

# Coques à Idées...

PCB a mis au point un concept unique pour réaliser facilement et de manière extrêmement rationnelle des bonbons fourrés.

Vous déposerez un premier blister de demi-coques dans le moule aimanté. Le deuxième blister sera déposé dans la seconde partie du moule. Vous remplirez à la poche les demi-coques avec des intérieurs de votre choix.

Une fois les demi-boules remplies, vous enlèverez les protections qui recouvraient le pourtour des demi-coques.

Il vous suffira alors de fermer le moule aimanté et de laisser les produits 4 heures au frais.

Vous obtiendrez alors de magnifiques bonbons décorés.

Voir technique p. 232



CRÉATION : DENIS DARROMAN



2

3



4



5



6

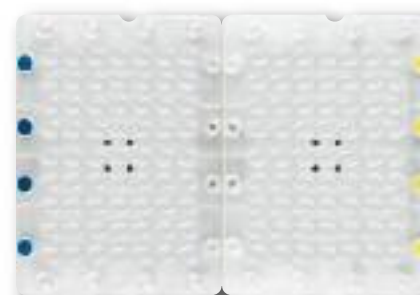
7

8



9

10



11

1. J190 - 630 Demi-œufs en chocolat noir (pour réaliser 315 œufs 34 x 23 mm)  
 2. J85 - 630 Demi-œufs en chocolat blanc (pour réaliser 315 œufs 34 x 23 mm)  
 3. J86 - 630 Demi-œufs en chocolat blanc (pour réaliser 315 œufs 34 x 23 mm)  
 4. J154 - 630 Demi-œufs en chocolat blanc (pour réaliser 315 œufs 34 x 23 mm)  
 5. J153 - 630 Demi-œufs en chocolat blanc (pour réaliser 315 œufs 34 x 23 mm)  
 6. J98 - 630 Demi-œufs en chocolat noir (pour réaliser 315 œufs 34 x 23 mm)

7. J92 - 630 Demi-œufs en chocolat noir (pour réaliser 315 œufs 34 x 23 mm)  
 8. J91 - 630 Demi-œufs en chocolat lait (pour réaliser 315 œufs 34 x 23 mm)  
 9. J99 - 630 Demi-œufs en chocolat noir (pour réaliser 315 œufs 34 x 23 mm)  
 10. J100 - 630 Demi-œufs en chocolat noir (pour réaliser 315 œufs 34 x 23 mm)  
 11. KT297 - Moules aimantés pour assemblage d'œufs  
 2 plaques de 63 empreintes - Dimensions : 39,5 x 30 cm - H. : 3 cm





1



2



3



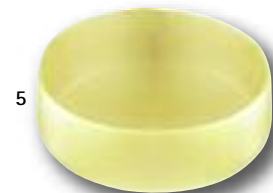
4

- 1. J78 - 630 Demi-coques en chocolat blanc (pour réaliser 315 boules Ø 26 mm)
- 2. J77 - 630 Demi-coques en chocolat noir (pour réaliser 315 boules Ø 26 mm)
- 3. J87 - 630 Demi-coques en chocolat noir (pour réaliser 315 boules Ø 26 mm)

- 4. KT296 - Moules aimantés pour assemblage de boules  
2 Plaques de 63 empreintes rondes - Dimensions : 39,5 x 30 cm - H. : 3 cm

# Pièces de Bouchées...

Donnez du pétillant à vos Bonbons  
et Mignardises avec les Kipetti  
p. 69



1. J46 - 350 Coques chocolat noir  
Ø 2 cm - H. 1,2 cm

3. J43 - 350 Coques chocolat noir  
2,2 x 2,2 cm - H. 1,2 cm

5. J55 - 350 Coques chocolat blanc  
Ø 3 cm - H. 1,2 cm

7. J56 - 280 Coques chocolat blanc  
Ø 2,7 cm - H. 1,8 cm

2. J50 - 350 Coques chocolat noir  
2,5 cm - H. 1,2 cm

4. J51 - 350 Coques chocolat lait  
Ø 3 cm - H. 1,2 cm

6. J47 - 350 Coques chocolat noir  
Ø 3 cm - H. 1,2 cm

PCB a conçu une gamme complète de coques en chocolat permettant de réaliser une grande variété de produits :

- Des bonbons chocolat avec des intérieurs extrêmement tendres et moelleux.

