



# THE COLOR CUISINE



# THE COLOR CUISINE

# LÉGENDE

---



1 couleur



2 couleurs



3 couleurs



4 couleurs



5 couleurs



Adapté aux  
végétaliens

**Cocoart**

CONTIENT  
Cocoart™



Sans TiO<sub>2</sub>



Sans numéro E



Casher

Comme cette gamme peut être utilisée dans des produits destinés à un consommateur final, nous tenons à vous informer qu'elle pourrait contenir des agents colorants pouvant dépasser les seuils maximaux réglementaires dans certains pays. Nous vous recommandons d'être prudent sur l'évaluation de la quantité de colorant dans le produit final destiné au consommateur afin de garantir la conformité avec la réglementation applicable. Les produits sont conformes à la législation européenne. Pour examiner la conformité dans d'autres régions, veuillez vérifier les réglementations locales. L'intensité de la couleur des imprimés à base d'ingrédients 'd'origine naturelle' peut varier.

[www.ibcbelgium.com](http://www.ibcbelgium.com)

**04**

Introduction

---

**16**

Décorations Chocolat

---

**46**

Goûts & Couleurs

---

**82**

Outils

---

**96**

Feuilles de Transfert



# INTRO

---

Cher amateur de bonnes choses,

Chez IBC, nous adorons les décorations et les colorants alimentaires depuis plus de 30 ans, et nous en demandons toujours plus.

Que ce soit le chocolat, les pâtisseries, les glaces ou les desserts, nous savons comment rendre vos créations sucrées encore plus spéciales, pendant toute l'année.

Mais il n'y a pas que l'apparence qui compte, ce qui est à l'intérieur est tout aussi important. Nos nouvelles couleurs d'origine naturelle montrent que de bons ingrédients créent de bonnes couleurs !

Nos couleurs d'impression et nos feuilles de transfert font ressortir le meilleur du chocolat, et nos beurres de cacao colorés sans numéro E sont un ajout exceptionnel à toute création. Nous complétons notre nouvelle gamme avec des innovations comme les couleurs sans dioxyde de titane et la collection Chocolate Originals, fabriquée uniquement à base de notre chocolat durable.

Qu'attendez-vous ? Ce catalogue contient plus de 100 pages de nouvelles décorations et de créations de chef innovantes, étonnantes et inspirantes. Vous nous trouverez également sur Youtube et Instagram pour encore plus de conseils, d'astuces et de photos de nos créations préférées.

---



thecolorcuisine





thecolorcuisine

# NOS CHEFS



## Sophie Castelain

Pour Sophie Castelain, le plaisir est dans le perfectionnement de la saveur et de la finition. Sophie est une fière professionnelle, qui a suivi la formation de boulanger et de pâtissier au Ter Groene Poorte ainsi que plusieurs cours supplémentaires dans le domaine de la création de crèmes glacées. Depuis 2009, elle apporte son approche créative et artisanale au Patisso à Zwevegem, en Belgique, où vous trouverez des glaces fines et des créations de glace exquis.

 [patissoijscreaties](#) 

## Nicolas Leroy

Nicolas a étudié le marketing et le design mais ce sont le chocolat et la créativité qui le font vibrer. Il a grandi dans le chocolat dans l'affaire de ses (grands) parents, qu'il utilise maintenant avec beaucoup d'enthousiasme à servir son amour de la beauté et du détail chez IBC.

 [leroynico](#) 







### Christophe Declercq

Christophe est un expert de la crème glacée et est conseiller en pâtisserie à l'école de boulangerie et pâtisserie Ter Groene Poorte. Son expérience, Christophe la partage volontiers en publiant toute une série de livres dédiés à la pâtisserie et à la crème glacée.

 [declercqchristophe](#) 

### Niek Bossaert

Niek Bossaert avait 15 ans lorsqu'il a su avec certitude qu'il voulait devenir boulanger indépendant. En 1996, il a remporté le prix du « Meilleur jeune pâtissier de Belgique », après avoir obtenu la quatrième place de la Coupe du monde de pâtisserie à Milan au cours de la même année. Depuis 2001, il possède sa propre pâtisserie artisanale à Heule, en Flandre occidentale, où il se consacre à la création de pâtisseries et de pains originaux et innovants, fabriqués exclusivement à partir des meilleures matières premières.

 [niek.bossaert](#) 





Raspberry p.29 | Framboise Shell Z (3D) p.45 | Velvet Spray Red p.74 | Fruit Pieces Strawberry S p.79 | Gold Leaves p.77 | Power Flowers™ p.58-61  
Feuilles de Transfert Waves p.130-131 & Spiro p.126-127

# CE QUE NOUS FAISONS ET POUR QUI

---

La Color Cuisine™ est votre inspiration visuelle.

Chocolatiers, pâtisseries, restaurateurs, professionnels des produits de bouche, petits ou grands, nous voulons rendre votre vie plus colorée que jamais.

Nos décorations en chocolat sont le fruit d'une superbe collaboration entre la forme et la couleur. Sans oublier bien entendu nos décorations Chocolate Originals si la couleur naturelle du chocolat belge de première qualité est tout ce qu'il vous faut. Imprimés ou non, nos plaques, formes et sphères sont tous prêts à être utilisés en un clin d'œil.

Laissez-vous inspirer par les possibilités infinies de nos colorants alimentaires. Une personnalisation facile et sans effort est la clé pour créer des expériences alimentaires uniques.

De bons outils font la différence dans chaque cuisine, mais encore plus pour les professionnels. Sélectionnés pour leur côté pratique et leur large applicabilité, nous proposons une gamme d'outils et de fournitures pour simplifier votre processus de création.

Des imprimés et des motifs lumineux et naturels ornent nos feuilles de transfert et ne manqueront pas de faire impression sur vos créations en chocolat. Que ce soit des pralines, des tablettes, des plaques de chocolat, des sucettes ou des décorations en chocolat de votre propre création.

---



# COCOA HORIZONS

---

La fondation Cocoa Horizons

---

Visé à améliorer les moyens de subsistance des personnes qui sont à la base du chocolat que nous aimons tant : les producteurs de cacao et leurs communautés.

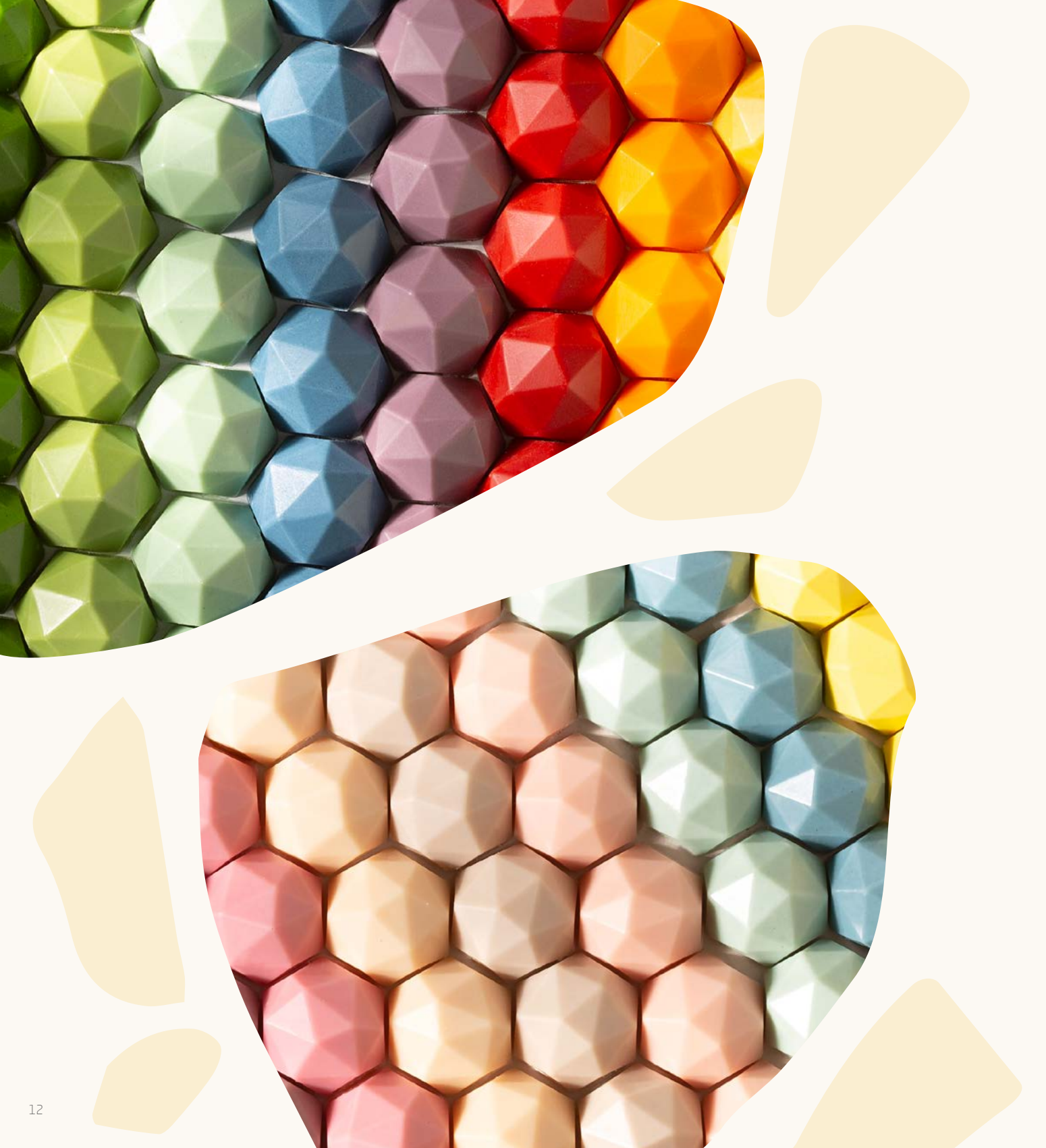
En mettant l'accent sur la durabilité, l'agriculture entrepreneuriale, l'amélioration de la productivité et l'éradication du travail des enfants, l'objectif est d'aider les producteurs de cacao à créer des communautés autonomes qui protègent leurs enfants et la nature.

La beauté du chocolat est tellement plus appréciable si vous savez que vos ingrédients proviennent de sources équitables et contribuent à un monde où les cultivateurs de cacao et leurs arbres ont un avenir prometteur. Tout le chocolat que nous utilisons est dès lors certifié par Cocoa Horizons.

[www.cocoa Horizons.org](http://www.cocoa Horizons.org)

---





# CLASSIC OU FROM NATURAL ORIGIN

---

Nos colorants classic sont classiques pour une bonne raison : Des couleurs vives et des possibilités infinies garantissent une créativité sans limite. Les Power Flowers™ Classic, les beurres de cacao colorés classic et les poudres et sprays colorants classic sont créés pour donner un impact de couleur maximum sur toutes vos créations alimentaires.

Notre sélection From Natural Origin vous apporte le meilleur de la nature, avec les couleurs pures des concentrés de fruits et de légumes. Pensez aux bleus spiruline, ou aux roses et rouges provenant du cassis, des cerises et des pommes. Le Clean label color dans toute sa splendeur, désormais également disponible dans toute notre gamme de colorants, dont les Power Flowers™.

Peu importe le type d'aliments qui nourrit votre passion, nos colorants classic et From Natural Origin combleront vos besoins !

---





# APPS, YOUTUBE ET INSTA

---

Rien ne vaut la facilité de nos Power Flowers™ pour réaliser des aliments colorés. Et l'application gratuite Power Flowers™ met une bibliothèque de colorants alimentaires à votre entière disposition. Vous pouvez parcourir une vaste gamme de combinaisons de couleurs sur Power Flowers™, y compris les From Natural Origin comme les couleurs à base de cassis et de spiruline.

Elle vérifie et revérifie même le quota de couleur autorisé pour votre recette. Il s'agit d'une simple sauvegarde sécurisée qui vous permet de répondre à tous vos doutes quant aux règlements ou restrictions. Colorez en toute confiance vos chocolats, pâtes, mousses et autres exactement selon la nuance que vous souhaitez.

Si vous aimez imprimer de la couleur sur les aliments, notre application gratuite Food Paint est votre assistant intelligent. Sélectionnez et simulez vos couleurs d'impression alimentaire préférées sur du chocolat noir, blanc et au lait pour des motifs de transfert personnalisés, des blisters imprimés et des décorations en chocolat.

Les couleurs d'impression autorisées pour diverses applications sont différentes en fonction des restrictions à la fois spécifiques au pays et au marché. L'application Food Paint est un outil facile à utiliser qui permet de sélectionner les colorants disponibles en fonction de la réglementation applicable.

Découvrez notre gamme complète de couleurs d'impression, telles que nos couleurs alimentaires 100% naturelles, ainsi que le CocoArt, sans numéro E, sans dioxyde de titane, et plus encore.

