le rôle de presse, va naturellement baissé au fur et à mesure que la graisse s'écoule dans le réservoir.

5- **Enfourez** 30 minutes.

6- **Sortez** la terrine du four et laissez la refroidir sans soulever le couvercle, puis placez-la au réfrigérateur.

Temps de maturation conseillé avant dégustation : 2 jours.

Conservation : 3 à 4 jours au réfrigérateur

Astuce : pour une conservation optimale, mettez votre terrine avec le foie gras sous vide !

NOUVEAU



+
100 sachets
20x30 cm
OFFERTS

Machine sous-vide compacte automatique 12V avec transfo

Compacte et simple d'utilisation, cette machine sous vide est une alliée au quotidien pour une conservation optimale de vos aliments. Son couvercle en inox brossé lui confère une touche de modernité. A sa fermeture, le cycle de mise sous vide et de scellage se fait automatiquement. Une fois terminé, celui-ci se soulève pour libérer le sachet. Robuste et performante, sa capacité d'aspiration est de 12 l/min et une dépression maximale de 700 mbars. Long. 37 cm Larg. 14 cm Haut. 7 cm Poids. 1,2 kg. Puissance 80 W Réf. vidtak12- 159,00 €



Terrines foie gras façon médaillon Emile Henry

En céramique... elles sont spécialement conçues pour réaliser de beaux foies gras tout en rondeur, parfaitement formés et sans gras.

Long. 24 cm - Larg. 10 cm - Haut. 10 cm - Poids. 860 g.

Blanc	terfoim1	57,90 €
Rouge Grand Cru	terfoime	

Terrines à foie gras avec presse en céramique Emile Henry

Terrines traditionnelles en céramique avec couvercle, dotées d'un émail extrêmement durable. Livrées avec une presse en céramique pour séparer la graisse.

Long. 19,5 cm - Larg. 12 cm - Haut. 14 cm - Poids. 750 g.

60 cl - Rouge Grand Cru	terfo064	62,90 €
60 cl - Blanc farine	terfoi60	



Thermomètre à foie gras/chocolat

Thermomètre sonde de +30° à +100°C. Long. 23,5 cm

Réf. thesonde - 8,70 €



Lyre à foie gras

10 cm

Réf. matlyr10 - 7,60 €

Lyre à foie gras 19 cm
Réf. matlyr21 - 14,90 €



Planche en hêtre spéciale foie gras avec lyre inox

En hêtre livrée avec une lyre en inox pour trancher aisément foie gras, fromages à pâte dure...et de les présenter directement à la table de vos convives.

Long. 21 cm Larg. 13 cm Poids. 325 g.

Réf. matplaly - 26,20 €

Sachets gaufrés triple couches pour conservation et cuisson* par 100 **tompress**

Epaisseur 90 microns

12x20 cm	vids9340122	10,90 €
15x25 cm	vids9340152	15,90 €
15x30 cm	vids9340153	16,50 €
15x40 cm	vids9340154	21,50 €
20x25 cm	vids9340202	17,50 €
20x30 cm	vids9340203	20,00 €
25x35 cm	vids9340253	24,00 €



*Cuisson 2h à 100°C
- 12h à 75°C
et 44h à 60°C.

3^{ème} semaine
décembre
2025

Surprenez vos convives avec une succulente terrine de canard aux saveurs d'agrumes qui fera l'unanimité et si vous remettiez à l'honneur le boudin blanc à votre menu ?



BOUDIN BLANC

Délicat et moelleux, il mérite sa place sur une table de fête.

- RECETTE POUR 8 À 10 BOUDINS BLANCS
- * 200 g de poulet + 200 g de veau + 200 g de porc
 - * 200 g de mie de pain trempée dans du lait + 30 cl de crème épaisse + 3 œufs + 2 oignons + 50 g de Maïzena
 - * Muscade, sel, poivre du moulin
 - * Boyaux naturels de porc

Ingrédients pour le bouillon : 5 litres d'eau + 1 carotte + 1 poireau + 1 branche de céleri + 1 oignon + 2 clous de girofle + persil + 1 bouquet garni

- 1- Rincez les boyaux intérieur et extérieur, puis laissez-les tremper afin qu'ils retrouvent leur élasticité.
- 2- Emincez les oignons et faites les revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides, réservez.
- 3- Découpez les viandes en morceaux et passez-les au hachoir avec une grille à gros trous (10 / 12 mm) puis une seconde fois au hachoir équipé d'une grille fine (4,5).
- 4- Ensuite passez, de la même façon, la mie de pain détrempée puis les oignons refroidis.
- 5- Mélangez le hachis, le pain et les oignons. Ajoutez ensuite les ingrédients restants, assaisonnez et malaxez bien pour que la préparation soit bien homogène et onctueuse. Si nécessaire, rajoutez du lait ou de la crème jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.



Hache viande n°5 Tom Press par Reber 
- Corps en aluminium.
- Engrenages en nylon sur douilles auto-lubrifiantes en cuivre.
- Trémie en plastique.
- Livré avec un couteau et une grille (diamètre de 53 mm et trous de 6 mm) en acier trempé et un pilon en plastique.
Rendement moyen de 30 à 50 kg de viande hachée par heure. - Poids. 7,15 kg.
Puissance 400 W - Rotation 120 Trs/min. -
Réf. hac05reb - 249,00 €

- Vous souhaitez agrémenter votre boudin blanc de morilles, cèpes ou truffes, d'épices, de porto, etc. c'est à ce stade qu'il faut les incorporer.
- 6- Rincez à nouveau vos boyaux intérieur et extérieur tout en vérifiant qu'il n'y a pas de trous.
 - 7- Enfilez le boyau sur l'entonnoir à boudin du poussoir et embossez la mêlée. Quand la mêlée apparaît dans le boyau nouez l'extrémité, cela a pour effet de chasser l'air.
 - Ne forcez pas le remplissage, à la cuisson le pain gonflera et tendra le boyau.
 - Pour séparer facilement les boudins à la dimension souhaitée, réalisez deux nœuds entre chaque extrémité.
 - 8- Plongez délicatement les boudins dans le bouillon frémissant. Laissez cuire environ 40 minutes sans bouillir. Si certains remontent à la surface, piquez-les avec une épingle pour évacuer l'air prisonnier du boyau et éviter qu'ils n'éclatent.
 - 9- Egouttez-les et faites-les sécher à l'air libre.