La finesse de ces coques permet à ceux qui le souhaitent d'effectuer un enrobage après avoir rempli la coque.

- Des mini bonbons : les coques J43, J46 & J50 permettent de réaliser une gamme de minis très tendance.

- Des mignardises : ces coques permettront de réaliser une présentation originale de produits tendres.



8



9



10



11



12



13



14



15

8. J52 - 350 Coques chocolat lait  
3,4 cm - H. 1,2 cm

10. J44 - 350 Coques chocolat noir  
2,7 x 2,7 cm - H. 1,2 cm

12. J66 - 350 Coques chocolat noir  
3,4 x 1,6 cm - H. 1,4 cm

14. J45 - 350 Coques chocolat noir  
3 x 3 cm - H. 0,8 cm

9. J48 - 350 Coques chocolat noir  
3,4 cm - H. 1,2 cm

11. J53 - 280 Coques chocolat noir  
Ø 2,7 cm - H. 1,8 cm

13. J49 - 350 Coques chocolat noir  
3,5 x 2 cm - H. 1,2 cm

15. J54 - 280 Coques chocolat noir  
2,7 x 2,7 cm - H. 1,8 cm

Pomponnez-les...



1

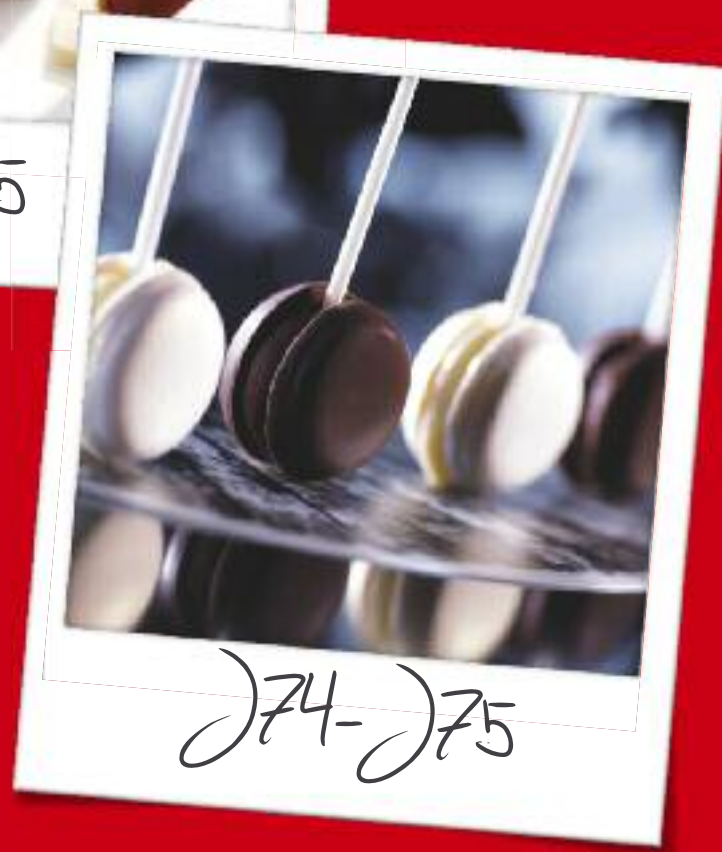
Les pompons et pomponettes résultent d'une technique mise au point par PCB : ces coques extra fines sont destinées à être remplies avec une grande variété de masses puis congelées.

Le démoulage se fera au fur et à mesure de vos besoins.

Ces coques se prêteront à toutes vos envies salées ou sucrées.

Devant le succès rencontré par ces produits, cette gamme a été déclinée sous de multiples formes : cônes, macarons, rectangles...

Voir technique p. 233



1. J26 - 210 Pomponettes noires mouchetées - Ø 3,4 cm - H. 1,4 cm
2. J25 - 210 Pomponettes blanches mouchetées - Ø 3,4 cm - H. 1,4 cm
3. J65 - 210 Pomponettes noires cônes - Ø 3,4 cm - H. 2,7 cm
4. J75 - 210 Pomponettes macaron noires - Ø 3,4 cm - H. 0,8 cm
- J74 - 210 Pomponettes macaron irisées blanches - Ø 3,4 cm - H. 0,8 cm

Les Pompons peuvent être fourrés avec des mousses et biscuits  
(comme des entremets traditionnels), des glaces, coulis, fromages frais...  
Après congélation, vous obtiendrez de superbes entremets individuels finement glacés et déjà décorés.  
Très faciles à déguster, la coque se brise sous simple pression de la cuillère du convive.