Vous avez besoin de conseils et d'astuces ou d'une source intarissable d'inspiration ? Retrouvez-nous sur Youtube et Instagram où nous partageons les meilleures inspirations, ainsi que des tutoriels qui vous indiquent la marche à suivre pour réaliser vous-même des créations colorées !

---



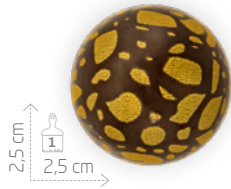
# DÉCORATIONS CHOCOLAT

---

- 19 Décorations Chocolat 3D
  - 20 The Chocolate Originals
  - 25 3D Estampes
  - 29 Décorations Chocolat
  - 37 Coupelles de Truffes Imprimées
  - 41 Cabosses 3D
  - 42 3D Sphères Imprimées pour Desserts
-



# Décorations Chocolat 3D



## Terrazzo Ball (3D)

Chocolat Noir (63 pcs.) - **F028986**

Blister (30 pcs.) - **F028985**

Blisters : 945 sphères / 1890 hémisphères

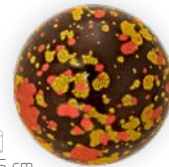


## Gold Scribble Ball (3D)

Chocolat Noir (63 pcs.) - **F028983**

Blister (30 pcs.) - **F028982**

Blisters : 945 sphères / 1890 hémisphères



## Splashes Ball (3D)

Chocolat Noir (63 pcs.) - **F028990**

Blister (30 pcs.) - **F028989**

Blisters : 945 sphères / 1890 hémisphères



## Red Lips 2 (3D)

Chocolat Blanc (108 pcs.) - **F029126**



## Lolly Candy Cane Gold (3D)

Chocolat Noir (63 pcs.) - **F028997**

Blister (30 pcs.) - **F028995** (recto) / **F028996** (verso)

63 pcs. / 21 sets

Blisters : 945 sphères / 1890 hémisphères



## Champagne Bottle (3D)

Chocolat Noir (24 pcs.) - **F029129**

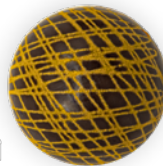


## Gold Lines Ball (3D)

Chocolat Noir (63 pcs.) - **F028980**

Blister (30 pcs.) - **F028979**

Blisters : 945 sphères / 1890 hémisphères



## Daichi 2 (3D)

Chocolat Noir (63 pcs.) - **F029000**

Blister (30 pcs.) - **F028999**

Blisters : 945 sphères / 1890 hémisphères



## Alora 2 (3D)

Chocolat Noir (63 pcs.) - **F028993**

Blister (30 pcs.) - **F028992**

Blisters : 945 sphères / 1890 hémisphères



# The Chocolate Originals

- **100% chocolat**  
réalisé uniquement à partir de chocolat noir,  
au lait et blanc
- **Cacao durable**  
soutient la Fondation Cocoa Horizons
- **Fabrication artisanale**  
chaque chocolat est unique



## Original Flower\*

Chocolat Blanc & Noir (308 pcs.)

F028730



## Original Butterfly\*

Chocolat Noir & Au Lait (196 pcs.)

F028732



## Original Heart\*

Chocolat Noir & Au Lait (224 pcs.)

F028738





### Small Artisanal Leaves (3D)

Chocolat Noir (256 pcs.) - **F029407**

Les dimensions peuvent varier jusqu'à 0,5 mm maximum.



### Artisanal Leaves (3D)

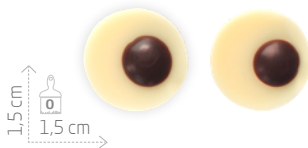
Chocolat Noir (144 pcs.) - **F022712**

Les dimensions peuvent varier jusqu'à 0,5 mm maximum.



### Original Cabosse (3D)

Chocolat Noir (12 pcs. / 24 demi-pcs.) - **F028940**



### Happy Eyes (3D)\*

Chocolat Blanc & Noir (192 pcs.) - **F022711**

192 pcs. / 96 sets



### Original Geometric Ball (3D)

Chocolat Noir (63 pcs.) - **F028310**

Blister (30 pcs.) - **F029234**

Blisters : 945 sphères / 1890 hémisphères









Original Flower, Original Butterfly, Original Heart p.20 | Small Artisanal Leaves (3D), Artisanal Leaves (3D), Happy Eyes (3D), Original Geometric Ball (3D) p.21 | From Natural Origin Velvet Spray 'Velours' Brown & Velvet Spray 'Velours' Neutral p.74 | Sugar Crunch Mocca p.78 | Marzipan Crunch Silver p.79



# 3D Estampes



## Just Married Heart Seal (3D)

Chocolat Blanc (70 pcs.) - **F029123**

Blister (30 pcs.) - **F029122**

Blisters : 1050 estampes

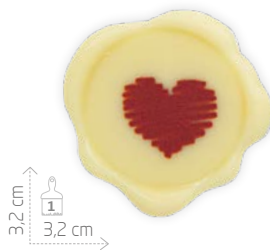


## For you Seal (3D)

Chocolat Blanc (70 pcs.) - **F029021**

Blister (30 pcs.) - **F029020**

Blisters : 1050 estampes



## Heart Seal (3D)

Chocolat Blanc (70 pcs.) - **F028411**

Blister (30 pcs.) - **F028410**

Blisters : 1050 estampes



## Bubbly Heart Seal (3D)

Chocolat Blanc (70 pcs.) - **F028616**

Blister (30 pcs.) - **F028615**

Blisters : 1050 estampes





### Chocolate Seal (3D)

Chocolat au Lait (70 pcs.) - **F029007**

Blister (30 pcs.) - **F029006**

Blisters : 1050 estampes



### Caramel Seal (3D)

Chocolat Blanc (70 pcs.) - **F029024**

Blister (30 pcs.) - **F029023**

Blisters : 1050 estampes



### Happy Birthday Seal (3D)

Chocolat Blanc (70 pcs.) - **F029010**

Blister (30 pcs.) - **F029009**

Blisters : 1050 estampes



### Unicorn Seal (3D)

Chocolat Blanc (70 pcs.) - **F029016**

Blister (30 pcs.) - **F029015**

Blisters : 1050 estampes





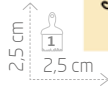


# Décorations Chocolat



**Caramel**

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029168**  
Transfert - **F029167** | Chablon - **S0017**



**Vanilla**

Chocolat Blanc (280 pcs.) - **F029166**  
Transfert - **F029165** | Chablon - **S0055**



**Hazelnut**

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029170**  
Transfert - **F029169** | Chablon - **S0017**



**Javanais**

Chocolat Noir (400 pcs.) - **F029156**  
Transfert - **F029155** | Chablon - **S0037**



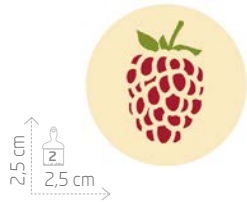
**Coffee**

Chocolat Noir (400 pcs.) - **F029154**  
Transfert - **F029153** | Chablon - **S0037**



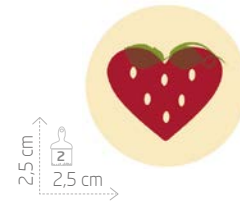
**Tiramisu**

Chocolat Noir (400 pcs.) - **F029152**  
Transfert - **F029151** | Chablon - **S0037**



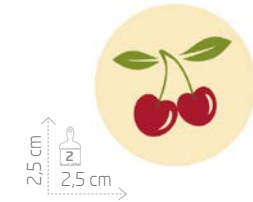
**Raspberry**

Chocolat Blanc (280 pcs.) - **F029180**  
Transfert - **F029179** | Chablon - **S0017**



**Strawberry**

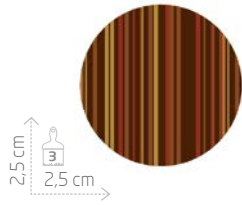
Chocolat Blanc (280 pcs.) - **F029182**  
Transfert - **F029181** | Chablon - **S0017**



**Cherry**

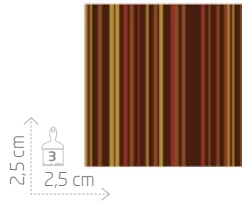
Chocolat Blanc (280 pcs.) - **F029184**  
Transfert - **F029183** | Chablon - **S0017**





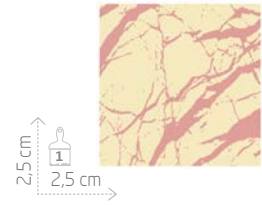
### Circled Stripes 2

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029240**  
Transfert - **F029239** | Chablon - **S0017**



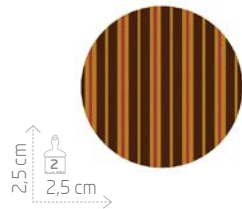
### Squared Stripes 2

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029241**  
Transfert - **F029239** | Chablon - **S0055**



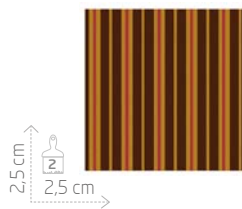
### Pink Marble

Chocolat Blanc (280 pcs.) - **F029197**  
Transfert - **F029196** | Chablon - **S0055**



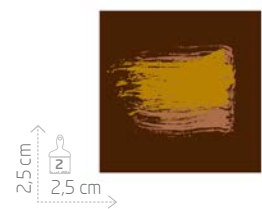
### Circled Gold 2

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029243**  
Transfert - **F029242** | Chablon - **S0017**



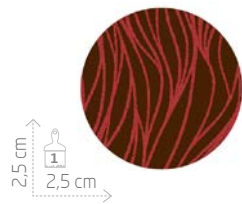
### Squared Gold 2

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029244**  
Transfert - **F029242** | Chablon - **S0055**



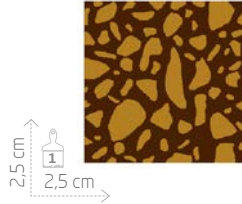
### Squared Quint 2

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029291**  
Transfert - **F029290** | Chablon - **S0055**



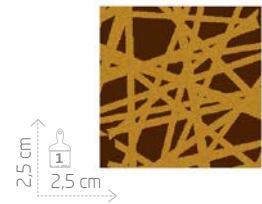
### Sparkly Waves

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029172**  
Transfert - **F029171** | Chablon - **S0017**



### Terrazo Gold Square 2

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029294**  
Transfert - **F029293** | Chablon - **S0055**



### Essential Gold Square 2

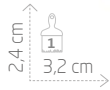
Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029296**  
Transfert - **F029295** | Chablon - **S0055**











### Super Mom

Chocolat Blanc (240 pcs.) - **F028597**  
Transfert - **F028596** | Chablon - **S0384**



### Heart Coin

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F028478**  
Transfert - **F028477** | Chablon - **S0017**



### Super Dad 2

Chocolat Blanc (240 pcs.) - **F028594**  
Transfert - **F028593** | Chablon - **S0384**



### Welcome Girl

Chocolat Blanc (140 pcs.) - **F029298**  
Transfert - **F029297** | Chablon - **S0297**



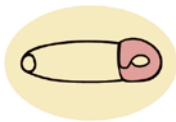
### Love Mama

Chocolat Blanc (308 pcs.) - **F028592**  
Transfert - **F028591** | Chablon - **S0274**  
308 pcs. / 154 sets



### Welcome Boy

Chocolat Blanc (140 pcs.) - **F029300**  
Transfert - **F029299** | Chablon - **S0297**



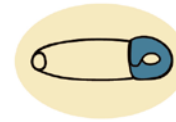
### Baby Pink

Chocolat Blanc (400 pcs.) - **F029302**  
Transfert - **F029301** | Chablon - **S0037**



### Smiley Face

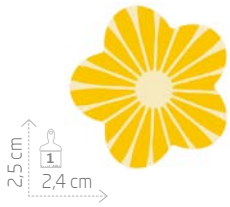
Chocolat Blanc (264 pcs.) - **F029158**  
Transfert - **F029157** | Chablon - **S0394**



### Baby Blue

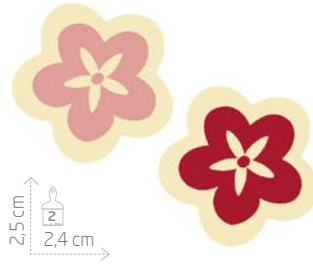
Chocolat Blanc (400 pcs.) - **F029305**  
Transfert - **F029304** | Chablon - **S0037**





### Daisy

Chocolat Blanc (308 pcs.) - **F029310**  
Transfert - **F029309** | Chablon - **S0228**



### Pink Blossoms 2

Chocolat Blanc (308 pcs.) - **F029308**  
Transfert - **F029307** | Chablon - **S0228**  
308 pcs./154 sets



### Floral Butterfly

Chocolat Blanc (196 pcs.) - **F029306**  
Transfert - **F029303** | Chablon - **S0329**



