

LEMAN DECORATIONS 2026

STANDARD

Collection



LEMAN DECORATIONS 2026

STANDARD

Collection

LET US HELP YOU PICK THE RIGHT DECORATIONS FOR YOUR APPLICATION

Chocolate

Consumers-loved rich flavor
Versatility: multiple chocolate recipes, customizable print
Shapable
Freeze stable
High-end finish effect

Others

Jelly, fruit-based
Health benefits
Refreshing flavor
Variety in taste / texture
Vibrant colors

Colouring agents, non-edible decorations (candle, cardboard, paper, plastic, silicone mold,...)
Enablers to your creativity with ease of use, variety, durability and allowing customization



Wafer

Cost effective
Sugar and gluten-free
Short ingredients list
Long shelf life
Withstand high temperatures
Crisp texture
Light weight

Sugar (SU), Sugar Paste (SUG), Marzipan (MA), Persipan (PE), Dragant (DR)

Colourful possibilities
Long shelf life
Handmade, more detailed
Can be tailor-made on demand

LEGEND - LEGENDE

CA	Candle - kaars - bougie	PLU	Plush - pluche - peluche
CB	Cardboard - karton - carton	SIL	Silicone
CH	Chocolate - decorated chocolate - cocoa fantasy Chocolade - gedecoreerde chocolade - cacao fantasie Chocolat - chocolat décoré - fantaisie de cacao	SU	Sugar - suiker - sucre
COL	Colouring agent - kleurstoffen - colorants	SUG	Sugar paste - rolfondant - pâte à sucre
DR	Dragant	WA	Wafer - hostie - azyme
JE	Jelly	COMBO	Different designs in a box. Verschillende designs in een doos. Différents designs dans une boîte.
MA	Marzipan - marsepein - massepain	MIX	All designs are in displayed colors in a box. Alle designs in weergegeven kleuren in een doos. Tous les designs dans les couleurs indiquées dans une boîte.
MAT	Material - materiaal - matériel	DIVERSE	Different dimensions in a box. Verschillende groottes in een doos. Différentes dimensions dans une boîte.
PA	Paper - papier		
PE	Persipan		
PL	Plastic - plastic - plastique		
POR	Porcelain - porselein - porcelaine		
RES	Resine		
*	Please provide a food-suitable foil (ref. 92468), pin (ref. 99102) or blister included in the packaging between the cake and the product. Gelieve een voedingsgeschikte folie (ref. 92468), prikker (ref. 99102) of in de verpakking aanwezige blister te voorzien tussen taart en product. Veuillez prévoir un film alimentaire (ref. 92468), une pique (ref. 99102) ou le blister inclus dans l'emballage entre le produit et le gâteau.		

PICTOGRAMS - PICTOGRAMMEN - PICTOGRAMMES

	Products with a flat bottom and textured or embossed at the top. Producten met een platte onderkant en bovenaan voorzien van een structuur of reliëf. Produits dont la face inférieure est plate et dont la partie supérieure présente de la structure ou du relief.
	Products that are 360° embossed or textured. Producten die 360° voorzien zijn van reliëf of structuur. Produits présentant de la structure ou du relief à 360°.
	Vegan / Végétalien Vegan approved articles do not contain ingredients from animal origin such as dairy, gelatin, eggs, honey... Vegan goedgekeurde artikelen bevatten geen ingrediënten van dierlijke oorsprong zoals zuivel, gelatine, eieren, honing... Les articles approuvés végétaliens ne contiennent pas d'ingrédients d'origine animale tels que les produits laitiers, la gélatine, les œufs, le miel...
	Kosher / Koosjer / Casher Kosher suitable articles are produced in accordance with the Kosher laws and do not contain food colour E120. Koosjer geschikte artikelen worden geproduceerd in overeenstemming met de Koosjer wetten en bevatten geen voedselkleurstof E120. Les articles casher sont produits conformément aux lois casher et ne contiennent pas de colorant alimentaire E120.
	Halal Suitable / Halal geschikt / Conforme aux exigences Halal Meets requirements to be considered for Halal certification, available upon request. Voldoet aan de eisen voor Halal-certificering, beschikbaar op aanvraag. Répond aux critères pour la certification Halal, disponible sur demande.
	While stocks last / Tot einde voorraad / Jusqu'à épuisement du stock
	NEW New product / Nieuw product / Nouveau produit

CUSTOMISATION
COLLECTION

14 - 23

STANDARD
COLLECTION

24 - 99

ALL YEAR CELEBRATIONS | 100 - 139

ESSENTIALS
COLLECTION

140 - 165



Cargill® *Gourmet*


GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE
www.veliche.com


LEMAN
DECORATIONS
www.lemandecorations.com


www.cargill.com/vanova


www.smet.be

The gourmet chocolate world is unique in many ways; fast-paced, constantly evolving, and full of creativity. New techniques and trends emerge daily, making it essential for chefs to keep up with the latest developments to surprise and delight their customers.

At Cargill®, we understand that it takes a combination of **creativity, innovation, business know-how and high-quality products** to make an entrepreneurial business successful. That is why we provide support and understanding throughout the entire process - from farmer to chef. We bring the **highest quality of ingredients and expertise** to deliver on a promise from the most exclusive Belgian chocolate to savvy inclusions and decorations.

We are your colleague, your partner and the enabler of dreams. If your world is one of exploration and creativity, we welcome you to our passionate and agile family of brands.



Noir Delight

Peter Remmelzwaal


veliche
 GOURMET
 BELGIAN CHOCOLATE

Nice to meet you
 welcome to Veliche

Veliche is a Gourmet Belgian chocolate brand serving passionate entrepreneurial pastry chefs, chocolatiers, and bakers that offers a sustainable high-quality range of couverture chocolates, inclusions and cocoa products available in different tastes and formats for any kind of chocolate creation.

At Veliche, we are aware that it takes a delicate balance of creativity, business know-how, and service to succeed in the gourmet market. On this journey we are the partner that can support you with the right ingredients and tools, so you can focus on your chocolate craft.

info@veliche.com

f @ in @velichegourmet

Veliche™ wants to contribute to a better world for people and nature. That is why we source our cocoa responsibly by buying from Rainforest Alliance Certified farms.
www.rainforest-alliance.org



Powered by Cargill®



**DISCOVER HERE OUR
 COMPLETE COLLECTION
 AND EVERYTHING YOU
 WANT TO KNOW ABOUT
 VELICHE™.**





At **Leman Decorations**, we understand that today's consumers are hunting for '**value of experience**'. In order to part with their hard-earned money, consumers need to be presented with new, seductive, tantalising creations that capture their imagination, surprise, delight and live long in the memory.

To compete and justify a fair markup, artisans and culinary professionals must differentiate their offer and upgrade their customers' experience. Compelling decorations that inspire and elevate experiences are more essential now than ever before.

ELEVATE
Your Creations

Our Mission

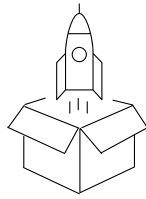
ELEVATE AND ADD VALUE TO OUR CUSTOMERS' CREATIONS
THROUGH CONTINUOUS INNOVATION AND EVERYDAY INSPIRATION.

It's all about enabling creative freedom through **our four promises:**



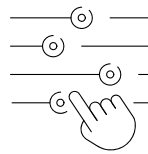
Inspiration

Our success has been built on the provision of a wide and ever-evolving portfolio of decorations, covering all-year occasions and aligning to key market trends.



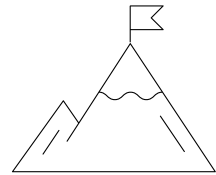
Innovation

We take pride in driving the decorations market forward through ambitious and original creations that inspire bakers, chefs and manufacturers alike.



Customisation

Our speed, efficiency and agility is made possible by our vertically integrated production system, enabling us to create and tailor decorations to our customers' specifications.



Elevation

Everything we do is about elevation – enhancing our customers' creations by bringing that all-important impact, excitement and mouth-watering seduction.

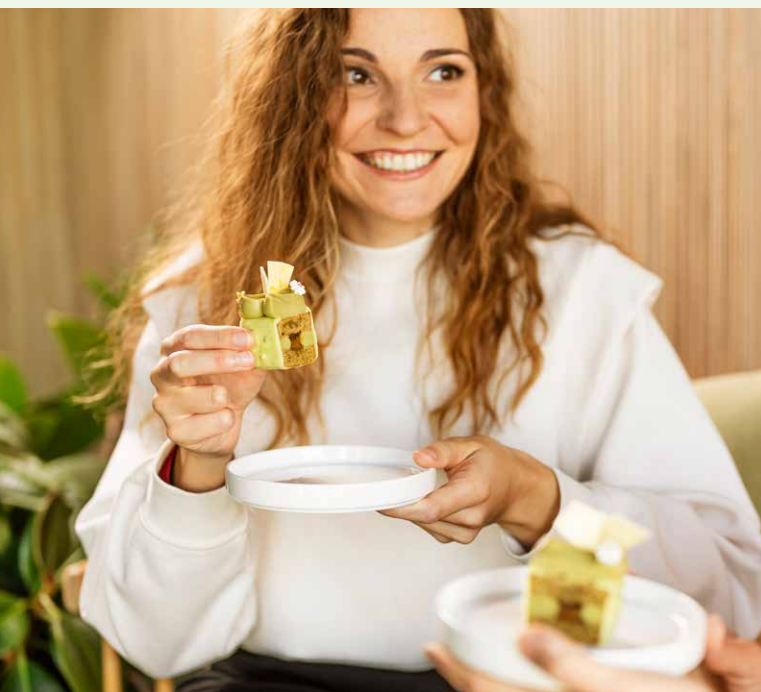
BRC

Food Safety

CERTIFICATED

NO MATTER WHERE, YOU ARE IN **SAFE HANDS**

As has been the case for many years, all Leman Decorations facilities are **BRC certified**. This certification, obtained through the **tenacity** and **dedication** of our team, guarantees the highest quality products that you can use and enjoy with **confidence**.





Bakery



Home-baking

SEGMENTS

Leman Decorations caters to culinary professionals in various segments.



Ice Cream



Confectionary



Horeca

Our CHEF

Stijn Vandervelde

Seventeen years of passion and perfection.
Be inspired by Stijn's extraordinary creations.




LEMAN
DECORATIONS

Stijn Vander



Looking for a place
to *reinvent* your skills,
get inspired and *Co-Create*
with chocolate experts?



Book your
Masterclass now at
[houseofchocolate.eu/
artisan](https://houseofchocolate.eu/artisan)



Book a *Masterclass*
at House of Chocolate®

Our state-of-the-art home for chocolate creations in Mouscron, Belgium. It's a unique place where we can put great ideas into practice, push the boundaries of what is possible with chocolate and explore new skills to satisfy your customers' sweet desires.





BECOME A *Master* OF DECORATIONS!

Sign up for a customized demonstration.

Our expert chef, **Stijn Vandeveld**, will be thrilled to teach you the **tips and tricks** of bakery, confectionary or ice cream decorating.

WORD EEN *Meester* IN DECORATIES!

Schrijf u in voor een gepersonaliseerde demonstratie.

Onze expert chef, **Stijn Vandeveld**, zal enthousiast zijn om u de **tips en tricks** te leren van het versieren van gebak, pralines of ijs.

DEVENEZ UN *Expert* DES DÉCORATIONS !

Inscrivez-vous pour une démonstration personnalisée.

Notre chef expert, **Stijn Vandeveld**, sera ravi de vous enseigner les **trucs et astuces** de la décoration de pâtisseries, de confiseries ou de crèmes glacées.

EAGER TO GET STARTED? CONTACT
INFO_BELGIUM@LEMANDECORATIONS.COM



Follow us on SOCIAL MEDIA

STAY INSPIRED WITH OUR NEW TOPICS:

Seasonal Showcases: See our products in action, perfectly suited for every season.

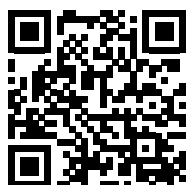
Creative Inspirations: Find ideas that make your creative process easier and more enjoyable.

Delicious Recipes: Explore mouth-watering recipes.

Step-by-Step Tutorials: Learn new skills with our easy-to-follow tutorials.

Trend Insights: Stay ahead with trends inspired from other industries!

SCAN ME



Join our community and never miss out!

FOLLOW US ON FACEBOOK, INSTAGRAM OR LINKEDIN AND TAG US
TO BE FEATURED ON OUR SOCIAL MEDIA FOR MORE VISIBILITY!





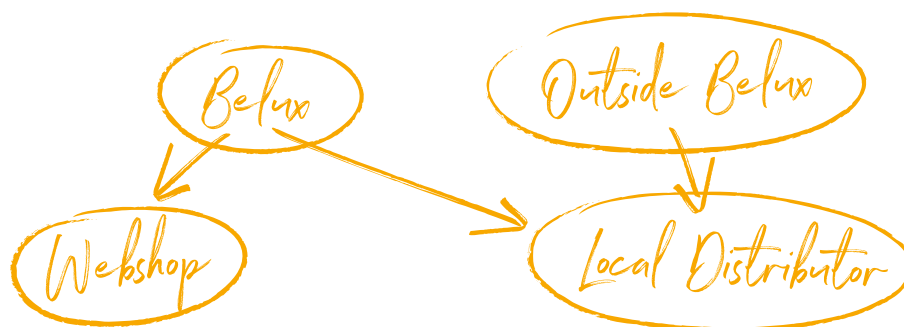
Ordering INFORMATION

FOR CUSTOMERS IN BELGIUM OR LUXEMBOURG

You can place your orders through our **webshop** at **lemandecorations.com** or from your local distributor. If you're unsure who your **local distributor** is, please visit the webpage to find out.

FOR CUSTOMERS OUTSIDE BELGIUM AND LUXEMBOURG

Please order from your **local distributor**. If you don't know who your local distributor is, you can find out on the webpage.



LEMANDECORATIONS.COM

FIND YOUR DISTRIBUTOR





CUSTOMISATION

Collection

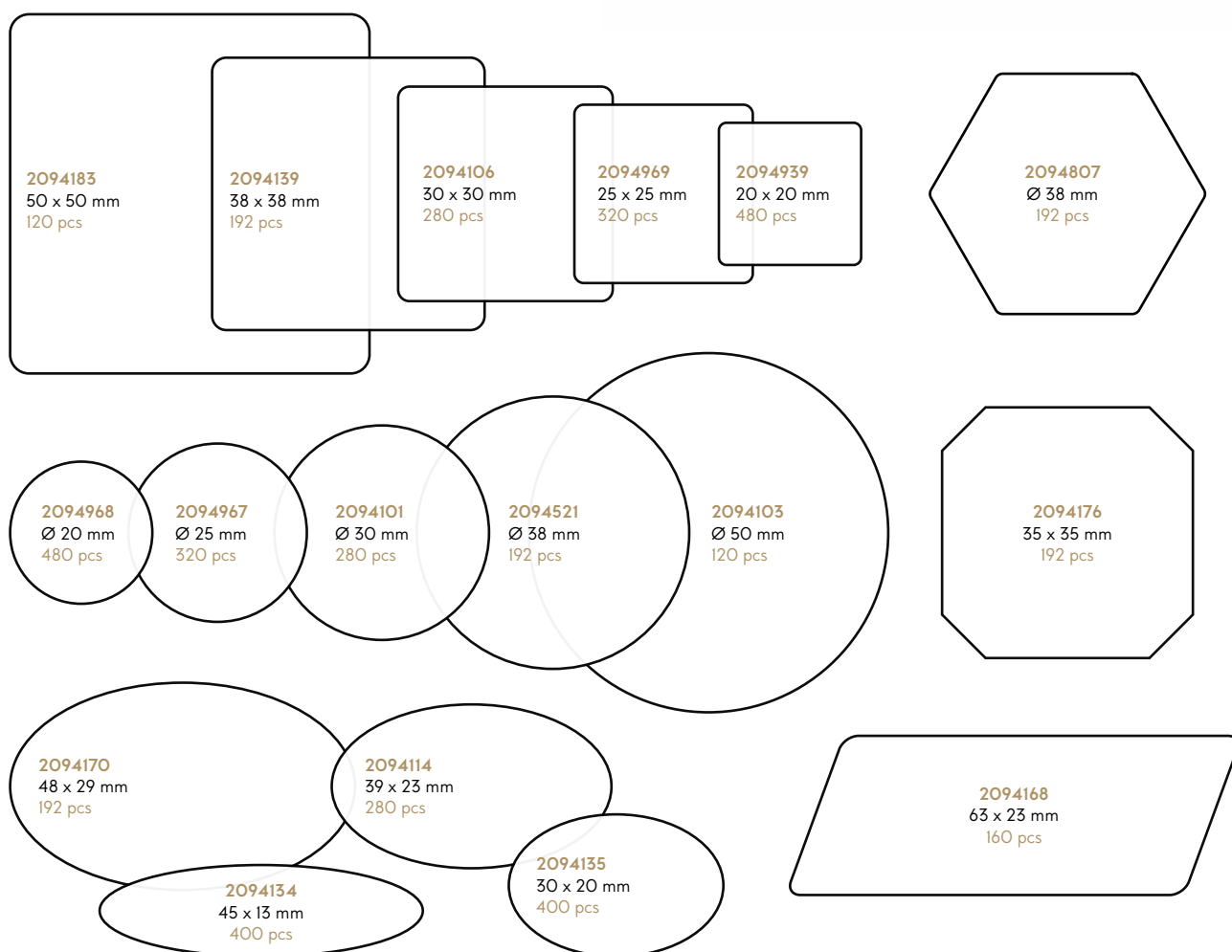
With our selection of tailored decorations, we invite you to embark on a journey that not only makes you stand out from the crowd but also leaves an indelible mark on every delightful creation to showcase your brand's essence.

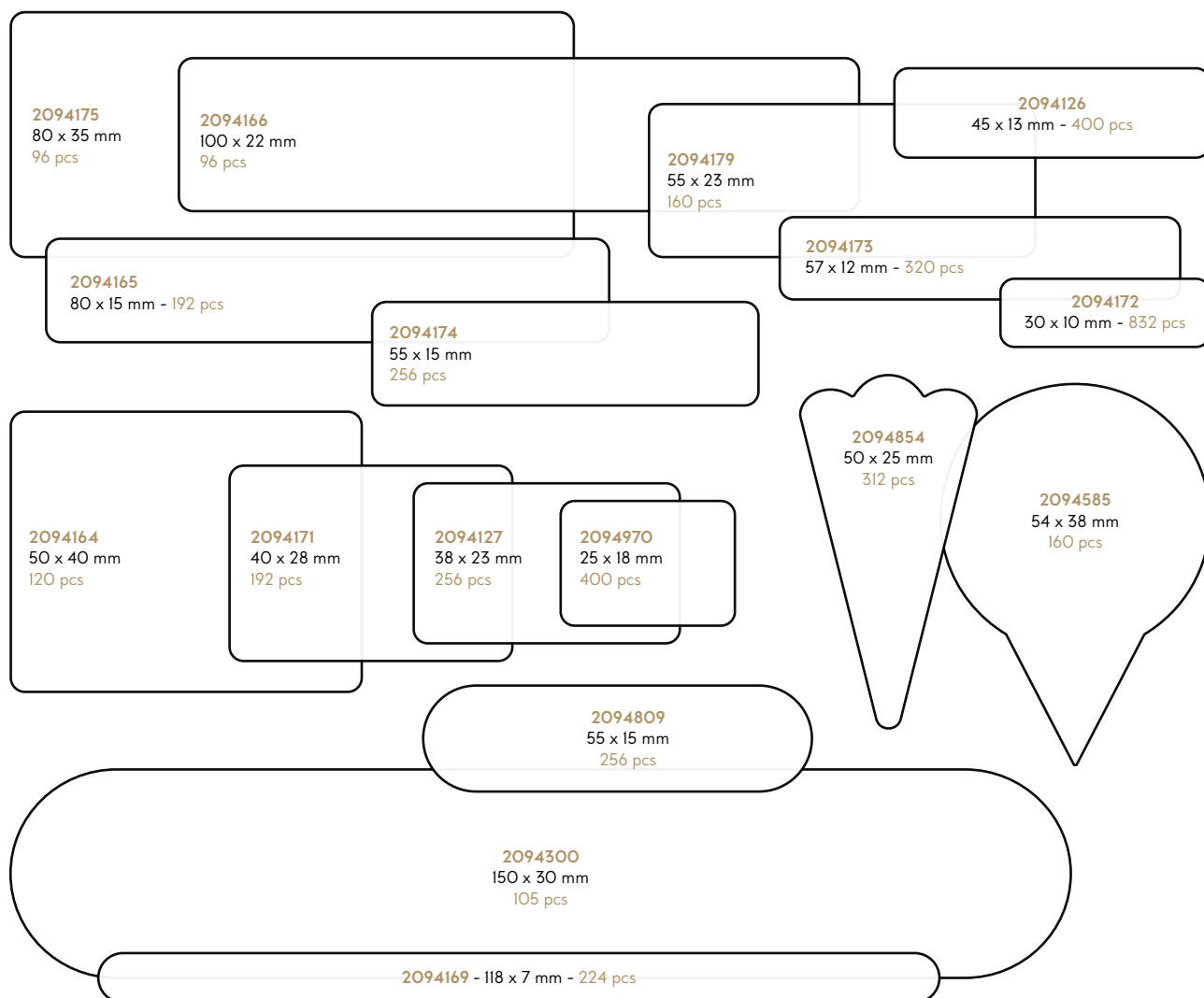
3 REASONS *to customize* 3 REDENEN *voor maatwerk* 3 RAISONS *pour personnaliser*

- 1** Showcase your **brand's essence, flavours or specific messages.**
Laat de **essentie, smaken of specifieke boodschap** van uw merk zien.
Mettre en avant l'**identité, les saveurs et le message** de votre marque.
- 2** Outshine your competitors with a **unique creation.**
Overtref uw concurrenten met een **unieke creatie.**
Surpasser la concurrence grâce à des **créations uniques.**
- 3** Create **emotion** through your collection.
Creëer **emotie** met uw collectie.
Créer de l'**émotion** au travers de votre collection.