Voir technique p. 233

# Pompons



J191 - 48 Pompons "Toupe"  
(24 dessus - 24 dessous)  
Ø 7,2 cm - H. 7,8 cm



J40 - 60 Pompons motif arabesques  
Ø 7,2 cm - H. 3,5 cm



J63 - 60 Pompons motif traces  
Ø 7,2 cm - H. 3,5 cm



J72 - 60 Pompons macaron irisé blanc  
Ø 7,2 cm - H. 1,2 cm



J76 - 60 Pompons blancs - Ø 7,2 cm - H. 3,5 cm



J58 - 60 Pompons orange - Ø 7,2 cm - H. 3,5 cm  
BO110 - 60 motifs "Tranches d'oranges"



J188 - 120 Pompons noirs  
Ø 5,8 cm - H. 2,5 cm



J57 - 60 Pompons Kougelhof  
Ø 7,2 cm - H. 3,5 cm



J73 - 60 Pompons macaron noir  
Ø 7,2 cm - H. 1,2 cm



J93 - 100 Pompons rectangle noir  
14 x 3 cm - H. 2,2 cm

PCB vous propose :  
Des Tulipes en chocolat noir strié de  
blanc ou de couleurs, 3 références de  
Tulipes qui vous permettront de réaliser  
des présentations gaies et colorées.



1

1. J61 - 152 Petites Tulipes blanches  
Ø 3,5 cm - H. 3,5 cm



2

2. J62 - 152 Petites Tulipes couleurs assorties  
Ø 3,5 cm - H. 3,5 cm



3

3. J60 - 72 Grandes Tulipes  
Ø 5,1 cm - H. 4,2 cm

Découvrez aussi notre gamme de tubes pour inventer de toutes nouvelles présentations pour vos desserts. Ces tubes peuvent être remplis de mousses, de glaces, de fruits. Ils signeront une approche innovante en matière de présentation.



- 4. H65 - 48 Tubes biseautés en chocolat - L.  $\pm$  20 cm,  $\varnothing$  3,5 cm
- 5. H70 - 16 Tubes biseautés en chocolat - L.  $\pm$  17 cm,  $\varnothing$  3,3 cm
- 6. H72 - 32 Tubes en chocolat - L.  $\pm$  8,5 cm,  $\varnothing$  3,3 cm
- 7. H71 - 32 Tubes en chocolat - L.  $\pm$  8 cm,  $\varnothing$  3,3 cm

Découvrez ces tartelettes, prêtes à l'emploi.

Rassemblées dans 3 grandes gammes :

- la gamme salée,
- la gamme sucrée vanille,
- la gamme sucrée chocolat,

elles se prêteront à toutes les envies nées de votre imagination en termes de fourrage, de décoration, de présentation.

Toutes nos tartelettes sucrées sont glacées pour les protéger de l'humidité.





## Petites Jardinières en bouchées...



J198 - 83 Mini cônes chocolat panachés avec tige  
Ø 2,5 cm - H. 6,5 cm - Bâton : 10 cm

J200 - 83 Mini cônes vanille panachés avec tige  
Ø 2,5 cm - H. 6,5 cm - Bâton : 10 cm

J199 - 83 Mini cônes salés panachés avec tige  
Ø 2,5 cm - H. 6,5 cm - Bâton : 10 cm