Mettez-les sous vide et placez-les au réfrigérateur jusqu'au jour des festivités. Sachez que les boudins blancs supportent parfaitement la congélation.



Poussoir à viande vertical tout inox Tom Press par Reber 
Permet la mise en boyaux de toutes sortes de saucisses, saucissons, boudins sans y adjoindre d'air qui pourrait altérer rapidement la viande. 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.
Long. 28,5 cm - Larg. 25 cm - Haut. 61 cm
Capacité 3 l L **Réf. pomtom3v - 259,00 €**

Boyaux naturels de porc **tompress**

Fuseaux pour saucisson ou rosette non calibrés par 2	epiboyfu	7,90 €
Boyaux étroits pour saucisse fraîche ou à cuire par 25 m, 32/34	epiboypm	12,90 €
Boyaux moyens pour saucisse sèche sur tube, 2 masses de 90 m, 32/34	epibmmtu	89,00 €
Boyaux moyens pour saucisse sèche dans le sel sec, 3 masses de 60 m, 32/34	epibmmss	99,00 €



TERRINE DE CANARD À L'ORANGE

Un duo savoureux, pour une terrine de fête.

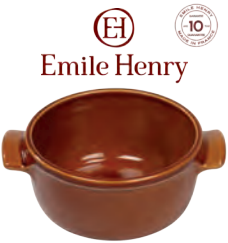
- * 600 g magrets de canard (sans leur peau) + 200 g d'échine de porc + 200 g de poitrine de porc + 150 g de foie de canard ou de volaille
- * 2 tranches de pain de mie trempées dans du lait
- * + 2 échalotes + 1 gousse d'ail + 1 œuf
- * 2 oranges non traitées
- * 1 cuillère à café de sel + ½ cuillère à café de poivre + persil + 10 cl de Cognac + 2 feuilles de laurier.

- 1- Faites tremper le pain dans le lait. Hachez le persil et émincez les échalotes et l'ail. Prélevez le zeste d'une demi-orange (blanchissez-le pour éviter l'amertume), et pressez le jus de l'orange.
- 2- Retirez la peau des magrets. Coupez un magret en lanières, réservez.
- 3- Découpez les viandes : porc, canard et foie en morceaux et passez-les au hachoir équipé d'une grille moyenne.
- 4- Mélangez les viandes hachées avec l'œuf et le pain essoré. Ajoutez les condiments, le zeste et le jus d'orange et le Cognac. Assaisonnez puis, malaxez bien pour obtenir un mélange homogène. Laissez reposer au réfrigérateur au moins une heure.



Hachoirs n°12 avec marche arrière 
- Moteur 450 Watts à rendement amélioré (moins de consommation pour un meilleur rendement).
- Corps et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud,
- Couteau en acier auto-aiguïsant
- Grille en acier trempé de 68 mm de diamètre avec des trous de 6 mm.
- Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique.
- Consommation en baisse et puissance rendue en hausse.
Rendement 60 à 100 kg/h. de viande hachée

Classique	Long. 43 cm - Larg. 22 cm Haut. 31 cm	hactp12s	349,90 €
Carénage inox	Poids. 10,8 kg.	hactp12c	399,00 €



Terrine ronde 16 cm céramique Emile Henry marron Miel EXCLU 
Parfaite pour des terrines de 4 à 6 personnes ou d'autres plats comme des gratins ou des soupes.
Larg. 20,5 cm Ø 16 cm Haut. 7,7 cm Poids. 770 g.
- Capacité 1 Kg **Réf. terond16**



Préchauffez votre four à 200 °C.
5- Etalez une partie du mélange dans une terrine, tassez pour éliminer les bulles d'air.
Disposez des lanières de canard puis recouvrez du reste du mélange. Déposez des rondelles d'orange et des feuilles de laurier. Couvrez avec le couvercle et enfournez au bain-marie.
Temps de cuisson : 1h30
En fin de cuisson, retirez le couvercle pour que le dessus soit doré.
Laissez refroidir et placez votre terrine au réfrigérateur.
Temps de maturation conseillé : 2 ou 3 jours.
Conservation : filmez-la et mettez-la au réfrigérateur jusqu'au réveil.



Hachoir n°22 avec marche arrière 
- Moteur 600 Watts à rendement amélioré.
- Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique.
- Puissance effective rendue en hausse.
Puissance 600 W - Voltage 220 V. - Fréquence 50 Hz. - Rendement 100 Kg/h.
Réf. hactp22s - 519,00 €

Bocaux en verre à jupes hautes

Vendus sans capsules				
212 ml	Ø 70 mm Haut. 83,7 mm	24	boijh721	31,50 €
314 ml	Ø 70 mm Haut. 110,7 mm	24	boijh731	32,90 €
314 ml	Ø 82 mm Haut. 72,5 mm	15	boijh831	18,00 €
410 ml	Ø 82 mm Haut. 94,5 mm	15	boijh841	16,50 €

Capsules à jupes hautes

Ø 70 mm	Argent	Lot de 24	boijh7ca24	16,00 €
	Cuivre		boijh7cc24	
	Noir		boijh7cn24	
	Or		boijh7co24	
Ø 82 mm	Argent	Lot de 20	boijh8ca20	14,50 €
	Noir		boijh8cn20	
	Or		boijh8co20	

