



CATALOGUE CHOCOLATIER



ACHETEZ EN LIGNE SUR [MAYRAND.CA](https://www.mayrand.ca)

Produits aussi disponibles en format caisse | 20-2020

Prix en date du 28 janvier 2020, susceptibles de changement

MAYRAND
ENTREPÔT
D'ALIMENTATION



Chocolat de couverture foncée
811 54% 10 kg
Callebaut 09507
110.99\$



Chocolat noir 65 % Inaya 1 kg
Cacao Barry 32472
18.49\$



Chocolat noir 65% Inaya 5 kg
Cacao Barry 23935
71.99\$



Chocolat noir 70% Ocoa 1 kg
Cacao Barry 32471
20.49\$



Chocolat noir 70% Ocoa 5 kg
Cacao Barry 23937
72.99\$



Chocolat noir biologique
Madirofolo 65% 1 kg
Cacao Barry 23933
24.99\$



Chocolat noir d'Équateur 76% 1 kg
Cacao Barry 29867
27.99\$



Chocolat noir de St Domingue
70% 1 kg
Cacao Barry 48238
23.99\$



Chocolat noir de Tanzanie 75%
1 kg
Cacao Barry 48236
25.99\$



**Chocolat noir Extra-Bitter
Guayaquil 64% 5 kg
Cacao Barry 05938
66.99\$**



**Chocolat noir mi-amer de
couverture 58% 2,5 kg
Cacao Barry 33266
34.99\$**



**Chocolat noir mi-amer de
couverture 58% 5 kg
Cacao Barry 12452
64.29\$**



**Chocolat noir Rugoso du
Nicaragua 71% 1 kg
Cacao Barry 26696
29.99\$**



Chocolat au lait Alunga 41%
1kg
Cacao Barry 32470
17.99\$



Chocolat au lait Alunga 41%
5kg
Cacao Barry 23934
67.99\$



Chocolat au lait de couverture
33% 5kg
Callebaut 28262
54.99\$



Chocolat au lait de couverture
38% 2,5 kg
Cacao Barry 28264
32.99\$



Chocolat au lait de couverture
38% 5 kg
Cacao Barry 12451
69.99\$



Chocolat au lait de couverture
823 33% 10 kg
Callebaut 09508
122.99\$



Chocolat au lait du Ghana 40%
1 kg
Cacao Barry 29866
23.99\$



Chocolat blanc de couverture
28% 5 kg
Callebaut 28263
62.99\$



Chocolat blanc de couverture
29% 5 kg
Cacao Barry 12450
83.29\$



Chocolat Ruby 2,5 kg
Callebaut 28223
66.99\$



Beurre de cacao 550 g
Cacao Barry 38979

18.79\$



Poudre de cacao extra brute
100% 1 kg
Cacao Barry 10295

18.99\$



Pépites de cacao
Zéphyr caramel 800g
Cacao Barry 26340

19.99\$



Pépites de cacao Guayaquil
64% 800 g
Cacao Barry 26339

18.49\$



**Praliné aux amandes et
noisette 5 kg**
Cacao Barry 38989
84.99\$



Praliné aux noisettes 5 kg
Cacao Barry 38988
89.99\$



Praliné aux pistaches 70%
1 kg Cacao Barry 26446
94.99\$



Pure pâte de noisettes 1 kg
Cacao Barry 25756
26.99\$



Amandes naturelles entières 1 kg
Mayrand CHEF 27802
14.99\$



