

Fête des mères et pères 2024

VANDENBULCKE



26

Mai



16

Juin



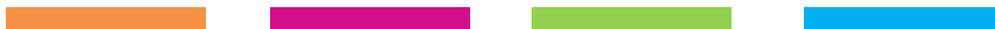
N° ou Nom du client :
Adresse :
Ville :
Date livraison souhaitée :

Cachet commercial et signature

DISTRIBUTEUR



Catalogue réservé aux professionnels.



VANDENBULCKE

Depuis 1900

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

VANDENBULCKE est installé dans son nouveau site, situé à Herlies à l'approche de Lille garantissant une grande proximité, et permettant de vous offrir un service de qualité.

Adhérent au réseau BACK EUROP France, 1er groupement national de distribution, fort de notre offre de plus de 10 000 articles disponibles en 3 températures : ambiant, frais et surgelé, nous vous apportons une solution complète et performante en une seule livraison.

A votre service !

Nous livrons toutes les matières premières pour la boulangerie et la pâtisserie ainsi que les produits de snacking, boissons, emballages, petits matériels et produits d'entretien. Nous proposons également le service de livraison de fruits et légumes frais et des emballages personnalisés

VANDENBULCKE

Depuis 1900

Rue Camille Muffat,
59134 Herlies

Site internet :

www.vandenbulcke.fr

Contact :

commandes@vandenbulcke.fr



LES DECORS

Bonne fête Maman

CŒUR CHOCO. G.M B.FETE MAMAN



14,92 €

Réf : 185601
Boite 30pcs

6,5x7cm

CŒUR CHOC. B.FETE MAMAN



19,06 €

Réf : 185280
Boite 56pcs

4,5cm

BONNE FETE MAMAN CHOCOLAT BLANC



14,19 €

Réf : 185261
Boite 35pcs

3,5x3cm

COEUR CHOCO. B.FETE MAMAN



19,50€

Réf : 185235
Boite 84pcs

3,7cm

DOUBLE CŒUR ROUGE



26,12 €

Réf : 188200
Boite 60pcs

3cm

BONNE FETE MAMAN CŒUR



19,06 €

Réf : 185289
Boite 30pcs

6,5x7,5cm

RECTANGLE BONNE FETE MAMAN



17,32 €

Réf : 185288
Boite 50pcs

5x5x4cm

DESSUS ECLAIR B.FETE MAMAN



27,44 €

Réf : 185215
Boite 56pcs

12,5x2,5cm

BONNE FETE MAMAN ROND 4 MOD



15,29 €

Réf : 185284
Boite 40pcs

5cm

CHOCO ASSORTIS : SUPER MAMAN



22,27 €

Réf : 185236
Boite 96pcs

D.3cm

SCEAU ROUGE "Je t'aime"



21,21 €

Réf : 185278

Boite 70 pcs

D.3,5cm

BONNE FETE MAMAN AZYME bande



5,17 €

Réf : 188027

Paquet 24pcs

9,4x3cm



BONNE FETE MAMAN AZYME Cœur



6,15 €

Réf : 188026

Paquet 24pcs

7,5x7,5cm

Bonne fête Papa

KIT MOUSTACHE + YEUX B.FETE



22,71 €

Réf : 185266

Boite 60kits

4,5x1,5cm

DESSUS ECLAIRS BONNE FETE PAPA



27,44 €

Réf : 185216

Boite 56pcs

12,5x2,5cm

BONNE FETE SUPER PAPA & SUPER



15,29 €

Réf : 185285

Boite 40pcs

5cm

ROND CHOCO BLANC B.FETE PAPA



10,92€

Réf : 185267

Boite 54pcs

3cm

OVALE CHOCOLAT B.FETE PAPA



11,00 €

Réf : 185258

Boite 30pcs

5,5x3,5cm



BONNE FETE PAPA



12,02 €

Réf : 185286

Boite 40pcs

3,5cm



RECTANGLE B.FETE PAPA



11,33 €

Réf : 185237
Boite 25pcs

5.5x4cm

B.FETE PAPA AZYME bande



5,17 €

Réf : 188032
Paquet 24pcs

9,4x3cm

JOYEUSE FETE PAPA AZYME



5,17 €

Réf : 188034
Boite 24pcs

9x4cm

Les décors à thème : chocolat, pâte d'amande...