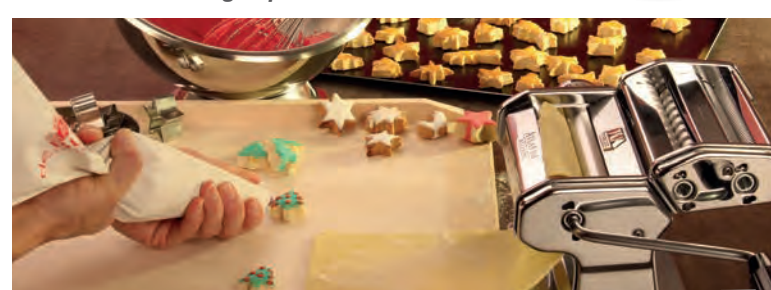
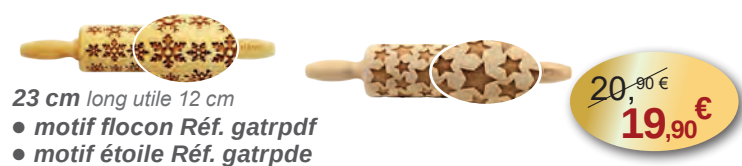
Et pour patienter... façonnez de délicieux PETITS BISCUITS DE NOËL

Il suffit de sentir leur bonne odeur envahir la maison dès leur sortie du four pour faire naître l'ambiance de Noël. Préparés en famille, décorés par les enfants, ces sablés aux formes variées : étoile, sapin, animaux, père Noël, bonhomme de neige... se croquent avec gourmandise, s'accrochent au sapin et s'offrent pour le plaisir de partager.

Notre recette de pâte sablée de Noël
POUR ENVIRON 30 BISCUITS

- * 200 g de farine
- * 100 g de beurre
- * 1 œuf entier
- * 1 jaune d'œuf
- * 50 g de poudre d'amande
- * 100 g de sucre glace
- * 1 cuillère à café de cannelle
- * 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- * 1 pincée de noix de muscade moulue
- * 2 pincées de fleur de sel

- 1- Coupez le beurre en dés.
- 2- **Battez l'œuf et le jaune.**
- 3- Dans un cul de poule, **mélangez** le beurre avec la poudre d'amande, le sucre, la cannelle, le gingembre, la muscade et le sel, puis **ajoutez** les œufs battus pour obtenir une pâte sablonneuse.
- 4- **Formez une boule**, filmez et laissez reposer une heure au réfrigérateur. Préchauffez le four à 200 °C.
- 5- Sur votre plan de travail fariné, **étez** la pâte sur une épaisseur d'environ 5 mm. A l'aide d'emporte-pièces **découpez les sablés** et posez-les au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier de cuisson. **Temps de cuisson** : 12 à 14 minutes, ils doivent être légèrement dorés. Laissez-les refroidir sur un volette avant de **passer à la décoration ou au glaçage** (1 blanc d'œuf + 1/2 cuillère à café de jus de citron + 170 g de sucre glace) **Conservation** : dans une boîte à gâteaux hermétique.



Machines à pâtes Atlas 150 
Épaisseur de la pâte allant de 0,6 mm à 4,8 mm. Rouleaux du laminoir, en alliage d'aluminium. La structure et les engrenages sont en acier. Fixation par presse. Long. 21 cm Larg. 19 cm Haut. 15,5 cm - largeur du laminoir : 15 cm. Poids. 2,75 kg. Réf. patatlas - 98,50 €



Idées cadeaux

Extracteur de jus vertical **tompress**

Grande ouverture vitesse lente 20 tours minute. Moteur induction silencieux ! (30 db), corps blanc et noir. Doté d'une fonction reverse en cas de bourrage. Livré avec une brosse de nettoyage et 2 récipients pour le jus et les déchets.
Réf. herjutom

199,00 €
99,00 €



Box HomeBaking 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 de hêtre ciré. Inclus, les recettes et les bons gestes de Jonathan Mougel, MOF (Meilleur Ouvrier de France pâtissier confiseur 2019.)
- Réf. gatboxta - 57,00 €

99,00 €
59,90 €

Diable à pommes de terre en céramique

Pommes de terre et autres légumes racines (carottes, navets...) deviennent fondants et dorés et leur goût préservé, sans ajout d'eau ni de matière grasse.. Compatible four et tous feux sauf induction. Passe au lave-vaisselle.

Ø 24 cm Haut. 16 cm Poids. 2,34 kg. Capacité 2 L

● Anthracite Fusain. Réf. terdiar9



Tracteur ZETOR vert jouet mécanique miniature 1:25 en tôle de fer blanc

Long. 15 cm - Larg. 9 cm
- Haut. 9 cm - Poids 305 g.
Réf. jouzptv

69,00 €
55,92 €



Charrue pour tracteur mécanique miniature 1:25 en tôle de fer blanc

Long. 15 cm - Larg. 5,5 cm
- Haut. 6,5 cm - Poids 115 g.
Réf. joucharu



29,00 €
23,92 €

NOUVEAU

- 20%

Trancheuses à jambon

Alliant robustesse et performance, elles offrent une découpe nette et régulière, idéale pour un usage quotidien. Équipées de moteurs fiables et de lames en acier chromé de haute qualité, elles garantissent précision, constance et sécurité à chaque utilisation.

• **Lame Ø 195 mm.** 110 W. 43x29x30 cm. Poids 9 kg.

Réf. trats19d - ~~369,00 €~~ - **295,20 €**

• **Lame Ø 220 mm.** 120 W. 45x32x33 cm. Poids 11 kg.

Réf. trats22d - ~~439,00 €~~ - **351,20 €**

• **Lame Ø 250 mm.** 140 W. 48x36,5x36 cm. Poids 13 kg.

Réf. trats25d - ~~529,00 €~~ - **423,20 €**



Appareil à raclette 1/4 fromage

Pratique, le porte fromage est monté sur un bras pivotant, permettant de racle le fromage directement dans l'assiette.

Long. 28 cm Larg. 24 cm Haut. 34 cm
Poids. 3 kg. Puissance 600 W

Réf. raf14ra1 - 319,00 €



Wok induction 30 cm professionnel

Contre-poignée et queue en inox rivetées. Ø 30 cm
Haut. 8,5 cm Poids. 1,3 kg. Réf. mfiwok30

59,00 €
39,90 €

Moules à cake en céramique Orange Toscane Emile Henry

Pour des cakes salés ou sucrés, pain d'épices et gâteaux. En exclusivité pour Tom Press.

