

Maman et Papa

VANDENBULCKE
Depuis 1900



**04
Juin**



Catalogue
Bonne fête 2023

**18
Juin**



DISTRIBUTEUR



Catalogue réservé aux professionnels.



VANDENBULCKE

Depuis 1900 à votre service ...

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.



Le Groupe VANDENBULCKE dispose de son nouveau site, situé à Herlies proche de Lille garantissant une grande proximité, et nous 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 vous accompagnons dans l'ensemble de votre univers, boulangerie, pâtisserie, 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

1 Rue Camille MUFFAT,

59134 HERLIES

Tel 03.20.26.70.75

commercialvdb@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



16,45 €

Réf : 185280
Boite 56pcs

4,5cm



CHOCO ASSORTIS : SUPER MAMAN



19,22 €

Réf : 185236
Boite 96pcs

D.3cm

COEUR CHOCO. B.FETE MAMAN



17,89 €

Réf : 185235
Boite 84pcs

3,7cm



DOUBLE CŒUR ROUGE



24,63 €

Réf : 188200
Boite 60pcs

3cm

B.FETE MAMAN FORME D'AMANDE



39,55 €

Réf : 185273
Boite 60pcs

6,5x7,5cm

BONNE FETE MAMAN ROND 4 MOD



14,42 €

Réf : 185284
Boite 40pcs

5cm

DESSUS ECLAIR B.FETE MAMAN



27,43 €

Réf : 185215
Boite 56pcs

12,5x2,5cm

RECTANGLE CHOC. B.FETE MAMAN



15,98 €

Réf : 185261
Boite 64pcs

7x2cm

SCEAU ROUGE "Je t'aime"



26,11 €

Réf : 185278
Boite 70pcs

D.3,5cm

BONNE FETE MAMAN AZYME Cœur



6,15 €

Réf : 188026
Paquet 24pcs

7,5x7,5cm

BONNE FETE MAMAN AZYME bande



5,17 €

Réf : 188027
Paquet 24pcs

9,4x3cm

Bonne fête Papa

KIT MOUSTACHE + YEUX B.FETE



19,60 €

Réf : 185266
Boite 60kits

4,5x1,5cm

DESSUS ECLAIR B. FETE PAPA



27,43 €

Réf : 185216
Boite 56pcs

12,5x2,5cm

BONNE FETE SUPER PAPA & SUPER



13,19 €

Réf : 185285
Boite 40pcs

5cm

ROND CHOCO BLANC B.FETE PAPA



8,55 €

Réf : 185267
Boite 54pcs

3cm

OVALE CHOCOLAT B.FETE PAPA



9,48 €

Réf : 185258
Boite 30pcs

5,5x3,5cm

BONNE FETE SCEAU MEILLEUR PAP



9,48 €

Réf : 185286
Boite 35pcs

3,5cm

BONNE FETE SCEAU PAPA N°1



9,48 €

Réf : 185287
Boite 35pcs

3,5cm

RECTANGLE B.FETE PAPA



9,76 €

Réf : 185237
Boite 25pcs

5,5x4cm

JOYEUSE FETE PAPA AZYME



5,17 €

Réf : 188034
Boite 24pcs

9x4cm

B.FETE PAPA AZYME bande



5,17 €

Réf : 188032
Paquet 24pcs

9,4x3cm

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

PRALINE ROMEO



22,75 €

Réf : 135052
Boite 1kg

2,5cm

Praliné

RIO ROUGE CHOCOLAT



17,30 €

Réf : 139546
Boite 36pcs

7,8x2,8cm

TRIANGLE MOUCHETE ROUGE



51,68 €

Réf : 139479
Boite 271pcs
460 grs
4,7x3,7cm

BOUCLE NUANCEE ROUGE



20,78 €

Réf : 121934
Boite 105pcs

4,5x3,5cm

BOUCLE ROUGE



20,78 €

Réf : 121957
Boite 105pcs

4,5x3,5cm

MINI CURL "DARK RED"