## FONDS DE TARTELETTES SUCRÉE CHOCOLAT ET VANILLE



J180 - 392 Mini bouchées vanille  
Ø 2,7 cm - H. 1,4 cm



J181 - 392 Mini bouchées chocolat  
Ø 2,7 cm - H. 1,4 cm



J192 - 168 Fingerfood vanille  
9,5 x 2,5 cm - H. 1,4 cm



J193 - 168 Fingerfood chocolat  
9,5 x 2,5 cm - H. 1,4 cm



J182 - 315 Mini bouchées goutte vanille  
4,6 x 2,3 cm - H. 1,4 cm



J183 - 315 Mini bouchées goutte chocolat  
4,6 x 2,3 cm - H. 1,4 cm



J129 - 70 Grands rectangles vanille  
3,7 x 10 cm - H. 1,8 cm



J133 - 70 Grands rectangles chocolat  
3,7 x 10 cm - H. 1,8 cm



J141 - 180 Mini ronds 3D vanille  
Ø 2,7 cm - H. 1,1/3,4 cm



J146 - 180 Mini ronds 3D chocolat  
Ø 2,7 cm - H. 1,1/3,4 cm



J128 - 45 Grands carrés vanille  
7,1 x 7,1 cm - H. 1,8 cm



J132 - 45 Grands carrés chocolat  
7,1 x 7,1 cm - H. 1,8 cm



J119 - 210 Mini ronds vanille  
Ø 3,3 cm - H. 1,9 cm



J102 - 210 Mini ronds chocolat  
Ø 3,3 cm - H. 1,9 cm



J120 - 216 Mini carrés vanille  
3,3 x 3,3 cm - H. 1,5 cm



J104 - 216 Mini carrés chocolat  
3,3 x 3,3 cm - H. 1,5 cm



J127 - 45 Grands ronds vanille  
Ø 8,1 cm - H. 1,9 cm



J131 - 45 Grands ronds chocolat  
Ø 8,1 cm - H. 1,9 cm



J121 - 192 Mini rectangles vanille  
2,4 x 5,3 cm - H. 1,6 cm



J106 - 192 Mini rectangles chocolat  
2,4 x 5,3 cm - H. 1,6 cm



J195 - 200 Mini Parts de tarte vanille  
2,9 x 5,7 cm - H. 1,8 cm



J196 - 200 Mini Parts de tarte chocolat  
2,9 x 5,7 cm - H. 1,8 cm



J186 - 60 Parts de tarte vanille  
5,9 x 11,3 cm - H. 1,8 cm



J187 - 60 Parts de tarte chocolat  
5,9 x 11,3 cm - H. 1,8 cm

## FONDS DE TARTELETTES GAMME SALÉE



J171 - 392 Mini bouchées salées rondes  
Ø 2,7 cm - H. 1,4 cm



J170 - 315 Mini bouchées salées goutte  
4,6 x 2,3 cm - H. 1,4 cm



J194 - 168 Fingerfood salés  
9,5 x 2,5 cm - H. 1,4 cm



J108 - 210 Mini ronds salés  
Ø 3,3 cm - H. 1,8 cm



J135 - 180 Mini ronds 3D salés  
Ø 2,7 cm - H. 1,1/3,4 cm



J112 - 100 Petits ronds salés  
Ø 4,6 cm - H. 1,7 cm



J109 - 216 Mini carrés salés  
3,2 x 3,2 cm - H. 1,4 cm



J159 - 294 Mini paniers basilique  
Ø 3,6 cm - H. 2 cm



J113 - 96 Ronds moyens salés  
Ø 5,7 cm - H. 1,4 cm



J110 - 192 Mini rectangles salés  
2,3 x 5 cm - H. 1,4 cm



J160 - 294 Mini paniers tomate  
Ø 3,6 cm - H. 2 cm



J176 - 60 Parts de tarte salées  
5,9 x 11,3 cm - H. 1,8 cm



J197 - 200 Mini Parts de tarte salées  
2,9 x 5,7 cm - H. 1,8 cm



DC168 - 1 Présentoir pour cônes  
57 emplacements



DC170 - 1 Présentoir pour cônes  
36 emplacements



DC171 - 1 Présentoir pour cônes  
56 emplacements



DC248 - 1 Présentoir pour cônes avec tige  
10 emplacements



J157 - 140 Mini cônes pesto  
Ø 2,5 cm - H. 6,5 cm



J138 - 140 Mini cônes sésame noir  
Ø 2,5 cm - H. 6,5 cm



J139 - 140 Mini cônes vanille  
Ø 2,5 cm - H. 6,5 cm



J144 - 140 Mini cônes chocolat  
Ø 2,5 cm - H. 6,5 cm