- 1,1 L 23,5x10,5x8 cm. Réf. gattcap6
- 1,8 L 31x13x9 cm. Réf. gattcak6

28,00 €
19,95 €



39,00 €
27,93 €

Tajines induction céramique Delight Ø 32 cm

Haut. 19,4 cm Capacité 4 L

-  **Cèdre et ardoise.**
Réf. terdtaj2
-  **Provence et ardoise.**
Réf. terdtaj8
-  **Noir ardoise intégral.**
Réf. terdtaja
-  **Toscane et ardoise.**
Réf. terdtaj6
-  **Blanche et ardoise.**
Réf. terdtaj9
-  **Rouge Grand Cru et ardoise.**
Réf. terdtaj4



Emile Henry

~~226,90 €~~
159,90 €

Set de couteaux japonais forgés Wasabi Black KAI fabriqués au Japon

- Un Santoku de 16 cm,
- un couteau de cuisine de 15 cm
et un office de 10 cm.
Le couteau Santoku Wasabi Black de
Kai est forgé dans de l'inox 1K6 résis-
tant à la corrosion à 0,8% de carbone
là où un couteau classique est plutôt
à 0,4%.
Ceci lui confère une grande résistance
de 58 HRC sur l'échelle de Rockwell.
Réf. coujwses - 154,00 €



Coffret conditionneuse sous vide automatique **tompress**

- 1 conditionneuse sous vide automatique.
Barre de soudure de 32 cm.
Dim. 37,6x16,8x11 cm. SAV Tom Press.
900 mbars. Poids 6,6 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 - 272,00 €



Mortier et pilon en granit

Il est parfait pour broyer épices, herbes et
condiments. Sa texture rugueuse et son
pilon robuste facilitent le broyage sans
effort. Hygiénique et facile à nettoyer, il
ne retient ni odeurs ni couleurs. Finition
extérieure polie pour un rendu brillant.
Ø 14 cm Haut. 16 cm Poids. 3,8 kg.
Réf. termogra



~~46,90 €~~
34,90 €

Box BrunchTime Pancakes & Blinis De Buyer

- 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 réussi
avec Benoît Castel, artisan boulanger-
pâtissier. Réf. poe3blbo - 61,00 €



Coupes à fruits hautes 4,7 L.

En céramique émaillée avec couvercle
plateau en liège, elles allient élégance et
fonctionnalité.

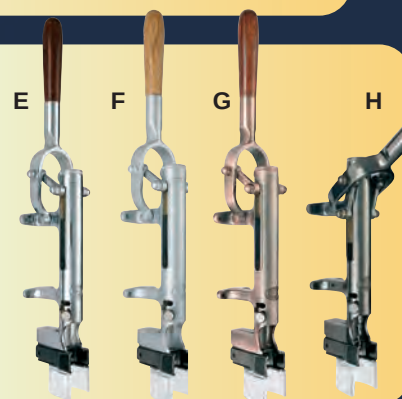
-  **Rouge Grand Cru. Réf. tercofp4**
-  **Noir Truffe. Réf. tercofp5**
-  **Blanc Argile. Réf. tercofp0**

~~99,90 €~~
89,90 €



Tire-bouchons muraux sans support.

Dim. 56x7,5 cm.
E. Finition acier chromé.
Réf. cavtbmch - 190,00 €
F. Finition chromé mat.
Réf. cavtbmcm - 185,00 €
G. Finition cuivre vieilli.
Réf. cavtbmcv - 206,00 €
H. Finition nickelé noir.
Réf. cavtbmnn - 206,00 €



Tournebroche électrique

2 moteurs de 5 W
entraînant 2 broches.
Rotation à 2 tours par minute.
Les 2 moteurs peuvent fonc-
tionner séparément. Livré avec
2 broches (5x5x800 mm et
7x7x800 mm), piques et pied à
crémaillère. Dim. 23x18x40 cm.
Poids 6,6 kg.
Réf. touele04 - 352,00 €

**JUSQU'À
2 x 8 KG**



Batteur mixeur plongeur Bamix 200 W+ mini hachoir

- supports à poser, couteaux étoiles,
disques fouets, couteaux hachoirs,
disques mélangeurs, moulins 200 ml
- Puissance : 200 W, (16 000 et
18 000 trs/min)
- Mini-hachoirs SliceSy pour hacher,
moudre, râper, couper en lamelles
 **Argent Réf. matmixab**
 **Noir Réf. matmixbb**
 **Rouge Réf. matmixrb**
 **Blanc Réf. matmixwb**



~~389,90 €~~
299,90 €

~~114,90 €~~
63,20 €

Plat à papillote en céramique Emile Henry

Plat papillote en céramique émaillée haute résistance : pour une
cuisson douce, homogène et saine préservant tous les arômes
des aliments. Idéale pour poissons, viandes ou légumes.
Haut. 10,5 cm Poids. 2,9 kg.

