

ScrapCooking®

MARQUE DÉPOSÉE DEPUIS 2005

Joyeux
ANNIVERSAIRE

Collection 1^{er} semestre 2025



Curved
petal nozzle



Little
Petal nozzle

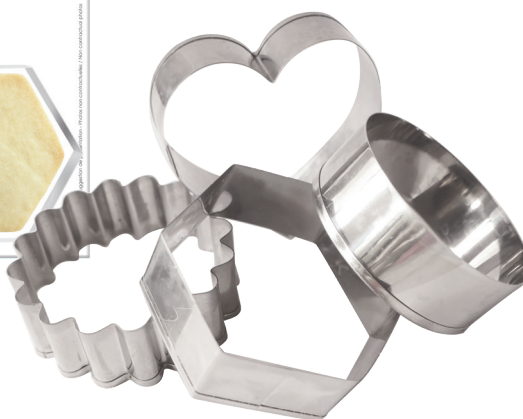


Saint-Honoré
nozzle

Piping & Biscuits



Réf. 1836 - Col. 6
FR - 3 douilles tartes
EN - 3 Stainless steel nozzles - pies



Réf. 2064 - Col. 6
FR - 4 emporte-pièces «Biscuits»
EN - 4 Stainless steel cookie cutters



Saint-Honoré piping is the most favorite decoration for amateur or professional baker. It requires technique and cream hold for a perfect result. We imagined this mould to facilitate this Saint-Honoré piping, win time and have a dazzling result.



- Ø 7,8 in diameter
- Perfect with mousse or ganache
- Pie top, Saint-Honoré, entremet...



3D Mould

Moule 3D

POCHAGE
SAINT HONORÉ*

* Saint-Honoré piping



Réf. 2896 - Col. 4
FR - Moule silicone 3D pochage Saint-Honoré Ø20 cm
EN - Saint-Honoré piping 3D silicone mould Ø20 cm



Piping 3D Mould – individual –

It's even more difficult to be precise on individual entremets or tarts.

These molds reproduce a highly detailed piping to bring an elegant finition to your pastries.



Réf. 2897 - Col. 4
FR - Moule silicone 3D pochage Saint-Honoré Ø7cm
EN - Saint-Honoré piping 3D silicone mould Ø7cm

Snacks are an important part of a child's day!
That's why we've come up with kits to make it even more fun!



Quick and easy to use, it's child's play to find snack ideas!

Mini Snack Kits

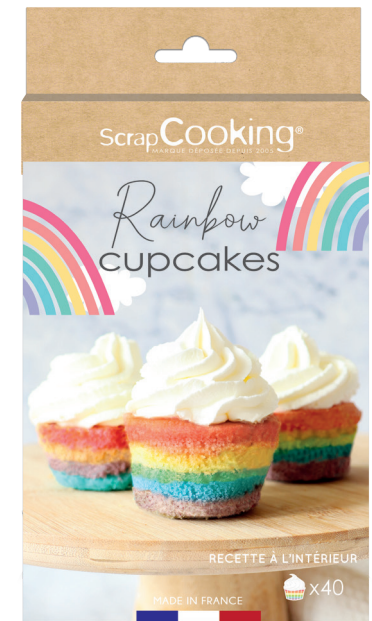
To create real moments
of sharing!



Réf. 2112 - Col. 6
FR - Biscuits Smile - 2 découpoirs
EN - Smile Biscuits - 2 cutters



Réf. 2113 - Col. 6
FR - Biscuits School - découpoir et moule pour chocolat
EN - School Biscuits - cutter and chocolate mould



Réf. 3787 - Col. 6
FR - Kit rainbow cupcakes
EN - Rainbow cupcakes Kit

Put some colours in
your snack!



Silicone moulds inspired by childhood memories combine nostalgia with practical benefits, offering a fun baking experience. They're ideal for families, baking enthusiasts, and anyone looking to recreate warm moments while benefiting from the ease and durability of silicone molds.

Biscuits Moulds

Keeps a perfect shape
after baking



Réf. 3184 - Col. 4
FR - Moule silicone biscuit finger
EN - Finger biscuit silicone mould

Perfectly reproduces
our childhood biscuits



Réf. 3183 - Col. 4
FR - Moule silicone biscuit tartelette
EN - Tartlet biscuit silicone mould



Réf. 3182 - Col. 4
FR - Moule silicone biscuit petit beure
EN - «Petit Beurre» Biscuit silicone mould



Donuts Madness !

Small size Ø2.5 in



Réf. 3882 - Col. 6
FR - Mini Donut factory
EN - Mini Donut factory



Réf. 3188 - Col. 4
FR - Moule silicone 12 Donut pops
EN - 12 donut pops silicone mould



Réf. 6980 - Col. 15
FR - Décosucre «Donuts-Ice cream»
EN - Sweetened decor «Donuts-Ice cream»

TOP SALES FOR EVEN MORE GOURMET DELIGHTS



Réf. 4703 - Col. 6
FR - Glacage blanc prêt-à-l'emploi
Goût choco 130g
EN - Chocolate flavour glaze - white



Réf. 4701 - Col. 6
FR - Glacage rose prêt-à-l'emploi
Goût choco 130g
EN - Chocolate flavour glaze - pink



Réf. 4702 - Col. 6
FR - Glacage bleu prêt-à-l'emploi
Goût choco 130g
EN - Chocolate flavour glaze - blue



Réf. 7412 - Col. 8 - 80g
FR - Mini-billes multicolores
EN - Multicolored mini-balls



Réf. 8536 - Col. 6 - 270g
FR - Préparation pour donuts
EN - Donuts preparation



Make your own cones easily!