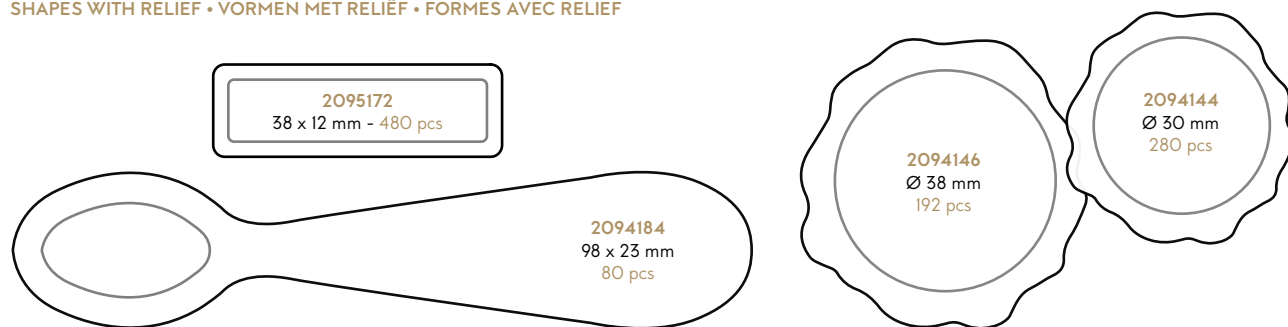


PICK A FORMAT *and make wonders* KIES EEN FORMAAT *en verricht wonderen* CHOISISSEZ UN FORMAT *et faites des merveilles*





SHAPES WITH RELIEF • VORMEN MET RELIËF • FORMES AVEC RELIEF



CHOOSE YOUR CHOCOLATE KIES UW CHOCOLADE CHOISISSEZ VOTRE CHOCOLAT

Make your choice from dark, milk, white or caramel-flavored chocolate.
Other colors available upon request.

Maak uw keuze uit fondant-, melk-, witte chocolade of chocolade met karamelsmaak.
Andere kleuren op verzoek verkrijgbaar.

Faites votre choix parmi le chocolat fondant, au lait, blanc ou saveur caramel. D'autres couleurs sont disponibles sur demande.



Minimum order quantities
Standard chocolates: 5 boxes.
Coloured chocolates: 32 boxes.

DON'T FIND WHAT YOU ARE LOOKING FOR? CREATE YOUR OWN TAILOR-MADE PROJECT!

Our dedicated team aspires to provide distinctive solutions that empower your brand, enhance your uniqueness and infuse a distinctive essence into your creations.

Ons toegewijde team wil unieke oplossingen bieden om uw merk te laten opvallen en uw creaties te onderscheiden van de rest.

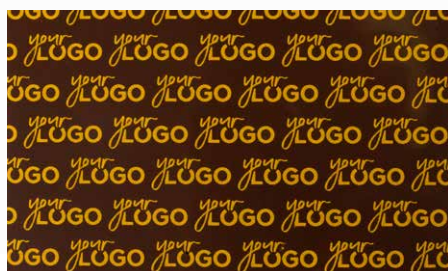
Notre équipe dévouée souhaite avant tout vous fournir des solutions qui renforcent votre image de marque et confèrent à vos créations une touche personnelle.

Sweet signature



TRANSFERS - TRANSFERTS

Minimum order quantities: 5 boxes.



2094251

Snapchoc
Breekstuk - Brisure

L 30 x 14 cm
8 x - CH

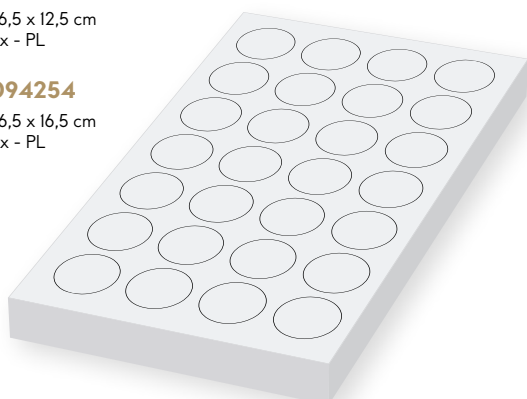
TRANSFER SHEET FOR MAGNETIC MOLD
TRANSFERVERELLEN VOOR MAGNETISCHE VORMEN
TRANSFERTS POUR MOULES MAGNÉTIQUES

2094253

L 26,5 x 12,5 cm
90 x - PL

2094254

L 26,5 x 16,5 cm
60 x - PL



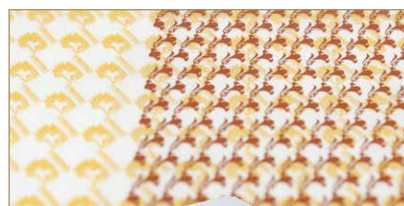
CUSTOMIZED TRANSFER SHEETS
GEPERSONALISEERDE TRANSFERVERELLEN
FEUILLES DE TRANSFERT PERSONNALISÉES

2094256

L 30 x 40 cm
30 x - PL

2094250

L 35 x 25 cm
25 x - PL



CUSTOMIZE *your creations*

1

Dream

Imagine your ideal chocolate creation. Our skilled artisans and developed technology are ready to bring your vision to life.

Stel uw ideale chocoladecreatie voor. Dankzij onze bekwame ambachtslieden en onze ultramoderne technologie kunnen we uw visie tot leven brengen.

Imaginez votre création chocolâtée idéale. Nos artisans expérimentés et nos technologies modernes vous permettront de donner vie à votre vision.



2

Collaborate

Our expert designers will consult with you to understand your preferences and tailor every detail.

Onze vakkundige ontwerpers bespreken samen met u uw voorkeuren om alles tot in de details uit te werken.

Nos créateurs experts vous contacteront afin de comprendre vos préférences et de peaufiner le moindre détail.



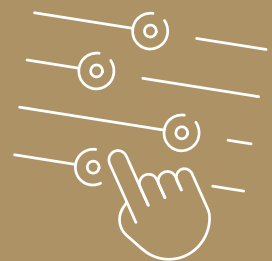
3

Experiment

Once the concept finalized, our team will take action to bring your vision to life. Request a sample before launching production.

Zodra het concept klaar is, tovert ons team het om tot een prachtige creatie die uw verbeelding tot leven brengt. Ervaar het zelf en vraag een staal alvorens uw creatie in productie gaat.

Une fois le concept finalisé, notre équipe passera à l'action pour concrétiser votre vision. Demandez un échantillon avant la production.



4

Delight

Watch as your bespoke chocolate decorations add an enchanting touch to your creations.

Ontdek hoe uw maatwerkdecoraties uw creaties betoverend maken.

Admirez comment vos décorations personnalisées ajoutent une touche enchantée à vos créations.



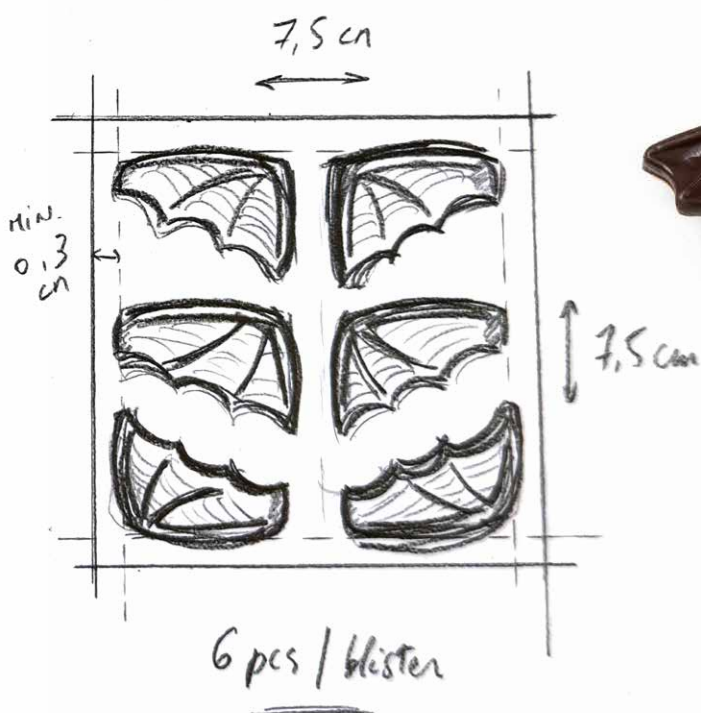
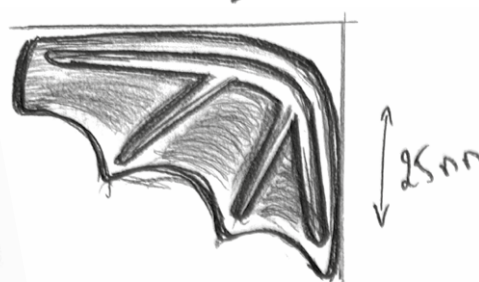
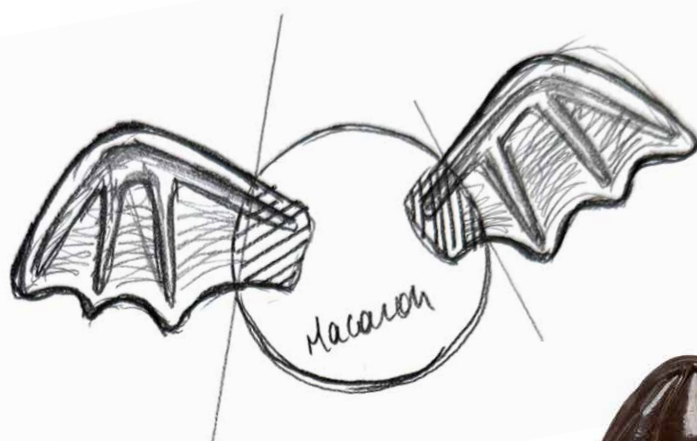
UNLEASH YOUR CREATIVITY & SEND US YOUR BEST IDEAS
LAAT UW CREATIVITEIT DE VRIJE LOOP & STUUR UW BESTE IDEEËN
LIBÉREZ VOTRE CRÉATIVITÉ & ENVOYEZ-NOUS VOS MEILLEURES IDÉES
info_belgium@lemandecorations.com

DISCOVER SOME success stories

Macaron's Wings

BRIEF:

- bat wings in relief, no print
- to be put on both sides of a macaron
- tailor-made packaging
- 6 pieces / blister





Vegan Leaves

BRIEF:

- leaf design
- autumnal tricolor shades
- tailor-made cut
- vegan



PRINTED WITH



BROWN

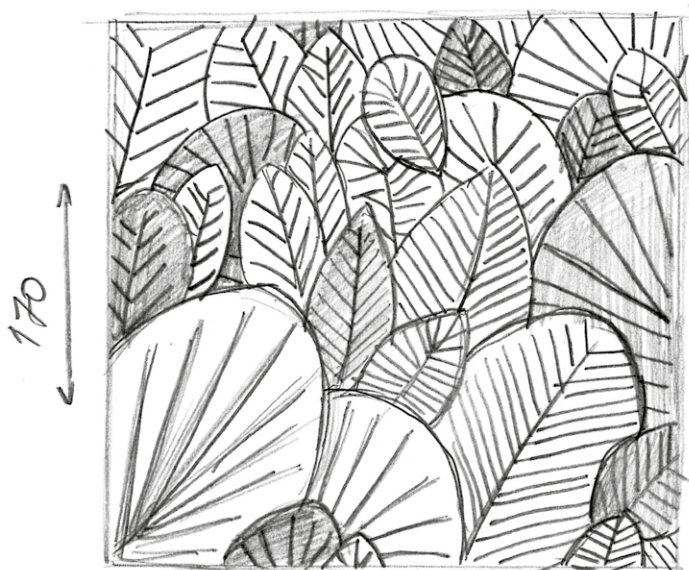
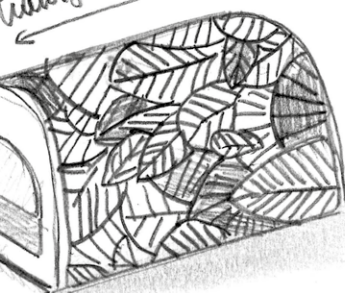


DARK RED



ORANGE

transfer direction

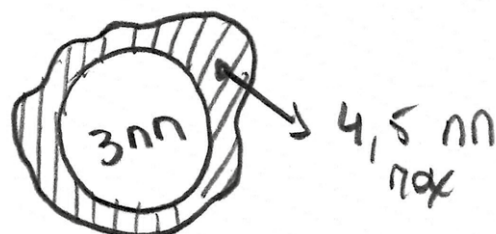


175

Unique Seal

BRIEF:

- own logo in relief
- stamp look
- rustic structure at the center of the stamp



READY TO ELEVATE YOUR CREATIONS?

Get in touch with us and elevate your own creation to the next level!

Free proof and free quote. As simple as that.

Neem contact met ons op en til uw eigen creaties naar een hoger niveau!

Gratis proefdruk en gratis offerte. Zo eenvoudig is het.

Contactez-nous et faites passer vos créations au niveau supérieur !

Épreuve et devis gratuits. Tout simplement.



lemandecorations.com
info_belgium@lemandecorations.com



STANDARD *Collection*

We proudly present our standard selection – the best-sellers for you to create classic creations that stand the test of time.

Cocoa crave

1095128 - 1 kg - CH
1100128 - 6 x 1 kg - CH
1100131 - 8 kg - CH
Coffeebean



NEW**1032229**L 9 x 1,5 cm
120 x
CH**NEW****1032227**L 9 x 1,5 cm
120 x
CH

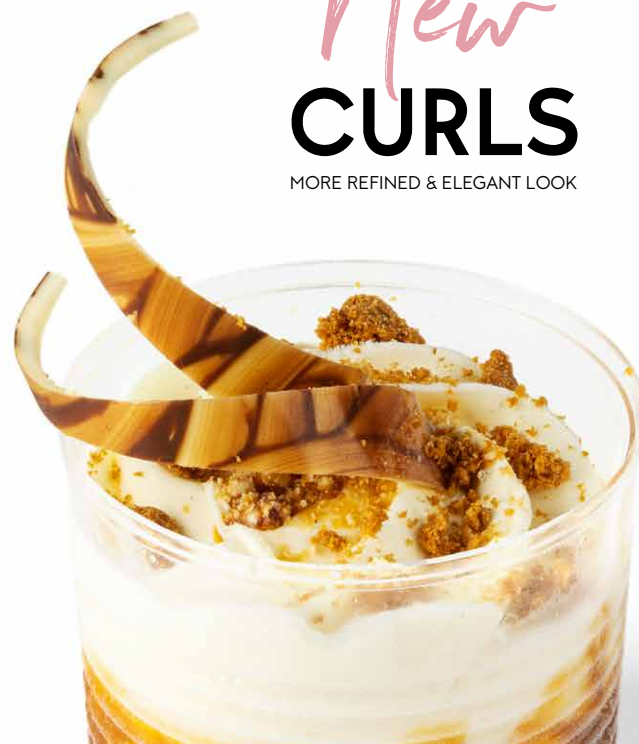
(K) (H)

**NEW****1032228**L 9 x 1,5 cm
120 x
CH

(K) (H)

**NEW****1032223**L 9 x 1,5 cm
120 x
CH**NEW****1032221**L 9 x 1,5 cm
120 x
CH**NEW****1032222**L 9 x 1,5 cm
120 x
CH**NEW****1032226**L 9 x 1,5 cm
120 x
CH**NEW****1032225**L 9 x 1,5 cm
120 x
CH**NEW****1032224**L 9 x 1,5 cm
120 x
CH

(V)



New
CURLS
MORE REFINED & ELEGANT LOOK

Triple temptation



1000084

L 4 x 3 cm
120 x
CH



1000085

L 3,4 x 4,7 cm
120 x
CH

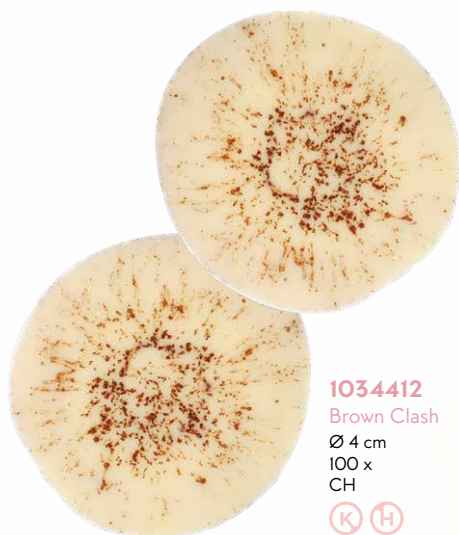


White clash

1034056

Curve white

L 5 cm - 360 x - CH



1034412

Brown Clash

Ø 4 cm
100 x
CH



Tablet taste



1000081

L 2,8 x 4 cm
150 x
CH



1000083

L 2,8 x 4 cm
150 x
CH



1000082

L 2,8 x 4 cm
150 x
CH



2100406

Shavings dark
2 kg - CH



Round release

2034334

Dark chocolate

Ø 2 - 3 - 4 - 5 - 6 cm
15 x SET / 75 pcs
CH



2001227

Ø 3,8 cm
120 x
CH



2001228

Caramel

Ø 3,8 cm
120 x
CH

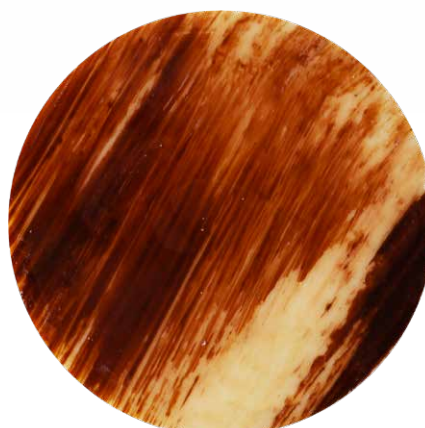


Berrylicious
delight



**1001425**L2,7 x 3,8 cm
24 x
CH**1032004**Ø 2 cm
300 x
CH**1061188**Ø 2,2 cm
300 x
CH**1034058**Curve pink
L 5 cm - 360 x - CH