-  **Bleu Belle-Ile. Réf. terpap05**



~~69,00 €~~
48,30 €

Plaque carrée en céramique réfractaire 35 cm Emile Henry

Une exclusivité Tom Press.
Pour pizzas, tartes flambées, poissons, viandes et légumes
grillés, etc. La pâte utilisée pour cette céramique française est
particulièrement résistante permettant des cuissons au four et
au barbecue. Température maximale supportée de 400°C.
Poids. 2,7 kg. Réf. terpf34

Emile Henry



Fumoirs à viande et poisson 80 cm

avec porte à charnière et thermomètre
Fumez à froid ou à chaud, viandes et poissons : saumon, truite,
magret, jambon...
Ouverture par porte à charnières avec thermomètre intégré en
façade.
Fumage à plat sur les 2 grilles ondulées fournies (spéciales
poisson et petites pièces) ou à la verticale sur le quatrième
niveau grâce aux 3 barres de suspension et aux 10 crochets
essés fournis.
Capacité : jusqu'à 12 truites ou 10 kg de viande...
Livré avec un sachet de sciure.
Dim. utiles : 38x26x52 cm. Dim. : 40x28 cm. H. 80 cm.
 **Acier galvanisé. Réf. fumga80 - 159,90 €**
 **Inox. Réf. fumino80 - 299,00 €**



Porte jambon à fixation par serrage

Convient pour les jambons à l'os. Serrage du jambon
par bras pivotant muni de poignées en bois. Clavette
de maintien de la position. Socle en bois, structure en
acier avec peinture alimentaire.
Long. 60 cm Larg. 20 cm Haut. 17 cm Poids. 2,77 kg.
Réf. tramorsa - 49,90 €





Vinaigrier en grès 3,5 litres 
Large vinaigrier à grande ouverture en grès émaillé de couleur. Vernis à l'intérieur. Livré avec robinet et support en bois. Hauteur vinaigrier : 25 cm avec support : 33 cm
Réf. tonvgg35 - 59,90 €

Garde manger 2 claies 
Toile grillagée en métal galvanisé plastifié. Porte avec charnières en métal.
Larg. 32 cm - Profondeur. 32 cm
Haut. 37,5 cm - Poids. 4 kg.
Réf. matgm35t - 69,90 €



Cuiseur plongeur à basse température pour cuisson sous vide
Cuiseur sous vide à basse température, précis et simple d'utilisation. L'écran LCD permet de régler la température jusqu'à 95 °C (+/- 0,1 °C), le minuteur jusqu'à 99 h et le démarrage différé. En inox et plastique soft touch, avec alarme d'eau et cordon de 1 m.
Haut. 40 cm - Poids. 1,1 kg.
Puissance 1 500 W
Réf. vidcth15 - 168,00 €

Essoreuse à salade inox 26 cm avec poussoir ergonomique
Avec panier-passoire anti-coincement et bol inox antidérapant. Couvercle transparent à bouton stop, mécanisme démontable et rotation efficace pour un essorage parfait. Ø 26 cm - Haut. 15 cm
Poids. 680 g. Réf. matesi26



Mixeur plongeur Bamix Black Edition 250 W
- Support sur pied noir avec rangement pour disques et couteaux
- Processeur 200 ml, fond noir, couvercle translucide
- Gobelets 400 ml et 1000 ml avec couvercle noir
- Accessoires : couteau étoile, disque fouet, couteau hachoir, disque mélangeur
- 2 vitesses : 18 000 et 20 000 trs/min
- Compatible hachoir ménager SliceSy
Long. 12 cm - Larg. 6 cm
Haut. 35 cm Puissance 250 W
Réf. matmibla



Duo de planches Aperitivo céramique Emile Henry 
- 1 planche apéritif large de 31,5x16 cm,
- 1 planche apéritif moyenne de 31,5x10,5 cm.
Passent au congélateur, réfrigérateur et four.
L'émail en surface ne se raye pas et autorise l'utilisation d'ustensiles en métal. Poids. 2,3 kg.
● Rouge Grand Cru. Réf. teraper4
● Bleu Calanque. Réf. teraper7

Coffret Pasta set 5 pâtes dont raviolis 
Tout ce qu'il vous faut pour fabriquer des raviolis, lasagnes, spaghettis, tagliatelles et fettuccines.
- 1 machine à pâtes Marcato Atlas 150 avec laminoir 150 mm et son double accessoire.
- 1 accessoire pour spaghettis.
- 1 accessoire pour raviolis.
Réf. patatset - 199,90 €



Cocotte daubière 5,8 l. en céramique rouge Grand Cru Emile Henry en exclusivité pour Tom Press 
idéale pour mijoter des plats savoureux à basse température. Résistante aux chocs thermiques, elle passe du réfrigérateur au four (jusqu'à 270 °C) et garde les plats chauds longtemps. Facile à nettoyer, résistante, et sans métaux lourds. Avec poignées larges et couvercle à gros bouton. Passe au congélateur, micro-ondes, et lave-vaisselle. Haut. 17 cm - Poids. 3 kg. Capacité 5,8 L
● Rouge grand cru - Ref. terdaub4



Boîtes à pain pour conservation avec planche en bambou Emile Henry 
En céramique avec un couvercle en bambou huilé, elles conservent votre pain dans les meilleures conditions. Pratique, leur couvercle se transforme en planche à découper une fois retourné. Des boîtes à pain alliant esthétique, fonctionnalité et durabilité. Long. 35,5 cm - Larg. 24,5 cm - Haut. 15,8 cm - Poids. 3,9 kg.
● Rouge Grand Cru. Réf. materpa4
● Noir Truffe. Réf. materpa5
● Blanc Argile. Réf. materpa0



DOSSIER : CALENDRIER DE L'AVENT (suite)

J-1

La veille, préparez votre farce qui viendra sublimer votre volaille laissant ainsi le temps aux arômes de s'exprimer pour une farce délicieusement parfumée... et d'anticiper le plaisir sucré en réalisant une bûche maison, qui viendra clôturer votre repas de la plus gourmande des façons.

LA FARCE

Pour connaître la quantité de farce nécessaire, son poids doit correspondre à 1/5^{ème} du poids de la volaille (si elle pèse 2 kg prévoyez environ 400 g de farce).

