

WismeR

INOWIS

L'Actu

#1

août - septembre - octobre 2016

SHOWROOM

La Visite

FOCUS PRODUIT

Ankarsrum : la Pâtisserie avec Gérald Lejeune

AGENDA

Prochain Rendez-Vous : Maison & Objet

WELCOME INOWIS, toute l'actualité de Wismer spécialement pour vous

Votre partenaire Wismer est heureux de vous présenter le premier numéro de son journal externe **Inowis**. Ayant pour objectif de toujours mieux vous accompagner, nous avons décidé de réaliser ce journal trimestriel pour vous tenir informés de la vie de la maison Wismer, des prochaines nouveautés, de notre expertise sur les produits, de l'avis d'un expert, des recettes à réaliser en démonstration magasin, des prochains rendez-vous où nous retrouver, et de toute information à connaître pour votre équipe de vente et pour vos clients.

Vous recevrez également en complément de ce journal une newsletter mensuelle sur un produit en particulier, avec le lien pour télécharger les visuels et vidéos (si vous ne recevez pas la newsletter merci d'en faire la demande à milene@wismer.fr)

Bonne lecture !



VISITE DU SHOWROOM, Thaon-les-Vosges

Depuis juillet 2015, Wismer a déménagé Zone Inova 3000 à Thaon-Les-Vosges pour agrandir ses locaux, disposer d'un stock plus important de produits, et également pour agrandir son atelier de trancheuses. Un showroom a été

créé au rez-de-chaussée (travaux finalisés en novembre 2015) afin de présenter l'ensemble de notre gamme de produits.

Chaque revendeur est le bienvenu dans cet espace où il peut voir

l'ensemble de la gamme Wismer, qu'il s'agisse de matériel pour les particuliers ou pour les professionnels.

Le showroom est agencé en différents espaces :

- un espace avec l'intégralité de la gamme KitchenAid,
- un espace dédié aux trancheuses manuelles et électriques,
- un univers santé/bien-être avec la gamme de produits éco-responsable,
- un espace consacré au matériel professionnel et semi-professionnel.





Espace KitchenAid



Matériel de Professionnels



Espace Trancheuses



Cuisine Labo



Espace Bien-être



Cuisine Labo

Nous avons également mis en place une cuisine où vous avez la possibilité de tester les produits. La cuisine est équipée d'un réfrigérateur, d'un évier, de 3 fours, et de 3 plaques de

cuisson. Cette cuisine-labo va également nous servir pour les formations produits. La cuisine donne sur un parc et un étang où nous commençons un jardin en permaculture.

PORTRAIT : Rencontrez *Catherine Français*



Catherine est arrivée au sein de la société Wismer en 1979, dès la sortie de ses études. Elle a participé à son évolution et à son grand tournant vers le matériel de préparation culinaire lorsque Jean-Jacques Wismer a repris la direction de la société en 1995.

Catherine a commencé en tant que sténodactylo pour le magasin de machines à coudre et à tricoter, très populaires à l'époque. Catherine s'occupait du réseau de revendeurs régional de machines à coudre.

Son rôle

Aujourd'hui, Catherine s'occupe principalement des revendeurs professionnels comme METRO et PROMOCASH, et gère l'importation de produits.

Son passe-temps

Les balades en forêt, dans les Vosges le cadre est idéal. Elle est aussi tombée amoureuse de la Nièvre, où elle se rend régulièrement les week-ends avec son époux et sa chienne Lola.

IDÉE RECETTE DE DÉMONSTRATION : *La Brioche de Gérald*

Équipement : robot pâtissier Ankarsum

Ingrédients :

300 g de farine
170 g de beurre mou
3 œufs
15 g de levure fraîche
10 cl de lait tiède 35% maximum
30 g de sucre
Une pincée de sel

Pour la démonstration :

Mettre la farine, le sucre, le sel dans le robot Ankarsum muni du rouleau et racloir, et mélanger. Faire tremper la levure dans le lait puis verser dans le robot avec les œufs et pétrir 5 minutes. Ajouter le beurre et pétrir encore 5 minutes.

Levée et cuisson de la Brioche :

Filmer au contact et laisser pousser la

pâte 1h30. Dégazer et mettre au frais 1h30. Dégazer et façonner, laisser de nouveau pousser 2h. Dorer au jaune d'œuf et enfourner pour 18 minutes à 180° C.

Cette recette permet de montrer la qualité de pétrissage du robot Ankarsum et également sa spécificité : la cuve tourne et le rouleau reproduit le pétrissage de la pâte à la main.

FOCUS PRODUIT : Il l'a testé pour vous ...

ANKARSRUM

La Pâtisserie avec Gérard Lejeune



Nous avons confié le robot Ankarsrum à Gérard Lejeune, Chef pâtissier et finaliste de l'émission Le Meilleur Pâtissier, qui l'a testé et approuvé face aux autres robots utilisés auparavant.