PRALINE ROMEO



22,87 €

Réf : 135052
Boite 1kg

2,5cm

Praliné

RIO ROUGE CHOCOLAT



18,35 €

Réf : 139546
Boite 36 pcs

7,8 x 2,8 cm

TRIANGLE MOUCHETE ROUGE



56.92 €

Réf : 139479
Boite 271pcs

4,7 x 3,7cm

BOUCLE NUANCEE ROUGE



22,03€

Réf : 121934
Boite 105 pcs

4,5 x 3,5cm

BOUCLE ROUGE



22,03

Réf : 121957
Boite 105 pcs

4,5 x 3,5 cm

MINI CURL "DARK RED"



18,56 €

Réf : 121911
Boite 160 pcs

D.6 cm

BOULE ROUGE METAL



44,27 €

Réf : 121944
Boite 216 pcs

2,3cm

PANATELLA FRAISE



42,92€

Réf : 139541
Boite 110 pcs

Ø 0,4 x 20cm

ROSE ROUGE PATE D'AMANDE



18,07 €

Réf : 149460
Boite 35 pcs

4cm

ROSE MINI ROUGE RM04



13,55€

Réf : 149267
Boite 72 pcs

4 cm

ROSE PETITE TAILLE FUSHIA RP04



16,79 €

Réf : 149272
Boite 72 pcs

5 cm

ROSE SUCRE TIRE + 24 FEUILLES



71,32€

Réf : 149702
Boite 24 pcs

POUR VOS FABRICATIONS

FRAISES FRAICHES



Réf : 120803
Barq. 500 grs

Ultra frais

FRAMBOISES FRAICHES



Réf : 120403
Barq. 125 grs

Ultra frais

CROQUANT FRUITS ROUGES



17,22 €

Réf : 122121
Seau 4kg

FRAMBOISE LINZER PEPINS



9,94€

Réf : 139280
Seau 5kg

Froid ou chaud

BISCUIT ROSE DE REIMS



3,98 €

Réf : 133010
Cart. 9 pcs
250 grs

Croustillant, goût sucré et vanillé.

CROQUANT ROSE ELEGANCE



16,61 €

Réf : 122148
Seau 4kg

FOURRAGE FRUFFI FRAMBOISE



10,94 €

Réf : 125586
Seau 6kg

FOURRAGE FRUFFI FRAISE



8,54 €

Réf : 125587
Seau 6kg

NAPPAGE FRAISE JELFIX "CSM"