### Party Time

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029178**  
Transfert - **F029177** | Chablon - **S0017**



### Firework

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029176**  
Transfert - **F029175** | Chablon - **S0017**



### Cheers

Chocolat Noir (280 pcs.) - **F029174**  
Transfert - **F029173** | Chablon - **S0017**



### Happy Birthday

Chocolat Blanc (280 pcs.) - **F029160**  
Transfert - **F029159** | Chablon - **S0055**



### Gelukkige Verjaardag

Chocolat Blanc (280 pcs.) - **F029164**  
Transfert - **F029163** | Chablon - **S0055**



### Joyeux Anniversaire

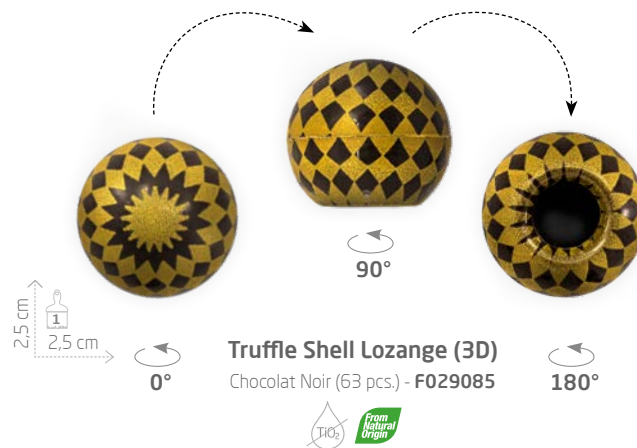
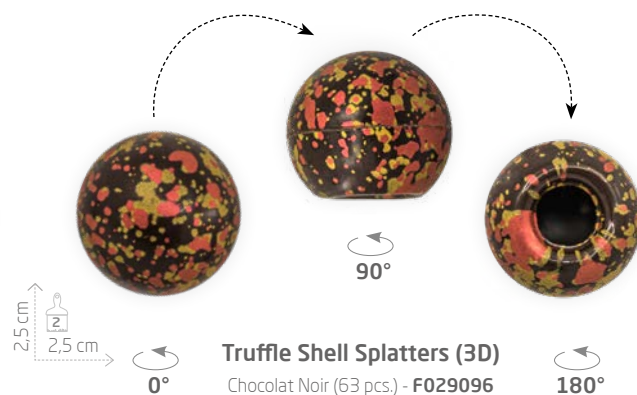
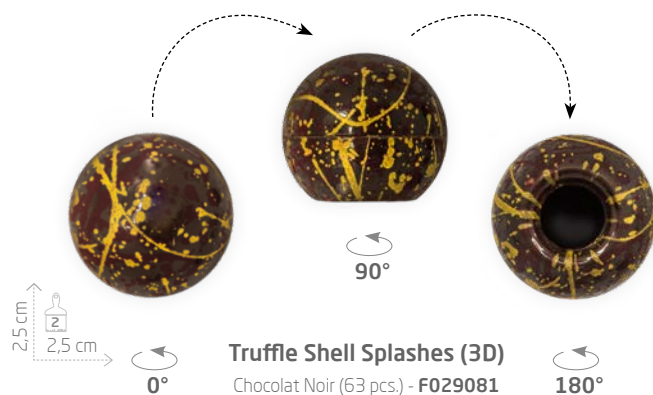
Chocolat Blanc (280 pcs.) - **F029162**  
Transfert - **F029161** | Chablon - **S0055**





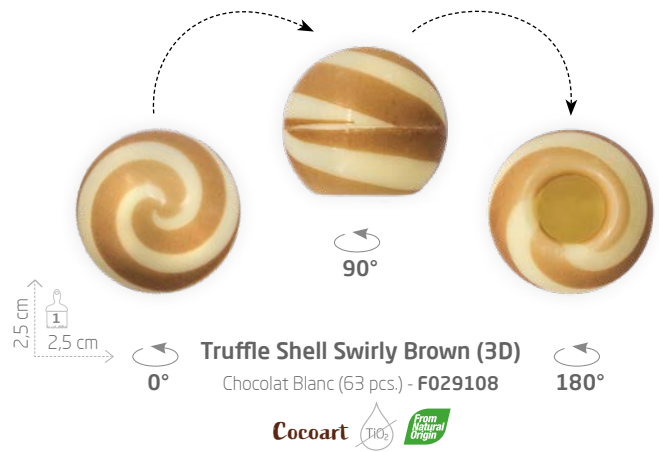
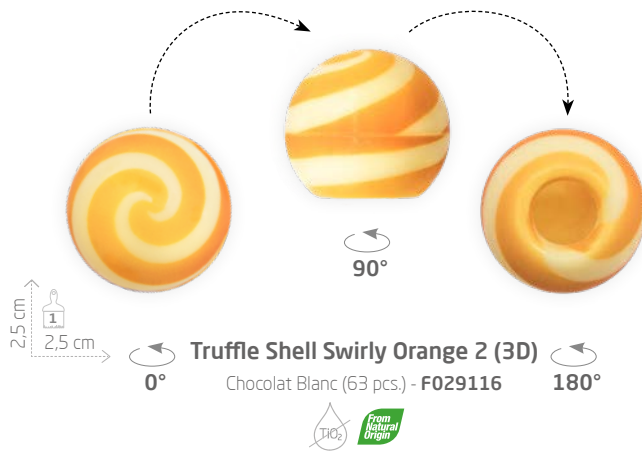
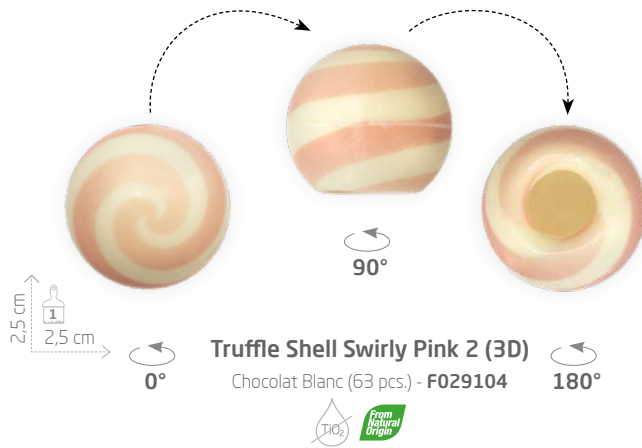


# Couppelles de Truffes Imprimées



Truffle tray / Plaques de remplissage truffes.  
Pour faciliter le remplissage et réaliser une fermeture efficace, en toute simplicité et propreté. Plaques réalisés spécifiquement sur les dimensions de notre gamme de coupelles de truffes.











# Cabosses 3D



**Natural Cocoa Pod Red 2 (3D)**

Chocolat Blanc (12 pcs. / 24 demi-pcs.) - F028938



**Natural Cocoa Pod Green 2 (3D)**

Chocolat Blanc (12 pcs. / 24 demi-pcs.) - F028935



**Original Cabosse (3D)**

Chocolat Noir (12 pcs. / 24 demi-pcs.) - F028940



**Authentic Cabosse (3D)**

Chocolat Blanc (12 pcs. / 24 demi-pcs.) - F028929



**Natural Cocoa Pod Yellow 2 (3D)**

Chocolat Blanc (12 pcs. / 24 demi-pcs.) - F028932



# 3D Sphères Imprimées Pour Desserts



**Swirl Shell Gold Dark 2 (3D)**  
Chocolat Noir (20 sphères) - F029044



**Swirl Shell Gold 2 (3D)**  
Chocolat Blanc (20 sphères) - F029038



**Swirl Shell Red 2 (3D)**  
Chocolat Blanc (20 sphères) - F029043



**Swirl Shell Red Dark 2 (3D)**  
Chocolat Noir (20 sphères) - F029045



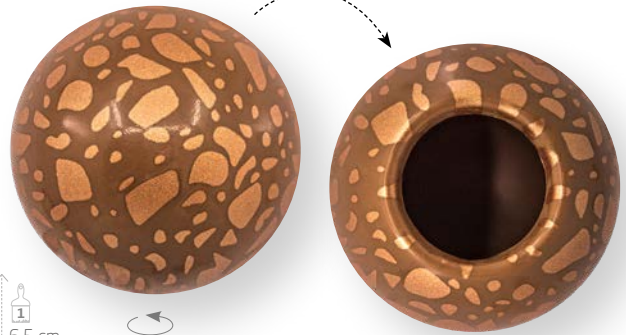






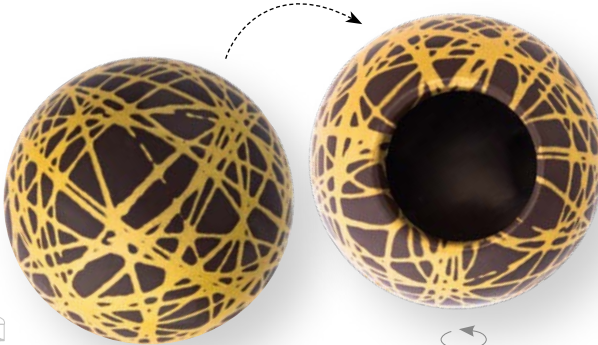
**Gold Sphere Dark (3D)**

Chocolat Noir (20 demi-sphères) - F015453  
Blister (6 x 20 sphères) - F018903



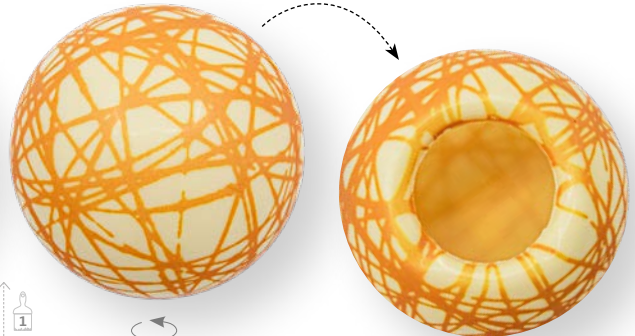
**Terrazzo Shell (3D)**

Chocolat au Lait (20 sphères) - F029067



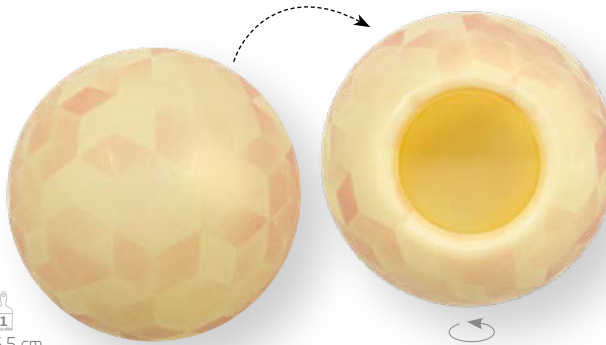
**Grid Shell Gold Dark (3D)**

Chocolat Noir (20 sphères) - F025203



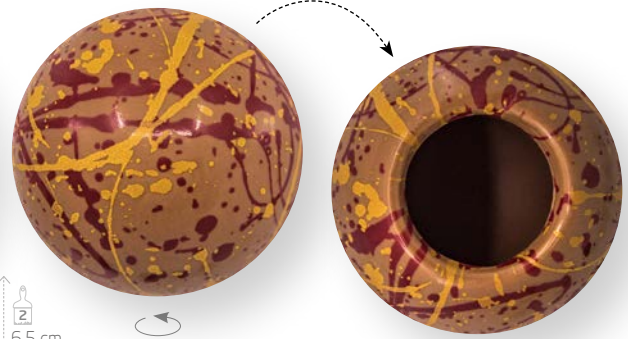
**Grid Shell Gold 2 (3D)**

Chocolat Blanc (20 sphères) - F029050



**Framboise Shell 2 (3D)**

Chocolat Blanc (20 sphères) - F029055



**Splashes Shell (3D)**

Chocolat au Lait (20 sphères) - F029077







# GOÛTS & COULEURS


---

- 49 Beurres de Cacao Colorés
  - 53 Beurres de Cacao 'Sparkling'
  - 55 Power Flowers™
  - 62 Poudres Colorées
  - 66 Poudres Créatives
  - 69 Poudres Colorées pour Truffes
  - 73 Sprays Créatives
  - 74 Velvet Sprays 'Velours'
  - 77 Glitter Flakes & Feuilles
  - 78 Crunches : Fruits, Sucres ou Chocolat
  - 79 Crunches Marzipan
  - 79 Morceaux de Fruits
-



# Beurres de Cacao Colorés **CLASSIC**



**Citrus**  
245 g - F006677  
AZO 




**Forsythia**  
245 g - F006678  
AZO 



**Orange**  
245 g - F006679  
AZO  



**Pink**  
245 g - F006681  
AZO 




**Flame Red**  
245 g - F006680  
AZO  





**Green**  
245 g - F006683  
AZO  



**White**  
245 g - F006676  
NON AZO 



**Royal Blue**  
245 g - F006684  
NON AZO  

# Beurres de Cacao Colorés **FROM NATURAL** ORIGINAL



**Turquoise E-Free**  
245 g - F027552



**Pink E-Free**  
245 g - F027550



**Yellow E-Free**  
245 g - F028563



**Orange E-Free**  
245 g - F028564



**Red E-Free**  
245 g - F027549



**Purple E-Free**  
245 g - F027551



**Blue E-Free**  
245 g - F029185



**Green E-Free**  
245 g - F029186



**Brown E-Free**  
245 g - F029187



**Black From Natural Origin**  
245 g - F029188







# Beurres de Cacao 'Sparkling' **CLASSIC**



**Sparkling Silver**  
245 g - F027546



**Sparkling Gold**  
245 g - F027545



# Beurres de Cacao 'Sparkling' **NATURAL** FROM ORIGINAL



**Sparkling Red**  
245 g - F027547



**Sparkling Copper**  
245 g - F027548







# 5 Raisons d'utiliser les **POWER FLOWERS™**



## Un « pouvoir » super concentré

Il suffit de quelques Power Flowers™ pour ajouter de la couleur à n'importe quelle recette à base de matières grasses.