Pour une volaille de 2 kg comptez :
* 200 g de chair à saucisse + 150 g de veau haché + abats de la volaille
* 2 tranches de pain de mie trempées dans du lait + 100 g de champignons déshydratés (mélange forestier, girolles ou cèpes)
* + 1 œuf + 1 oignon
+ 10 cl de cognac + herbes aromatiques fraîches ciselées
+ Sel et poivre



- 1- Réhydratez les champignons entre 30 et 60 mn, égouttez-les et réservez.
- 2- Pelez l'oignon et coupez-le grossièrement. Découpez le veau et passez les morceaux au hachoir équipé d'une grille de 6 ou 4,5 mm selon la texture que vous souhaitez obtenir, en alternant avec les abats et l'oignon.
- 3- Découpez les champignons en morceaux.
- 4- Dans un grand récipient, mélangez le hachis de veau obtenu avec la chair à saucisse et le pain essoré. Ajoutez ensuite les champignons, les herbes aromatiques et le cognac. Malaxez bien et assaisonnez. Mélangez à nouveau pour une répartition homogène.
- 5- Filmez le plat et placez-le au réfrigérateur.
- 6- Le lendemain, incorporez l'œuf à la farce en mélangeant bien l'ensemble.



Epices Rabelais pour terrines pâtés poulet
Réf. epirab50 - 50 g - 5,50 €
Réf. epirab01 - 1 kg - 38,00 €



Hachoir à viande électrique n°8 Tom Press par Reber grille et couteau inox 
- Moteur 450 Watts à rendement amélioré (moins de consommation pour un meilleur rendement).
- Corps et vis sans fin en fonte doublement étamée à chaud.
- Couteau en inox auto-aiguissant
- Grille en inox de 60 mm de diamètre avec des trous de 6 mm.
- Trémie plateau en inox AISI 304. Pilon poussoir en plastique.
Rendement 50 à 70 kg/h. Long. 43 cm Larg. 22 cm Haut. 34 cm Poids. 10 kg. Puissance 450 W
Réf. hactp08s - 299,90 €

Pochette tompress 6 couteaux 1 fusil pour la viande 
Grande pochette à 8 emplacements de couteaux plus 2 poches filet sur le rabat comprenant :
2 désosseurs (13 cm à dos renversé - 14 cm à lame droite) - 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.
Lames forgées en inox Nitrocut NCV50 trempées d'une dureté de 55-56 HRC. Manches rouges ergonomiques et antidérapants en plastique alimentaire PB170 moulés d'une seule pièce, hygiéniques et faciles à nettoyer.
Poids. 1,457 kg. Réf. coutpvia - 169,90 €



Bacs alimentaires rectangulaires emboîtables 
En polyéthylène haute densité.
2 Litres Réf. bacemb02 - 4,10 €
3 Litres Réf. bacemb03 - 5,00 €
6 Litres Réf. bacemb06 - 5,90 €
8 Litres Réf. bacemb08 - 9,00 €
12 Litres Réf. bacemb12 - 12,00 €



Couteaux de boucher tompress 
Lame à dos droit en inox forgé AISI-420. Dureté de 56 HRC.

Lame 14 cm	coubou14	19,40 €
Lame 18 cm	coubou18	22,60 €
Lame 22 cm	coubou22	29,30 €
Lame 28 cm	coubou28	49,00 €

Qui dit Noël, dit bûche et chocolat, alors alliez les deux !
BÛCHE ROULÉE TOUT CHOCOLAT

POUR LA GANACHE
* 250 g de chocolat au lait
* 250 ml de crème liquide
* 50 g de beurre
* 1 pincée de sel

POUR LA GÉNOISE :
* 4 œufs
* 100 g de farine
* 120 g de sucre
* 25 g de cacao en poudre non sucré

A la sortie du four, **démoulez la génoise** et **déposez-la sur un torchon propre humidifié** et **roulez-la** immédiatement et laissez-la refroidir ainsi. **Déroulez votre génoise**, puis **étalez la ganache**. Roulez-la à nouveau. Déposez-la sur un plat, puis **recouvrez-la du reste de la ganache** en lissant la surface avec une spatule. Pour parfaire votre bûche, décorez-la de copeaux de chocolat, de framboises ou d'oranges confites...



Gouttières à bûche démontable
• 30 cm. Dim. hors tout 30x8x6,5 cm. Réf. gatgou30 - 27,00 €
• 50 cm. Dim. hors tout 50x8x6,5 cm. Réf. gatgou50 - 39,00 €

Mini-gouttières à insert
Dim. 30x4 cm.
Rond. Réf. gatgou34 - 23,60 €
Rectangulaire. Réf. gatgor30 - 22,70 €

Insert de décor pour bûches 30 cm lot de 4
En plastique souple.
4 décors : Ondulation, Matelassé, Ananas et Déstructuré pour vos bûches et entremets. Réf. gatgou30feu - 14,10 €

Gouttière à bûche étanche 30 cm
Dim. 30x8,5x6,8 cm. Embouts surmoulés en silicone. Ils sont amovibles et anti-dérapants. Démoulage facile. Gouttière brevetée. Passe au four jusqu'à 230 °C. Réf. gatgob30 - 40,50 €

1- Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes (1 minute) ou au bain-marie et mélangez.
2- Dans une casserole **portez la crème fraîche à ébullition**, puis **versez-la** en plusieurs fois sur le chocolat tout en remuant. **Mélangez** bien l'ensemble pour obtenir une ganache bien lisse. Laissez-la refroidir à température ambiante.

Préchauffez le four à 180°C.
1- Séparez les blancs des jaunes. **Montez les blancs en neige**.
2- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. **Versez la farine et le cacao** tamisés progressivement en mélangeant. **Incorporez** ensuite délicatement les blancs pour bien aérer la pâte. **Étalez la pâte** obtenue sur une plaque de cuisson recouverte de papier de cuisson. **Enfournez** 10 minutes.



Plaque à génoise roulée acier émaillé 42x29cm
Réf. plfgem43 - 41,30 €

POUR FAIRE VOS CHOCOLATS



Tempéreuse bain marie électrique pour chocolat
Indispensable pour maîtriser le tempérage du chocolat pour obtenir une finition brillante et bien lisse. Fiable, elle permet de travailler le chocolat de 27 à 52°C et de le maintenir à la bonne température. 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. Larg. 34 cm - Profondeur. 32 cm - Haut. 14,5 cm - Poids. 2 kg. - Puissance 120 W - Capacité 3 L
Réf. gatempel - 159,00 €

Moules en silicone pour 15 chocolats
Long. 21 cm - Larg. 10,5 cm
Haut. 2,5 cm
• **cœurs**. Réf. gatcoesi - 14,00 €
• **diamants**. Réf. gatdias - 14,00 €



Toute l'attention en cuisine se porte sur la pièce maîtresse : la volaille ! Impossible d'imaginer un repas de Noël sans elle. La volaille est la vedette incontestée des fêtes. Moelleuse, dorée, ultra-savoureuse quand sa cuisson est maîtrisée, elle incarne tout ce que l'on attend d'un dîner réussi et festif : du goût, de la générosité et surtout... du partage.

