



Pain & Pâtisserie

Magazine spécialisé pour les boulangeries,
pâtisseries, confiseries, chocolateries et glaceries

MACHINES DE GLACE PÉTRINS

DOSSIER enseignement

NOÉMIE HONNIAT GAGNANTE DU TROPHÉE PASSION PÂTISSERIE

Noémie Honniat a remporté la deuxième édition du Trophée Passion Pâtisserie, concours organisé lors du salon Horecatel à Marche-en-Famenne.



La deuxième édition de Passion Pâtisserie a eu lieu pendant le salon Horecatel à Marche-en-Famenne.



Pendant cette compétition cinq participants du monde de la pâtisserie et du chocolat se sont affrontés. Tous les candidats ont dû réaliser une pièce décorative en chocolat et une pièce sucrée. Chacun d'entre eux a en outre dû créer et présenter un dessert. Le jury était constitué notamment d'Arabelle Meirlaen (chef du restaurant Li Cwerneu à Huy), de Philippe Rhéau (chef de la Pâtisserie Debailleul) et de Dimitri Salmon (finaliste belge des World Chocolate Masters). Noémie Honniat (Pâtisserie-Chocolaterie Jean-Philippe Darcis, Verviers) est sortie lauréate à l'issue du concours. Eiji Kato a décroché la médaille d'argent (Pâtisserie Yasushi Sasaki, Bruxelles) et Derek Douglas (Pâtisserie Le Saint-Aulaye, Bruxelles) est terminé troisième.

matières premières P&P avril 2013

ANCIENNES CÉRÉALES, NOUVELLES POSSIBILITÉS (SUITE)

Dans le numéro précédent de Pain & Pâtisserie, nous avons parlé de l'intérêt croissant des variétés de pain misant sur la qualité et l'authenticité.

Dans cet article nous avons renvoyé au blé khorasan commercialisé par la société Kamut Enterprises of Europe. Selon l'article, le terme 'kamut' était le nom d'une variété de blé. "Cela n'est pas vrai", nous a signalé Nele Callebert de Kamut Enterprises of Europe. "Kamut n'est pas une variété de blé, mais l'équivalent ancien égyptien du mot 'blé'. Il est évident qu'il est impossible pour une entreprise d'enregistrer le nom d'une variété de blé." La société utilise par contre la marque commerciale Kamut pour garantir la qualité du blé de khorasan qu'elle commercialise, ainsi que pour protéger les caractéristiques de l'ancienne variété de blé khorasan. Par ailleurs, le texte contenait une deuxième erreur. Certains boulangers produisent du pain avec une combinaison de la farine de khorasan et du levain de khorasan, ou avec une combinaison de la farine de khorasan et du levain d'une autre variété de blé. Ils ne combinent donc pas deux types de levain, comme mentionné dans le texte.

Plus d'infos: www.kamut.com



La marque commerciale Kamut garantit la qualité du blé Khorasan.