Pretty pink

**1034044**Handmade
Ø 5,5 cm
100 x
CH**1034046**Handmade
Ø 5,5 cm
100 x
CH

Springtime
sweetness

1024775
Velvetspray yellow
400 ml - COL





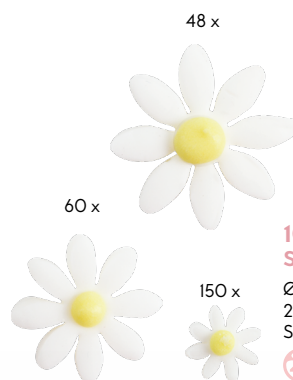
2034802

Ø 2,2 cm
162 x
CH



1034385
Wave yellow

Ø 3,5 cm
21 x
CH



48 x

60 x

150 x

1051068
SUGAR PASTE

Ø 1 - 2 - 2,5 cm
258 x
SUG



1001967

H 3,8 x 3,1 cm
120 x
CH



1001965

H 3,8 x 3,1 cm
120 x
CH



*Fluttered
dreams*





1034069
Dark curl
L 5 cm - 360 x - CH
V K H



A flavor star



1000079
Milk
Ø 3 cm
200 x
CH
2D K



1000091
Dark
L 2,2 x 6 cm
120 x
CH
2D V K



1000092
Milk
L 2,2 x 6 cm
120 x
CH
2D K



1000093
White
L 2,2 x 6 cm
120 x
CH
2D K



1000088

L 1,5 x 3,5 cm

312 x

CH



Feather finesse



Pearls metallic bronze



1057564 - Ø 1 cm - 600 g - SU

Pearls metallic bronze



1057565 - Ø 4 mm - 600 g - SU

Nonpareil metallic bronze



1057567 - 850 g - SU

Sticks metallic bronze



1057436 - 500 g - SU



2001308

L 2,6 x 3,3 cm
96 x
CH



2035019

Ø 3 cm
175 x
CH



The nutty affair



Caramel crave



2094101

Customized logo

Ø 3 cm - 280 x - CH



L 1,5 cm x 3,5 cm

48 x SET

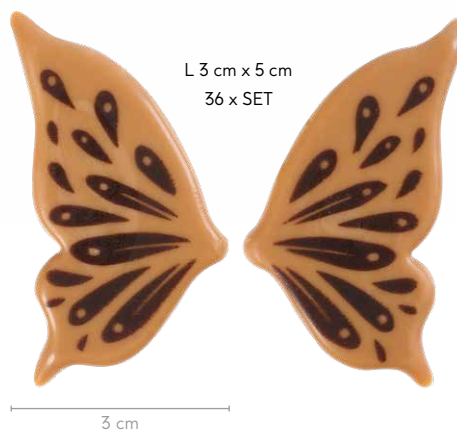


2001309

L 1,3 x 3,5 cm

96 x

CH



L 3 cm x 5 cm

36 x SET

2032611

Caramel

Diverse

84 x SET / 168 pcs

CH



Dark chocolate elegance



1095128 - 1 kg - CH
1100128 - 6 x 1 kg - CH
1100131 - 8 kg - CH
Mocha beans dark



1022187
1 x 400 ml
Velvetspray brown



*little coffee
cake*



3,9 cm

2035078
3,9 x 9,8 cm
20 x SET / 40 pcs
CH



1,9 cm

2035079
1,9 x 4,9 cm
90 x SET / 180 pcs
CH





Star anise

1000079

Milk

Ø 3 cm
200 x
CH



Walnut

2001308

L 2,6 x 3,3 cm
96 x
CH



Peanut

2001309

Caramel

L 1,3 x 3,5 cm
96 x
CH



Sweet vanilla pod



Vanille pod

1034034

L 11,6 x 1,9 cm
48 x
CH





*Green
apple*



2034402

L 0,7 x 2,8 cm
480 x
CH



2034376

L 2 x 3,8 cm
96 x
CH



Cocoa bean



*A curl with
a swirl*



Candy
cru(n)sh

NEW

1025767

10 kg
SUG



**1001425**L 2,7 x 3,8 cm
24 x
CH**2034526**L 3 x 2 cm
180 x
CH**2034522**H 4 cm
216 x
CH**2034514**L 4,5 x 4,3 cm
75 x
CH**2052809**H 2,5 cm
192 x
CH**1024617**H 4 cm
80 x
MA

Orange

**2034509**L 3 x 2 cm
175 x
CH

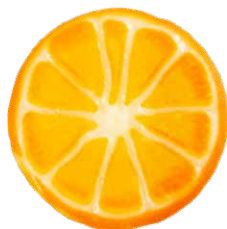
Lemon

**2034520**L 3 x 2 cm
175 x
CH

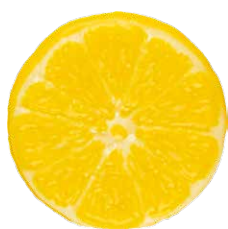
Lime

**2034513**L 3 x 2 cm
175 x
CH

Orange

**2034052**Ø 3 cm
175 x
CH

Lemon

**2034055**Ø 3 cm
175 x
CH

Lime

**2034054**Ø 3 cm
175 x
CH**1012829**Ø 2,5 cm
192 x
CH

Flavor fiesta



TASTE STRIPS - SMAAKSTRIPS - PLAQUETTES SAVEUR L 3,8 x 1,2 cm - 300 x - CH

(V) (K) (H)



(K) (H)



TASTE STRIPS - SMAAKSTRIPS - PLAQUETTES SAVEUR



2064221

 □ 3 cm
 175 x
 CH

(V) (K) (H)



Maddy's meadow



**2000934**

Ø 2,2 cm
162 x
CH

(2D) (K) (H)

**2034802**

Ø 2,2 cm
162 x
CH

(2D) (K) (H)

**1024653**
SUGARPASTE

Ø 2,5 cm
96 x
SUG

(2D) (K) (H) (X)

**1001967**

H 3,8 x 3,1 cm
120 x
CH

(3D) (V) (K) (H)

**1001965**

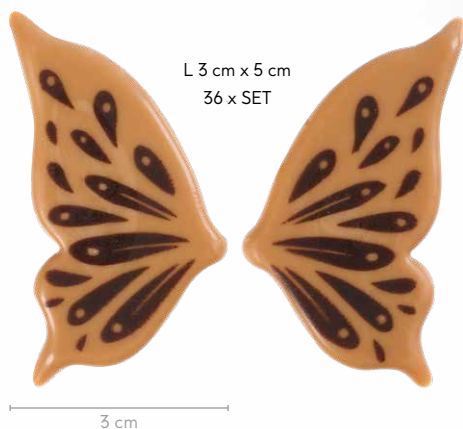
H 3,8 x 3,1 cm
120 x
CH

(3D)



L 1,5 cm x 3,5 cm
48 x SET

1,5 cm



L 3 cm x 5 cm
36 x SET

3 cm

2032611

Caramel

Diverse
168 pcs
CH

(K) (H) (X)



Butterfly bliss

**2034772**

L 3,6 x 2,9 cm
120 x
CH

(H)



Large Feather

1034136

L 7 x 6 cm

30 x

CH



Flirty flamingos

L 3,5 x 6 cm

L 3,5 x 6 cm

L 3 x 4 cm



1034370

Diverse

24 x SET / 72 pcs

CH





*The perfect
swan*



1034142

Ø 4 cm
100 x
CH



1032636

L 4,5 x 2,5 cm
120 x
CH



Small Feather



1034527

L 5 x 7 cm
40 x
CH



Large Feather



1000091

Dark

L 2,2 x 6 cm
120 x
CH



1000092

Milk

L 2,2 x 6 cm
120 x
CH



1000093

White

L 2,2 x 6 cm
120 x
CH



2034406

L 6,9 x 2,5 cm
90 x
CH



1000088

L 1,5 x 3,5 cm
312 x
CH



1034321

L 2,5 x 4,5 cm
90 x
CH



1034788

Ø 4 cm
90 x
CH



Butterfly breeze



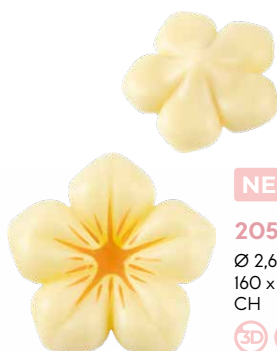


NEW

2054114

Ø 2,6 cm
160 x
CH

3D V K H



NEW

2054113

Ø 2,6 cm
160 x
CH

3D H



2034311

Ø 3 cm
175 x
CH

2D K H



The green garden

24 x



24 x



24 x



15 x



15 x



15 x



15 x



15 x



15 x



1034375

Pink-yellow-orange

Ø 2,5 - 3 - 3,5 cm
162 x
CH

2D



1032005

Ø 3 cm
175 x
CH



1032006

Ø 3 cm
175 x
CH



2034310

Ø 2 cm
300 x
CH



2034349

Ø 3,5 cm
120 x
CH



1061059

Ø 2 cm
240 x
CH



2061014

L 5 x 3 cm
120 x
CH



1061198

L 2,5 x 3,5 cm
180 x
CH



1061888

L 2,5 x 3,5 cm
180 x
CH

Après-midi framboiserie



**1034374**Ø 2 cm
160 x
CH**2032545**Ø 6,7 cm
40 x
CH

*Flowerpower
feast*

**1032001**Ø 3,7 cm
120 x
CH**2034805**Ø 3,8 cm
120 x
CH**1024775**Velvet spray yellow
400 ml - COL**2032623**Ø 3,8 cm
120 x
CH**2032600**Ø 5 cm
24 x
CH



2034829

Ø 2 cm
300 x
CH



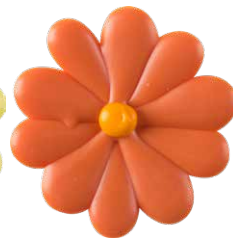
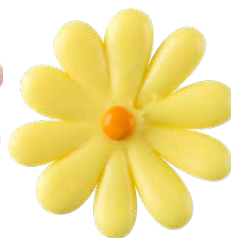
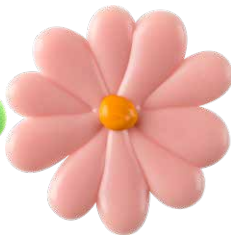
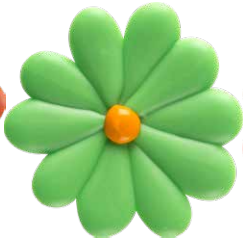
1032004

Ø 2 cm
300 x
CH



1061188

Ø 2,2 cm
300 x
CH



1061053

Ø 3 cm
96 x
CH



1034391

Ø 4 cm
75 x
CH



1031632

Ø 2,8 cm
200 x
CH



1031630

Ø 2,8 cm
200 x
CH



1031633

Ø 2,8 cm
200 x
CH



*Creamy
croissant*



1032640

Ø 3,5 cm
96 x
CH



WAFER FLOWERS & LEAVES - HOSTIE BLOEMEN EN BLAADJES - FLEURS ET FEUILLES EN AZYME



CHOCOLATE FLOWERS - CHOCOLADE BLOEMEN - FLEURS EN CHOCOLAT



NEW
1010063
Ø 4 cm
15 x
CH
3D



NEW
1010064
Ø 4 cm
15 x
CH
3D



NEW
1010065
Ø 4 cm
15 x
CH
3D



SUGAR FLOWERS & LEAVES - SUIKER BLOEMEN EN BLAADJES - FLEURS ET FEUILLES EN SUCRE

**1051150**Ø 2,5 cm
140 x
SU**1054601**Ø 1,5 cm
192 x
SU**1051003**Ø 1,5 cm
900 x
SU**1051031**Ø 3 cm
168 x
SU**1062055**Ø 3,3 cm
150 x
SU**1035005**

Macaron set

Ø 3 cm - 160 x - SU

**1054611**Ø 3 cm
90 x
SU

Blooming
bites





Lady labyrinth

SUGAR PASTE FLOWERS - SUIKERPASTA BLOEMEN - FLEURS EN PÂTE À SUCRE



1062008
SUGAR PASTE

Ø 2 cm
105 x
SUG



1061005
SUGAR PASTE

Ø 1,8 cm
240 x
SUG



NEW

1053300
SUGAR PASTE

Ø 4,3 cm
96 x
SUG



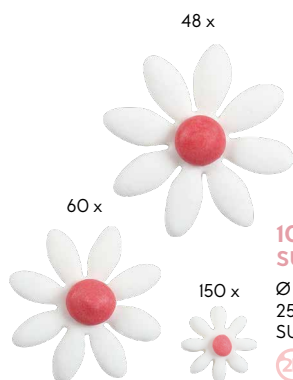
1061000
SUGAR PASTE

Ø 2,5 cm
192 x
SUG



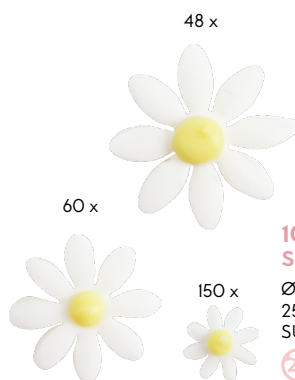
1062018
SUGAR PASTE

Ø 3 cm
150 x
SUG



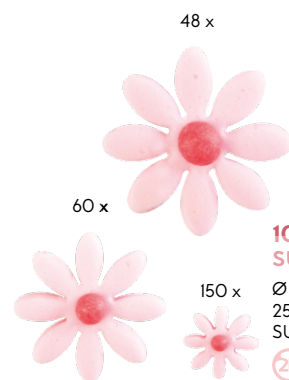
1051126
SUGAR PASTE

Ø 1 - 2 - 2,5 cm
258 x
SUG



1051068
SUGAR PASTE

Ø 1 - 2 - 2,5 cm
258 x
SUG



1051137
SUGAR PASTE

Ø 1 - 2 - 2,5 cm
258 x
SUG



1051067
SUGAR PASTE

Ø 5,5 cm
48 x
SUG



1051136
SUGAR PASTE

Ø 5,5 cm
48 x
SUG



DRAGANT FLOWERS - DRAGANT BLOEMEN - FLEURS EN DRAGANT



1066063

Ø 2,5 cm
192 x
DR



1066071

Ø 2,5 cm
180 x
DR



1066065

Ø 4 cm
72 x
DR



1066054

Ø 4,5 cm
25 x
DR



1066042

Ø 6 cm
12 x
DR



10 x Ø 5 cm



6 x Ø 10 cm



1066005

Diverse
16 x
DR



DRAGANT FLOWERS - DRAGANT BLOEMEN - FLEURS EN DRAGANT



1066096
Ø 5 cm - 36 x - DR
3D



1066095
Ø 5 cm - 36 x - DR
3D



1066098
Ø 5 cm - 36 x - DR
3D



1066097
Ø 5 cm - 36 x - DR
3D X

Orange occasion



1066045
Ø 4,8 cm
25 x
DR
3D



1066061
L 5 cm
50 x
DR
3D X



1066057
Ø 5 cm
16 x
DR
3D X

DRAGANT FLOWERS - DRAGANT BLOEMEN - FLEURS EN DRAGANT



DRAGANT FLOWERS - DRAGANT BLOEMEN - FLEURS EN DRAGANT



1066069

H 17 cm
30 x
DR



1066049
White filler

H 15 cm
24 x
DR



1066072

H 23 x 16 cm
6 x
DR



1066016

Ø 6 cm
16 x - DR





1034916
Bronze clash mini
Ø 2 cm - 400 x - CH
V K H



1034766
Bronze clash
Ø 4 cm - 100 x - CH
V K H



1034412
Brown Clash
Ø 4 cm - 100 x - CH
K H



1034764
Gold clash
Ø 4 cm - 100 x - CH
V K H

Cocoa clash



The bronze shell

Pearls metallic bronze



1057564 - Ø 1 cm - 600 g - SU



2034068

L 5,5 x 3 cm
100 x
CH



Sparkling splash



1034917

Bronze splash

Ø 5,5 cm
75 x
CH



2034298

Dark splash

Ø 5,5 cm
75 x
CH



*Springtime
sweetness*





1034385
Wave yellow
Ø 3,5 cm - 21 x - CH
(3D) (K) (H)



1034381
Wave dark
Ø 3,5 cm - 21 x - CH
(3D) (V) (K) (H)



1034380
Wave white
Ø 3,5 cm - 21 x - CH
(3D) (K) (H)



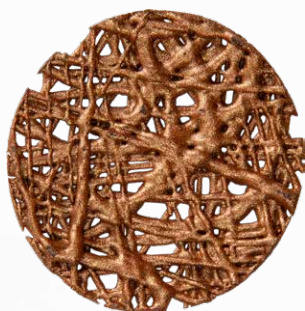
1034384
Grille yellow
Ø 4 cm - 75 x - CH
(K) (H)



1034383
Grille dark
Ø 4 cm - 75 x - CH
(V) (K) (H)



1034382
Grille white
Ø 4 cm - 75 x - CH
(K) (H)



1034392
Grille bronze
Ø 4 cm - 75 x - CH

Sweet lemon luck





2015998

Ø 1,5 cm
320 x
CH



2015997

Ø 1,5 cm
320 x
CH



2034752

Ø 2,5 cm
140 x
CH



2001227

Dark

Ø 3,8 cm
120 x
CH



2001228

Caramel

Ø 3,8 cm
120 x
CH



2001148

Ø 8 cm
25 x
CH



*From the
universe*



1057564

Bronze sugar balls
Ø 1 cm - 600 g - SU



1057384

Meringue dots white medium
6 kg - SU





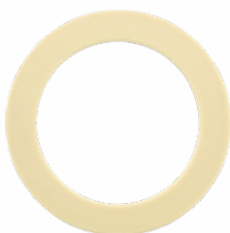
2034019

Ø 3 cm
120 x
CH



2032533

Ø 3 cm
175 x
CH



1032543

Ø 3 cm
175 x
CH



2035004

Ø 10 cm
10 x
CH



Going nuts





1034394
Orange chocolate

Diverse
50 x SET / 200 x
CH



2034393
Gold

Diverse
50 x SET / 200 x
CH



**2034934**Ø 2 cm
300 x
CH**2035019**Ø 3 cm
175 x
CH**2032536**Ø 2 cm
250 x
CH**2034271**Ø 2 cm
250 x
CH**1032095**

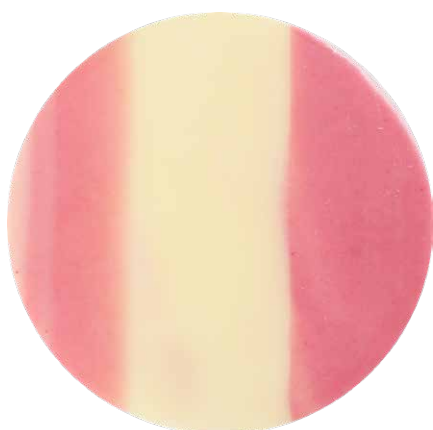
Handmade

Ø 3 cm
175 x
CH**1030101**

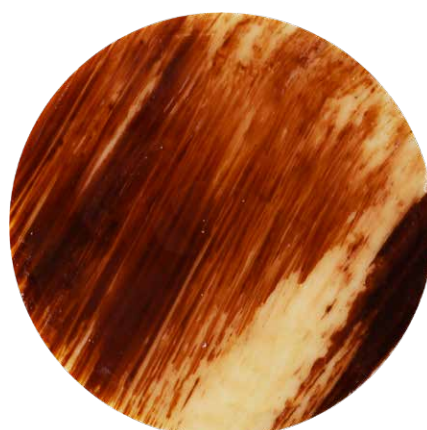
Handmade

Ø 3 cm
560 x
CH**1030102**

Handmade

Ø 3,8 cm
384 x
CH**1034044**

Handmade

Ø 5,5 cm
100 x
CH**1034046**

Handmade

Ø 5,5 cm
100 x
CH

Ice cream radio

BAS VAN HAAREN & STIJN VANDEVELDE



Cocoa powder
22 - 24%



1095607
1 kg

Milk chocolate
Intense 35



2095628
1 x 5 kg

Milk chocolate
Velvet spray



1022187 - 400 ml

Bronze
color spray



1022949 - 250 ml

Sugar gold
pearls Ø 4 mm



1057605 - 600 g
1057606 - 1,3 kg

Dark chocolate
Round slices



2034334
Ø 2-6 cm - 15 x SET

Crown
Christmas ball



2014707
Ø 2 cm - 70 x

Caramel
Euphoria 35



2095671
1 x 5 kg

Dark chocolate
Emotion 58



2095635
1 x 5 kg

Shining spray



1022342
1 x 400 ml

Cooling spray



1022324
1 x 400 ml

Sugar paste white



1025767 - 10 kg
+
Color gel black

1023145 - 100 g

Lancer pencil dark



1095678
± 300 x - 600 g

Sugar paper



1010503
50 x A4

1. COCOA SPONGE - CAKE BASE

250 g	Egg white	130 g	Pastry flour
225 g	Sucrose	25 g	Cocoa powder 22-24%
200 g	Egg yolk		

1. Double sieve the cocoa powder together with the flour.
2. Whip the egg white with the sugar with a Kitchenaid until fluffy.
3. Fold in the unwhipped egg yolk and afterwards the flour + cocoa powder.
4. Spread out and bake on 210°C for approx. 6 minutes.

