

Des buffets créatifs pleins de fraîcheur !

Spécialiste reconnu de la sculpture sur fruits et légumes, Louis Tellier propose deux nouveaux ustensiles de découpe créative. Ils permettent aux chefs et traiteurs de réaliser des décorations originales prêtes à être croquées pour orner verres, tables et buffets.



© Créations Frédéric Jaunault 

>> Cuillères à pommes à la parisienne, pour découper de petites boules bien régulières dans des fruits ou des légumes.

Dernière nouveauté de la gamme Food Designer™ lancée en partenariat avec Frédéric Jaunault, MOF 2011 « fruitier primeur », ce set de **6 cuillères à pommes à la parisienne** permet d'évider et de créer de parfaites billes de fruits et légumes de tailles différentes.

Pour cela, il suffit d'enfoncer la cuillère dans la chair en la faisant pivoter dans les deux sens puis de retourner la cuillère pour en extraire la boule.

Les applications sont nombreuses : amuse-bouches fraîcheur, décorations de verres à cocktails, salades et brochettes de fruits,...

Attachées par un anneau en métal pour ne pas les perdre, ces cuillères s'accrochent facilement au-dessus du plan de travail. **Tout inox**, le set est entièrement **lavable au lave-vaisselle**.

Informations pratiques

Cuillères à pommes à la parisienne

Lot de 6

Matière : inox alimentaire

Diamètres : 5-10-15-20-25-30 mm

Passent au lave-vaisselle.



>> Déco-radis inox, pour réaliser des fleurs de radis ronds à croquer !

Le **déco-radis inox** Louis Tellier fait peau neuve et se dote d'un loquet de verrouillage au bout du manche pour une **utilisation confortable** tout en conservant une **prise en main parfaite**.

Solide et durable, cet accessoire permet de transformer les radis ronds en fleurs de 8 pétales.

Facile : placer le radis, presser la pince et plonger le légume dans l'eau fraîche. Celui-ci va s'ouvrir et former une jolie fleur.

De quoi réaliser avec un **gain de temps non négligeable et un résultat impeccable**, des décorations de buffets, des entrées et des apéritifs sains.



© Créations Frédéric Jaunault 

Informations pratiques

Déco-radis

S'utilise pour les radis ronds

Matière : inox alimentaire

Passé au lave-vaisselle

Tél : 01 34 11 38 38 - www.tellier.fr

65 ans d'innovation au service de la créativité et de l'efficacité en cuisine.

Louis Tellier est la marque spécialiste du matériel de préparation performant et robuste.

Elle propose aux professionnels des métiers de bouche des outils à la hauteur de leurs attentes et de leurs exigences d'hygiène, de sécurité alimentaire et de productivité.

Les produits LT, des outils indispensables pour rester à la pointe des dernières tendances culinaires tout en perpétuant la grande tradition gastronomique française.