Et si cette année vous choisissiez **UNE PINTADE CHAPONNÉE !**

Festive et très goûteuse, elle est plus charnue et plus généreuse que la pintade classique. Délicieuse simplement rôtie au four entourée de sa garniture, sa chair foncée est moelleuse et fondante à souhait avec une subtile saveur de gibier. Elle peut s'accompagner de toutes sortes de sauce : aux champignons, au vin blanc, au foie gras, au miel et épices, etc. que de choix ! Elle est excellente préparée avec des fruits : poires ou pommes ou fruits secs pour toujours plus de gourmandise.

Conseil de cuisson : comptez 25 minutes de cuisson par livre.
Pour une cuisson réussie avec une viande juteuse et des légumes confits, **la brique Emile Henry est idéale**. Elle diffuse la chaleur uniformément et grâce à son couvercle, l'humidité dégagée tout au long de la cuisson **arrose la viande en continu** : vous n'aurez pas besoin d'arroser votre volaille toutes les 15 minutes et votre four restera propre. Esthétique, vous pourrez directement la déposer au centre de la table. Sa céramique conservera la chaleur à l'intérieur de ce plat gardant la viande à bonne température.



Grandes briques à rôtir XL 5 L. Emile Henry
Ce grand plat à rôtir avec couvercle permet de cuire à la perfection et en toute quiétude des volailles pouvant aller jusqu'à 4 à 5 kg avec leur accompagnement au four. Dim. 40x27x21 cm. Poids. 4 kg.
● **Fusain Anthracite**. Réf. terbrxl9
● **Rouge Grand Cru**. Réf. terbrxl4



Pour un Noël plus traditionnel, si vous avez la chance d'avoir une cheminée, la **cuisson au tournebroche** de la volaille sera non seulement un véritable spectacle mais aussi et surtout des parfums inimitables. Positionnez votre **volaille sur la broche** en veillant à ce qu'elle soit bien centrée et équilibrée. Faites la cuire à distance des flammes pour éviter une cuisson trop rapide à l'extérieur et insuffisante à l'intérieur. Veillez à **l'arroser très régulièrement** avec son propre jus récupéré dans une lèchefrite pour éviter qu'elle ne se dessèche et pour favoriser la caramélisation de la peau. **Pour vérifier la cuisson**, utilisez un thermomètre à viande, la température à cœur doit être de 75°C. Vous obtiendrez une pintade chaponnée savoureuse, juteuse et parfaitement cuite pour votre réveillon.

TOURNEBROCHES ÉLECTRIQUES

JUSQU'À 8 KG

Un moteur de 5 W entraînant 1 broche inox triangulaire. Rotation à 2 tours par minute. Livré avec 1 broche (7x7x600 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 11,5x17x30,5 cm. Poids 3,5 kg. Réf. touele01 - 174,00 €



DOSSIER : CALENDRIER DE L'AVENT



**JUSQU'À
2 x 8 KG**

2 moteurs de 5 W qui entraînent jusqu'à 8 kg de portée chacun. Ils peuvent fonctionner séparément. Livré avec 2 broches (5x5x800 mm et 7x7x800 mm), piques et pied à crémaillère. Dim. 21x16x34,5 cm. Poids 4,9 kg.
Réf. touleco - 234,00 €



Flamboirs à lard ou Flambadous en acier

- **Spécial cheminée.** Long. 100 cm. Poids 1,3 kg. **Réf. touflamb - 46,50 €**
- **Spécial barbecue** Long. 50 cm. Poids 1,1 kg. **Réf. barflamb - 42,90 €**



Lèche-frites en inox tompress

- Dim. 50x20 cm. 1,4 kg. **Réf. tougli50 - 79,00 €**
- Dim. 65x25 cm. 2 kg. **Réf. tougli65 - 99,00 €**
- Dim. 75x25 cm. 2,1 kg. **Réf. tougli75 - 119,00 €**

Broches simples acier

- Dim. 5x5x760 mm. **Réf. touZecobro5 - 21,00 €**
- Dim. 7x7x760 mm. **Réf. touZecobro7 - 26,00 €**
- Dim. 5x5x1000 mm. **Réf. touZsestobro5 - 25,00 €**
- Dim. 7x7x1000 mm. **Réf. touZsestobro7 - 30,80 €**
- Dim. 10x10x1000 mm. **Réf. touZsestobro10 - 53,90 €**



Broche parapluie/filet

En acier fer poli type ancien, cette broche est idéale pour les rôtir les volailles. Longueur utile : 80 cm. Long. 95 cm - longueur utile 80 Poids. 0,460 kg.
Réf. toufupar - 101,00 €



Pince à escargots inox

Pour maintenir les escargots sans se salir les mains ou les servir à vos invités. Long. 15,5 cm - Larg. 6 cm - Haut. 3 cm - Poids 30 g.
Réf. matpines - 6,40 €

Poêlon à escargots 6 trous

céramique noir Truffe
- Ø 11,5 cm - Haut. 3 cm
- Poids 420 g. **Réf. teresca6**



Emile Henry



Fourreau avec 6 fourchettes à escargots

Fourreau en bois de hêtre avec 6 petites fourchettes en inox à deux dents ont été conçues pour déloger facilement les escargots de leur coquille. Long. 13 cm - Larg. 1 cm - Haut. 1 cm.
Réf. matfoues - 17,30 €



...ET DES FRUITS DE MER

pour une touche iodée.