2. THYME GELATO - GELATO INTERIOR

625 g	Whole Milk 3,5%	15 g	Invert sugar (Trimoline)
145 g	Cream 35%	20 g	Dextrose
45 g	Skimmed milk powder 1%	35 g	Maltodextrin DE18
		5 g	Neutro for Cream
110 g	Sucrose	10 g	Fresh Thyme

1. Make a blend of all powders: skimmed milk powder, sucrose, dextrose, maltodextrin, neutro and put the invert sugar on top.
2. Combine the milk and cream and heat up to 85°C. Add the powders around 40°C.
3. When it reaches 85°C, cool down to around 75°C and add the thyme. Cover the mix with a lid or plastic film and leave to infuse the thyme for at least 30 minutes. The longer, the more intense the flavour.
4. Strain the mix so the thyme is sieved out. Mix well and allow to age for 4 hours.
5. Freeze in the batch freezer and a silicone mold as the cake interior. Put the apricot, milk chocolate caramel on top and sandwich it with two pieces of the cocoa sponge.

3. APRICOT - MILK CHOCOLATE CARAMEL WITH CARAMELIZED PECANS

65 g	Cream 35%	20 g	Dry glucose syrup
60 g	Water	160 g	Veliche Milk chocolate
130 g	Cane sugar	150 g	Apricot puree 100%

1. Make a caramel with the sugar, dry glucose syrup and water.
2. Add the cream to cool down.
3. Pour the caramel over the chocolate little by little and mix well.
4. Add the apricot puree. Add caramelized pecans if desired.
5. Put this on top of the Thyme Gelato and cover with cocoa sponge.

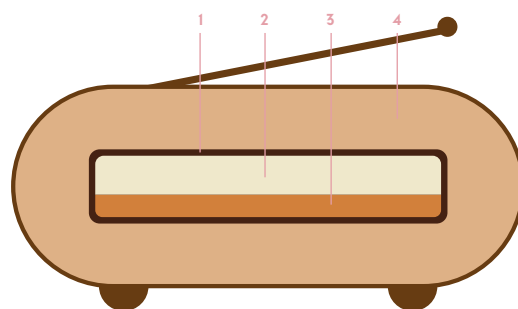
4. VELICHE EUPHORIA GELATO - GELATO OUTSIDE

674 g	Whole milk 3,5%	35 g	Maltodextrin DE18
225 g	Euphoria 31 caramel Veliche	20 g	Dextrose
		5 g	Neutro for cream
40 g	Sucrose	1 g	Salt

1. Make a blend of the powders: sucrose, maltodextrin, dextrose, neutro and salt.
2. Add this to the milk and heat everything to 85°C. Cool down.
3. Add the Euphoria chocolate around 65°C during the cooling phase and mix well with a high speed mixer.
4. Freeze in the batch freezer and fill the molds. Immediately press in the cake interior. Close with cocoa sponge.



COMPOSITION



ASSEMBLING

1. **Spray**
Begin by spraying the cake with **bronze spray** and **shinning spray** to protect it and give the chocolate a shiny finish.
2. **Create the Antenna**
Make the radio antenna using **white sugar paste** (colored with black colorgel) and chocolate or use our **lancer** in dark chocolate. Spray the antenna with **bronze spray**.
3. **Create Front View**
Create the front view of the radio from **chocolate** (Veliche Emotion 58). Freeze it, then spray this piece with **brown velvet spray**.

Want to see
velvet spray
tips?
Look at
page 156.



4. **Make the Boxes**
Use a homemade mold to create boxes from chocolate (Veliche Emotion 58). Spray these boxes with **bronze spray**.
5. **Adding Buttons**
Use round discs and a button decoration to create the tuning knob. Spray these parts, along with the legs of the radio, with **bronze spray**.
6. **Finishing touches**
Use a food printer to print radio stations on a sugar paper. Finish these with **soft sugar gold pearls**, using a cooling spray for it to stick.



WANT TO ORDER NOW?

Discover your local
distributor or order online!

veliche
GOURMET
BELGIAN CHOCOLATE

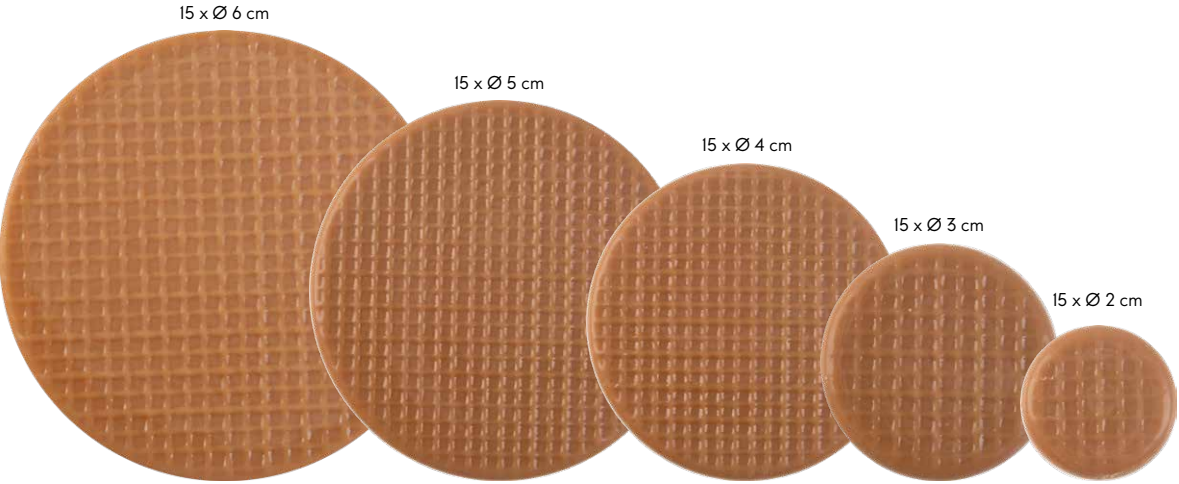
info@veliche.com
@ velichegourmet

LEMAN
DECORATIONS

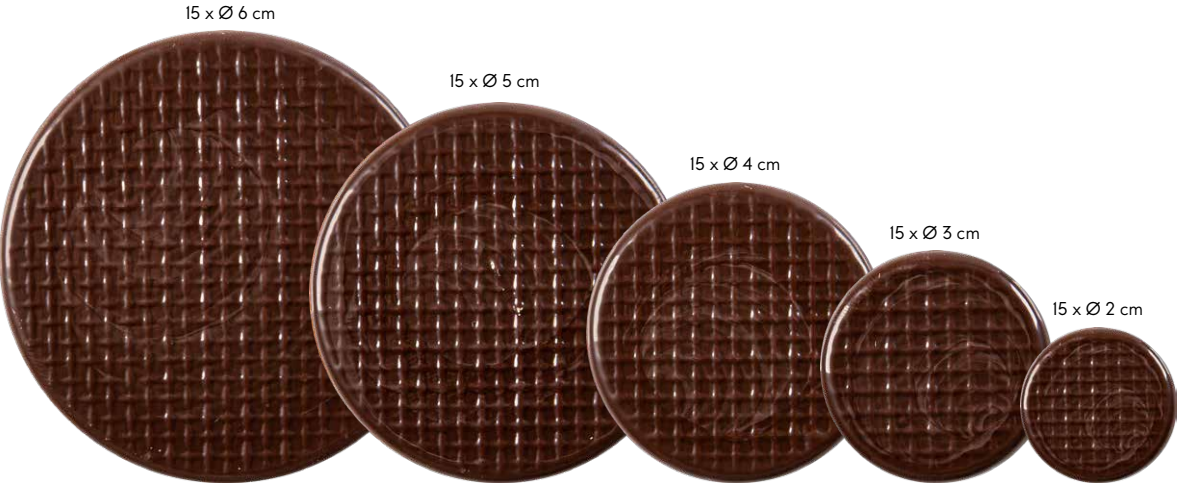
info@lemandecorations.com
@ lemandecorations

See highlights of the recipe and assembling on our website
www.lemandecorations.com/en/recipes

SET OF ROUNDS: EXTRA THIN 2 MM THICKNESS - SET VAN RONDJES: EXTRA FIJN 2MM DIK
SET DE DISQUES: EXTRA FIN - 2 MM D'ÉPAISSEUR



2034357
Caramel
15 x SET / 75 pcs - CH
  



2034334
Dark
15 x SET / 75 pcs - CH
   



2034813
Ø 5 cm
75 x
CH
   



2034812
Ø 5 cm
75 x
CH
  



2034887

□ 2 cm
300 x
CH



1000081

Dark

L 2,8 x 4 cm
150 x
CH



1000083

Milk

L 2,8 x 4 cm
150 x
CH



1000082

White

L 2,8 x 4 cm
150 x
CH



Tablet taste



Crispy crinkle treat



1030113

□ 3 cm
490 x
CH



2034377

□ 3 cm
264 x
CH



HANDCUT PLATES SET - HANDGESNEDEN PLAATJES SET - SET PLAQUETTES COUPÉES À LA MAIN



42 x □ 5 cm



54 x □ 3,5 cm



44 x □ 3 cm

1034338

Dark chocolate

Diverse
140 x
CH



1034771
Milk chocolate

Diverse
140 x
CH



44 x □ 3 cm

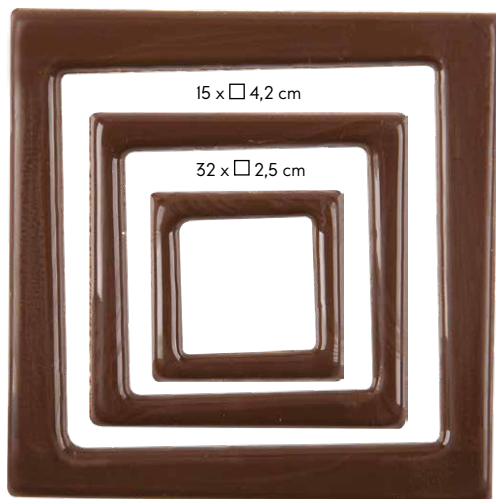


54 x □ 3,5 cm



42 x □ 5 cm

12 x □ 6,5 cm



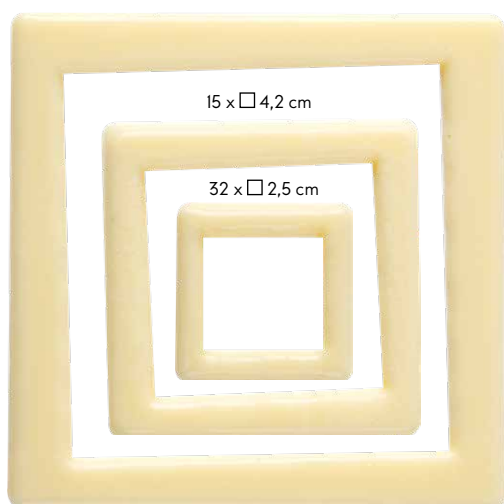
15 x □ 4,2 cm

32 x □ 2,5 cm

2034767 - 59 pcs - CH
Dark chocolate



12 x □ 6,5 cm



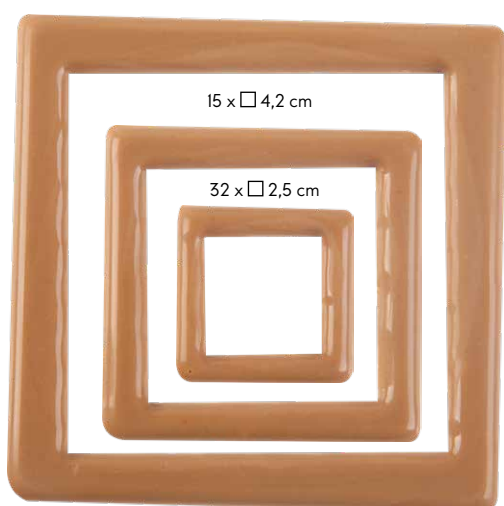
15 x □ 4,2 cm

32 x □ 2,5 cm

2034768 - 59 pcs - CH
White chocolate



12 x □ 6,5 cm



15 x □ 4,2 cm

32 x □ 2,5 cm

2034354 - 59 pcs - CH
Caramel



*Frosted
chocolate dream*



2013394

Red ball

Ø 2,2 cm - 162 x - CH



HANDCUT PLATES - HANDGESNEDEN PLAATJES - PLAQUETTES COUPÉES À LA MAIN

Hand-cut plates are made with a transfer. For this reason, each plate can have a different pattern.

Handgesneden plaatjes worden gemaakt met een transfer. Hierdoor kan elk plaatje een verschillend motief hebben.

Les plaquettes coupées à la main sont réalisées à l'aide d'un transfert. Pour cette raison, chaque plaquette peut avoir un motif différent.



2034412

□ 3 cm
220 x
CH



2001263

□ 3 cm
220 x
CH



2034039

□ 3 cm
220 x
CH



2035843

□ 3 cm
220 x
CH



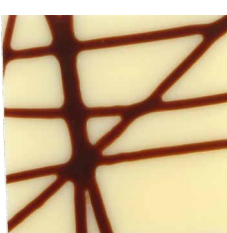
2034073

□ 3 cm
220 x
CH



1034166
Handmade

□ 3 cm
220 x
CH



1032104
Handmade

□ 3 cm
264 x
CH



1034290
Handmade

□ 3 cm
264 x
CH



1034374

Ø 2 cm
160 x
CH

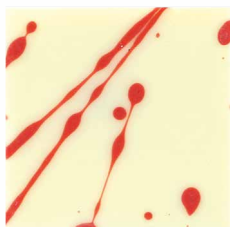
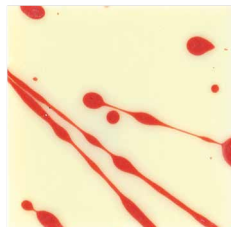


**1034008**

Handmade

□ 3 cm
264 x
CH

*Blossom
bite*

**1032096**

Handmade

□ 3 cm
220 x
CH**2034156**□ 3,5 cm
216 x
CH**2034754**□ 3,5 cm
216 x
CH**1035121**□ 3,5 cm
216 x
CH**1095686**

Jura Square

□ 4 cm
360 x - 1,14 kg
CH**2101096**□ 4 cm
4 x 1,14 kg
CH**1095687**

Pollino Linea

L 2,5 x 4 cm
350 x - 700 g
CH**2101222**L 2,5 x 4 cm
4 x 700 g
CH**1032529**L 2,5 x 3,5 cm
315 x
CH**1032678**L 2,5 x 3,5 cm
315 x
CH**1034024**L 2,5 x 3,5 cm
315 x
CH

Frosted flavors



New CURLS



1032224

L 9 x 1,5 cm
120 x
CH



1032225

L 9 x 1,5 cm
120 x
CH



1032223

L 9 x 1,5 cm
120 x
CH



1032221

L 9 x 1,5 cm
120 x
CH



1032222

L 9 x 1,5 cm
120 x
CH



1032226

L 9 x 1,5 cm
120 x
CH



1032228

L 9 x 1,5 cm
120 x
CH



1032227

L 9 x 1,5 cm
120 x
CH



CURLS - KRULLEN - BOUCLES

Curls are made with a transfer. For this reason, each curl can have a different pattern.

Krullen worden gemaakt met een transfer. Hierdoor kan elke krul een verschillend motief hebben.

Les boucles coupées à la main sont réalisées à l'aide d'un transfert. Pour cette raison, chaque boucle peut avoir un motif différent.

More pieces in a box

Meer krullen in een doos

Plus de boucles dans une boîte

Thinner curls

Fijnere krullen

Plus fines



Chocolate dream



CURLS 9 CM - KRULLEN 9 CM - BOUCLES 9 CM

NEW

1032229

L 9 x 1,5 cm
120 x - CH



2013648

L 9 cm
69 x - CH



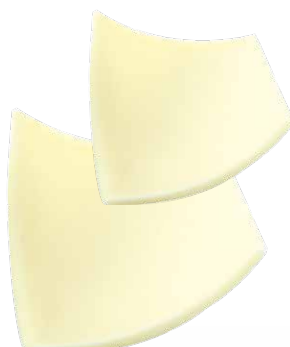
CURLED SQUARES - GEKRULDE VIERKANTEN - CARRÉS BOUCLÉS



1034914

Dark chocolate

□ 2,5 cm - 210 x - CH



1034944

White chocolate

□ 2,5 cm - 210 x - CH



2034915

Caramel

□ 2,5 cm - 210 x - CH



2034408

Red chocolate

□ 3,5 cm - 120 x CH

1034758

□ 4,5 cm - 63 x CH



1034232

□ 4,5 cm - 63 x - CH



2034363

□ 4,5 cm - 63 x - CH



CURLS 4 CM - KRULLEN 4 CM - BOUCLES 4 CM

Caramel



2035009

L 4 cm
72 x
CH





*Triple
temptation*



1000084
L 4 x 3 cm
120 x
CH
(K)



1000085
L 3,4 x 4,7 cm
120 x
CH
(K)



2034320
L 2,9 x 4,9 cm
280 x
CH
(H) (X)



1034725
L 2,4 x 3,8 cm
540 x
CH
(K) (H)



1032102
L 2,5 x 7 cm
261 x
CH
(K) (H)



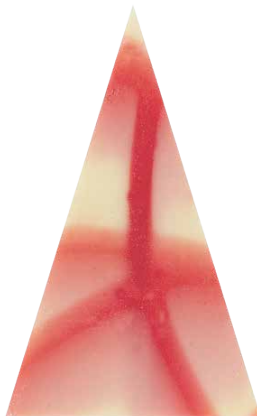
1032103
L 2,5 x 7 cm
261 x
CH
(K) (H)



2095641
Jura Point
L 3,5 x 5,5 cm
900 g - 490 pcs
CH



2100838
VRAC
L 3,5 x 5,5 cm
4 x 900 g
CH



1095685
Jura Point Red
L 3,5 x 5,5 cm
1050 g - 490 pcs
CH

2101192
VRAC

L 3,5 x 5,5 cm
4 x 1050 g
CH



1095689
Carrara Lacrima
L 3,5 x 5,5 cm
900 g - 490 pcs
CH



2101029
VRAC
L 3,5 x 5,5 cm
4 x 900 g
CH



1095688
Carrara Linea
L 3,5 x 5,5 cm
900 g - 490 pcs
CH



2101027
VRAC
L 3,5 x 5,5 cm
4 x 900 g
CH



1095691
Carrara Raggia
L 3,5 x 5,5 cm
900 g - 490 pcs
CH



2101315
VRAC
L 3,5 x 5,5 cm
4 x 900 g
CH



1095690
Carrara Punta
L 3,5 x 5,5 cm
900 g - 490 pcs
CH



2101028
VRAC
L 3,5 x 5,5 cm
4 x 900 g
CH



Pink projection



Fashion fantasy

2001259

Structured sheets woven
30 x 40 cm - 30 x - PL



BALLS 3D - BOLLEN 3D - BOULES 3D

**1034849**

Ø 2,2 cm
162 x
CH

**2013394**

Ø 2,2 cm
162 x
CH

**2034356**

Ø 2,2 cm
162 x
CH

**1032944**

Bronze

Ø 2,2 cm
162 x
CH

**1032945**

Red pearly

Ø 2,2 cm
162 x
CH

**1032942**

Gold

Ø 2,2 cm
162 x
CH

**1014802**

Ø 2,8 - 2,2 cm
140 x
CH

**1013569**

Ø 2,8 - 2,2 cm
140 x
CH

**2001187**

Woven ball milk

Ø 2,7 cm
96 x
CH

**2030111**

Ø 2,8 cm
96 x
CH

**2034355**

Ø 2,8 cm
96 x
CH

**1034869**

Ø 2,8 cm
96 x
CH

**1032991**

Ø 2,8 cm
96 x
CH

**2001344**

Ø 3,5 cm
48 x
CH

**1024867**

Velvet ball yellow

Ø 2,9 cm
96 x
CH

**1024864**

Velvet ball pink

Ø 2,9 cm
96 x
CH

**1024866**

Velvet ball white

Ø 2,9 cm
96 x
CH



Blue on white



2034055

Lemon slice

Ø 3 cm

175 x

CH



TRANSFER / SNAPCHOC - TRANSFER / BREEKSTUKKEN - TRANSFERT / BRISURES

These items are available as transfer sheets or Snapchoc (breakable chocolate plates) measuring 30 x 12 cm. As the later, you can easily break them into any size you need, making them ideal for any occasion. These versatile plates come in various types of chocolate and can also be customized with printing.

