

MERAND et la vie du boulanger s'améliore...

Sirha

Envie d'améliorer la qualité et la régularité de vos produits tout en limitant les opérations manuelles, d'améliorer la productivité en réduisant les coûts de personnel, de vous offrir des perspectives d'augmentation de votre production sans devoir embaucher du personnel supplémentaire ? Alors une vidéo peut devenir le « déclic » !

MERAND Mécapâte a conçu toute une nouvelle solution EasyLine 1.5 permettant de répondre aux ambitions de toutes les boulangeries artisanales, jusqu'aux productions importantes : de proposer à leurs clients une large gamme de produits de haute qualité avec une très bonne précision dans les poids tout en réduisant la place au sol nécessaire pour la ligne et en limitant leur investissement.

Il s'agit d'une ligne composée d'une peseuse volumétrique, une petite chambre de détente automatique EasyRest couplées avec une façonneuse (Trégor, Armor, ou Armor HV). La nouvelle mini-balancelle EasyRest est beaucoup plus économique que les balancelles classiques et bien plus compacte. Elle permet d'avoir un repos de la pâte plus important que sur un simple tapis, mais pas trop important non plus (de 2 à 5 minutes) pour ne pas que la pâte se développe trop, afin de garder une très bonne régularité dans les poids. Cette ligne possède un grand nombre d'avantages : simple d'utilisation, sans automate, parfaitement adaptée à des boulangeries qui n'ont pas des ingénieurs à travailler à la maintenance, simple d'entretien et de nettoyage en fin de production, bénéficiant d'un gain de place grâce à la balancelle EasyRest, mais aussi gain de temps importants car pas d'intervention entre la division et le façonnage.

Un autre gros avantage de cette ligne est sa polyvalence. En plus de très belles baguettes blanches ou Tradition, et en ajoutant quelques accessoires (Pointop, Guide Pains courts ou RollsCoup' 2/3/4) vous pouvez également produire des baguettes à bouts pointus, demi-baguettes, petits pains, gros pains longs, ... et beaucoup d'autres avec la pâte jusqu'à 74% d'hydratation...

Pour mieux comprendre le fonctionnement de cette ligne, n'hésitez pas à regarder notre vidéo : <https://dai.ly/x70tfeg>.

Et si vous avez besoin de plus d'information sur cette ligne, contactez le constructeur MERAND au 02 99 04 15 30 ou salesdpt@merand.fr de la part de La Tribune des Métiers.

Lire la suite sur : www.latdm.fr/merand-42



Trophée national les Étoiles du sucre



Pour la deuxième année consécutive, l'Association Tradition Gourmande et Déco-Relief, en partenariat avec le magazine Artisans, organisent le Trophée national les « Étoiles du sucre ». Cette compétition est ouverte à tous les pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, artistes de la Pâtisserie moderne. Elle aura lieu le vendredi 14 juin 2019, pendant le salon de la Pâtisserie, à Paris Porte de Versailles.

Le concours sera l'occasion pour les candidats de montrer leur originalité en proposant une pièce artistique en sucre sur le thème de la « fête des pères ». Tous les éléments auront été réalisés au

préalable dans les laboratoires et montés sur place devant le jury et le public. Ils auront également à travailler le sucre pour produire des rubans et au moins une fleur.

L'objectif des « Étoiles du sucre » est de permettre l'épanouissement des jeunes professionnels et de dévoiler toute leur créativité. Les candidats qui seraient intéressés pour participer au concours peuvent se renseigner par mail

à : secretariat@tradition-gourmande.com ou par téléphone à Stéphane Glacier, l'école au 01.57.67.67.33

Lire la suite sur : www.latdm.fr/etoile-42