4,86 €

Réf : 121148
Seau 7kg

MIROIR FRAMBOISE PAILLETTE



7,24 €

Réf : 121246
Sac 3,5kg

GLACAGE MIROIR ROUGE



10,42 €

Réf : 121266
Sac 3kg

PRALINE ROSE CONCASSEE



5,86 €

Réf : 181350
Sac 1 kg

PATE AROMATIQUE FRAISE



18,16 €

Réf : 121220
Boite 1kg

PATE AROMATIQUE FRAMBOISE



25,08€

Réf : 121255
Boite 1kg

TAGADA FRAISE



8,11 €

Réf : 134501
Sac 1,5kg

MINIS CŒURS ROSE EN SUCRE



7,66 €

Réf : 168408
Boite 100grs

MOULES A THEME

Pour vos entremets

MOULE COEUR INDIVX3



17,13 €

Réf : 186113
Lot de 2pcs

12,5x11cm

MOULE COEURS(x2)+2 INCLUSIONS



12,85 €

Réf : 186104
Lot de 2

14x13cm

MOULE CŒURS SOUPLE CREUX



12,85 €

Réf : 186135
Lot de 2

21X20cm

MOULE CŒURS SOUPLE



12,85 €

Réf : 186106
Pièce

26x21cm

MOULE SILICONE CŒUR BOMBE



15,85 €

Réf : 165816
Pièce

6,5x6,5cm

MOULE SILICONE CŒUR

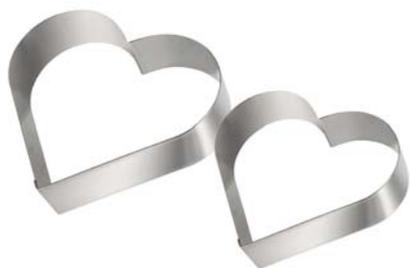


25,00 €

Réf : 165893
Pièce

14,2x13,7cm

CŒUR S/FOND INOX 7 CM



10,17 €

Réf : 164300
Pièce

H.3cm

COEUR S/FOND INOX 8 CM

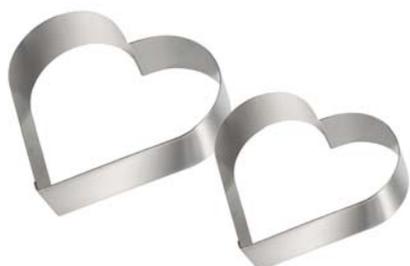


7,53 €

Réf : 164428
Pièce

H.4,5cm

COEUR S/FOND INOX 12 CM



10,68 €

Réf : 190061
Pièce

H.4,5cm

CŒUR S/FOND INOX 14 CM



11,49 €

Réf : 190062
Pièce

H.4,5cm

CŒUR S/FOND INOX 16CM



11,66 €

Réf : 190066
Pièce

H.4,5 cm

COEUR S/FOND INOX 18 CM



13,22 €

Réf : 164397
Pièce

H.4,5cm

COEUR S/FOND INOX 20 CM

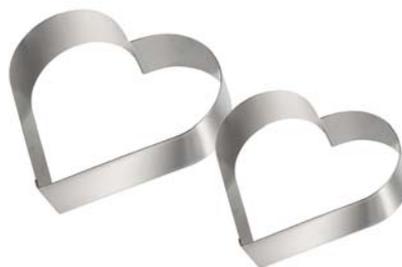


14,24 €

Réf : 164398
Pièce

H.4,5cm

COEUR S/FOND INOX 22 CM

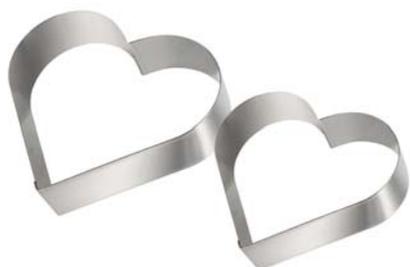


15,76 €

Réf : 164399
Pièce

H.4,5cm

COEUR S/FOND INOX 24 CM

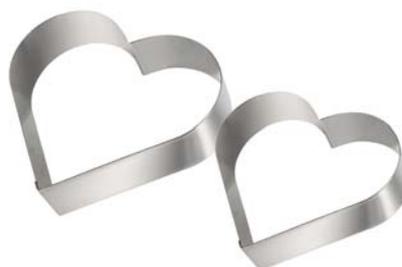


16,17 €

Réf : 164401
Pièce

H.4,5cm

CŒUR S/FOND INOX 30 CM



17,34 €

Réf : 164466
Pièce

H.4,5cm

DECOUPOIRS X7 COEUR UNIS



16,50 €

Réf : 162521
Boîte 7pcs

DECOUPOIRS X7 COEURS CANNELL



14,52 €

Réf : 162526
Boîte 7pcs

FLEXIPAN 70 COEURS 60x40 CM

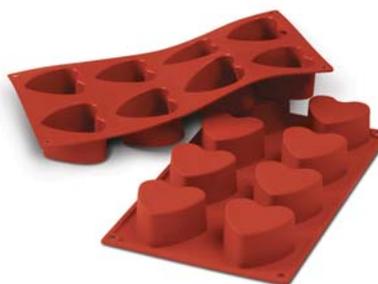


110,16 €

Réf : 165803
Pièce

4,1x3,8cm

MOULE FLEXI 8 CŒURS



10,18 €

Réf : 165846
Pièce

D60 HT35

FLEXI 8 CŒURS SAVARINS

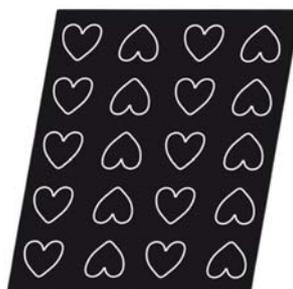


9,00 €

Réf : 165926
Pièce

D62 HT 32

FLEXIPAN PLAQUE 60X40 20 CŒUR:



110,16 €

Réf : 165805
Pièce

6,5x6cm HT 2,5cm

110,16 €

Réf : 165845
Pièce

6,5x6cm HT 3,5cm

Pour vos chocolats

MOULE CŒUR CHOCOLAT LOVE 2E



18,07 €

Réf : 186031
Pièce

7x7cm

MOULE CŒUR BOBONIERE



18,07 €

Réf : 186032
1 PLQ

10x10cm
une pour le
couverture, une pou
la boîte.