## Pas seulement le chocolat

Colorez vos pralines, macarons, crème au beurre, massepain, glaçage, pâte à sucre, fondant au sucre, mousse, pâte et bien plus encore en un clin d'oeil. Les Power Flowers™ fondent immédiatement au micro-ondes, dans du chocolat liquide et du beurre de cacao liquide.



## Une palette de couleurs illimitée

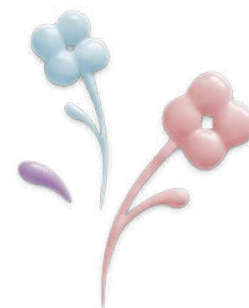
Les Power Flowers™ dans les couleurs primaires vous permettent de créer n'importe quelle couleur imaginable. Les Color Masters et l'application gratuite donnent la formule exacte pour créer n'importe quelle couleur.

## Des résultats cohérents

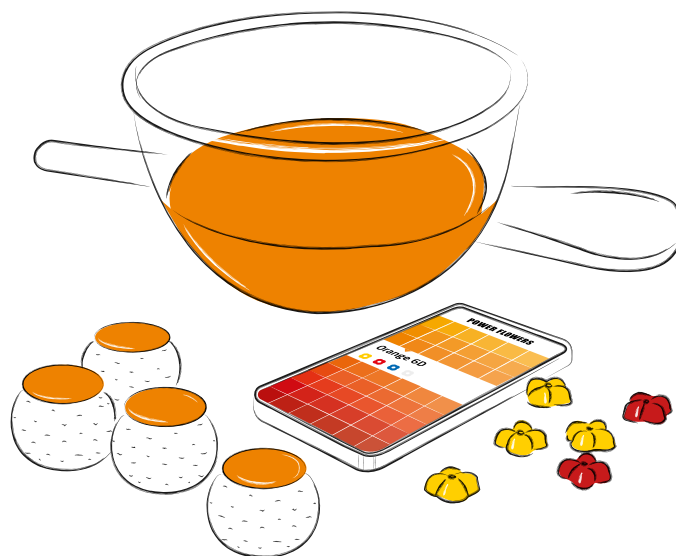
Les Power Flowers™ sont faciles à doser en cassant les feuilles de la fleur. Les quantités indiquées dans les Color Masters ou sur l'application garantissent le même résultat à chaque fois. Sans gaspillage. Et de façon très simple.

## Classic, mais aussi From Natural Origin

En plus de la gamme de couleurs Classic, les Power Flowers™ proposent également une gamme basée sur des ingrédients naturels. Pensez au bleu spiruline, ou au rose et rouge à base de cassis, de cerise et de pomme. Vous respectez ainsi toujours toutes les législations, sans sacrifier la couleur. Vive la nature !



# Comment utiliser les **POWER FLOWERS™**



- 
- Étape 1 Choisissez la couleur désirée avec les Color Masters<sup>1</sup> ou l'application Power Flowers™ et mettez dans un bol les (quantité/combinaison de) feuilles Power Flowers™ comme indiqué
  - Étape 2 Mesurez un multiple de 400 g de chocolat blanc<sup>2</sup>
  - Étape 3 Versez 1/4 du chocolat fondu<sup>3</sup> sur les Power Flowers™ dans le bol
  - Étape 4 Attendez 1 à 2 minutes que les Power Flowers™ soient (presque) fondus
  - Étape 5 Mélangez jusqu'à ce que les Power Flowers™ soient entièrement dissoutes
  - Étape 6 Ajoutez les 3/4 restants du chocolat et mélangez
  - Étape 7 Tempérez votre produit à base de chocolat coloré si nécessaire
- 

<sup>1</sup> Les couleurs réelles peuvent différer de celles des Color Masters ou de l'application mobile, en fonction de l'arrière-plan, du type, de l'épaisseur, de l'état (cristallisé ou non cristallisé) et de la qualité de la cristallisation ainsi que de la température, de la source de lumière, etc. Pour la pulvérisation, la couleur indiquée sur les Color Masters peut différer si vous remplacez une partie du chocolat blanc par du beurre de cacao (< 50 % de beurre de cacao).

<sup>2</sup> Chocolat blanc, par exemple W2NV - Callebaut ou Zéphyr - Cacao Barry.

<sup>3</sup> La température idéale pour colorer le chocolat avec les Power Flowers™ se situe entre 40 et 45 °C.



# INTENSE CLASSIC POWER FLOWERS™



**INTENSE**  
Classic Power Flowers™ Red  
50 pcs. / 50 g - F012312



**INTENSE**  
Classic Power Flowers™ Red  
500 pcs. / 500 g - F013257



**INTENSE**  
Classic Power Flowers™ Yellow  
50 pcs. / 50 g - F012313



**INTENSE**  
Classic Power Flowers™ Yellow  
500 pcs. / 500 g - F013258



# CLASSIC POWER FLOWERS™



Classic Power Flowers™ Yellow  
50 pcs. / 50 g - F012317



Classic Power Flowers™ Blue  
50 pcs. / 50 g - F012315



Classic Power Flowers™ Red  
50 pcs. / 50 g - F012316



Classic Power Flowers™ White  
50 pcs. / 50 g - F012314



Classic Power Flowers™ Yellow  
500 pcs. / 500 g - F013262



Classic Power Flowers™ Blue  
500 pcs. / 500 g - F013260



Classic Power Flowers™ Red  
500 pcs. / 500 g - F013261



Classic Power Flowers™ White  
500 pcs. / 500 g - F013259



< Téléchargez l'application gratuite !



Visualisez les tutoriels sur YouTube.com/TheColorCuisine





# FROM NATURAL ORIGIN POWER FLOWERS™



From Natural Origin  
Power Flowers™ Blue  
50 pcs. / 50 g - F029423



From Natural Origin  
Power Flowers™ Red  
50 pcs. / 50 g - F029422



From Natural Origin  
Power Flowers™ Yellow  
50 pcs. / 50 g - F029421



## POWER FLOWERS™ Food Coloring System



Color Master Classic & Classic **INTENSE**  
F029426



Color Master From Natural Origin  
F029425



Discovery Box Classic  
(1x F012317, 1x F012315, 1x F012316,  
1x F012314 + Color Master F029426) - F029571



Discovery Box From Natural Origin  
(1x F029423, 1x F029422, 1x F029421  
+ Color Master F029425) - F029570

# Poudres Colorées **CLASSIC**



**White - Titanium Dioxide**  
100 g - F006747



**Blue - Brilliant Blue FCF**  
100 g - F006748



**Yellow**  
100 g - F006749



**Orange**  
100 g - F006751



**Red**  
100 g - F006750



**Green**  
100 g - F006752









# Poudres Colorées **FROM NATURAL** ORIGIN



Blue E-Free  
100 g - F029219



Red E-Free  
100 g - F029217



Yellow E-Free  
100 g - F029216



Green E-Free  
100 g - F029218



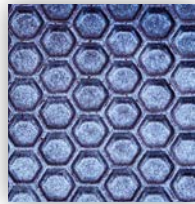
Orange E-Free  
100 g - F029215



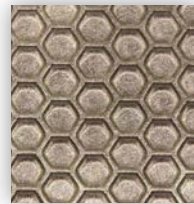
# Poudres Créatives **CLASSIC**



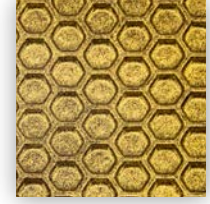
**Silver Powder**  
25 g - F006695



**Pearl Blue**  
25 g - F029419



**Pearl Pink**  
25 g - F029433



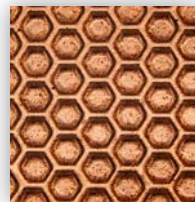
**Gold Powder**  
25 g - F006691



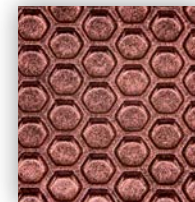
# Poudres Créatives **FROM NATURAL ORIGIN**