16,91 €

Réf : 121911
Boite 160pcs

D.6cm

BOULE ROUGE METAL



41,76 €

Réf : 121944
Boite 216pcs

2,3cm

PANATELLA FRAISE



40,48 €

Réf : 139541
Boite 110pcs

Ø 0,4x20cm

ROSE ROUGE PATE D'AMANDE



17,21 €

Réf : 149460
Boite 35pcs

4cm

ROSE MINI ROUGE RM04



12,72 €

Réf : 149267
Boite 72pcs

4cm

ROSE PETITE TAILLE FUSHIA RP04



15,76 €

Réf : 149272
Boite 72pcs

5cm

ROSE SUCRE TIRE + 24 FEUILLES



60,83 €

Réf : 149702
Boite 24pcs

POUR VOS FABRICATIONS

FRAISES FRAICHES



Réf : 120803
Barq. 500grs

Ultra frais

FRAMBOISES FRAICHES



Réf : 120403
Barq. 125grs

Ultra frais

CROQUANT FRUITS ROUGES



17,88€

Réf : 122121
Seau 4kg

FRAMBOISE LINZER PEPINS



10,97 €

Réf : 139280
Seau 5kg

Froid ou chaud

BISCUIT ROSE DE REIMS



3,46 €

Réf : 133010
Cart. 9paquets
Paq 250grs

Croustillant, goût sucré et vanillé.

CROQUANT ROSE ELEGANCE



16,40 €

Réf : 122148
Cart. 4kg

FOURRAGE FRUFFI FRAMBOISE



12,84 €

Réf : 125586
Seau 6kg

FOURRAGE FRUFFI FRAISE



10,08 €

Réf : 125587
Seau 6kg

NAPPAGE FRAISE JELFIX "CSM"