MOULE CHOCOLAT CŒUR



18,07 €

Réf : 186036
1 PLQ

4,7x3,9cm

MOULE BONBON CŒUR



18,07 €

Réf : 186034
1 PLQ

3,2x3,1cm

MOULE CŒUR LISSE



18,07 €

Réf : 186038
1 PLQ

10,1x9,5cm

MOULE FRITURE CŒUR 8 MODELES



23,57 €

Réf : 186114
Pièce

8Plq

MOULE TABLETTE CHOCOLAT CŒUR



18,09 €

Réf : 186016

275x175mm

LE PETIT MATERIEL

POCHOIR PLAS MULTI CŒURS



5,09 €

Réf : 187004
Pièce

9,5x9cm

POCHOIR PLASTIQUE CŒURS



3,84 €

Réf : 187000
Pièce

7x4,5cm

POCHOIR PLASTIQUE LOVE

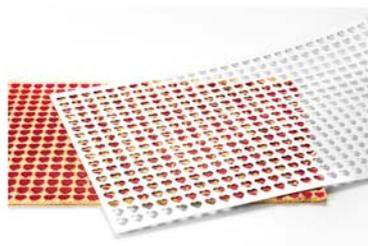


3,02 €

Réf : 187001
Pièce

7x5,5cm

POCHOIR A BISCUIT CŒURS 60X40



32,44 €

Réf : 145528
Pièce

1x1,5cm

SAC BALLOTIN ANSE RUBAN



9,32 €

Réf : 189825
Paquet 10pcs

13X13X13 cm

SAC KRAFT MAMAN GENIALE



20,32 €

Réf : 189821
Paquet 50pcs

25X12X310

MOULE CŒUR PAPIER



23,36 €

Réf : 164615
Paquet 50pcs

120x35mm

BOLDUC CŒURS



5,36 €

Réf : 144541
Bobine 450m

4,8mm

ROULEAU POLYPRO COEUR TI AMO



17,17 €

Réf : 145529
Roul. 40m

ASSIETTE FUCHSIA CARTON



15,59 €

Réf : 141048
Paquet 200pcs

D 9cm

BOITE A BONBONS EN PVC FORME COEUR



22,34 €

Réf: 144806

Carton 10pcs

D 13cm

H.2,5cm

Framboise

Noix de coco



ENTREMETS FRAMBOISE ET NOIX DE COCO

Damien Paineau

Chef formateur Pâtissier à l'Ecole Ducasse - Paris Campus



PONTHIER

DEPUIS 1946

ENTREMETS FRAMBOISE ET NOIX DE COCO

Recette pour 4 entremets, diamètre 18cm

CRÉMEUX À LA FRAMBOISE

Gélatine 200 Bloom	10g
Eau	48g
Purée de framboise PONTIER	432g
Jaunes d'œufs	132g
Œufs entiers	168g
Sucre semoule	120g
Beurre	168g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire bouillir la purée de framboise PONTIER. Blanchir les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec le sucre semoule. Verser la purée de framboise PONTIER sur le mélange blanchi. Porter de nouveau l'ensemble à ébullition. Incorporer la gélatine hydratée. Faire refroidir rapidement à 40°C. Ajouter le beurre pommade. Emulsionner au mixeur.

CONFIT DE FRAMBOISE

Purée de framboise PONTIER	640g
Sucre semoule (1)	130g
Sirup de glucose	100g
Sucre semoule (2)	50g
Pectine NHX INGREDIUM	16g
Purée de citron jaune 100% PONTIER	60g

Dans une casserole, faire chauffer la purée de framboise PONTIER. Ajouter le sucre semoule (1) et le sirop de glucose. Incorporer le sucre semoule (2) préalablement mélangé à la pectine NH. Faire cuire l'ensemble à feu doux, environ 10 minutes, en remuant de temps en temps. Finir en ajoutant la purée de citron jaune PONTIER.