**Bronze Powder**  
25 g - F006693



**Copper Powder**  
25 g - F006692



**Scarlet Powder**  
25 g - F006694







# Poudres Colorées pour Truffes **CLASSIC**



**Sparkling Powder Silver**  
250 g - F029320



**Sparkling Powder Gold**  
250 g - F029319



**Sparkling Powder Black Gold**  
250 g - F029321



**Sparkling Powder Pink**  
250 g - F029323



**Sparkling Powder Red**  
250 g - F029322



Avec 250 g poudres colorées de truffes vous colorez +/- 650 truffes

# Poudres Colorées pour Truffes **FROM NATURAL** ORIGIN



**Truffle Powder Pink**  
250 g - F029324



**Truffle Powder Spirulina Blue**  
250 g - F029325



**Truffle Powder Purple**  
250 g - F029326



**Truffle Powder Green**  
250 g - F029327



**Truffle Powder Yellow**  
250 g - F029328



Avec 250 g poudres colorées de truffes vous colorez +/- 650 truffes







# Sprays Créatives

## CLASSIC



**Gold Spray**  
150 ml - F006671



**Silver Spray**  
150 ml - F006675



**Green Spray**  
250 ml - F029402



# Sprays Créatives

## FROM NATURAL ORIGIN



**Scarlet Spray**  
150 ml - F006674



**Bronze Spray**  
150 ml - F006673



**Yellow Spray**  
250 ml - F029401



**Red Spray**  
250 ml - F029399



**Black Spray**  
250 ml - F029400



# Velvet Sprays 'Velours'

FROM  
**NATURAL**  
ORIGIN



Velvet Spray Black  
400 ml - F028123



Velvet Spray Red  
400 ml - F023363



# Velvet Sprays 'Velours'

**CLASSIC**



Velvet Spray Green  
400 ml - F023368



Velvet Spray Yellow  
400 ml - F023365



Velvet Spray Neutral  
400 ml - F023366



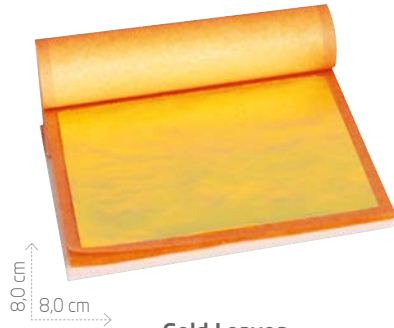
Velvet Spray Brown  
400 ml - F023364







# Glitter Flakes & Feuilles



8,0 cm  
8,0 cm

## Gold Leaves

+/-35 g - [8x8 cm, 25 feuilles] - F000066



8,0 cm  
8,0 cm

## Silver Leaves

+/-35 g - [8x8 cm, 25 feuilles] - F000074



## Pure Goldflakes

1 g net. - F017602



## Pure Silverflakes

1 g net. - F017603



# Crunches : Fruits, Sucres ou Chocolat



**Strawberry Crunch**  
350 g - F019827



**Raspberry Crunch**  
350 g - F019826



**Sugar Crunch Blackberry**  
350 g - F011868



**Gold Milk Chocolate Crunch**  
350 g - F017001



**Sugar Crunch Mocca**  
350 g - F011869





# Crunches Marzipan



**Marzipan Crunch Silver**  
350 g - F011866



**Marzipan Crunch Bronze**  
350 g - F011867



**Marzipan Crunch Gold**  
350 g - F011865



# Morceaux de Fruits



**Strawberry S**  
300 g - F020733



**Raspberry s**  
300 g - F020737









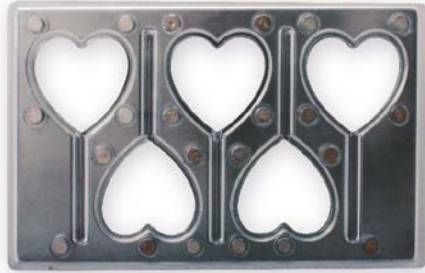
# OUTILS

---

- 85 Moules Magnétiques
  - 90 Feuilles de Texture
  - 94 Outils
-



# Moules Magnétiques



**Lolly Heart**

25 g - [6,3 x 6,2 cm, h,0,72 cm] - F000158



**Lolly Round**

23 g - [ø5,9 cm, h,0,72 cm] - F000156



**Lolly Sticks**

(500 pcs.) - [10,2 cm] - F000157



**Enrobed**

9,1 g - [3,2 x 2,4 cm, h,1,1 cm] - F000150



**Oval**

13 g - [3,5 x 2,4 cm, h,1,7 cm] - F000163



**Waterdrop**

12 g - [3,7 x 2,5 cm, h,1,6 cm] - F000164



**Square**

9,5 g - [2,4 x 2,4 cm, h,1,4 cm] - F000155



**Stars**

8,4 g - [3,6 x 3,6 cm, h,1,5 cm] - F018906



**Heart**

11 g - [3 x 3,2 cm, h,1,5 cm] - F000149



**Rectangular**

14 g - [3,5 x 2,8 cm, h,1,4 cm] - F000148









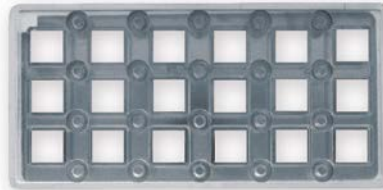
**Hexagon**

7 g - [2,7 x 2,35 cm, h,1,2 cm] - F018908



**Business Card**

32 g - [8,5 x 5,5 cm, h,0,6 cm] - F000152



**Cube 2012**

12 g - [2,3 x 2,3 cm, h,2,0 cm] - F007569



**Round**

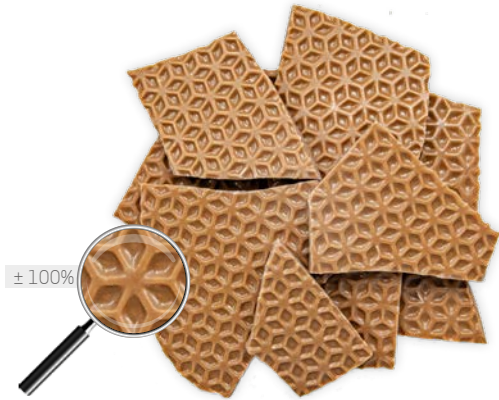
7,2 g - [ø3,2 cm, h,0,75 cm] - F000154



**Tablet**

5,4 g - [4,8 x 1,2 cm, h,0,9 cm] - F000153

# Feuilles de Texture



**Cubic** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019981**



**Carreau** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019973**



**Leaves** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019968**



**Fleur De Lise** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019974**



**Honey** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019971**





**Snake** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019964**



**Ostrich** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019965**



**Royal Garden** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019976**



**Flowers** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F024848**



**Gaufrette** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019972**



**Wood Fine** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019983**



**Industry** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019978**



Exemple Feuille de Texture - **Dot** - **F019980**



**Terre d'Afrique** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019975**



**Dot** (58,5 x 38,5 cm)  
Feuilles de Texture (15 pcs.) - **F019980**

# Outils



**Formule améliorée pour une application rapide et impeccable**

**Conditionnement compact (250 ml)**

Contenu :  
deux buses de précision,  
une longue (10 cm) et une courte (4 cm)

Chococool Compact est un spray réfrigérant haut de gamme pour refroidir instantanément vos produits à base de chocolat ou de sucre.

Grâce aux buses longue et courte, travaillez avec précision la touche finale de vos pâtisseries, confiseries et desserts.

**Choco Cool Compact / Cooling Spray**  
250 ml - F023575



**Choco Lac / Glossy Spray**  
400 ml - F000077



## Feuilles (dimensions 40 x 60 cm)



Les feuilles guitare servent à faire briller votre chocolat, ou à étaler la ganache.

**Guitar Sheets**

30 feuilles / paquet - F000351



Les feuilles rhodoïde (en PVC plus rigide) sont utilisées pour obtenir un chocolat bien brillant.

**Rhodoïde Sheets**

30 feuilles / paquet - F000035



Rouleaux en rhodoïde (longueur : 100 m)



2,5 cm - **F000046**



3 cm - **F000047**



3,5 cm - **F000048**



4 cm - **F000049**



4,5 cm - **F000050**



5 cm - **F000051**



6 cm - **F000052**



# FEUILLES DE TRANSFERT

---

- 99 De Quoi S'agit-il? Feuilles de Transfert
  - 100 Feuilles de Transfert pour Moules Magnétiques 'Lollipop'
  - 104 Feuilles de Transfert 30x40 cm
-



# DE QUOI S'AGIT-IL ? FEUILLES DE TRANSFERT

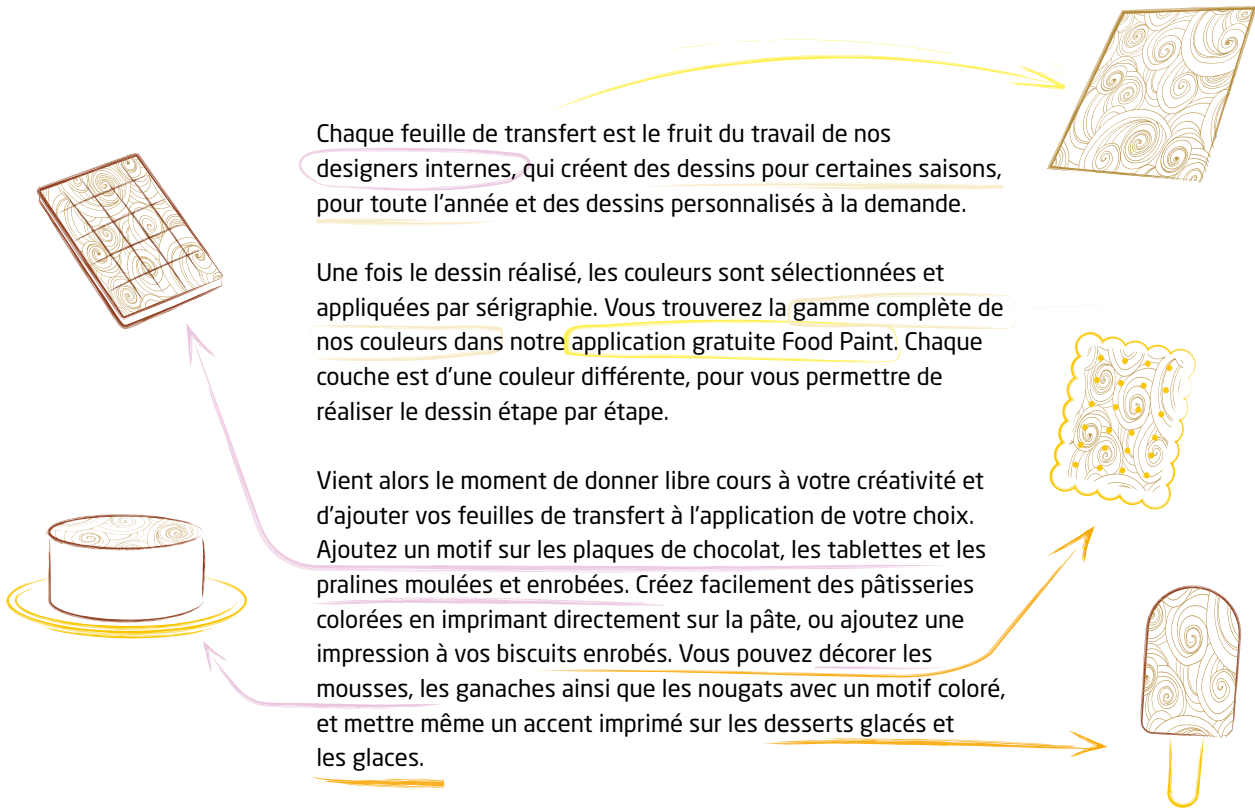
---

Chaque feuille de transfert est le fruit du travail de nos designers internes, qui créent des dessins pour certaines saisons, pour toute l'année et des dessins personnalisés à la demande.

Une fois le dessin réalisé, les couleurs sont sélectionnées et appliquées par sérigraphie. Vous trouverez la gamme complète de nos couleurs dans notre application gratuite Food Paint. Chaque couche est d'une couleur différente, pour vous permettre de réaliser le dessin étape par étape.

Vient alors le moment de donner libre cours à votre créativité et d'ajouter vos feuilles de transfert à l'application de votre choix. Ajoutez un motif sur les plaques de chocolat, les tablettes et les pralines moulées et enrobées. Créez facilement des pâtisseries colorées en imprimant directement sur la pâte, ou ajoutez une impression à vos biscuits enrobés. Vous pouvez décorer les mousses, les ganaches ainsi que les nougats avec un motif coloré, et mettre même un accent imprimé sur les desserts glacés et les glaces.

---



# Feuilles de Transfert pour Moules Magnétiques 'Lollipop'



## Happy Birthday Lollies

Feuilles de Transfert (60 pcs. / 60 x 5 sucettes) - F029200 - (pré-découpé pour moule F000156)



## Color Splash Lollies 2

Feuilles de Transfert (60 pcs. / 60 x 5 sucettes) - F029198 - (pré-découpé pour moule F000156)







**Safari Lollies**

Feuilles de Transfert (60 pcs. / 60 x 5 sucettes) - **F029199** - (pré-découpé pour moule **F000156**)



**Lolly Sticks**

(500 pcs.) - [10,2 cm]

**F000157**



**Lolly Round**

23 g

[ø5,9 cm, h.0,72 cm]

**F000156**



**Circus Lollies**

Feuilles de Transfert (60 pcs. / 60 x 5 sucettes) - **F029203** - (pré-découpé pour moule **F000156**)







### Happy Zoo Lollies

Feuilles de Transfert (60 pcs. / 60 x 5 sucettes) - F029201- (pré-découpé pour moule F000156)



### Flower Lollies

Feuilles de Transfert (60 pcs. / 60 x 5 sucettes) - F029202- (pré-découpé pour moule F000156)