Gérald Lejeune réalise désormais toutes ses «petites» (pour un professionnel) et moyennes quantités dans le robot Ankarsrum.



Une grande quantité de pâte

Ce robot dispose d'une cuve en inox de 7L dans laquelle il est possible de faire 5 kg de pâte. Pour le même prix sur le marché il existe des robots avec une contenance de 5L environ capable de produire uniquement 1,5 à 2 kg de pâte.

L'accessoire ne tourne pas, il est contre la cuve et la cuve tourne autour de celui-ci, ce qui permet d'augmenter considérablement les quantités produites.

Autre avantage de ce système : aucune éclaboussure. Nul besoin d'utiliser un couvercle protecteur, on peut contrôler la pâte visuellement.



Reproduire le pétrissage à la main

Le système de l'Ankarsrum est différent des autres robots pâtissiers : sa cuve tourne autour des accessoires.

Il donne une pâte homogène rapidement en imitant le pétrissage à la main : le rouleau agit comme des doigts et le racloir fait le travail de la paume en rythme pendant que la cuve tourne.

Le rouleau est l'accessoire parfait pour les pâtes qui ont besoin d'élasticité, telle que la brioche.

Ce système est idéal pour les personnes qui font des pâtes sans gluten, souvent difficiles à lier. La pâte est pétrie en passant derrière le rouleau qui va lui apporter toute son élasticité.



L'accessoire à pâtisserie : pour les pâtes légères

L'accessoire à pâtisserie Ankarsrum est très fin contrairement à la feuille des autres robots pâtissiers (souvent plus large et plus épaisse), il est idéal pour faire la génoise : il ne casse pas la pâte.

Il est également idéal pour incorporer des ingrédients dans les pâtes légères type chantilly, blancs en neige, meringue.

Après avoir monté la pâte avec les fouets, Gérard utilise cet accessoire pour incorporer des aliments tels que la noix de coco râpée, sans que la préparation retombe.

Prochain rendez-vous : MAISON & OBJET



Retrouvez-nous au salon **Maison & Objet**, à Villepinte, du 2 au 6 septembre :

Hall 6, Stand A108 - B107

AGENDA :

Lundi 5 septembre de 11h à 15h

Laurent Mariotte

vous présentera le nouveau **Vitamix PRO750**.

Nous serons heureux de vous accueillir à cette occasion.

Samedi 3 et Dimanche 4 septembre

Gérald Lejeune,

Chef pâtissier, vous présentera le **robot Ankarsum** et la **chambre de pousse Brod & Taylor**.

Rendez-vous sur le stand Wismer !

Vous y découvrirez également :

👉 Le nouvel extracteur de jus Wismer qui associe les avantages de l'extracteur horizontal et de l'extracteur vertical

👉 Les nouveaux produits de la marque YDEN :

👉 le déshydrateur alimentaire CI IR D5, aux deux modes de séchage.

👉 La presse à huile OilPresso

👉 Les nouvelles trancheuses de la gamme BERKEL

...et bien d'autres nouveautés...



PROCHAINEMENT EN MAGASIN

Le **VITAMIX PRO750** sera disponible en stock à partir de novembre 2016. Vous pourrez passer vos pré-commandes sur notre stand à Maison & Objet.

Ce nouveau modèle a un nouveau design, plus moderne, légèrement plus arrondi, il est moins haut et dispose d'un bol plus large, contenance de 2L, et d'un moteur de 2,2 chevaux.

Coloris unique : inox.



Il a 5 programmes automatiques :

- 👉 SMOOTHIE
- 👉 SOUPE CHAUDE
- 👉 GLACE & SORBET
- 👉 PURÉE
- 👉 NETTOYAGE,

un bouton de vitesse variable pour une utilisation en manuel, et un bouton à impulsion pour varier les textures.

Son tarif public est annoncé à 999 € TTC.

RAPPEL CONTACT WISMER

COMMERCIAL

Romuald se tient à votre disposition pour toute la partie commerciale et formation produit.

romuald@wismer.fr 06 14 78 61 66

ADMINISTRATION DES VENTES

Anne, Catherine, et Sophie se tiennent à votre disposition pour vos commandes, livraisons et factures.

tel : 03 29 82 27 71 (n°2)

anne@wismer.fr / catherine@wismer.fr

/ sophie@wismer.fr

(Merci de contacter la personne qui s'occupe de votre compte habituellement)

SERVICE APRÈS-VENTE / RÉPARATION

Corane et Guillaume s'occupent des demandes de réparation et autres demandes SAV.

tel : 03 29 82 27 71 (n°1)

corane@wismer.fr / guillaume@wismer.fr

COMMUNICATION

Milène se tient à votre disposition pour toute demande de visuel, vidéo, fiche produit, catalogue, PLV, etc.

milene@wismer.fr

06 46 73 67 90

COMPTABILITÉ

Lorraine et Didier-Charles gèrent la comptabilité.

tel : 03 29 82 27 71 (n°3)

lorraine@wismer.fr / compta@wismer.fr



Papier recyclé