J155 - 140 Mini cônes citron  
Ø 2,5 cm - H. 6,5 cm



J156 - 140 Mini cônes fraise  
Ø 2,5 cm - H. 6,5 cm



DC176 - 50 Ventouses transparentes  
supports pour mini cônes



J117 - 83 Cônes épinard  
Ø 3 cm - H. 8 cm



J118 - 83 Cônes bambou  
Ø 3 cm - H. 8 cm



J115 - 83 Cônes curry  
Ø 3 cm - H. 8 cm



J116 - 83 Cônes tomate  
Ø 3 cm - H. 8 cm



J114 - 83 Cônes sésame noir  
Ø 3 cm - H. 8 cm



J123 - 83 Cônes vanille  
Ø 3 cm - H. 8 cm



J107 - 83 Cônes chocolat  
Ø 3 cm - H. 8 cm



J124 - 83 Cônes thé vert  
Ø 3 cm - H. 8 cm



DC154 - 50 Ventouses transparentes  
supports pour cônes

Les petits supports en ventouse vous permettront de faire tenir  
les cônes debout dans une présentation extrêmement alléchante pour les convives.

Nouveau support pour vos bouchées, elles ne demandent qu'à être croquées !

Alliant finesse et croquant, ces coupelles de nougatine sont nées du fruit de l'artisanat.

Elles vont devenir un nouveau support à votre imagination.



J189 - 240 Coupelles en nougatine  
Ø 4 cm - H. 2 cm

Vous souhaitez créer des entremets individuels qui sortent de l'ordinaire ?  
 Vous recherchez des supports qui marquent l'esprit de vos convives au cours de vos buffets ?  
 PCB a sélectionné une gamme de verrines, des contenants qui jouent sur la transparence pour sublimer vos créations  
 et leur offrir un écrin digne d'elles.



## Le Bocal...



1. DC201 - 100 Flacons - Ø 8 cm - H. 9 cm - Capacité : 25 cl  
 DC202 - 400 Pailles transparentes en PVC - Ø 0,5 cm - L. 19 cm  
 2. DC203 - 50 Bocaux "Mère-Grand" - Ø 4,5/5,5 cm - H. 8 cm - Capacité : 6 cl  
 3. DC204 - 50 Bocaux - Ø 4,2 cm - H. 8,5 cm - Capacité : 8 cl

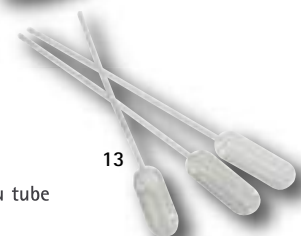
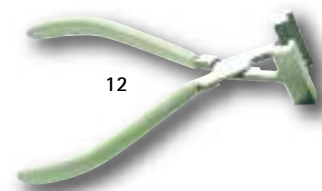
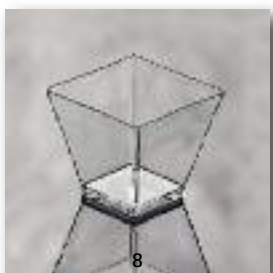
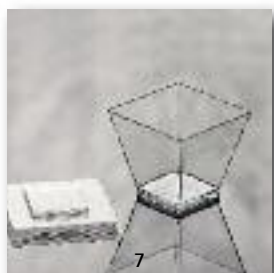
4. DC205 - 200 Coupelles "Cup cakes" - Ø 6 cm - H. 4 cm - Capacité : 7 cl  
 5. DC083 - 300 Coupelles "Classiques" - Ø 4,4 cm - H. 5,2 cm - Capacité : 6 cl  
 DC084 - 300 Couverts

Les tubes à remplir permettront à vos clients de finaliser leur dessert avec un contenant inhabituel.

Coulis, ganache... vous trouverez mille et une autres utilisations à ces tubes.

Grâce à ces pipettes, vos clients prendront énormément de plaisir à "injecter" le coulis au cœur de leur verrine avant de la déguster.

...aux Saveurs



6. DC081 - 300 Coupelles "Élancées" - Ø 4,4 cm - H. 8,2 cm - Capacité : 8 cl  
 DC084 - 300 Couverts
7. DC085 - 300 Coupelles "Cubiques" - 5 x 5 cm - H. 4,5 cm - Capacité : 6 cl  
 DC086 - 300 Couverts "Cubiques"
8. DC108 - 400 Coupelles "Grandes Cubiques" - 7 x 7 cm - H. 7 cm - Capacité : 22 cl

9. DC152 - 30 Tubes à remplir - 30 ml  
 10. DC246 - 30 Tubes à remplir - 15 ml  
 11. DC247 - 30 Tubes à remplir - 7 ml
12. DC220 - Pince permettant la fermeture étanche du tube
13. DC135 - 100 Pipettes