Deze artikelen zijn verkrijgbaar als transfervellen of breekstukken (breekbare chocoladeplaatjes) van 30 x 12 cm. In het laatste geval kun je ze gemakkelijk breken in elk formaat dat je nodig hebt, waardoor ze ideaal zijn voor elke gelegenheid. Deze veelzijdige platen zijn verkrijgbaar in verschillende soorten chocolade en kunnen ook worden aangepast met bedrukking.

Ces articles sont disponibles sous forme de feuilles de transfert ou de brisures (plaques de chocolat cassables) mesurant 30 x 12 cm. En tant que telles, vous pouvez facilement les casser en toutes tailles selon vos besoins, ce qui les rend idéales pour toutes les occasions. Ces plaques polyvalentes sont disponibles en différents types de chocolat et peuvent également être personnalisées avec des impressions.



2075061

Snapchoc

L 30 x 12 cm

8 x - CH



1081091

Transfer

L 40 x 30 cm

12 x - PL



2001262

Transfer

L 40 x 30 cm

30 x - PL



STRUCTURED SHEETS - RELIËFVELLEN - FEUILLES DE RELIEF L 40 x 30 cm - 30 x - PL

Structured sheets are plastic sheets with texture. They are mainly used for chocolate but can also be used for rolled sugar paste, marzipan, cakes, and ice cream cakes. Reliëfvellen zijn plastic vellen met textuur. Ze worden voornamelijk gebruikt voor chocolade, maar kunnen ook worden gebruikt voor gerolde suikerpasta, marsepein, cakes en ijsaarten.

Les feuilles en relief sont des feuilles en plastique avec de la texture. Celles-ci sont principalement utilisées pour le chocolat, mais peuvent également être utilisées pour la pâte à sucre, le marsepain, les pâtisseries et les gâteaux glacés.



2046237
Stone



2046236
Diamonds



2046234
Bubbles



2046233
Squares



2046235
Leather



2046238
Pebbles



2046231
Art deco



2046230
Honeycomb



2046150
Tree bark



2001259
Woven

Honey bee



SNAPCHOC - BREEKSTUKKEN - BRISURES

Snapchoc are large, thin breakable chocolate plates measuring 30 x 12 cm. You can easily break them into any size you need, making them perfect for any occasion. These versatile plates are available in different types of chocolate and can also come with custom printing.

Breekstukken zijn grote, dunne breekbare chocoladeplaten van 30 x 12 cm. Je kunt ze gemakkelijk in elke gewenste maat breken, waardoor ze perfect zijn voor elke gelegenheid. Deze veelzijdige platen zijn verkrijgbaar in verschillende chocoladesoorten en kunnen ook worden bedrukt.

Les brisures sont de grandes plaques de chocolat fines et cassables mesurant 30 x 12 cm. Vous pouvez facilement les casser en toutes tailles selon vos besoins, ce qui les rend parfaites pour toutes les occasions. Ces plaques polyvalentes sont disponibles en différents types de chocolat et peuvent également être personnalisées avec des impressions.

Snap choc swirl



2075821

Dark

L 30 x 12 cm
8 x
CH



2075822

White

L 30 x 12 cm
8 x
CH



2075823

Caramel

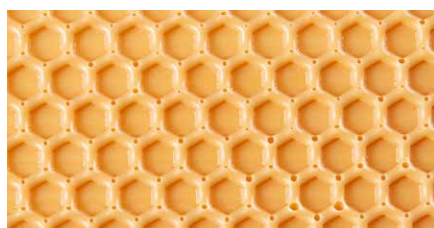
L 30 x 12 cm
8 x
CH



2075824

Red

L 30 x 12 cm
8 x
CH



2075058

Caramel honeycomb

L 30 x 12 cm
8 x
CH



2075052

Mosaic

L 30 x 12 cm
8 x
CH



2075054

Snapchoc
Dark chocolate

L 12 x 30 cm
8 x
CH



2075193

Cocoa bean

L 30 x 12 cm
8 x
CH





1012015

Petits fours

Ø 5 cm - H 1,5 cm

168 x

CH



1012017

Tartelette cup

Ø 5 cm x - H 1,8 cm

72 x

CH



1012012

Petits fours

serrated

Ø 5 cm - H 1,5 cm

168 x

CH



1012041

Flowerpot medium

Ø 4,1 cm - H 4,4 cm

66 x

CH



1012016

Ballerina cup

Ø 6,5 cm - H 4 cm

84 x

CH



1012040

Flowerpot large

Ø 5,5 cm - H 6,2 cm

28 x

CH





1101683
Truffle shells dark

Ø 2,5 cm
504 x
CH



1101751
Truffle shells milk

Ø 2,5 cm
504 x
CH



1101684
Truffle shells white

Ø 2,5 cm
504 x
CH



1012011
Minicup

Ø 4,5 cm - H 1,5 cm
210 x
CH



1012013

Cups à la carte

Ø 3,5 cm - H 2,7 cm
294 x
CH



1012014

Cup coffee

Ø 4,4 cm - H 2,8 cm
168 x
CH



Playful school snack



L 3,3 x 6,6 cm



L 2,8 x 5,2 cm



1012261
Milk

Diverse
144 x
CH

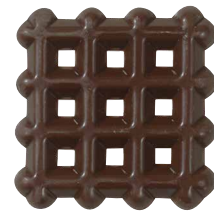




1012208

Victory

L 2 x 4,3 cm
315 x
CH



1012203

□ 2,5 cm
380 x
CH



1012222

Belle decor

L 2,4 x 5 cm
280 x
CH



1012202

Exclusive

L 2,5 x 4,5 cm
310 x
CH



1012200

Décorette

Ø 3,3 cm
375 x
CH



1012215

Grand decor

L 3 x 5,7 cm
260 x
CH





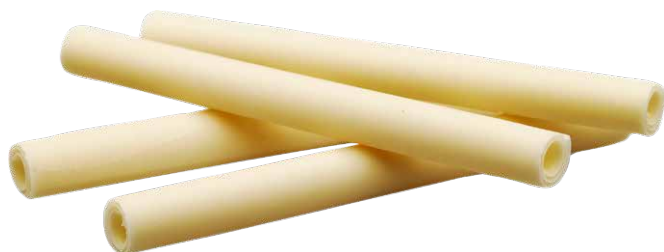
2095647 Chocostick dark - L 8,5 cm - 600 g - CH

2100503 Chocostick dark VRAC - L 8,5 cm - 6 x 600 g - CH



2095648 Chocostick milk - L 8,5 cm - 600 g - CH

2100510 Chocostick milk VRAC - L 8,5 cm - 6 x 600 g - CH



2095640 Chocostick white - L 8,5 cm - 600 g - CH

2100511 Chocostick white VRAC - L 8,5 cm - 6 x 600 g - CH



2095652 Chocostick zebra nine - L 8,5 cm - 600 g - CH

2101644 Chocostick zebra nine VRAC - L 8,5 cm - 6 x 600 g - CH



1095676 Chocostick duo - L 8,5 cm - 600 g - CH

2100516 Chocostick duo VRAC - L 8,5 cm - 6 x 600 g - CH



1095684 Swirl dark - L 1,5 x 2,5 cm - 200 pcs - CH

1101543 Swirl dark VRAC - L 1,5 x 2,5 cm - 8 x 200 pcs - CH



2095651 Swirl white/dark - L 1,5 x 2,5 cm - 200 pcs - CH

1101544 Swirl white/dark VRAC - L 1,5 x 2,5 cm - 8 x 200 pcs - CH



2101238

Chocostick Zebra four - L 4 cm - 4 kg - CH



2030107

L 11,8 x 0,7 cm
112 x
CH



2034296

L 11,8 x 0,7 cm
112 x
CH



*The chocolate
to my spoon*



2034807

L 9,8 x 2,3 cm
40 x
CH



1095678 Pencil lancer dark - L 20 cm - $\pm$ 300 x - 600 g - CH
1101541 Pencil lancer dark VRAC - L 20 cm - 12 x 600 g - CH





2095644 Pencil Rubens - L 20 cm - 900 g - CH

2100272 Pencil Rubens VRAC - L 20 cm - 16 x 900 g - CH



2095642 Pencil Picasso - L 20 cm - 900 g - CH

2100286 Pencil Picasso VRAC - L 20 cm - 16 x 900 g - CH



2095643 Pencil Rembrandt - L 20 cm - 900 g - CH

2100288 Pencil Rembrandt VRAC - L 20 cm - 16 x 900 g - CH



2095646 Pencil Van Gogh - L 20 cm - 900 g - CH

2100289 Pencil Van Gogh VRAC - L 20 cm - 16 x 900 g - CH



1095645 Pencil Raphael - L 20 cm - ± 115 x - 900 g - CH

2102074 Pencil Raphael VRAC - L 20 cm - 16 x 900 g - CH



1095674 Pencil Rubens mini - L 10 cm - 900 g - CH

2100274 Pencil Rubens mini VRAC - L 10 cm - 16 x 900 g - CH



Pink projection



CHOCOLATE SHAVINGS & CURLS



2100406 - 2 kg - CH

Shavings dark



2100448 - 2 kg - CH

Shavings white



2100431 - 2 kg - CH

Shavings milk



2100521 - 2 kg - CH

Spaghetti shaving dark



2100525 - 2 kg - CH

Spaghetti shaving white



2101058 - 2,5 kg - CH

Cannelloni shaving dark



2044171 - 500 g - CH

2100022 - 4 kg - CH

Curls dark



2044173 - 500 g - CH

2100224 - 4 kg - CH

Curls white



2044177 - 500 g - CH

2100114 - 4 kg - CH

Curls milk



2103437 - 9 mm - 4 kg - CH

Curls orange



CURVES



1034069

Dark curves

L 5 cm - 360 x - CH



1034056

White curves

L 5 cm - 360 x - CH



1034058

Pink curves

L 5 cm - 360 x - CH



SPIRELLI

Dark

**1034565**L 14 cm
24 x - CH**1077780**L 14 cm
VRAC 80 x - CH

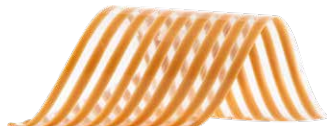
Milk

**1034618**L 14 cm
24 x - CH**1077770**L 14 cm
VRAC 80 x - CH

White

**1034566**L 14 cm
24 x - CH**1077771**L 14 cm
VRAC 80 x - CH

Caramel

**2034530**

L 14 cm - 24 x - CH



Orange

**2091021**

L 14 cm - 24 x - CH



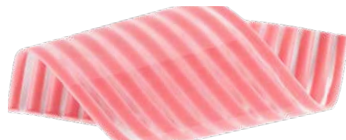
Green

**2034611**

L 14 cm - 24 x - CH



Pink

**2034569**

L 14 cm - 24 x - CH



Red

**2034652**

L 14 cm - 24 x - CH



Yellow

**2034610**

L 14 cm - 24 x - CH





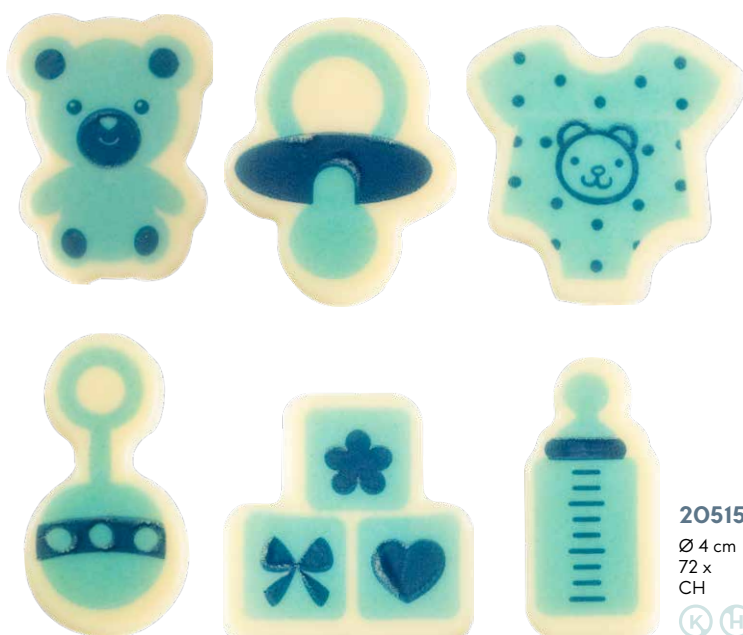
ALL YEAR CELEBRATIONS

BABY		102 107
SCHOOL		108 109
BIRTHDAY		110 133
WEDDING		134 139

Discover our enchanting section to celebrate every occasion,
as we know that creating magical moments is
at the heart of your craft.

*Sweet surprise
stack*



**2051535**

Ø 4 cm
72 x
CH

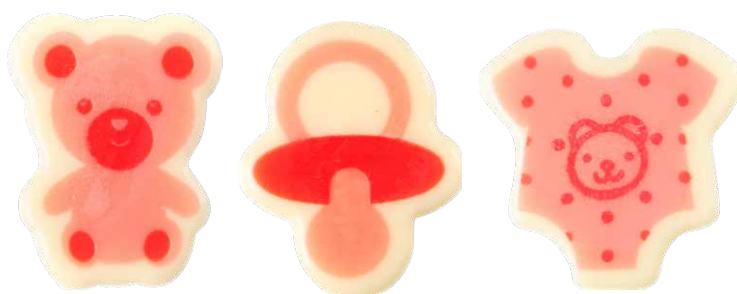
**2026005**

L 4 x 1,5 cm
100 x
CH

**1024864**

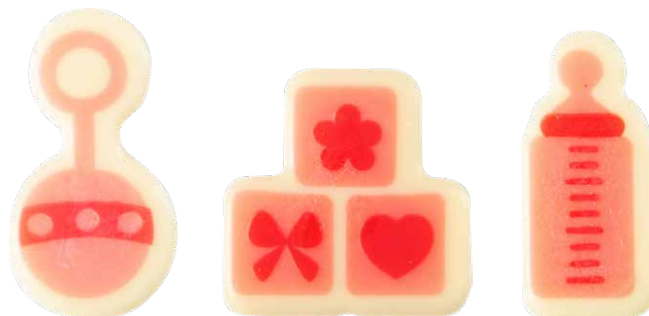
Velvet ball pink

Ø 2,9 cm
96 x
CH

**1024866**

Velvet ball white

Ø 2,9 cm
96 x
CH

**2051534**

Ø 4 cm
72 x
CH

**1032942**

Gold

Ø 2,2 cm
162 x
CH

**NEW****1025767**

10 kg
SUG

**1023126**

Pastel pink
100 g - COL

**1023125**

Light blue
100 g - COL





**1000087**H 2,5 cm
160 x SET / 320 pcs
CH**1000086**H 2,5 cm
160 x SET / 320 pcs
CH**1024648**
SUGARPASTEL 3 x 2 cm
100 x
SUG**1024843**L 3,5 x 2 cm
180 x
SU**1051512**Ø 2,5 cm
112 x
SU**1051513**Ø 2,5 cm
112 x
SU

Baby bubbles



**2001162**L 6,9 x 4,9 cm
50 x
CH

L 4,2 x 3,2 cm



L 4 x 3,4 cm

**2001164**Diverse
70 x SET / 140 pcs
CH**COLOR SPRAY**

Use the color spray or powder coloring to give your white bow an extra metallic touch.

Gebruik de color spray of poederkleurstof om je witte strik een extra metallic touch te geven.

Utilisez le color spray ou le colorant en poudre pour donner un effet métallique à votre nœud.

**1032670**L 5,5 x 3,5 cm
24 x
CH**1022949**Color spray bronze
250 ml
COL

Girl mix

**1061239** - 850 g - SU

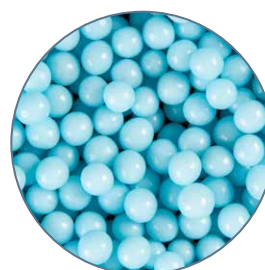
Pink/white mix

**1061255** - 850 g - SU

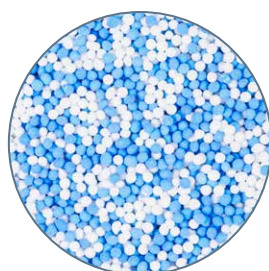
Pink sugar balls

**1057506** - Ø 4 mm - 400 g - SU

Blue sugar balls

**1057505** - Ø 4 mm - 400 g - SU
1057365 - Ø 4 mm - 1,3 kg - SU

Boy mix

**NEW** **1061291** - 850 g - SU

Purple/blue/gold mix

**1061250** - 850 g - SU

Pink sugar balls

**1057428** - Ø 1 cm - 800 g - SU

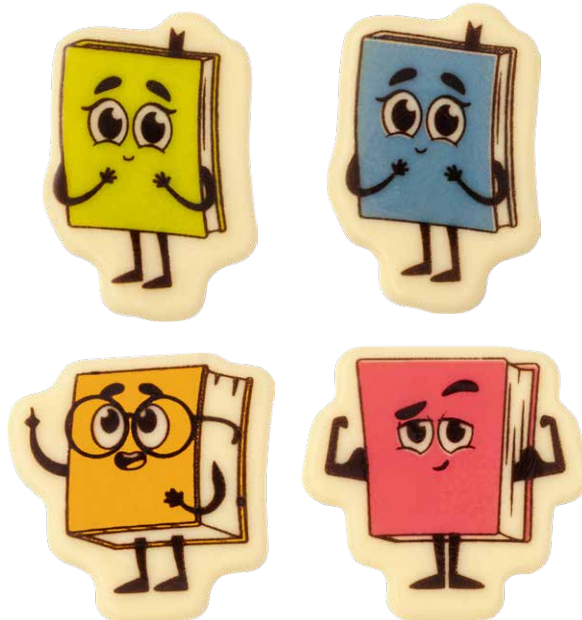
Blue sugar balls

**1057424** - Ø 1 cm - 800 g - SU



2067242

L 0,6 x 8 cm
250 x
CH



2001169

Mix

H 4,2 cm
120 x
CH



Chalkboard fun



2001185

L 8 x 1,2 cm
150 x
CH





2001186

Ø 4 cm
120 x
CH

Playful school snack



Lentilles



1061259 - 800 g - CH

Rounds mix

1061253 - 400 g - SU
1021103 - 15 kg - SU

Funky mix

1061252 - 850 g - SU
1057215 - 5 kg - SU

Happy mix



1061191 - 500 g - SU



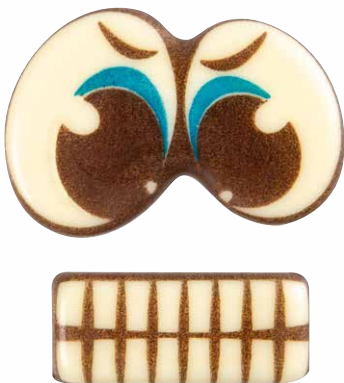
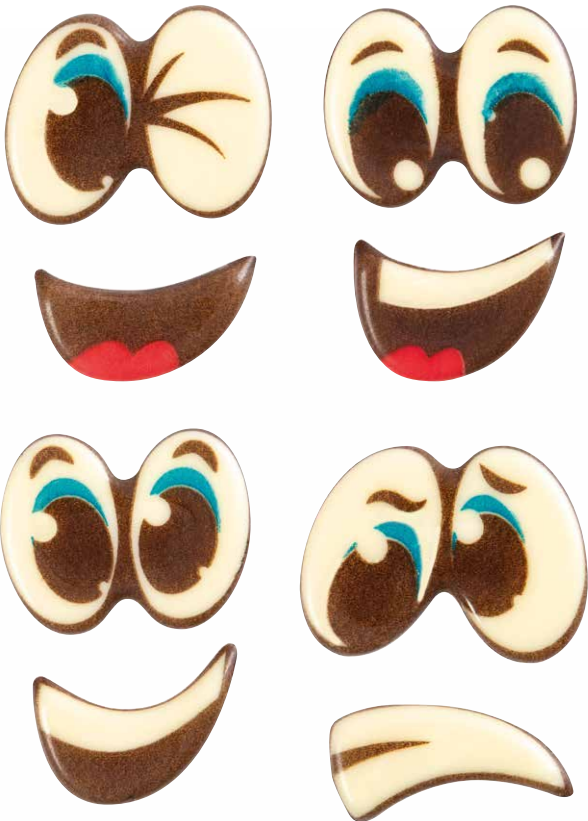