Lancette à huîtres pliante inox

Lame en inox très résistante de 3 mm d'épaisseur. Long. lame : 4,5 cm.
Réf. matlapli - 13,90 €

Lancette à huîtres

La lame en inox s'insère facilement. Manche en palissandre riveté laiton. Dim. 16 cm. Long. lame 6,3 cm.
Réf. matlahui - 14,20 €

Set à huîtres

Placez l'huître dans le logement et rabattez la protection de sécurité. Silicone épais. Livré avec le couteau à huître inox de Thiers. Dim. 10,5x6x3,5 cm. Lame couteau 5,5 cm.
Réf. mathuier - 24,50 €

Assiette à huîtres en inox

Possède 6 emplacements pour les huîtres et un central pour le citron. Ø 25 cm. 220 g.
Réf. poihuasi - 23,90 €

Sabot ouvre huître 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'huître
Réf. matsahui - 15,50 €

Fourreau 6 fourchettes à huîtres

En inox. Dim. 2,5x11,5 cm.
Réf. poifohui - 18,30 €

tompress Magazine

Plateau à fruits de mer

En inox. Ø36x4 cm.
Réf. poiplari - 21,90 €

Supports pour plateau

En inox.
• H. 10 cm. Ø ext. 28 cm. Ø int. 20 cm.
Réf. poipsu10 - 9,90 €
• H. 20 cm. Ø ext. 28 cm. Ø int. 20 cm.
Réf. poipsu20 - 11,00 €

Couleurs aléatoires

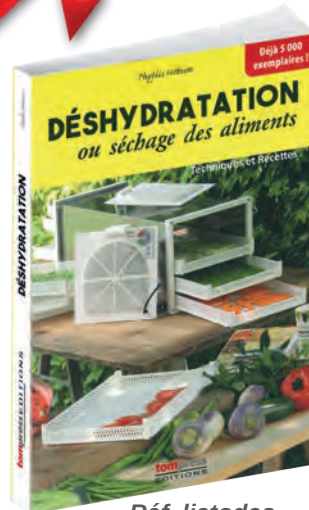
Pince crabe en polypropylène

Bien en main même mouillée elle ne communique aucun goût et ne rouille pas. Dim. 13,5x5,2 cm.
Réf. poipincr - 6,30 €

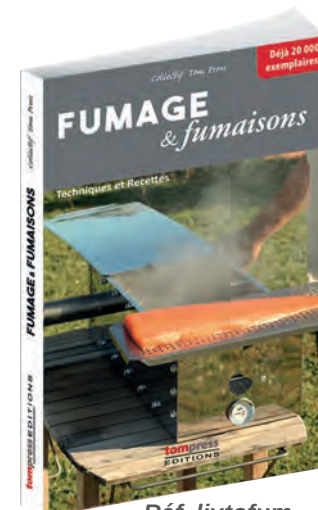
Bibliothèque de Noël

**19,90 € pièce
10 €**

tompress EDITIONS



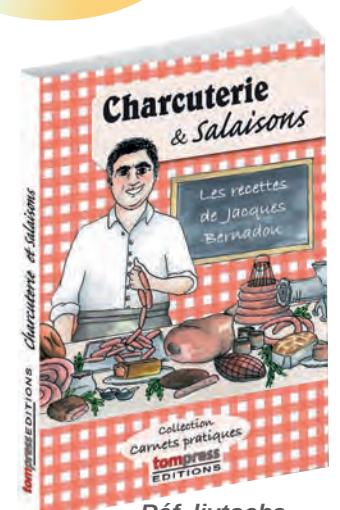
Réf. lictodes



Réf. livtofum



Réf. lictovid



Réf. livtocha

Commandez les ANCIENS NUMÉROS sur tompress.com

Vos pages de conseils, recettes et reportages sur le Fait Maison.

3,50 €



tompress

La marque exigeante



Poussoirs à viande horizontal Tom Press par Reber 2 vitesses

Structure de soutien compacte en acier peint, mécanisme en métal. Modèles à 2 vitesses par crémaillère, poignée sur le côté, cylindre en inox AISI-304. Livrés avec 4 entonnoirs diamètre extérieur : 15-23-29-38 mm.

3 litres	Long. 43 cm - Larg. 19 cm - Haut. 19 cm - Poids. 7,35 kg.	pomtom3h	169,90 €
5 litres	Long. 56 cm - Larg. 19 cm - Haut. 19 cm - Poids. 10,7 kg.	pomtom5h	199,90 €
6,5 litres	Long. 65 cm - Larg. 19 cm - Haut. 19 cm	pomtom8h	239,00 €



Presse tomate manuel Reber n°3

Corps en fonte vernie, vis sans fin en résine acétale.

Collecteur et trémie (Ø 20 cm) en plastique rigide rouge.

Livrée avec un cône en inox avec perforations de Ø 1,5 mm*. Fixation par étai.

Long. 44 cm Haut. 40 cm Poids. 2,6 kg.

Réf. pto3mamm - 64,90 €

Déshydrateurs tunnels programmables tompress

Conçus pour respecter et préserver le maximum de vitamines et de nutriments des produits frais.

Basse consommation : de 15 à 495 W. Ils proposent 7 programmes de déshydratation.

Dim. des plateaux : 24x36 cm. Fabriqués en Europe.



① Châssis en inox / plateaux plastique alimentaire
5 plateaux. Réf. secbsi05 - 342,00 €

② Châssis et plateaux en plastique alimentaire
5 plateaux. Réf. secbio05 - 220,00 €

③ Châssis et plateaux en inox
6 plateaux. Réf. secbiopm - 480,00 €

④ Châssis en inox / plateaux plastique alimentaire
10 plateaux. Réf. secbsi10 - 440,00 €

⑤ Châssis et plateaux en plastique alimentaire
10 plateaux. Réf. secbio10 - 312,00 €

⑥ Châssis et plateaux en inox
12 plateaux. Réf. secbioin - 620,00 €