4,90 €

Réf : 121148
Seau 7kg

MIROIR FRAMBOISE PAILLETTE



7,09 €

Réf : 121246
Sac 3,5kg

GLACAGE MIROIR ROUGE



9,28 €

Réf : 121266
Sac 3kg

PRALINE ROSE CONCASSEE



5,72 €

Réf : 181350
Sac 1kg

PATE AROMATIQUE FRAISE



17,24 €

Réf : 121220
Boite 1kg

PATE AROMATIQUE FRAMBOISE



24,64 €

Réf : 121255
Boite 1kg

TAGADA FRAISE



7,95 €

Réf : 134501
Sac 1,5kg

MINIS CŒURS ROSE EN SUCRE



7,66 €

Réf : 168408
Boite 100grs

NAPPAGE ROUGE BRILLANT A/CHAUD



21,86 €

Réf : 148519
Seau 1kg

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
Lot de 2

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 CANNELLES



14,52 €

Réf : 162526
Boîte 7pcs

FLEXIPAN 70 COEURS 60x40 CM

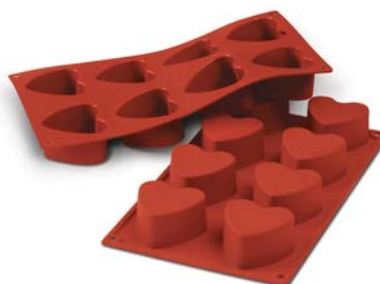


102,00 €

Réf : 165803
Pièce

4,1x3,8cm

MOULE FLEXI X8 CŒURS



10,18 €

Réf : 165846
Pièce

D60 HT35

MOULE FLEXI X8 CŒURS SAVARINS



9,00 €

Réf : 165926
Pièce

D62 HT32

FLEXIPAN PLAQUE 60X40 20 CŒURS



102,00 €

Réf : 165805
Pièce **6,5x6cm HT 2.5cm**

102,00 €

Réf : 165845
Pièce **6,5x6cm HT 3.5cm**

Pour vos chocolats

MOULE CŒUR CHOCOLAT LOVE 2EMP



17,74 €

Réf : 186031
Pièce

7x7cm

MOULE CŒUR BOBONIERE



17,74 €

Réf : 186032
1 PLQ

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

MOULE CHOCOLAT CŒUR



17,74 €

Réf : 186036
1 PLQ

4,7x3,9cm

MOULE BONBON CŒUR



17,74 €

Réf : 186034
1 PLQ

3,2x3,1cm

MOULE CŒUR LISSE



17,74 €

Réf : 186038
1 PLQ

10,1x9,5cm

MOULE FRITURE CŒUR 8 MODELES



23,57 €

Réf : 186114
Pièce

8Plq

MOULE TABLETTE CHOCOLAT CŒUR



17,74 €

Réf : 186016

275x175mm

LE PETIT MATERIEL

POCHOIR PLAS MULTI CŒURS



5,09 €

Réf : 187004
Pièce

9,5x9cm

POCHOIR PLASTIQUE CŒURS



3,60 €

Réf : 187000
Pièce

7x4,5cm

POCHOIR PLASTIQUE LOVE

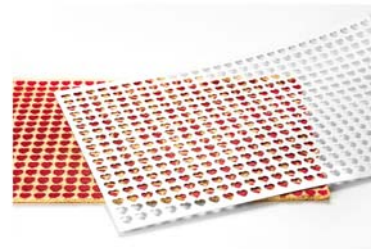


3,02 €

Réf : 187001
Pièce

7x5,5cm

POCHOIR A BISCUIT CŒURS 60X40



31,80€

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



23,35 €

Réf : 164615
Paquet 50pcs

120x35mm

BOLDUC CŒURS



5,25 €

Réf : 144541
Bobine 450m

4,8mm

FEUILLE DECOCALQUE CŒUR ROUGE



13,79 €

Réf : 182702
Boîte 10pcs

FEUILLE DECOCALQUE CŒUR ROUGE



13,79 €

Réf : 182703
Boîte 10pcs

ROULEAU POLYPRO COEUR TI AMO



16,83 €

Réf : 145529
Roul. 40m

ASSIETTE FUCHSIA CARTON



18,77 €

Réf : 141048
Paquet 200pcs

D 9cm

Boite à bonbons en pvc forme coeur



36,50 €

Réf : 144806
Carton 10pcs

D 13cm
H.2,5cm

RECETTE

Pavlova Framboise Menthe

RECETTE POUR 2 PAVLOVA DE 6 PERSONNES - RÉALISÉE PAR ANABELLE LUCANTONIO



INGRÉDIENTS

Meringue craquante

- 200 g de blancs d'œufs
- 200 g de sucre semoule
- 150 g de sucre glace
- 50 g de fécule de pomme de terre

Confit framboise

- 436 g de purée de fruits rouges
- 72 g de sirop de glucose
- 45 g de purée citron vert
- 90 g de sucre semoule
- 11 g de pectine NH
- 35 g de sucre semoule

Crèmeux menthe

- 375 g de crème liquide
- 375 g de lait entier
- 40 g de feuilles de menthe
- 220 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 75 g de masse gélatine

Chantilly menthe

- 500 g de **Crème Plus Mascarpone**
- 15 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

► **Crème plus mascarpone**
Bouteille plastique 1 L
Code BEF 43402

PRÉPARATION

Meringue craquante

Monter les blancs d'œufs au batteur, incorporer le sucre semoule.
Serrer les blancs puis ajouter le sucre glace et la fécule de pomme de terre à la Maryse.
À l'aide d'une douille Saint Honoré, dresser la meringue sur une feuille de cuisson.
Faire cuire pour 1 h 30 à 90 °C au four ventilé.

Confit framboise

Dans une casserole, faire chauffer la purée de fruits rouges avec le sirop de glucose, la purée de citron vert et le sucre semoule.
Ajouter doucement le mélange sucre semoule et pectine NH.
Porter à ébullition puis mixer.
Stocker au froid positif pendant 1 h.



Crèmeux menthe

Dans une casserole, infuser la crème, le lait entier et les feuilles de menthe.
45 min plus tard, filtrer puis porter à ébullition.
Verser sur les jaunes et le sucre semoule.
Faire cuire le mélange à 90 °C puis ajouter la masse de gélatine.
Mixer puis réserver au froid positif pendant 4 h minimum.

Chantilly menthe

Mixer les feuilles de menthe avec une petite partie de crème liquide.
Dans une cuve de batteur, monter délicatement la Crème Plus Mascarpone Debic, le sucre glace, la gousse de vanille ainsi que la crème à la menthe.

Dressage

Pocher du crèmeux à la menthe sur le socle de meringue.
En son centre, dresser du confit de framboise.
À l'aide d'une douille Saint Honoré, pocher la chantilly à la menthe.

FINITION

Décorer avec des framboises fraîches et des feuilles de menthe.