BISCUIT MOELLEUX À LA VANILLE

Poudre d'amande blanche	186g
Cassonade (1)	144g
Blancs d'œufs (1)	54g
Jaunes d'œufs	72g
Vanille liquide	18g
Beurre	162g
Blanc d'œuf (2)	206g
Cassonade (2)	34g
Sucre semoule	54g
Farine courante T65	90g
Poudre à lever	6g

Au robot coupe, mixer la poudre d'amande blanche, la cassonade (1), les blancs d'œufs (1), les jaunes d'œufs et la vanille liquide. Ajouter le beurre fondu chaud. Au batteur, au fouet, monter les blancs d'œufs avec la cassonade (2) et le sucre semoule. Ajouter les blancs d'œufs (2) dans le premier mélange. Finir en ajoutant délicatement la farine courante T65 et la poudre à lever préalablement tamisée. Etaler à 1cm d'épaisseur. Faire cuire au four à 170°C pendant environ 20 minutes.

ENTREMETS FRAMBOISE ET NOIX DE COCO

CRÈME BAVAROISE À LA NOIX DE COCO

Gélatine 200 Bloom	10g
Eau	50g
Purée de noix de coco Indonésie PONTHER	400g
Gousse de vanille	0.5
Jaunes d'œufs	100g
Sucre semoule	60g
Crème liquide	560g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Dans une casserole, faire chauffer la purée de noix de coco PONTHER avec la gousse de vanille fendue et grattée. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Verser la crème liquide bouillante sur les jaunes d'œufs blanchis. Faire cuire à 85°C, environ 2 minutes. Retirer la gousse vanille. Ajouter la gélatine hydratée. Emulsionner au mixeur. Faire refroidir rapidement à environ 25°C. Finir en incorporant délicatement la crème fouettée mousseuse.

SABLÉ RECONSTITUÉ NOIX DE COCO

Beurre	79g
Cassonade	79g
Farine courante T65	79g
Noix de coco râpée	79g
Feuilletine	82g
Chocolat 33%	139g
Purée d'amande	130g

Réaliser un crumble en mélangeant le beurre, la cassonade et la farine. Faire cuire au four à 160° C pendant 20 minutes. Mélanger aussitôt avec les autres ingrédients.

GLAÇAGE MIROIR NEUTRE

Gélatine 200 Bloom	6g
Eau (1)	29g
Sucre semoule (1)	54g
Pectine NHX INGREDIUM	3g
Eau (2)	108g
Sirup de glucose	54g
Sucre semoule (2)	162g
Acide citrique	2g

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide (1). Mélanger le sucre semoule (1) et la pectine NH nappage. Porter à 40°C l'eau, le sucre semoule (2), le sirup de glucose et l'acide citrique. Ajouter le mélange du sucre semoule (1) et de la pectine NH nappage. Porter à ébullition. Ajouter la gélatine réhydratée. Stocker au réfrigérateur.

MONTAGE

Beurre de cacao rouge	QS
Chocolat blanc	QS

Couler 100g de crémeux à la framboise dans les cercles de 12cm. Couler 150g de crémeux à la framboise dans les cercles de 14cm. Surgeler. Couler 90g de confit de framboise sur le crémeux de 12cm. Couler 140g de confit de framboise sur le crémeux de 14cm. Surgeler. Etaler 90g de sablé reconstitué dans un cercle de 14cm et coller un disque de biscuit. Surgeler. À l'aide d'un beurre cacao coloré en rouge, lasurer le fond et les côtés. Couler la crème bavaroise noix de coco et insérer l'insert de 14cm. Monter jusqu'à 3,5cm de hauteur et obturer à l'aide du biscuit/ sablé reconstitué. Surgeler. Glacer le disque de 12cm ainsi que l'entremet. Poser le disque sur l'entremets. Déposer un cerclage chocolat blanc autour de l'entremets et du disque de 12cm. Déposer des demi-framboises autour du disque de 12cm.



LES DECORS « BONNE FÊTE MAMAN »
LES DECORS « BONNE FÊTE PAPA »
LES DECORS A THEME
POUR VOS FABRICATIONS
MOULES A THEME POUR VOS ENTREMETS
MOULES A THEME POUR VOS CHOCOLATS
LE PETIT MATERIEL

Site internet :
www.vandenbulcke.fr

Contact :
commandes@vandenbulcke.fr

Les photos de ce catalogue sont non contractuelles

Catalogue réservé aux professionnels.