Avelines natures écalée 1 kg
Mayrand CHEF 27813
10.99\$



Brisures de caroube 1 kg
Mayrand CHEF 27854
4.99\$



Canneberges séchées 1 kg
Mayrand CHEF 27850
8.49\$



Pastilles de chocolat blanc 1kg
Mayrand CHEF 28219
9.99\$



Pastilles de chocolat noir 1kg
Mayrand CHEF 28222
6.99\$



Pastilles de chocolat au lait 1kg
Mayrand CHEF 28220
6.99\$



Raisins secs sultana 1 kg
Mayrand CHEF 27844
3.49\$



Rosettes au chocolat 1 kg
Mayrand CHEF 28218
7.99\$



Mini perles de chocolat 800 g
Callebaut 23140

11.49\$



Perles de chocolat noir
800g Callebaut 23146

15.49\$



Perles au caramel à la fleur de sel 800 g

Callebaut 23139

20.79\$



Perles de chocolat au lait 800 g
Callebaut 23145

16.99\$



Perles de chocolat à la fraise
800 g

Callebaut 23141

17.99\$



Bol à mélanger en inox 13 Qt
Sagetra 25208

11.29\$



Bol à mélanger profond 0,5L
Sagetra 21500

5.99\$



Bol à mélanger profond inox
1,5L

Sagetra 21501

6.99\$



Bol à mélanger profond inox
12L

Sagetra 21508

17.99\$



Bol à mélanger profond inox 3L
Sagetra 21502

7.99\$



Bol à mélanger profond inox 5L
Sagetra 21503

9.99\$



Bol à mélanger profond inox
5Qt

Sagetra 40082

4.39\$



Bol à mélanger profond inox
7,6L

Sagetra 40083

5.99\$



Bol à mélanger profond inox 8L
Sagetra 21504

12.99\$



Fouet en silicone 30 cm / 12"
Ricardo 28697

11.99\$



Fouet français 20"
Sagetra 24112

11.99\$



Fouet français 22"
Sagetra 24113

12.99\$



Fouet français 25 cm / 10"
Sagetra 28070

6.99\$



Fouet français 30 cm / 12"
Sagetra 28071

7.49\$



Fouet français 35,5 cm / 14 "
Sagetra 28072

8.99\$



Fouet piano 10" / 25 cm
Sagetra 28069

5.99\$



Fouet piano 14" / 35,5 cm
Sagetra 28066

6.99\$



Fouet piano 16"
Sagetra 25189

8.29\$



Fouet piano 30,5 cm / 12 ''
Sagetra 28067

6.79\$



Fouet style français 18''
Sagetra 25187

10.39\$



Fouet à pâtisserie acier inoxydable 33 cm / 13''

Ricardo 28696

11.99\$



Grille de cuisson et à pâtisserie antiadhésive

Ricardo 28830

9.99\$



Grille fils d'acier plaqué chrome 16 1/4''x25''x1''

Sagetra 25172

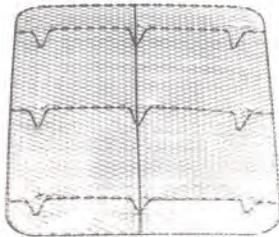
14.29\$



Grille fils d'acier plaqué chrome 18''x12 1/2''

Sagetra 25190

6.59\$



Grille à glaçage fils d'acier plaqué chrome 17''x25''x1 1/2''

Sagetra 23431

12.79\$



Grille à glaçage fils d'acier plaqué chrome 14 1/2'' x 20 1/2''

x 1 1/2''

