



# 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\$**



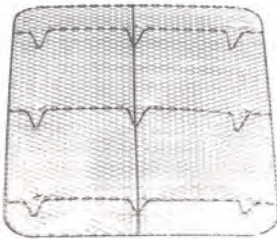
**Grille fils d'acier plaqué  
chrome 16 1/4''x25''x1''**  
Sagetra 25172

**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 crèmeux

- 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 **crèmeux** 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](http://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