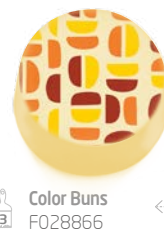
Color Buns  
F028866

2,4 cm  
2,4 cm

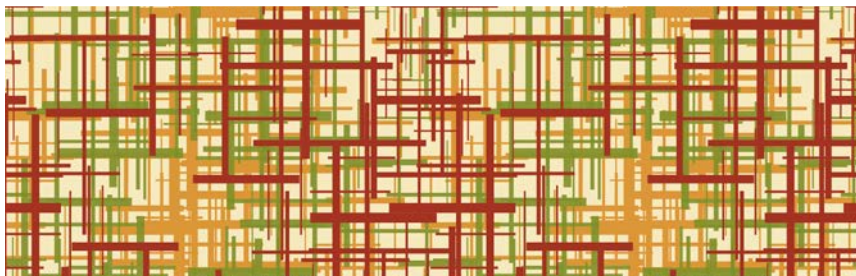


Color Buns  
F028866

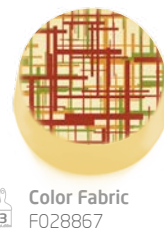
3,2 cm  
3,2 cm



Color Fabric  
F028867



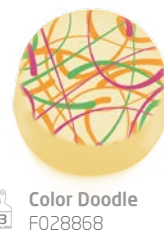
Color Fabric  
F028867



Color Doodle  
F028868



Color Doodle  
F028868



Color Pins  
F028869



Color Pins  
F028869



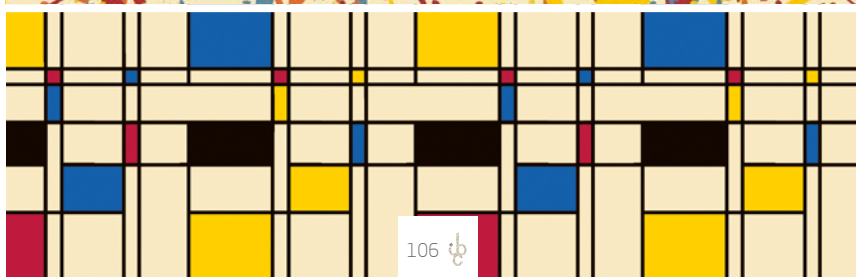
Color Splashes 2  
F028865



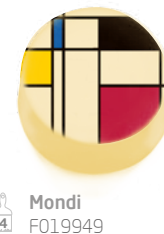
Color Splashes 2  
F028865

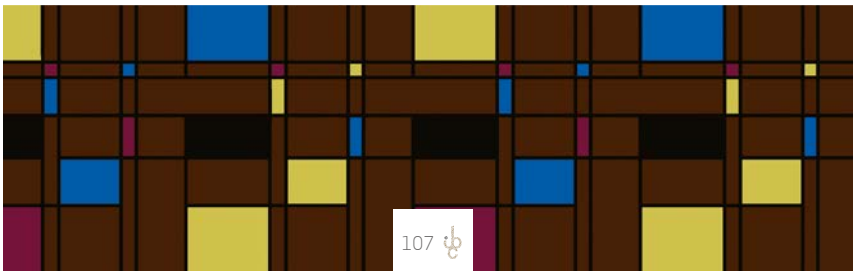
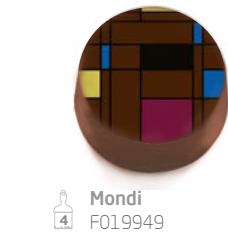
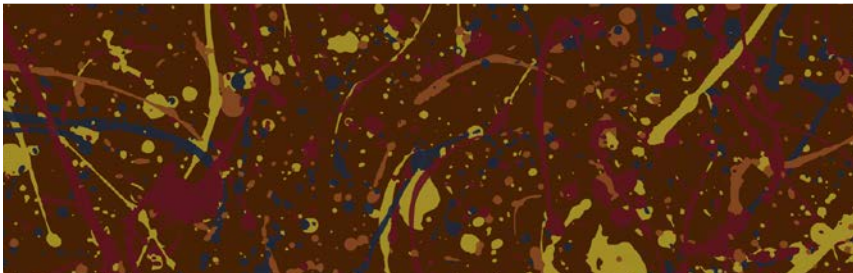
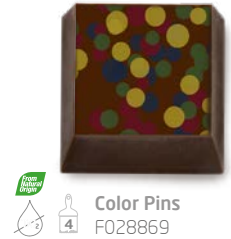
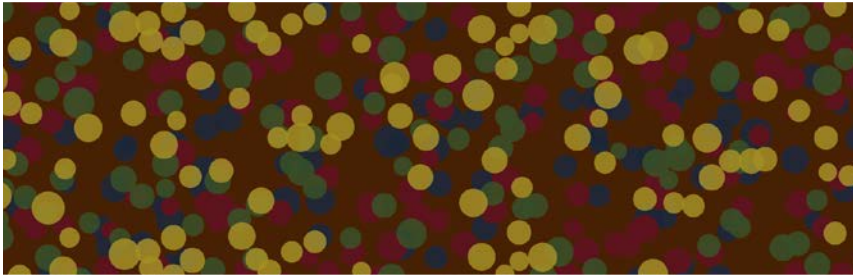
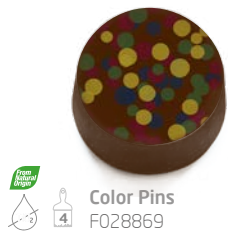
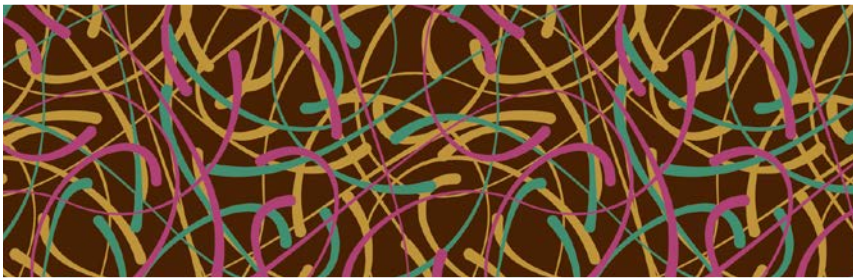
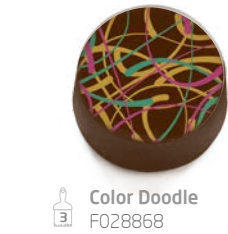
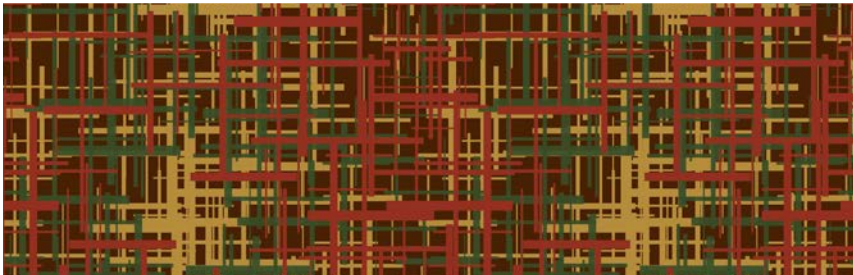
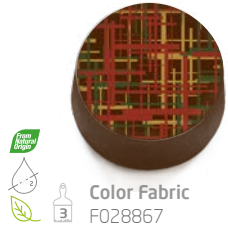
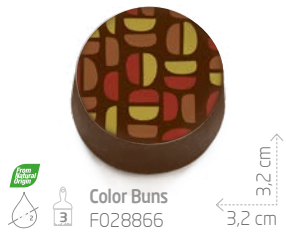


Mondi  
F019949



Mondi  
F019949











**Tuscan Leaves**  
F028874



**Tuscan Leaves**  
F028874



**Painted Flowers**  
F028872



**Painted Flowers**  
F028872



**Sunny Flowers**  
F028873



**Sunny Flowers**  
F028873



**Daisies**  
F028871



**Daisies**  
F028871



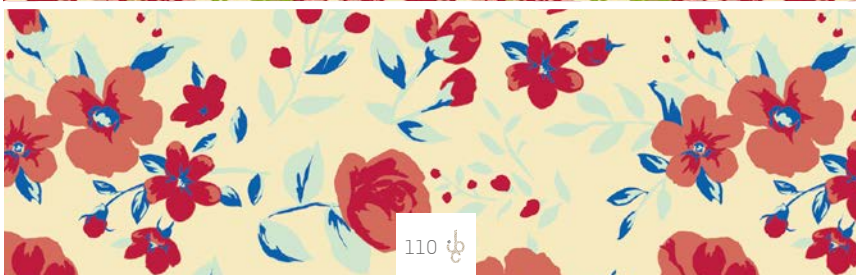
**Rose Flowers**  
F028870



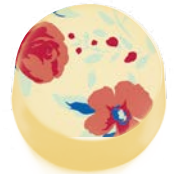
**Rose Flowers**  
F028870



**Rosies**  
F019878



**Rosies**  
F019878







Tuscan Leaves  
F028874



Tuscan Leaves  
F028874



Painted Flowers  
F028872



Painted Flowers  
F028872



Sunny Flowers  
F028873



Sunny Flowers  
F028873



Daisies  
F028871



Daisies  
F028871



Rose Flowers  
F028870



Rose Flowers  
F028870



Rosies  
F019878



Rosies  
F019878







Giraffe  
F028876



Giraffe  
F028876



Jaguar  
F028877



Jaguar  
F028877



Wildflower  
F028880



Wildflower  
F028880



Tropical  
F028881



Tropical  
F028881



Botanical  
F028879



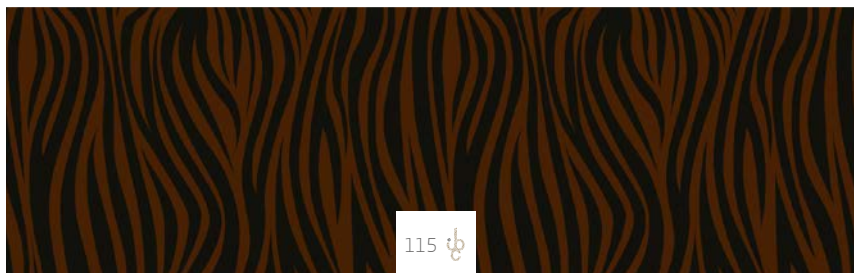
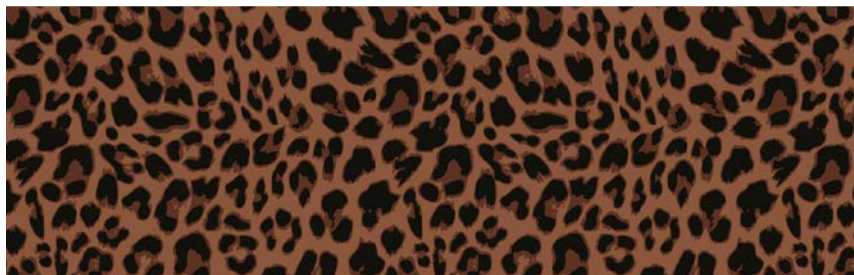
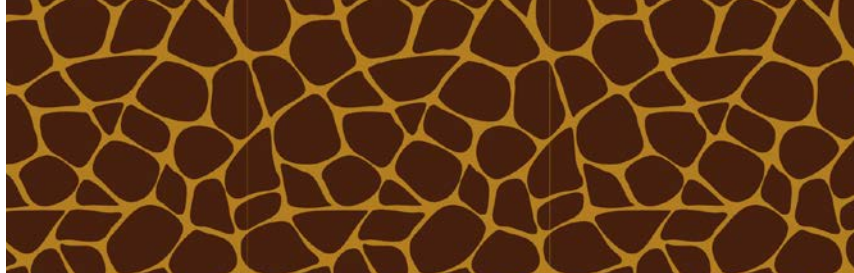
Botanical  
F028879



Zebra Stripes  
F028878



Zebra Stripes  
F028878

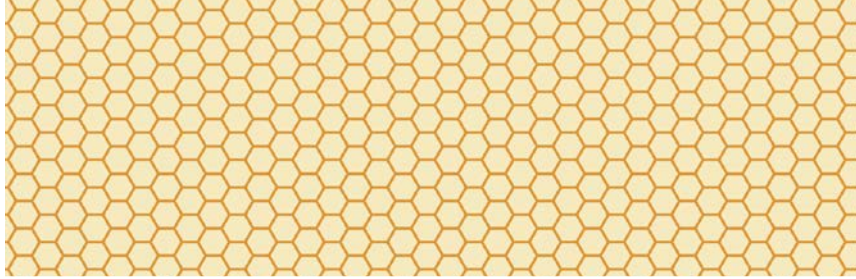








Honeycomb 5  
F029427



Honeycomb 5  
F029427



Timber  
F028886



Timber  
F028886



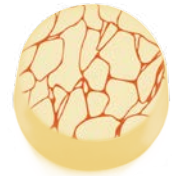
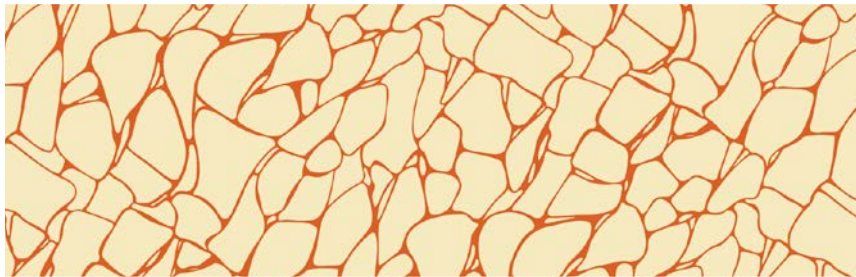
Circular  
F028884



Circular  
F028884



Earth  
F028885



Earth  
F028885



Braids  
F025021



Braids  
F025021

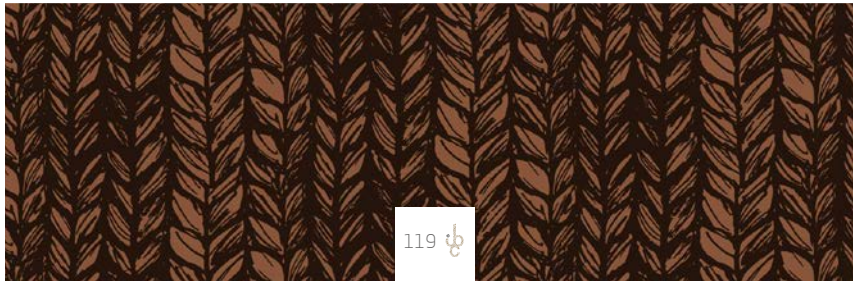
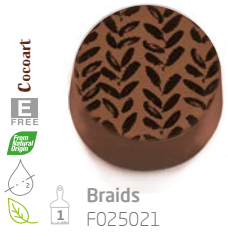
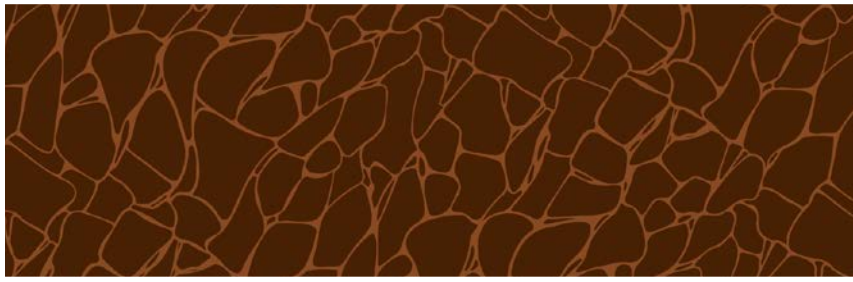
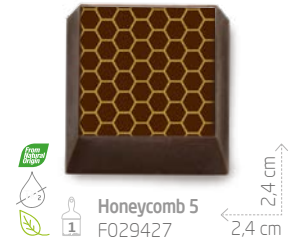
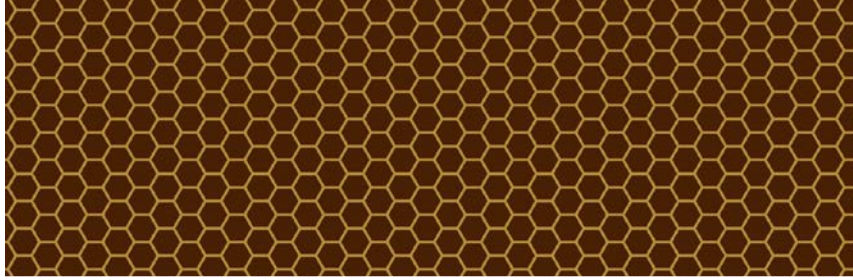
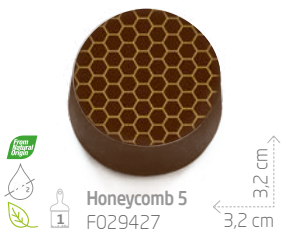