RECETTE

Douceur rose ARTISAL

RECETTE POUR 6 ENTREMETS DE Ø 18 CM ET 4.5 CM DE HAUTEUR

INGRÉDIENTS

Biscuit façon cake

- 670 g de **Cake Nature**
- 270 g d'huile
- 270 g d'eau
- 70 g d'œufs

Masse croustillante rose

- 600 g de **Croquant Rose Éléance**

Fourrage fraise et menthe

- 1200 g de **Fruffi fraise**
- 15 g de feuilles de menthe fraîche

Mousse fromage blanc

- 280 g de **Bavaria fromage blanc**
- 430 g d'eau
- 1450 g de **Crème 35 % M.G. Edelweiss**

Glaçage miroir rose pastel

- 100 g de **Jelfix neutre**
- 100 g d'eau
- 400 g de **Royal miroir neutre**
- QS de colorant rose

Glaçage gourmand rose

- 1000 g de **Chocolat blanc 29 %**
- 1000 g de **Croquant rose Éléance**



Crédit photo : CSM France / Studio Pygmalion

PRÉPARATION

Biscuit façon cake

Mélanger l'ensemble des ingrédients à la feuille pendant 1 min en petite vitesse. Corner. Mélanger 3 min supplémentaires en 2^e vitesse. Dresser environ 200 g dans 6 cercles de Ø 18 cm. Cuire au four ventilé à 170 °C environ 20 min. Après refroidissement, décercler.

Masse croustillante rose

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Fourrage fraise et menthe

À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer tous les ingrédients.

Mousse fromage blanc

Mélanger **Bavaria fromage blanc** avec l'eau tempérée à 25-30 °C. Incorporer délicatement la crème légèrement montée.

Glaçage miroir rose pastel

Porter **Jelfix neutre** et l'eau à ébullition puis ajouter **Royal miroir neutre**. Ajouter le colorant et mixer. Utiliser au pistolet à environ 60 °C.

Glaçage gourmand rose

Faire fondre ensemble le **chocolat blanc 29 %** et le **Croquant rose éléance** à environ 40 °C.

MONTAGE ET FINITION

Placer les biscuits dans des cercles de Ø 18 cm munis de Rhodoïd® puis étaler environ 100 g de masse croustillante rose sur chaque biscuit façon cake. Passer brièvement au frais puis dresser à l'aide d'une poche environ 200 g de fourrage fraise/menthe.

Faire prendre au grand froid puis compléter le cercle de mousse fromage blanc et lisser. Surgeler. Avec l'excédent de mousse

fromage blanc, dresser des pointes en forme de cœur sur le dessus des entremets à l'aide d'une poche et d'une douille unie Ø 12 mm. Placer une feuille de plastique Rhodoïd® sur les pointes et appuyer légèrement pour obtenir des boules aplaties. Placer au grand froid. Oter le plastique Rhodoïd®.

Décercler les entremets tout en conservant le Rhodoïd® puis à l'aide d'un pistolet,

glacer le dessus des entremets avec le glaçage miroir rose pastel.

Tremper à hauteur les entremets dans le glaçage gourmand rose à l'aide de deux couteaux plantés en surface (À l'endroit qui sera masqué par le décor), ébarber l'excédent sur les bords du cul de poule et placer sur une plaque munie d'un Silpat®. Décorer d'un pétale de rose et d'un décor chocolat "Cœur relief rouge".

- **Croquant rose éléance**
- **Préparation pour cake nature**
- **Fruffi fraise**
- **Bavaria au fromage blanc**
- **Crème à fouetter 35 % M.G. UHT Edelweiss**
- **Jelfix neutre**
- **Royal miroir neutre**
- **Chocolat blanc min. 29 % cacao en gouttes**

Seau 4 kg	Code BEF 43862
Sac 10 kg	Code BEF 25750
Seau 6 kg	Code BEF 22662
Sachet 1 kg	Code BEF 43610
Brique 1 L	Code BEF 25262
Seau 7 kg	Code BEF 22655
Seau 5 kg	Code BEF 8544
Sac 5 kg	Code BEF 26058



Innovating Food.





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

Adresse : 1 Rue Camille MUFFAT, 59134 HERLIES

Tél : 03.20.26.70.75

Les photos de ce catalogue sont non contractuelles

Catalogue réservé aux professionnels.