2034786

L 3,5 x 3 cm
90 x SET / 180 x pcs
CH



Crazy duo



2013394

Red ball

Ø 2,2 cm

162 x

CH



1061294

Vermicelli

750 g - SU



1072075
SUGARPASTE
Mix

H 4 cm
60 x
SUG



Mermaid mix



1061207 - 500 g - SU



Nonpareil pink/white



1061255 - 850 g - SU



NEW

2069251

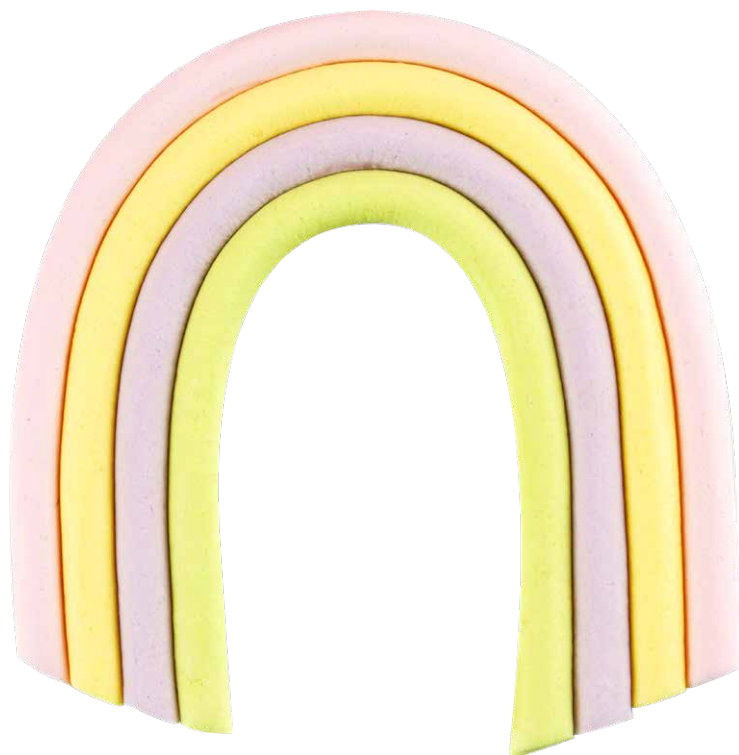
L 6,3 x 5,8 cm
40 x
CH



*Magic
moments*



1057256
Gold stars
Ø 6 mm - 535 g - SU



Ø 13 cm - 2 x 1 pc



L 7 x 5 cm - 2 x 2 pcs



Ø 2 cm - 2 x 6 pcs

NEW

1041919

Diverse
2 x SET / 18pcs
SU



1041021

Ø 2 cm
144 x
SU



1041028
SUGARPASTE

H 4,5 cm
42 x
SUG



*Flamingo
posture*



1000078

L 3,5 x 3,6 cm
140 x
CH

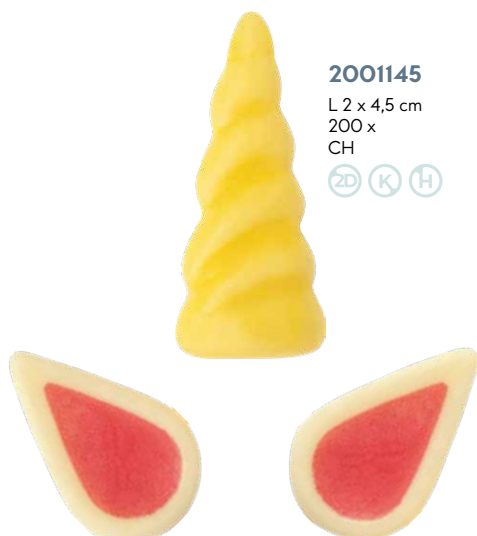




2024723
Ø 4 cm
90 x
CH
H

**1024038**L 3,5 x 2,5 cm
140 x
CH

Unicorn fantasy

**2001145**L 2 x 4,5 cm
200 x
CH**2001166**150 x SET / 300 pcs
L 1,8 x 3 cm
CH

Lovely ladies

**2067013**Ø 4 cm
36 x SET / 72 pcs
CH

Frozen jungle





1001929

Ø 3,5 cm
96 x
CH



2013492

Ø 2 cm
100 x
CH



Tiger treat



2067103

Ø 4 cm
36 x SET / 72 pcs
CH





H 2,7 cm



Ø 2,5 cm



L 3,3 x 1,8 cm



Ø 2,5 cm



H 2,7 cm

1024211

Diverse
144 x
CH



Kick-off



1022223

Color spray gold
250 ml - COL



2024581

Ø 2,2 cm
216 x
CH



2067222

Ø 3 cm
105 x
CH



1024177

Diverse
12 x KIT
PL



Funky mix



1061252 - 850 g - SU
1057215 - 5 kg - SU

Wafer confetti



1063000 - 210 g - WA



Crispies mix



1057405 - ± 3 mm - 2,5 kg - CH
1100253 - ± 3 mm - 7,5 kg - CH

Dark curls



2044171 - 500 g - CH
2100022 - 4 kg - CH





2067256

□ 12 cm
10 x
CH



Tropical breeze



1059770

H 6,8 cm
324 x
CA



2034355

Ø 2,8 cm
96 x
CH



2034356

Ø 2,2 cm
162 x
CH



Colorburst
birthday



**2067249**

Combo

Ø 7,5 cm

30 x

CH

**1001965**

H 3,8 cm

120 x

CH

**1061059**

Ø 2 cm

240 x

CH

**1024864**

Velvet ball pink

Ø 2,9 cm

96 x

CH

**1024866**

Velvet ball white

Ø 2,9 cm

96 x

CH

**1024867**

Velvet ball yellow

Ø 2,9 cm

96 x

CH



Pink/white mix

**1061255** - 850 g - SU

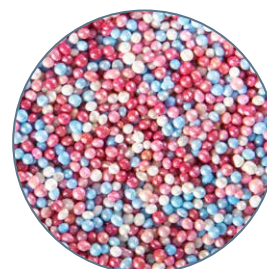
Funky mix

**1061252** - 850 g - SU
1057215 - 5 kg - SU

Girl mix

**1061239** - 850 g - SU

Pink/blue/white mix

**1061321** - 850 g - SU

Blooming birthday



**1024689**H 4 cm
42 x
SU**1023841**

H 4 cm - 12 x - CA

1023845

H 4 cm - 12 x - CA

**1024651**9 x 3,5 cm
25 x
PL**2000934**Ø 2,2 cm
162 x
CH

48 x



60 x

**1051068**
SUGARPASTEØ 1 - 2 - 2,5 cm
258 x
SUG*Wild one*

*Up into
the sky*





A round of happiness



1024892

Ø 2,8 cm
210 x
SU



1024814

Ø 3 cm
140 x
SU



1024813

L 3 x 2 cm
192 x
SU



1024843

L 3,5 x 2 cm
180 x
SU



1011103

H 15 cm
18 x
DR



Orange
occasion

1066045

Ø 4,8 cm

25 x

DR





2001341 EN
2001342 NL
2001343 FR

L 4,5 x 1,3 cm
250 x
CH



1067009

Handmade

Ø 3,5 cm
60 x
CH



*Birthday
bliss*



Confetti rounds



1061253 - 400 g - SU
1021103 - 15 kg - SU

Lentilles



1061276 - 850 g - CH
1061178 - 4 kg - CH



Lentilles



1061259 - 800 g - CH

Mini marshmallow



1057468 - 1 kg - SU
1000158 - 4 x 1 kg - SU

Birthday balloons



Sweet scoop



2034526

L 3 x 2 cm
180 x
CH

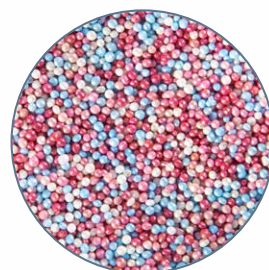


Funky mix



1061252 - 850 g - SU
1057215 - 5 kg - SU

Pink/blue/white mix



1061321 - 850 g - SU



2067004 EN
2067002 NL
2067003 FR

Combo

L 10 x 2,2 cm
60 x
CH



1000080

L 3,2 x 4,1 cm
140 x
CH





2067008 EN
2067006 NL
2067007 FR

Combo

□ 5 cm

75 x

CH



2067001

Combo

Ø 5 cm

75 x

CH



2067249

Combo

Ø 7,5 cm

30 x

CH



2014577

L 2,3 x 6,5 cm

36 x

CH





2067004 EN
2067002 NL
2067003 FR

Combo

L 10 x 2,2 cm

60 x

CH



2001341 EN
2001342 NL
2001343 FR

L 4,5 x 1,3 cm

250 x

CH



1067009

Handmade

Ø 3,5 cm

60 x

CH



2067240

Handmade

L 9,8 x 2,2 cm

60 x

CH



2067252

Combo

□ 4,8 cm

75 x

CH



2054206 NL
2054207 FR

Combo

L 7 x 2,3 cm

60 x

CH



Gelukkige Verjaardag

1058956 NL 
1058957 FR
L 15,5 x 2,2 cm
24 x
WA

Joyeux Anniversaire

1058966 NL
1058967 FR
L 15,5 x 2,2 cm
24 x
WA

Joyeux
Anniversaire

1058916 NL
1058917 FR
L 9,4 x 2,8 cm
24 x
WA

Gelukkige
Verjaardag

1058906 NL
1058907 FR
L 9,4 x 2,8 cm
24 x
WA

Glorious gift



1013321
Ø 1,5 cm
80 x
MA
 



1000188
□ 3,8 cm
96 x
CH
  



1000189
□ 3,8 cm
96 x
CH
   

CAKE TOPPERS BIRTHDAY - TAART TOPPERS VERJAARDAG - ORNEMENT DE GÂTEAU ANNIVERSAIRE



NUMBER CANDLE - CIJFER KAARS - CHIFFRES BOUGIE H 4 cm - 12 x - PL



Love's embrace



DRAGANT ROSES - DRAGANT ROZEN - ROSES EN DRAGANT



The sweet row



1057423

Sugar pearls white
Ø 1 cm - 800 g - SU

1057506

Sugar pearls pink
Ø 4 mm - 400 g - SU

**1066054**

Ø 4,5 cm
25 x
DR

**1028103**

L 10 x 11 cm
2 x
MET

**1024864**

Velvet ball pink

Ø 2,9 cm
96 x
CH



Blooming bites

**1035005**

Macaron set

Ø 3 cm - 160 x - SU

**1054611**

Ø 3 cm
90 x
SU



Charming white





6 x Ø 10 cm



10 x Ø 5 cm

1066005Diverse
16 x
DR**1033065***H 12 cm
1 x SET / 3 pcs
RES**1066096**Ø 5 cm
36 x
DR

Soft pearls white Ø 0,4 mm

**1057504** - 400 g - SU
1057367 - 1,3 kg - SU

Big soft pearls white Ø 1 cm

**1057423** - 800 g - SU



ESSENTIALS

Collection

Our extensive range of high-quality moulds, sugar paste, edible colors and decorating tools empowers you to transform your creations into edible works of art.

Donut dive



SUGAR FANTASY MIXES

Mermaid mix



1061207 - 500 g



Love mix



1061212 - 500 g



Happy mix



1061191 - 500 g



Celebrate mix



1061215 - 500 g

Princess mix



1061262 - 500 g



Valentine mix



1061103 - 500 g



Strawberry mix



1061266 - 500 g



Pirates mix



1061208 - 500 g



Blue gold mix



1061214 - 500 g

Ice fall mix

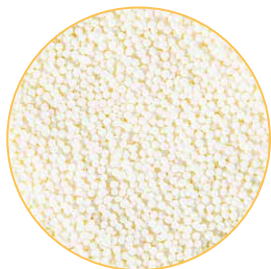


1061268 - 500 g



SUGAR NON PAREIL

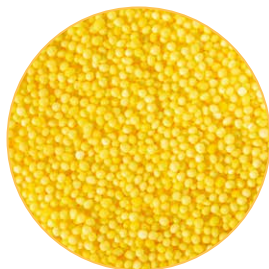
White



1061223 - 850 g
1061523 - 12,5 kg



Yellow



1061242 - 850 g
1061542 - 12,5 kg

Orange



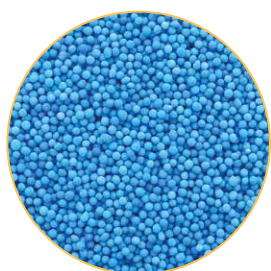
1061247 - 850 g

Pink



1061227 - 850 g
1061527 - 12,5 kg

Blue



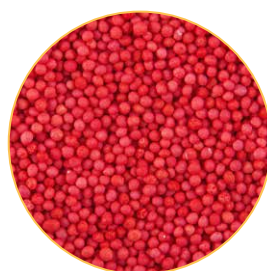
1061225 - 850 g
1061522 - 12,5 kg

Green



1061245 - 850 g
1061545 - 12,5 kg

Red



1061229 - 850 g
1061529 - 12,5 kg

Lilac



1061249 - 850 g
1061549 - 12,5 kg

Tropical treat

Fuschia



1061260 - 850 g

Funky mix



1061252 - 850 g
1057110 - 2 kg
1057215 - 5 kg
1061510 - 12,5 kg



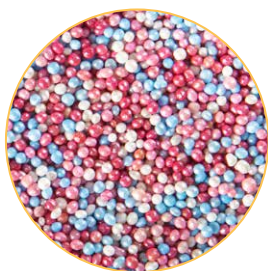
SUGAR NON PAREIL

Girl mix



1061239 - 850 g

Pink/blue/white mix



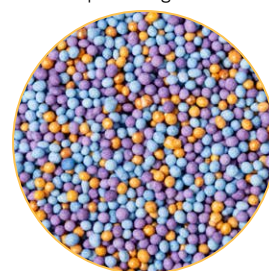
1061321 - 850 g

Pink/white mix



1061255 - 850 g

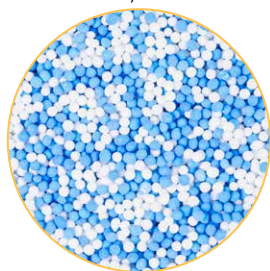
Purple/blue/gold mix



1061250 - 850 g

NEW

Boy mix



1061291 - 850 g

Boy mix



1061240 - 850 g



Valentine mix



1061008 - 850 g

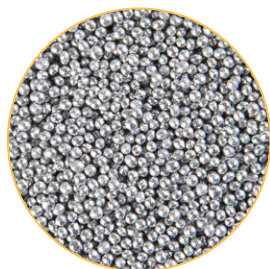


Green/red mix



1057418 - 850 g

Silver pearly



1061357 - 850 g

Gold pearly



1057604 - 850 g

Bronze pearly



1057567 - 850 g

Red pearly



1057570 - 850 g

SUGAR STICKS METALLIC

Bronze pearly

1057436 - 500 g
1036013 - 10 kg

Silver pearly

1057439 - 500 g
1036012 - 10 kg

Sweet rose serenade



SUGAR PEARLS

White



1057504 - Ø 4 mm - 400 g
1057367 - Ø 4 mm - 1,3 kg

Pink



1057506 - Ø 4 mm - 400 g

Blue



1057505 - Ø 4 mm - 400 g
1057365 - Ø 4 mm - 1,3 kg

Red



1057426 - Ø 4 mm - 600 g

Silver pearly



1057103 - Ø 4 mm - 600 g

Gold pearly



1057605 - Ø 4 mm - 600 g
1057606 - Ø 4 mm - 1,3 kg

Bronze pearly



1057565 - Ø 4 mm - 600 g

Red pearly



1057569 - Ø 4 mm - 600 g

White



1057423 - Ø 1 cm - 800 g

Pink



1057428 - Ø 1 cm - 800 g

Blue



1057424 - Ø 1 cm - 800 g

Indian pearls



1061254 - Ø 4 mm - 800 g

Gold pearly



1057573 - Ø 1 cm - 600 g

Bronze pearly



1057564 - Ø 1 cm - 600 g

Red pearly



1057568 - Ø 1 cm - 600 g

SUGAR FANTASY

Rounds mix



1061253 - 400 g
1021103 - 15 kg

Vermicelli



1061294 - 750 g

Hearts



1061170 - 500 g
1004000 - 15 kg

Hearts



1057318 - 500 g
1003504 - 15 kg



White stars



1057259 - Ø 6 mm - 535 g

Gold stars



1057256 - Ø 6 mm - 535 g

Mini marshmallow



1057468 - 1 kg
1000158 - 4 x 1 kg

Mini sugar eggs



1085005 - 980 pcs



Crazy duo

Crispie crunches



1095608 - 2 kg
1102563 - 4 x 2 kg



WAFFER CONFETTI

Green



1063000 - 210 g



Yellow



1063001 - 210 g



MERINGUE

Mini dots white



1057359 - 800 g
1057385 - 13 kg



Medium dots white



1057388 - 200 g
1057384 - 6 kg



White round



1057358 - Ø 3 cm - 240 pcs



Flakes



1057308 - 650 g
1057309 - 13 kg

White sticks



1057487 - 600 g



SUGAR EYES

Small - Ø 0,8 cm



1091469 - 200 g
1026050 - 12 kg

Medium - Ø 1 cm



1091468 - 200 g
1026051 - 12 kg

Large - Ø 1,8 cm



1091467 - 200 g
1026052 - 12 kg



CHOCOLATE FANTASY

Lentilles



1061276 - 850 g
1061178 - 4 kg



Lentilles



1061259 - 800 g

Crushed lentilles



1061258 - 700 g

Crispies mix



1057405 - $\pm$ 3 mm - 2,5 kg
1100253 - $\pm$ 3 mm - 7,5 kg

Vermicelli dark 1,3 mm



1100723 - 6 x 2 kg
1100720 - 10 x 1 kg
1100721 - 20 kg



Vermicelli milk 1,6 mm



1100848 - 10 x 1 kg
1100718 - 20 kg



Vermicelli arc en ciel 1,3 mm



1100707 - 10 x 1 kg
1100708 - 20 kg

Pajet fine dark



1100268 - 6 x 2 kg
1100259 - 10 x 1 kg
1100261 - 20 kg



White stars



1057173 - 1 kg
1057202 - 7 kg



Dark stars



1057170 - 1 kg
1057200 - 7 kg



Coffeebean



1095128 - 1 kg
1100128 - 6 x 1 kg
1100131 - 8 kg



Cloudy mug cake



LUX PEARLS Ø 1,5 CM

Dark



1095916 - 500 g
1101916 - 10 kg
1101161 - 12 x 500 g



White



1095931 - 500 g
1101931 - 10 kg
1101162 - 12 x 500 g



Milk



1095930 - 500 g
1101930 - 10 kg
1101163 - 12 x 500 g



Caramel



1095772 - 500 g
1101768 - 10 kg
1101772 - 12 x 500 g



Mix



1095425 - 500 g
1057425 - 10 kg
1101164 - 12 x 500 g

Koper



1095286 - 500 g
1101645 - 10 kg
1101286 - 12 x 500 g



NEW



MINI LUX PEARLS Ø 4,5 MM NEW

Dark



1095876 - 500 g
1101651 - 10 kg
1101876 - 12 x 500 g



White



1095277 - 500 g
1101574 - 10 kg
1101277 - 12 x 500 g



Milk



1095641 - 500 g
1101351 - 10 kg
1101641 - 12 x 500 g



Caramel



1095776 - 500 g
1101780 - 10 kg
1101776 - 12 x 500 g



Mix



1095066 - 500 g
1101165 - 10 kg
1101166 - 12 x 500 g



Koper



1095283 - 500 g
1101513 - 10 kg
1101283 - 12 x 500 g





SUGAR PASTE - ROLFONDANT - PÂTE À SUCRE

White sugar paste in large pack. Ideal for covering larger cakes. Use the Color gel to give the sugar paste the desired colour.