Sagetra 23432

10.59\$



Pinceau en silicone

Starfrit 28543

3.99\$



Pinceau en silicone 21 cm
Adamo 29051
2.99\$



**Pinceau en silicone et en bois
de hêtre**
Ricardo 28779
12.99\$



**Pinceau à pâtisserie plat blanc
1"**
Ateco 27026
4.39\$



**Pinceau à pâtisserie plat blanc
1,5"**
Ateco 27027
4.99\$



Pinceau à pâtisserie 25 cm
Adamo 24075
2.99\$



**Pinceau à pâtisserie plat blanc
2"**
Ateco 27028
5.99\$



**Pinceau à pâtisserie plat blanc
3"**
Ateco 27029
8.39\$



Recipient bain-marie 2 Qt
Sagetra 39269
8.29\$



Recipient bain-marie 4 1/4 Qt
Sagetra 39271
13.29\$



**Récipient bain-marie rond 11
Qt / 10 1/2"
Sagetra 29277
24.99\$**



**Récipient bain-marie rond 7 Qt
/ 8 1/2"
Sagetra 29276
15.99\$**



**Spatule droite en inox
12\"x1,75"
Sagetra 29004
3.99\$**



**Spatule lame courbée en inox
7,75\"x1,25"
Sagetra 40125
3.99\$**



**Thermomètre numérique de
poche
Bios 27393
35.99\$**



**Thermomètre numérique de
poche étanche
Bios 27407
27.99\$**



**Thermomètre digital avec
sonde
Starfrit 28580
15.99\$**



**Thermomètre à lecture
instantanée
Ricardo 28759
14.99\$**

Fiche technique chocolatier

Glaçages

- **Glaçage pour une exposition à température ambiante** : il s'agit de faire fondre le chocolat avec de l'huile neutre suivi d'un tempérage. Pour une bonne réussite, placez au préalable le produit à glacer au froid quelques minutes.
- **Glaçage à base de chocolat pour un rendu brillant** : il s'agit de porter à ébullition du cacao en poudre mélangé avec du sucre et du sirop de glucose. L'ajout de lait concentré et de gélatine finalise le mélange. L'appareil* complet est alors émulsionné avec du chocolat de couverture.
- **Glaçage à base de poudre de cacao pour un rendu brillant** : Il s'agit de porter à ébullition un mélange d'eau, de crème liquide, de sirop de glucose et de cacao en poudre auquel on ajoute de la gélatine en fin de cuisson. L'appareil final est alors mélangé au batteur, et filtré pour un résultat optimal.
- **Glaçage à base de chocolat et de pâte à glacer pour un rendu mat** : Il s'agit un appareil à base de lait et de sirop de glucose qui est porté à ébullition auquel on ajoute de la gélatine en fin de cuisson. Cet appareil est alors émulsionné avec un mélange de chocolat de couverture et de pâte à glacer.
- **Glaçage neutre** : Il s'agit de réaliser un appareil à base d'eau, de sirop de glucose, du sucre en poudre et de la pectine porté à ébullition. L'ajout de jus de citron en dehors du feu finalise le glaçage.

Ganaches

- **Ganache classique** : Il s'agit de porter un mélange de crème liquide avec du sucre à ébullition. Cet appareil est alors émulsionné avec du chocolat de couverture en incorporant du beurre pommade petit à petit pour finaliser la ganache.
- **Ganache montée** : Il s'agit de réaliser une ganache classique à laquelle on ajoute de la crème liquide froide. L'appareil est mélangé au batteur pour obtenir une ganache aérée et légère.

*L'appareil est une préparation normalisée en général de différents ingrédients que l'on va utiliser avec d'autres produits pour réaliser une recette. Il s'agit d'une étape intermédiaire de la recette se présentant généralement sous forme de matière fluide.

Crèmes et crémeux

- Une **crème** est réalisée à partir d'un mélange de jaunes d'œufs blanchis au sucre auquel on ajoute du lait frémissant. L'appareil est alors porté à ébullition permettant l'épaississement de la crème. Toute aromatisation est possible en mélangeant au batteur la crème avec un autre ingrédient comme du chocolat.
- Un **crémeux** est réalisée sur la base d'une crème mais nécessite que le mélange de départ soit constitué de lait et de crème frémissant puis incorporé avec les jaunes d'œufs blanchis au sucre. La suite de la préparation est identique à la réalisation d'une crème.

Mousses

Une **mousse** consiste à émulsionner des blancs montés en neige avec de la crème liquide, et du sucre auquel on ajoute un agent aromatisant comme du chocolat, du praliné, ou des jus de fruits ou de légumes. Avant utilisation, la mousse doit être placée au réfrigérateur plusieurs heures pour prendre.

Sources : Cacao Barry, The Pastry Alphabet

MAYRAND ENTREPÔT D'ALIMENTATION

TROUVEZ TOUT POUR FACILITER VOTRE TRAVAIL



MAGASIN ENTREPÔT OUVERT AU PUBLIC, RECOMMANDÉ PAR LES PROS !

9701, boulevard Louis-H.-La Fontaine
Anjou, QC H1J 2A3
Téléphone : 514-255-9330
www.mayrand.ca

OUVERT 7 JOURS PAR SEMAINE

Lundi au mercredi : 6h à 18h
Jeudi et vendredi : 6h à 21h
Samedi : 6h à 18h
Dimanche : 8h à 18h