Wicker  
F019783



Wicker  
F019783







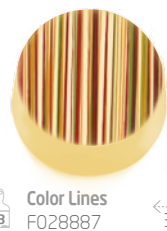




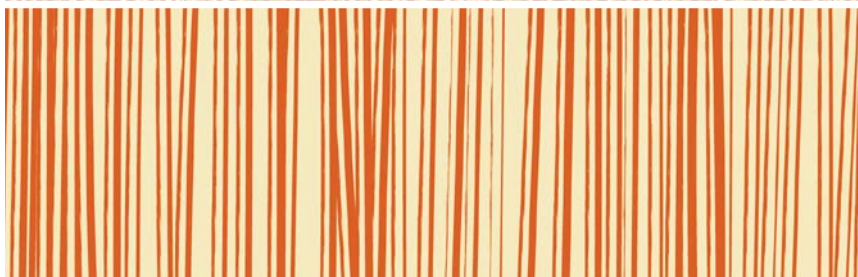
**Color Lines**  
F028887



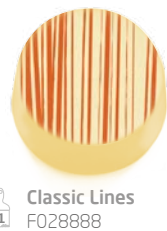
**Color Lines**  
F028887



**Classic Lines**  
F028888



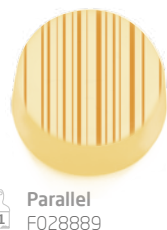
**Classic Lines**  
F028888



**Parallel**  
F028889



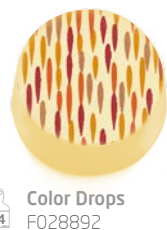
**Parallel**  
F028889



**Color Drops**  
F028892



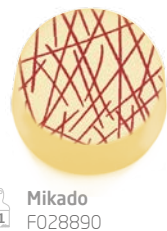
**Color Drops**  
F028892



**Mikado**  
F028890



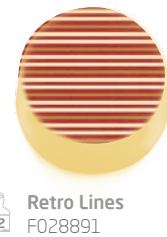
**Mikado**  
F028890

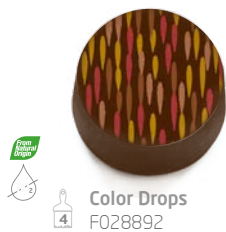
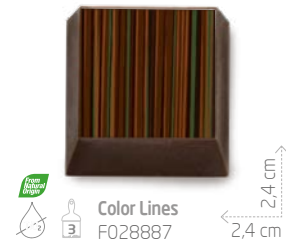
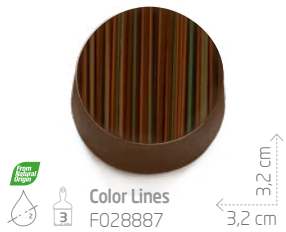


**Retro Lines**  
F028891



**Retro Lines**  
F028891











Circles  
F028894

2,4 cm  
2,4 cm



Circles  
F028894

3,2 cm  
3,2 cm



Pearls  
F028895



Pearls  
F028895



Bubbles  
F028893



Bubbles  
F028893



Scribble  
F028897



Scribble  
F028897



Speckles  
F028896



Speckles  
F028896



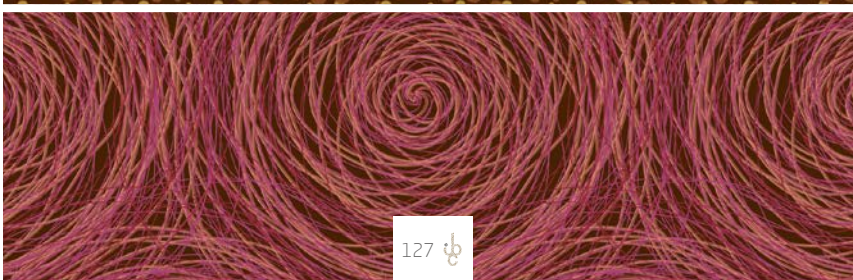
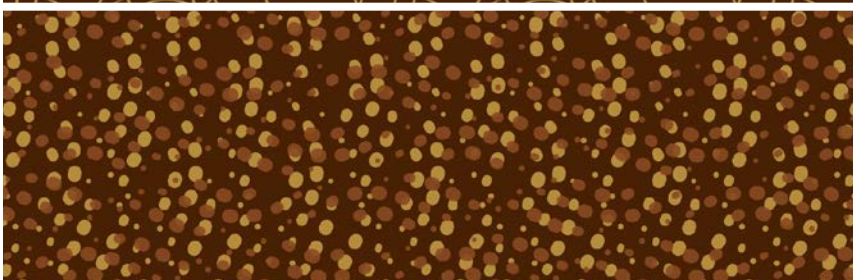
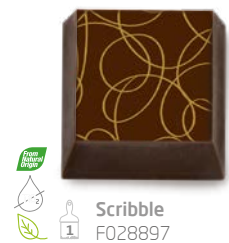
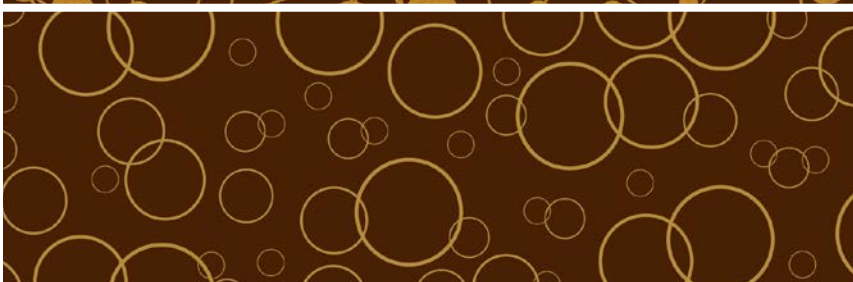
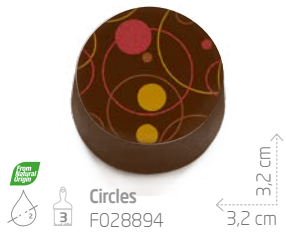
Spiro  
F028901

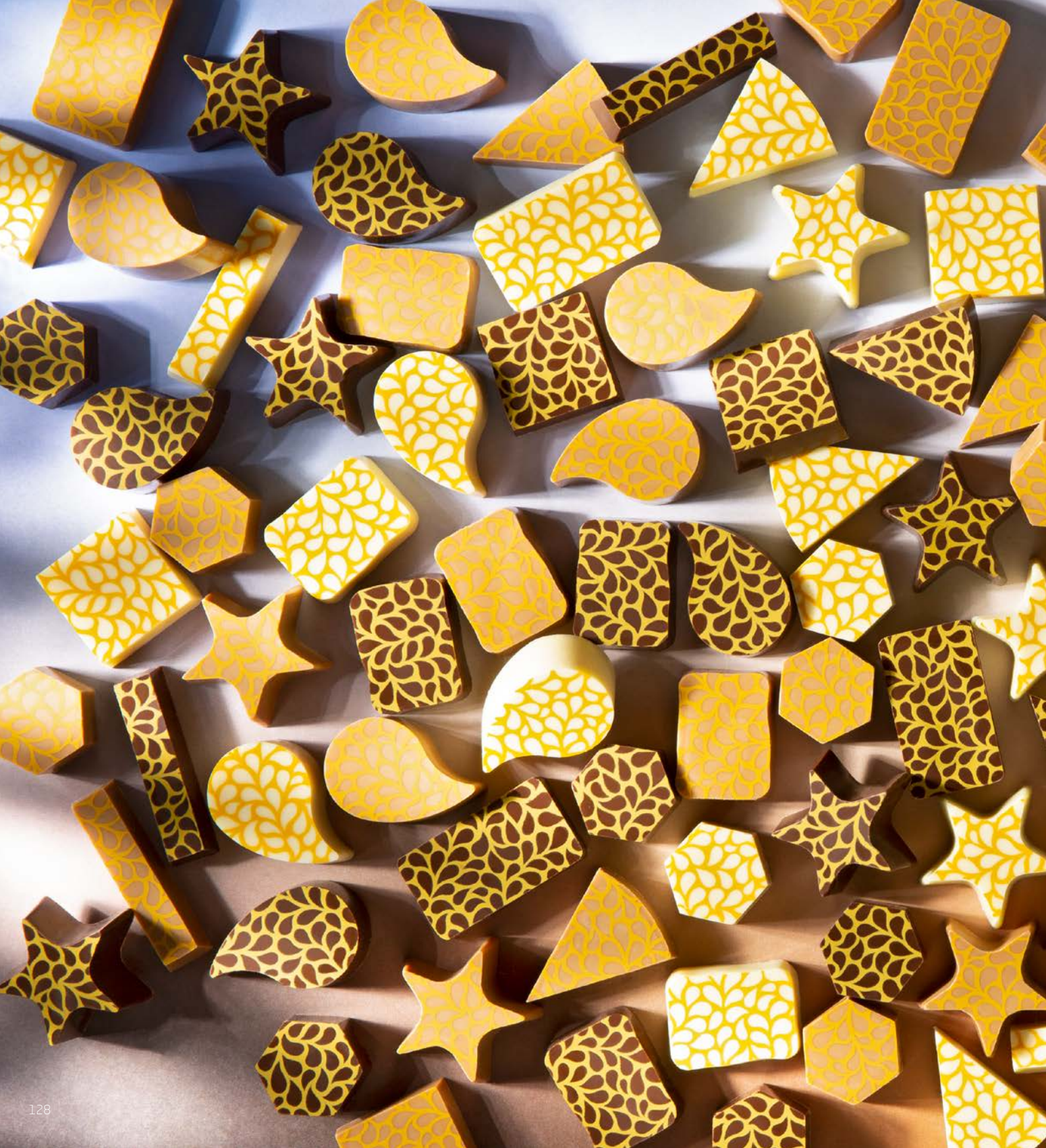


Spiro  
F028901













Waves  
F028903



Waves  
F028903



Curis  
F028904



Curis  
F028904



Flakes  
F028902



Flakes  
F028902



Flora  
F028906



Flora  
F028906



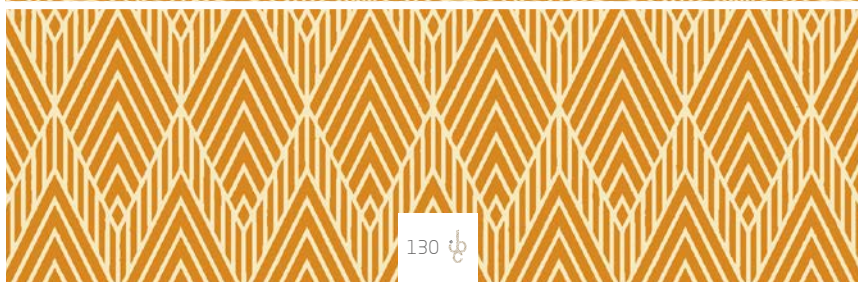
Rolls  
F028905



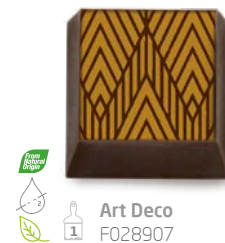
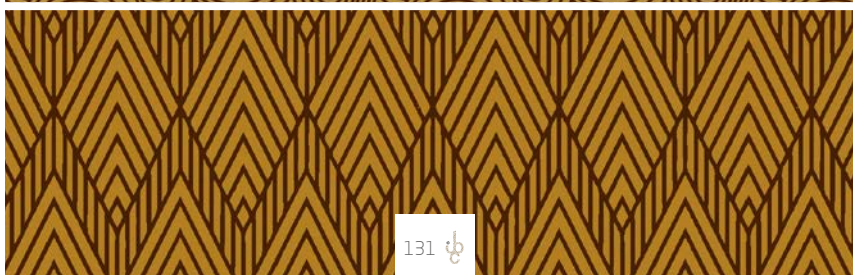
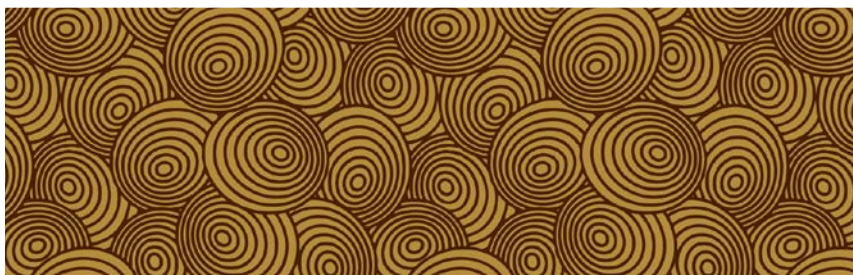
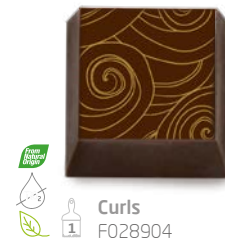
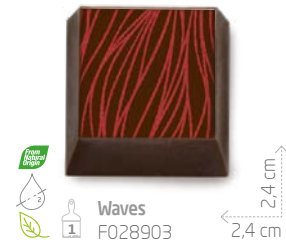
Rolls  
F028905