Witte rolfondant in grote verpakking. Ideaal voor het overtrekken van grotere taarten. Met de Colorgel geeft u de rolfondant de gewenste kleur.

Pâte à sucre blanche en grand emballage. Idéal pour la couverture de grands gâteaux. En utilisant le Colorgel, vous donnerez la couleur de votre choix à votre pâte à sucre.



NEW

1025767

10 kg
SUG



COLORGEL 100 g - 1 x - COL

Use Colorgel to add colour to sugar paste, whipped cream, royal icing, cream, sugar-based products and baked goods.

Gebruik de Colorgel voor het kleuren in de massa van de witte rolfondant, slagroom, producten op suikerbasis en producten om te bakken in de oven.

Utilisez le Colorgel pour colorer dans la masse de la pâte à sucre, la chantilly, la crème, les produits à base de sucre et les produits à cuire au four.



PASTEL PINK
1023126



PINK
1023141



GRASS GREEN
1023132



MOSS GREEN
1023138



VIOLET
1023134



DARK BLUE
1023144



BROWN
1023135



LEMON YELLOW
1023131



BLACK
1023145



CHERRY RED
1023127



LIGHT BLUE
1023125



ORANGE
1023133



LIPOSOLUBLE POWDER COLORING VETOPLOSBARE POEDERKLEURSTOF COLORANT LIPOSOLUBLE EN POUDRE

To color mass and surfaces. Ideal to decorate chocolate, sugar based product, marzipan, cocoa butter or oven baked product.

TIP: To color dark chocolate mix 1 g powder with 3 g food alcohol and apply with a brush. To color sugar paste or almond paste, mix 1 g powder with 100 g mass.

Voor het kleuren in de massa en de oppervlakte. Ideaal voor het decoreren van chocolade, cacaoboter, marsepein, producten op basis van suiker of voor producten om te bakken in de oven.

TIP: Om de glanzende kleuren te behouden op donkere chocolade, meng 1 g poeder met 3 g voedingsalcohol en breng aan met een penseel. Voor het kleuren van marsepein, meng 1 g poeder met 100 g marsepein.

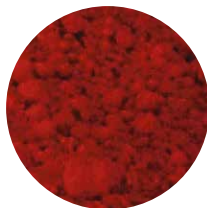
Pour colorer dans la masse et la surface. Idéal pour la décoration du chocolat, des produits à base de sucre, pâte d'amandes, beurre de cacao et des produits à cuire au four.

CONSEIL: Pour décorer le chocolat noir et obtenir des couleurs brillantes, mélangez 1 g de poudre et 3 g d'alcool et appliquez à l'aide d'un pinceau. Pour colorer le massepain, mélangez 1 g de poudre avec 100 g de massepain.



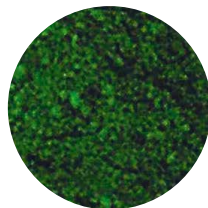
LEMON YELLOW

1024507 - 25 g - COL



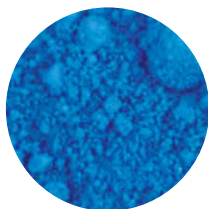
RED

1024509 - 25 g - COL



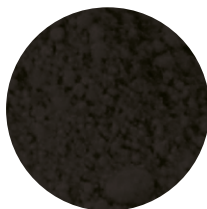
GREEN

1024510 - 25 g - COL



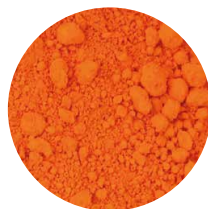
SKYBLUE

1024565 - 25 g - COL



BLACK

1024500 - 25 g - COL



ORANGE

1024550 - 25 g - COL





1061662

5 kg - SU

MAGIC ICING

Add 140 to 160 ml of water per kilogram of icing powder.
Beat for about 4 minutes with a whisk until you have a nice, smooth mixture.

Per kilogram icing poeder 140 tot 160 ml water toevoegen.
Circa 4 minuten opkloppen met een vlinder-garde tot je een mooi egaal mengsel hebt.

Ajoutez 140 à 160 ml d'eau à un kilo de poudre magique. Mélangez ensuite pendant 4 minutes avec un batteur jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

ISOMALT



1025119

500 g - SU

Blossom bite



HOW TO USE Velvet Spray



Preparation

Submerge the spray can in warm water (45-50°C) for 30 min prior to usage.

Dompel de spuitbus voor gebruik onder in warm water (45-50°C) gedurende 30 min.

Plongez la bombe aérosol dans de l'eau tiède (45-50°C) pendant 30 min avant utilisation.

Tip

For ice cream cake, cover with liquid cream 35% (no sugar) and freeze for 1 h min. Then you can spray with the velvet spray. This ensures that the velvet effect stays perfect.

Voor ijsstaart, bedek met vloeibare room 35% (geen suiker) en vries in voor min 1u. Daarna kan je de velvet spray gebruiken. Dit verzekert dat het velvet effect perfect blijft.

Pour un gâteau glacé, recouvrez-le de crème liquide 35% (sans sucre) et mettez-le au congélateur pendant au moins 1 heure. Ensuite, vous pouvez vaporiser le spray velours. Cela garantit un effet velours parfait.



Activation

Vigorously shake the can to ensure optimal mixture.

Schud de spuitbus krachtig voor een optimaal gebruik.

Secouez vigoureusement la canette pour vous assurer un mélange optimal.



Application

Spray an even layer onto a cold or frozen surface from a distance of about 15-20 cm, achieving the coveted.

Spuit een gelijkmatige laag op een koud of bevroren oppervlak vanaf ongeveer 15-20 cm, waardoor het gewenste effect wordt bereikt.

Vaporisez une couche uniforme sur une surface froide ou gelée à une distance d'environ 15 à 20 cm, pour obtenir l'effet convoité.



Finishing touch

Elevate your creations with decorations! Avoid placing decorations directly on the velvet spray surface. For adherence, apply chocolate first, followed by cooling spray. You can also place the decorations on buttercream.

Geef je creaties een boost met decoraties! Plaats geen decoraties rechtstreeks op het fluwelen spuitoppervlak. Voor hechting eerst chocolade aanbrengen, gevolgd door koelspray. Je kunt de decoraties ook op botercrème plaatsen.

Élevez vos créations avec des décorations ! Évitez de placer des décorations directement sur la surface de pulvérisation en velours. Pour l'adhérence, appliquez d'abord le chocolat, suivi d'un spray rafraîchissant. Vous pouvez également placer les décorations sur de la crème au beurre.



Cleaning

After use, ensure to clean the dispenser thoroughly to maintain its performance for future creations.

Zorg ervoor dat u de dispenser na gebruik grondig reinigt om de prestaties voor toekomstige creaties te behouden.

Après utilisation, veuillez à bien nettoyer le distributeur afin de conserver ses performances pour les créations futures.

COLOR SPRAY VELVET EFFECT



Velvet color spray. Ideal to decorate individual domes, mousses and iced products. Elegant look with a nice taste of cocoa. Warm up in hot water before use. A bottle of 400 ml will cover 8 - 10 cakes (8 persons).

Velours spray voor oppervlakken. Ideaal voor het versieren van ijsaarten, mousses en oppervlakken van bevroren producten. De kleurstoffen zorgen voor een verfijnd velourseffect met een aangename cacaosmaak. Bewaar in een warmtekast of houd onder warm water voor gebruik. Een fles van 400 ml kan 8 - 10 taarten bedekken (8 personen).

Spray effet velours pour surfaces. Idéal pour la décoration d'entremêts, mousses et surfaces de produits congelés. Utilisez-le pour créer un effet velours fin et élégant, enrichi par un délicat et agréable goût de cacao. Réchauffer ou passer sous l'eau chaude avant l'emploi. Une bouteille de 400 ml peut couvrir 8 à 10 gâteaux (8 personnes).



YELLOW

1024775

400 ml
COL

RED

1024773

400 ml
COL

PINK

1024781

400 ml
COL

GREEN

1024878

400 ml
COL

WHITE

1024770

400 ml
COL

LIGHT BROWN

1022187

400 ml
COL

DARK BROWN

1024778

400 ml
COL

WHITE CHOCOLATE

1024786

400 ml
COL

COLOR SPRAY

Alcohol based coloring spray. Ideal for decorating the surface of chocolate, sugar-based products, baked pastries, whipped cream and fatty bases in general.

Kleurstof spray op basis van alcohol. Ideaal voor het decoreren van de oppervlakte van chocolade, producten op suikerbasis, patisserie gebakken in de oven, slagroom en van vette oppervlakken in het algemeen.

Spray colorants à base d'alcool. Idéal pour décorer la surface du chocolat, les produits à base de sucre, les pâtisseries cuites au four, la crème chantilly et les bases grasses en général.



1022949
250 ml - COL



1022950
250 ml - COL
✓



1022223
250 ml - COL



1023168
250 ml - COL
✓



1023171
250 ml - COL



1023173
250 ml - COL
✓



1023177
250 ml - COL
✓



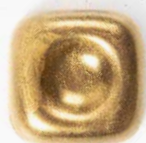
1023176
250 ml - COL



1081091
Transfer
L 40 x 30 cm
12 x
PL
K H

A touch of gold

SUGAR COLORING IN POWDER: METALLIC EFFECT
OPPERVLAKTEKLEURSTOF IN POEDER: METALLIC EFFECT
COLORANT DE SURFACE EN POUDRE: EFFET METALLIQUE



GOLD

1024402

25 g - COL



BRONZE

1024444

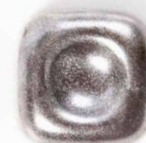
25 g - COL



RED

1024445

25 g - COL



SILVER

1024403

25 g - COL



Ideal to decorate chocolate, sugar based products and marzipan. For a shiny effect on dark chocolate, mix 1 g powder with 2 g food alcohol and use a brush to apply.

Ideaal voor het decoreren van chocolade, producten op basis van suiker, marsepein. Om de glanzende kleuren te behouden op donkere chocolade, meng 1 g poeder met 2 g voedingsalcohol en breng aan met een penseel.

Idéal pour la décoration du chocolat, des produits à base de sucre et de la pâte d'amandes. Pour décorer du chocolat noir et obtenir des couleurs brillantes, mélangez 1 g de poudre et 2 g d'alcool et appliquez à l'aide d'un pinceau.



ATOMIZER - VERSTUIVER - PULVERISATEUR



GOLD

1022952 - 10 g - COL



BRONZE

1024732 - 10 g - COL



RED

1024548 - 10 g - COL



SILVER

1022951 - 10 g - COL



Delightful dream



CACAO BUTTER SPRAY

Cocoa butter spray to offer a brilliant effect on sugar and marzipan.

Cacaoboterspray om marsepein en suiker te doen glanzen.

Spray beurre de cacao pour faire briller votre pâte à sucre et votre pâte d'amande.

**1024501**

400 ml - COL

**SHINING SPRAY**

Ideal to protect and to have a shiny look on chocolate, sugar and marzipan.

Ideaal om chocolade, suiker en marsepein te doen glanzen.

Idéal pour protéger et faire briller le chocolat, la pâte à sucre et la pâte d'amande.

**1022342**

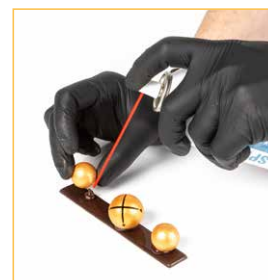
400 ml - COL

COOLING SPRAY

Edible cool spray to fix and secure chocolate creations.

Eetbare koelspray om chocoladecreaties te fixeren en vast te zetten.

Spray réfrigérant alimentaire pour fixer et sécuriser les créations en chocolat.

**1022324**

400 ml - COL

GOLD LEAVES - BLADGOUD - FEUILLES OR**1080490**

Goldleaf - 23 KT

□ 8 cm
25 x - COL

**GOLDSPRAY - GOUDSPRAY - SPRAY OR 23KT****1024718**

Gold

23 KT
75 ml - COL

**GOLD GLITTER - GOUD STROOISEL - PAILLETTES EN OR****1080410**

Coarse gold

1 g
GOLD

**1080400**

Fine gold

1 g
GOLD





INKTPATRONEN ELITE A4 2.0 - ONLY FOR BELUX (V) (X) CARTOUCHES ELITE A4 2.0



1030620
Black
1 x - COL

1030621
Blue
1 x - COL

1030622
Red
1 x - COL

1030623
Yellow
1 x - COL

INKTPATRONEN DECOJET A4 ELITE - ONLY FOR BELUX (V) (X) CARTOUCHES DECOJET A4 ELITE



1030596
Black
1 x - COL

1030597
Blue
1 x - COL

1030598
Red
1 x - COL

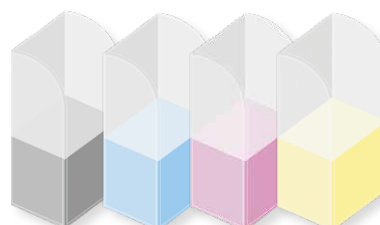
1030599
Yellow
1 x - COL

VOEDINGSINKTEN - ENCRE ALIMENTAIRES - ONLY FOR BELUX (V) (X)

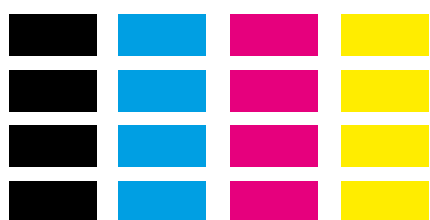
RESERVOIRS DECOJET REVOLUTION (REF 1030580)

Het aantal ml in een reservoir is ofwel het dubbele (2x) ofwel het vierdubbele (4x) van een gewone cartouche voor de Decojet A4. Dit betekent minder vervangen en minder onderhoud.

Le niveau d'encre contenue dans un réservoir équivaut au double (2x) voire au quadruple (4x) d'une cartouche standard (pour Decojet A4). Cela signifie moins de remplacements donc moins d'entretien.

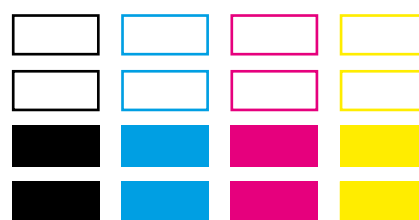


GROTE TANK - GRAND RESERVOIR (4 x)



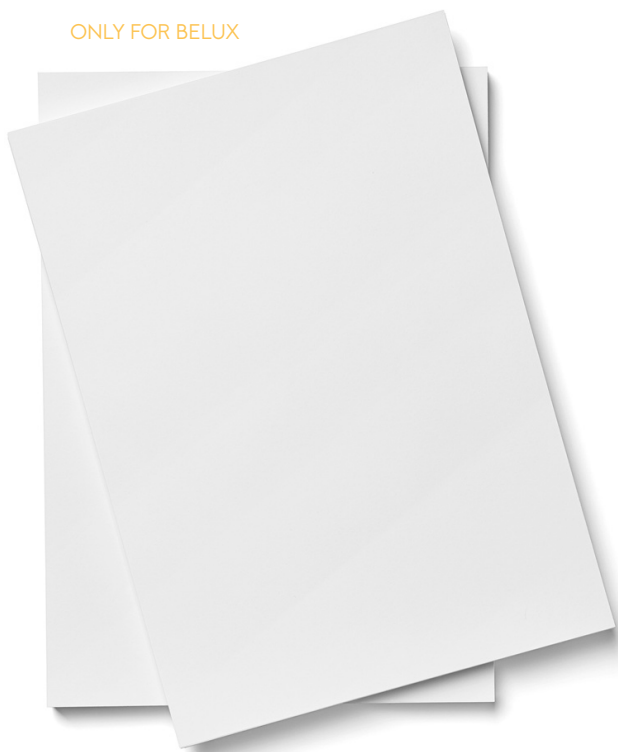
1030581 1 x - COL
1030582 1 x - COL
1030583 1 x - COL
1030584 1 x - COL

KLEINE TANK - PETIT RESERVOIR (2 x)



1030585 1 x - COL
1030586 1 x - COL
1030587 1 x - COL
1030588 1 x - COL

ONLY FOR BELUX

**HOSTIEVELLEN - FEUILLES EN AZYME** (V) (X)**HOE PLAATST U EEN HOSTIEVEL OP DE TAART ?**

- Smeer een laagje gelei op de taart.
- Leg het hostievel op uw taart maar vermijd luchtballen.
- Druk met een spatel de hostie tegen de taart.
- Smeer een laagje gelei op de foto. Dit om het snijden van de taart te vereenvoudigen en te voorkomen dat de hostie opkrukt.

COMMENT UTILISER L'AZYME SUR UN GÂTEAU ?

- Etalez une couche de gel neutre sur le gâteau.
- Posez la feuille azyme sur le gâteau et évitez la formation de bulles.
- Pressez la feuille contre le gâteau avec une spatule.
- Etalez une nouvelle couche de gel neutre sur la feuille. Cela facilitera la découpe du gâteau et évitera que l'azyme se gondole.

1090045Hostievel dun
Feuilles en azyme fines

A4 - 100 x - WA

1090051Hostievel dik
Feuilles en azyme épaisses

A4 - 100 x - W

1090053Hostievel dikker
Feuilles en azyme plus épaisses

A4 - 100 x - WA

PRINTVELLEN - FEUILLES D'IMPRESSION - ONLY FOR BELUX (V) (X)**HOE GEBRUIKT U EEN PRINTVEL?**

- Print uw foto en laat het vel een 5-tal minuutjes drogen. Maak het voorzichtig los van de plasticfolie. Bij problemen om het vel los te krijgen, stop het vel een 5-tal minuutjes in de vriezer.
- Alvorens de foto op de taart te leggen, de onderkant instrijken met chocolade of een dun laagje marsepein tussen de foto en de taart leggen. Goed aandrukken om luchtballen te vermijden.
- Contact met fruit en overvloed aan slagroom vermijden. Beperk zoveel mogelijk de tijd tussen het leggen van de foto en het consumeren van de taart.

COMMENT UTILISER UNE FEUILLE D'IMPRESSION SUR UN GÂTEAU?

- Imprimez votre photo et laissez-la sécher pendant 5 minutes. Détachez avec précaution le film en plastique. En cas de problèmes, laissez reposer le papier dans le congélateur pendant 5 minutes afin que le papier en sucre se décolle plus facilement.
- Avant de poser la photo sur le gâteau, nous vous conseillons d'apposer une fine couche de chocolat ou de marsepain sous la photo.
- Évitez les bulles d'air sous la photo ainsi que le contact avec des fruits ou une masse trop importante de crème fraîche. Limitez au maximum le temps entre la pose de la photo et la consommation du gâteau.

1010503Suikervellen
Feuilles en sucre

A4 - 50 x - SU

1090054Suikervrije vellen
Feuilles sans sucre

A4 - 50 x - SU



SPATULA - SPATELS - SPATULE



1030263

L 8 x 4,5 cm
1 x
PL

PIPING BAGS - SPIUTZAK - SAC À POCHE

Anti slip - Ne glisse pas

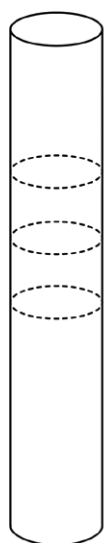


1059905

L 53 cm
100 x
PL



PLASTIC TUBES FOR SUPPORT - PLASTIEK BUISJES VOOR ONDERSTEUNING TUBES EN PLASTIQUE POUR SUPPORT



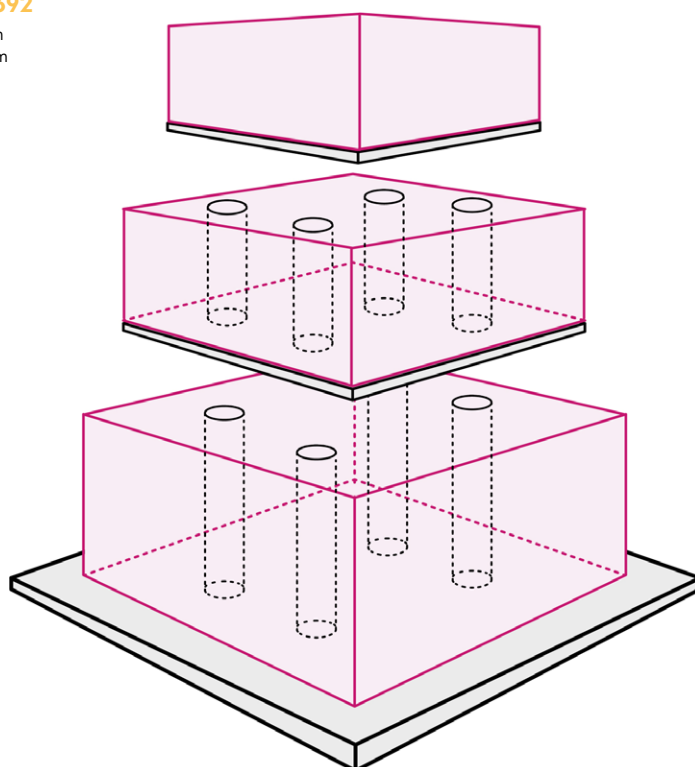
1030358

H 20 cm
Ø 1,9 cm
50 x
PL



1030392

H 30 cm
Ø 0,6 cm
50 x
PL



Plastic tubes to support the different levels. The tubes can be cut to the desired height.

Plastieken buisjes ter ondersteuning van de verschillende niveaus. De buisjes kunnen op de gewenste hoogte versneden worden.

Tubes en plastique pour support-gâteaux à plusieurs niveaux. Possibilité de couper les tubes à la taille désirée.

BLACK CAKE BOARDS - ZWARTE TAARTPLATEAUS COMPOSANTS NOIRS



1030440	Ø 20 cm 5 x
1030441	Ø 25 cm 5 x
1030442	Ø 30 cm 5 x
1030443	Ø 35 cm 5 x

MARBLE CAKE BOARDS - MARMER TAARTPLATEAUS COMPOSANTS MARBRE



1030491	Ø 25 cm 5 x
1030492	Ø 30 cm 5 x
1030493	Ø 35 cm 5 x

GOLD CAKE BOARDS - GOUDEN TAARTPLATEAUS COMPOSANTS EN OR



1030426	Ø 20 cm 1 x
1030403	Ø 25 cm 1 x
1030404	Ø 30 cm 1 x
1030405	Ø 35 cm 1 x
1030406	Ø 40 cm 1 x



1030448	□ 25 cm 1 x
1030449	□ 30 cm 1 x
1030450	□ 35 cm 1 x

SILVER CAKE BOARDS - ZILVER TAARTPLATEAUS COMPOSANTS ARGENTÉS



1030345	Ø 20 cm 5 x
1030346	Ø 25 cm 5 x
1030347	Ø 30 cm 5 x
1030348	Ø 35 cm 5 x
1030349	Ø 40 cm 5 x

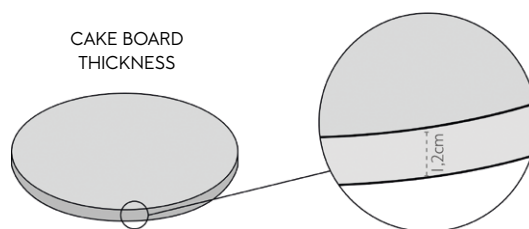


1030352	□ 25 cm 5 x
1030353	□ 30 cm 5 x
1030354	□ 35 cm 5 x
1030355	□ 40 cm 5 x

WHITE CAKE BOARDS - WITTE TAARTPLATEAUS COMPOSANTS BLANCS



1030364	Ø 25 cm 5 x
1030368	Ø 30 cm 5 x
1030371	Ø 35 cm 5 x
1030372	Ø 40 cm 5 x



PRODUCT *Index*

CODE	PAGE	CODE	PAGE
1000078	113	1012011	93
1000079	34	1012012	92
1000080	129	1012013	93
1000081	29	1012014	93
1000082	29	1012015	92
1000083	29	1012016	92
1000084	28	1012017	92
1000085	28	1012040	92
1000086	105	1012041	92
1000087	105	1012200	94
1000088	35	1012202	94
1000091	34	1012203	94
1000092	34	1012208	94
1000093	34	1012215	94
1000158	127	1012222	94
1000188	132	1012261	93
1000189	132	1012829	43
1001425	31	1013321	132
1001929	117	1013569	87
1001965	33	1014802	87
1001967	33	1021103	109
1003504	148	1022187	39
1004000	148	1022223	158
1010063	56	1022324	161
1010064	56	1022342	161
1010065	56	1022949	107
1010503	163	1022950	158
1011103	125	1022951	159
1011150	62	1022952	159

CODE	PAGE	CODE	PAGE
1023125	103	1024403	159
1023126	103	1024444	159
1023127	153	1024445	159
1023131	153	1024500	154
1023132	153	1024501	161
1023133	153	1024507	154
1023134	153	1024509	154
1023135	153	1024510	154
1023138	153	1024548	159
1023141	153	1024550	154
1023144	153	1024565	154
1023145	153	1024617	43
1023168	158	1024648	105
1023171	158	1024651	123
1023173	158	1024653	47
1023176	158	1024689	123
1023177	158	1024718	161
1023840	133	1024732	159
1023841	123	1024770	157
1023842	133	1024773	157
1023843	133	1024775	32
1023844	133	1024778	157
1023845	123	1024781	157
1023846	133	1024786	157
1023847	133	1024813	125
1023848	133	1024814	125
1023849	133	1024843	105
1023850	133	1024864	87
1024038	115	1024866	87
1024177	118	1024867	87
1024211	118	1024878	157
1024390	133	1024892	125
1024402	159	1025119	155

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
1025767	42	1030448	165	1032103	84	1034232	83
1026050	149	1030449	165	1032104	78	1034290	78
1026051	149	1030450	165	1032221	27	1034321	50
1026052	149	1030491	165	1032222	27	1034338	76
1028103	137	1030492	165	1032223	27	1034370	48
1030101	71	1030493	165	1032224	27	1034374	53
1030102	71	1030581	162	1032225	27	1034375	51
1030113	76	1030582	162	1032226	27	1034380	67
1030263	164	1030583	162	1032227	27	1034381	67
1030345	165	1030584	162	1032228	27	1034382	67
1030346	165	1030585	162	1032229	27	1034383	67
1030347	165	1030586	162	1032529	79	1034384	67
1030348	165	1030587	162	1032543	69	1034385	33
1030349	165	1030588	162	1032636	49	1034391	54
1030352	165	1030596	162	1032640	54	1034392	67
1030353	165	1030597	162	1032670	107	1034394	70
1030354	165	1030598	162	1032678	79	1034412	28
1030355	165	1030599	162	1032942	87	1034527	49
1030358	164	1030620	162	1032944	87	1034565	99
1030364	165	1030621	162	1032945	87	1034566	99
1030368	165	1030622	162	1032991	87	1034618	99
1030371	165	1030623	162	1033065	139	1034725	84
1030372	165	1031630	54	1034008	79	1034758	83
1030392	164	1031632	54	1034024	79	1034764	64
1030403	165	1031633	54	1034034	40	1034766	64
1030404	165	1032001	53	1034044	31	1034771	76
1030405	165	1032004	31	1034046	31	1034788	50
1030406	165	1032005	52	1034056	28	1034849	87
1030426	165	1032006	52	1034058	31	1034869	87
1030440	165	1032018	78	1034069	98	1034914	83
1030441	165	1032095	71	1034136	48	1034916	64
1030442	165	1032096	79	1034142	49	1034917	65
1030443	165	1032102	84	1034166	78	1034944	83

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
1035005	57	1057202	150	1057570	145	1061227	144
1035121	79	1057215	109	1057573	147	1061229	144
1036012	145	1057256	112	1057604	145	1061239	107
1036013	145	1057259	148	1057605	147	1061240	145
1041021	113	1057308	149	1057606	132	1061242	144
1041028	113	1057318	148	1058906	132	1061245	144
1041919	113	1057358	149	1058916	132	1061247	144
1048987	55	1057359	149	1058917	132	1061249	144
1049005	55	1057365	147	1058956	132	1061250	107
1049014	55	1057365	107	1058957	132	1061252	109
1049015	55	1057367	139	1058966	132	1061253	109
1049016	55	1057384	149	1058967	132	1061254	147
1049304	55	1057385	149	1059609	133	1061255	107
1049600	55	1057388	149	1059770	119	1061258	150
1049849	55	1057405	118	1059905	164	1061259	109
1051003	57	1057418	145	1061000	59	1061260	144
1051031	57	1057423	136	1061005	59	1061262	143
1051067	59	1057424	107	1061008	145	1061266	143
1051068	33	1057425	151	1061053	54	1061268	143
1051126	59	1057426	147	1061059	52	1061276	127
1051136	59	1057428	107	1061103	143	1061291	107
1051137	59	1057436	35	1061170	148	1061294	110
1051150	57	1057439	145	1061178	127	1061321	121
1051512	105	1057468	127	1061188	31	1061357	145
1051513	105	1057487	149	1061191	109	1061510	144
1053300	59	1057504	139	1061198	522	1061522	144
1054601	57	1057505	107	1061207	111	1061523	144
1054611	57	1057506	107	1061208	143	1061527	144
1057103	147	1057564	35	1061212	143	1061529	144
1057110	144	1057565	35	1061214	143	1061542	144
1057170	150	1057567	35	1061215	143	1061545	144
1057173	150	1057568	147	1061223	144	1061549	144
1057200	150	1057569	147	1061225	144	1061662	155

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
1061888	52	1080490	161	1095916	151	1101651	151
1062008	61	1081091	88	1095930	151	1101683	93
1062018	59	1085005	148	1095931	151	1101684	93
1062055	57	1090045	163	1100128	26	1101751	93
1063000	118	1090051	163	1100131	26	1101768	151
1063001	148	1090053	163	1100253	118	1101772	151
1066005	60	1090054	163	1100259	150	1101776	151
1066016	63	1091467	149	1100261	150	1101780	151
1066017	62	1091468	149	1100268	150	1101876	151
1066026	62	1091469	149	1100707	150	1101916	151
1066040	62	1095066	151	1100708	150	1101930	151
1066042	60	1095128	26	1100718	150	1101931	151
1066045	61	1095277	151	1100720	150	1102563	148
1066049	63	1095283	151	1100721	150	2000934	47
1066054	60	1095286	151	1100723	150	2001145	115
1066057	61	1095425	151	1100848	150	2001148	68
1066061	61	1095608	148	1101161	151	2001162	107
1066063	60	1095641	151	1101162	151	2001164	107
1066065	60	1095645	97	1101163	151	2001166	115
1066069	63	1095674	97	1101164	151	2001169	108
1066071	60	1095676	95	1101165	151	2001185	108
1066072	63	1095678	96	1101166	151	2001186	109
1066095	61	1095684	95	1101277	151	2001187	87
1066096	61	1095685	85	1101283	151	2001227	29
1066097	61	1095686	79	1101286	151	2001228	29
1066098	61	1095687	79	1101351	151	2001259	89
1067009	127	1095688	85	1101513	151	2001262	88
1072075	111	1095689	85	1101541	96	2001263	78
1077770	99	1095690	85	1101543	95	2001308	36
1077771	99	1095691	85	1101544	95	2001309	37
1077780	99	1095772	151	1101574	151	2001341	127
1080400	161	1095776	151	1101641	151	2001342	127
1080410	161	1095876	151	1101645	151	2001343	127

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
2001344	87	2024581	118	2034377	76	2035009	83
2002440	45	2024693	78	2034393	70	2035019	36
2002441	45	2024723	114	2034402	41	2035078	39
2002442	45	2026005	103	2034406	51	2035079	39
2002443	45	2030107	95	2034408	83	2035843	78
2002444	45	2030111	87	2034412	78	2044171	98
2002445	45	2032533	69	2034509	43	2044173	98
2002446	45	2032536	71	2034513	43	2044177	98
2002447	45	2032545	53	2034514	43	2046150	89
2002448	45	2032600	53	2034520	43	2046230	89
2002449	45	2032611	37	2034522	43	2046231	89
2002450	45	2032623	53	2034526	43	2046233	89
2002451	45	2034019	69	2034530	99	2046234	89
2002452	45	2034039	78	2034569	99	2046235	89
2002453	45	2034052	43	2034610	99	2046236	89
2002454	45	2034054	43	2034611	99	2046237	89
2002455	45	2034055	43	2034652	99	2046238	89
2002456	45	2034068	65	2034752	68	2051534	103
2002457	45	2034073	78	2034754	79	2051535	103
2002458	45	2034156	79	2034767	77	2052809	43
2002459	45	2034271	71	2034768	77	2054113	51
2002460	45	2034296	95	2034772	47	2054114	51
2002461	45	2034298	65	2034786	110	2054206	131
2002462	45	2034310	52	2034802	33	2054207	131
2002463	45	2034320	84	2034805	53	2061014	52
2002464	45	2034334	29	2034807	96	2064221	45
2002465	45	2034349	52	2034812	74	2067001	130
2013394	77	2034354	77	2034813	74	2067002	129
2013492	117	2034355	87	2034829	54	2067003	129
2013648	83	2034356	87	2034887	75	2067004	129
2014577	130	2034357	74	2034915	83	2067006	130
2015997	68	2034363	83	2034934	71	2067007	130
2015998	68	2034376	41	2035004	69	2067008	130

CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE	CODE	PAGE
2067013	115	2094168	16	2095644	97	2100510	95
2067103	117	2094169	17	2095646	97	2100511	95
2067222	118	2094170	16	2095647	95	2100516	95
2067240	131	2094171	17	2095648	95	2100521	98
2067242	108	2094172	17	2095651	95	2100525	98
2067249	121	2094173	17	2095652	95	2100838	85
2067252	131	2094174	17	2100022	98	2101027	85
2067256	119	2094175	17	2100114	98	2101028	85
2069251	111	2094176	16	2100224	98	2101029	85
2075052	91	2094179	17	2100272	97	2101058	98
2075054	91	2094183	16	2100274	97	2101096	79
2075058	91	2094184	17	2100286	97	2101192	85
2075061	88	2094250	19	2100288	97	2101222	79
2075193	91	2094251	19	2100289	97	2101238	95
2075821	91	2094253	19	2100406	98	2101315	85
2075822	91	2094254	19	2100431	98	2101644	95
2075823	91	2094256	16	2100448	98	2102074	97
2075824	91	2094300	17	2100503	95	2103437	98
2091021	99	2094521	16				
2094101	16	2094585	17				
2094103	16	2094807	16				
2094106	16	2094809	17				
2094114	16	2094854	17				
2094126	17	2094939	16				
2094127	17	2094967	16				
2094134	16	2094968	16				
2094135	16	2094969	16				
2094139	16	2094970	17				
2094144	17	2095172	17				
2094146	17	2095640	95				
2094164	17	2095641	85				
2094165	17	2095642	97				
2094166	17	2095643	97				





Looking for a place
to *reinvent* your skills,
get inspired and *Co-Create*
with chocolate experts?



Book your
Masterclass now at
[houseofchocolate.eu/
artisan](https://houseofchocolate.eu/artisan)



Book a *Masterclass*
at House of Chocolate®

Our state-of-the-art home for chocolate creations in Mouscron, Belgium. It's a unique place where we can put great ideas into practice, push the boundaries of what is possible with chocolate and explore new skills to satisfy your customers' sweet desires.





BECOME A *Master* OF DECORATIONS!

Sign up for a customized demonstration.

Our expert chef, **Stijn Vandeveld**, will be thrilled to teach you the **tips and tricks** of bakery, confectionary or ice cream decorating.

WORD EEN *Meester* IN DECORATIES!

Schrijf u in voor een
gepersonaliseerde demonstratie.

Onze expert chef, **Stijn Vandeveld**, zal
enthousiast zijn om u de **tips en tricks** te leren
van het versieren van gebak, pralines of ijs.

DEVENEZ UN *Expert* DES DÉCORATIONS !

Inscrivez-vous pour une
démonstration personnalisée.

Notre chef expert, **Stijn Vandeveld**, sera ravi de
vous enseigner les **trucs et astuces** de la décoration
de pâtisseries, de confiseries ou de crèmes glacées.

EAGER TO GET STARTED? CONTACT
INFO_BELGIUM@LEMANDECORATIONS.COM



Follow us on SOCIAL MEDIA

STAY INSPIRED WITH OUR NEW TOPICS:

Seasonal Showcases: See our products in action, perfectly suited for every season.

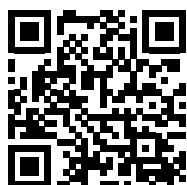
Creative Inspirations: Find ideas that make your creative process easier and more enjoyable.

Delicious Recipes: Explore mouth-watering recipes.

Step-by-Step Tutorials: Learn new skills with our easy-to-follow tutorials.

Trend Insights: Stay ahead with trends inspired from other industries!

SCAN ME



Join our community and never miss out!

FOLLOW US ON FACEBOOK, INSTAGRAM OR LINKEDIN AND TAG US TO BE FEATURED ON OUR SOCIAL MEDIA FOR MORE VISIBILITY!





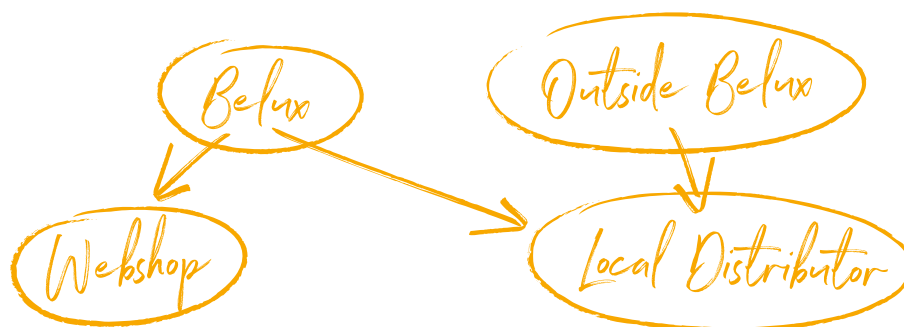
Ordering INFORMATION

FOR CUSTOMERS IN BELGIUM OR LUXEMBOURG

You can place your orders through our **webshop** at **lemandecorations.com** or from your local distributor. If you're unsure who your **local distributor** is, please visit the webpage to find out.

FOR CUSTOMERS OUTSIDE BELGIUM AND LUXEMBOURG

Please order from your **local distributor**. If you don't know who your local distributor is, you can find out on the webpage.



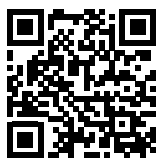
LEMANDECORATIONS.COM

FIND YOUR DISTRIBUTOR





**FOLLOW US
ON SOCIAL MEDIA**



**WANT TO
ORDER NOW?**

Discover your local
distributor or order online!



Avenue du Haureu 2
7700 Moeskroen - Belgium
T +32 (0)56 72 80 74
F +32 (0)56 74 51 40
info_belgium@lemandecorations.com
www.lemandecorations.com
order_belgium@lemandecorations.com

a **Cargill** brand