Art Deco  
F028907



Art Deco  
F028907









Chili Pepper  
F020165

2,4 cm  
2,4 cm



Chili Pepper  
F020165

3,2 cm  
3,2 cm



Cherry Blossoms  
F028910



Cherry Blossoms  
F028910



Citrus Leaves  
F028909



Citrus Leaves  
F028909



Wild Berries  
F020169



Wild Berries  
F020169



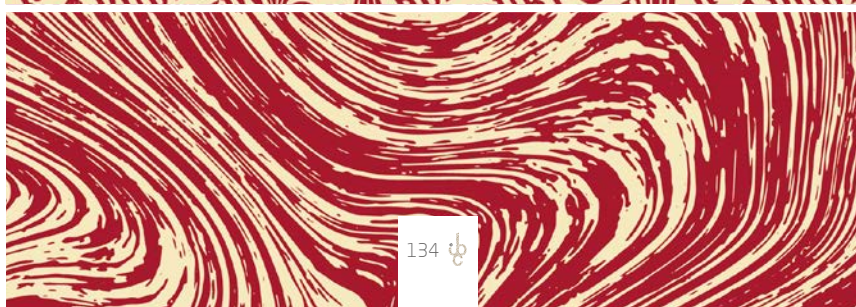
Ruby Ruby  
F028908



Ruby Ruby  
F028908



Creamy  
F028911



Creamy  
F028911





 **Chili Pepper**  
F020165


3,2 cm  
3,2 cm




 **Chili Pepper**  
F020165

2,4 cm  
2,4 cm



 **Cherry Blossoms**  
F028910




 **Cherry Blossoms**  
F028910



 **Citrus Leaves**  
F028909



 **Citrus Leaves**  
F028909



 **Wild Berries**  
F020169




 **Wild Berries**  
F020169



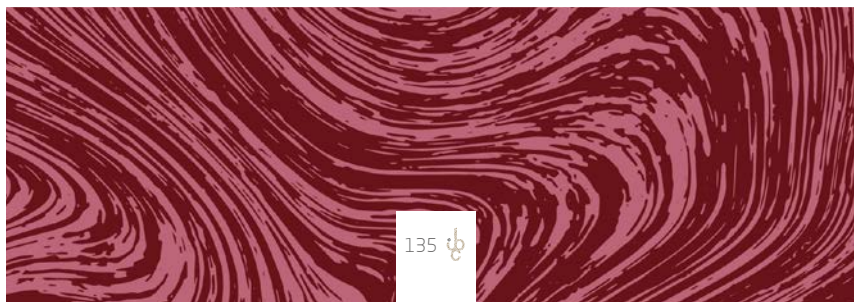
 **Ruby Ruby**  
F028908



 **Ruby Ruby**  
F028908



 **Creamy**  
F028911



 **Creamy**  
F028911







Dutch Tiles  
F028917

2,4 cm  
2,4 cm



Dutch Tiles  
F028917

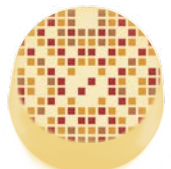
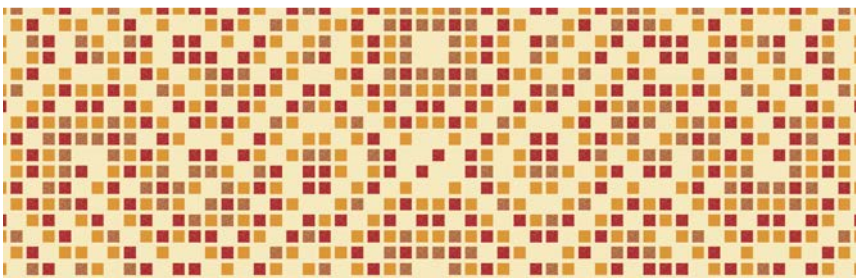
3,2 cm  
3,2 cm



Square Tiles  
F028916



Square Tiles  
F028916



Pompei 2  
F028912



Pompei 2  
F028912



Terrazzo  
F028914



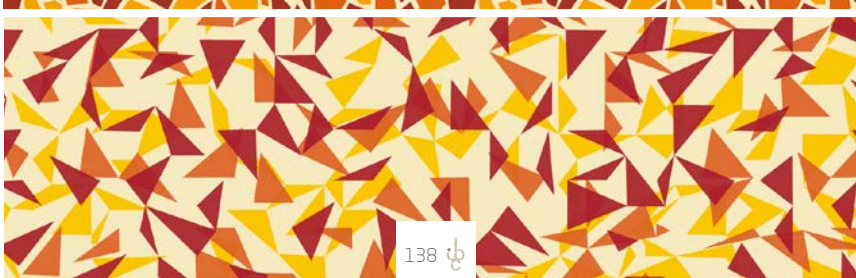
Terrazzo  
F028914



Mosaic  
F028915



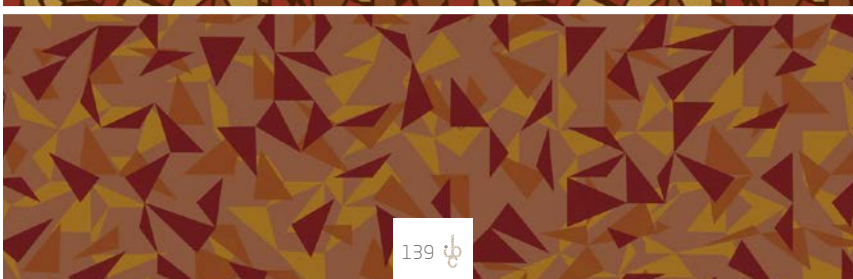
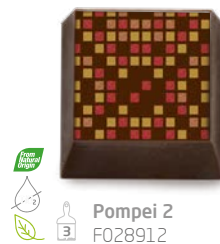
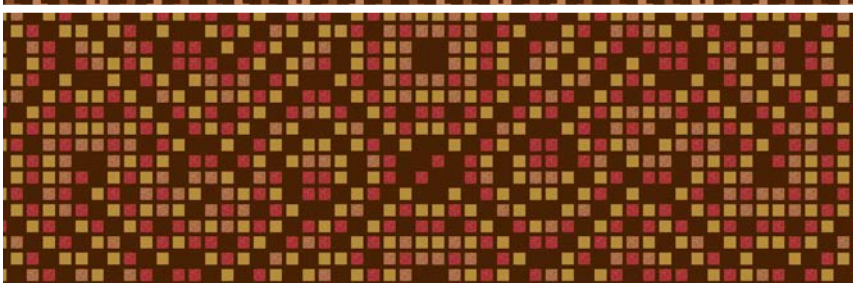
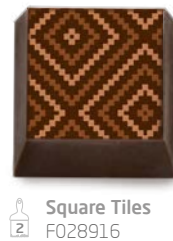
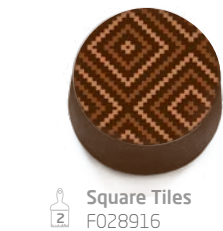
Mosaic  
F028915



Origami  
F028913



Origami  
F028913





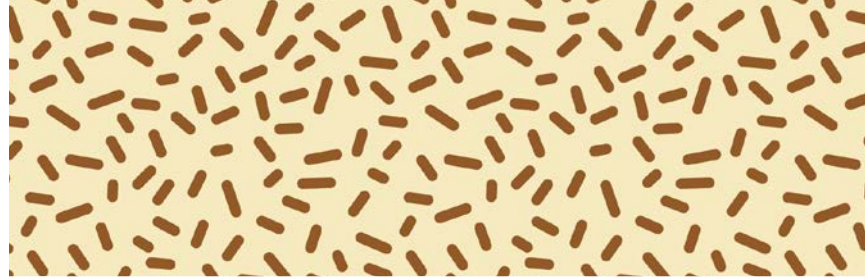


Cocoart  
FREE  
from origin



2,4 cm  
2,4 cm

Sprinkles  
F028921



Cocoart  
FREE  
from origin



3,2 cm  
3,2 cm

Sprinkles  
F028921

Cocoart  
FREE  
from origin



Casino  
F028920



Cocoart  
FREE  
from origin



Casino  
F028920

from origin



Music Notes  
F028918



from origin



Music Notes  
F028918

from origin



Love Explosion 4  
F028692



from origin

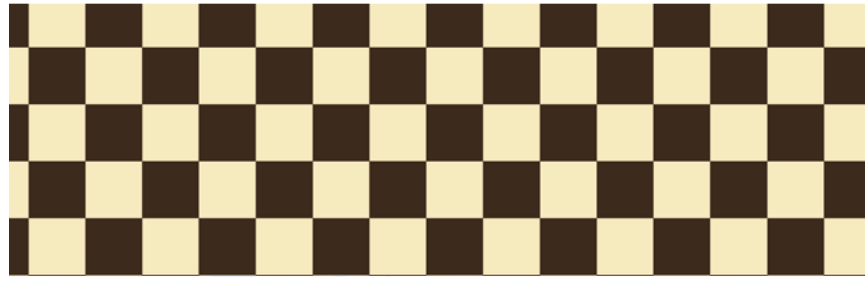


Love Explosion 4  
F028692

Cocoart  
FREE  
from origin



Chessboard  
F028919



Cocoart  
FREE  
from origin



Chessboard  
F028919

from origin



Sailboats  
F028922



from origin



Sailboats  
F028922





Sprinkles  
F028921



Sprinkles  
F028921



Casino  
F028920



Casino  
F028920



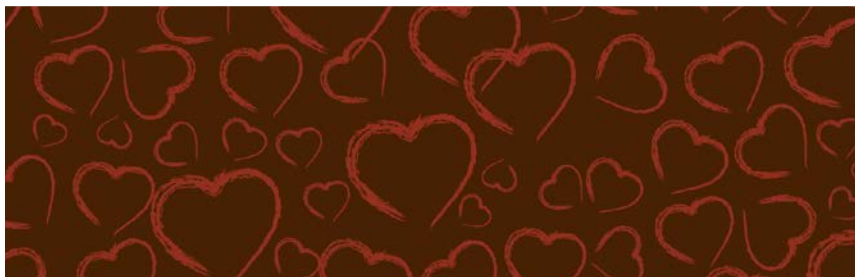
Music Notes  
F028918



Music Notes  
F028918



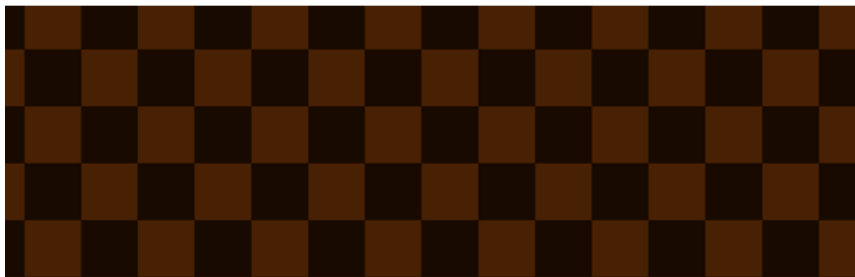
Love Explosion 4  
F028692



Love Explosion 4  
F028692



Chessboard  
F028919



Chessboard  
F028919



Sailboats  
F028922



Sailboats  
F028922







IBC BELGIUM

Watervan 7 - 8501 Kortrijk - Heule (Belgique)  
T +32(0)56 223 987 - F +32(0)56 258 320  
info@ibcbelgium.com - www.ibcbelgium.com



thecolorcuisine



thecolorcuisine