Réf. 8546 - Col. 6 - 250g
FR - Préparation gaufrettes/ cornet- vanille
EN - cone Waffle/vanilla mix



Réf. 8547 - Col. 6 - 260g
FR - Préparation gaufrettes/ cornet- chocolat
EN - cone Waffle/chocolate mix



Réf. 5283 - Col. 6
FR - Cuillère à glace
EN - Ice cream spoon

Ice cream lovers!

Ice cream cone mix allows you to create fresh and crisp ice-cream cones, bringing artisanal pleasure right in your kitchen.



The Waffle Factory can also be used for the snack with delicious filled wafers!



Réf. 3883 - Col. 4
FR - Waffle factory - gaufrette / cornet
EN - «Waffle / cone factory» Machine



Make your own ice cream is delicious and funny activity ! We propose 3 tastes and several decorations to combine eye pleasure and delight for taste buds!



Ice cream lovers !

Home-made
ice creams



Réf. 8548 - Col. 6 - 145g
FR - Pot préparation pour glace Vanille
EN - Vanilla ice cream mix



Réf. 8549 - Col. 6 - 110g
FR - Pot préparation pour glace Cookie dough
EN - Cookie dough ice cream mix



Réf. 8550 - 185g
FR - Pot préparation pour glace Chocolat
EN - Chocolate ice cream mix



Réf. 8562 - Col. 6
FR - Nappage caramel 160g
EN - Caramel Topping 160g



Réf. 8563 - Col. 6
FR - Nappage Chocolat 160g
EN - Chocolate Topping 160g



Réf. 8564 - Col. 6
FR - Nappage fraise 165g
EN - Strawberry Topping 165g



Réf. 8565 - Col. 6
FR - Nappage fruits exotiques 165g
EN - Exotic Fruit Topping 165g

TOP SALES FOR EVEN MORE GOURMET DELIGHTS

Fruit puree, ideal
for sorbets.



Réf. 4760 - Col. 6 - 500g
FR - Purée de framboise
EN - Raspberry puree

Réf. 4761 - Col. 6 - 500g
FR - Purée de fruits rouges
EN - Red berry puree

Réf. 4763 - Col. 6 - 500g
FR - Purée de fruit de la passion
EN - Passion fruit puree



Réf. 4764 - Col. 6 - 500g
FR - Purée de poire
EN - Pear puree

Réf. 4765 - Col. 6 - 500g
FR - Purée d'abricot
EN - Apricot puree

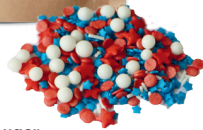
Réf. 4762 - Col. 6 - 500g
FR - Purée de mangue
EN - Mango puree

 **MADE IN FRANCE**



Sugar sprinkles

Every party has its own sugar sprinkle!



Réf. 7460 - Col. 8 - 50g
FR - Décor sucrés «bleu, blanc, rouge»
EN - «blue, white, red» Sugar sprinkles



Réf. 7467 - Col. 8 - 50g
FR - Décor sucrés «foof»
EN - «Soccen» Sugar sprinkles



Réf. 7466 - Col. 8 - 60g
FR - Décor sucrés «pâques»
EN - «Easter» Sugar sprinkles



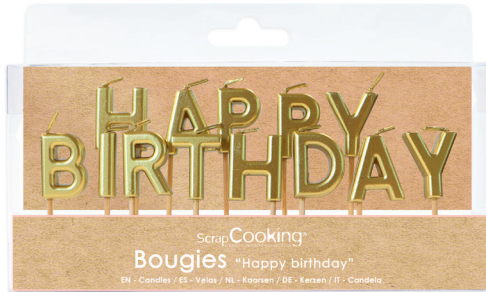
Réf. 7465 - Col. 8 - 70g
FR - Décor sucrés «vermicelles chocolat noir»
EN - Chocolate Sugar sprinkles





Cake Decorations / Birthdays

These cake decorations make every cake unique and perfectly suited to every occasion. Make your party unforgettable!



Réf. 4824 - Col. 12
FR - Bougies «Happy Birthday» dorées
EN - «Happy Birthday» gold Candles



Réf. 4945 - Col. 6
FR - Accessoires déco sport tennis
EN - Tennis accessories



Réf. 4946 - Col. 6
FR - Accessoires déco sport foot
EN - Football accessories



Réf. 4947 - Col. 6
FR - Accessoires déco sport équitation
EN - Equestrian sports accessories



Réf. 7334 - Col. 12
FR - Disque PAS Ø 18 cm - «Terrain de tennis»
EN - Sugar paste disc Ø 18 cm «Tennis court»



Réf. 7335 - Col. 12
FR - Disque PAS Ø 18 cm - «Terrain de foot»
EN - Sugar paste disc Ø 18 cm «Soccer field»



Réf. 7336 - Col. 12
FR - Disque PAS Ø 18 cm - «Équitation»
EN - Sugar paste disc Ø 18 cm «Horse riding»



Réf. 2065 - Col. 4
FR - 5 moules silicone layer cake
EN - 5 layer cake silicon molds

**TOP
SALES**
FOR EVEN MORE
GOURMET DELIGHTS

Perfect
for layer
cakes!



Wafer decorations are easy to handle and apply. They can be placed directly on cakes, or attached with a little icing, edible glue or even water. This ease of application means that even amateurs can achieve professional results.



Wafer decorations

A wide choice of flowers to embellish your pastries!





Make your pastries Icing and iridescent pens sparkle!

Add a touch of sparkle to your desserts. Create a spectacular effect.



Réf. 7074 - Col. 12 - 26g
FR - Stylo icing gel rose irisée
EN - iridescent pink icing pen



Réf. 7075 - Col. 12 - 26g
FR - Stylo icing gel bleu irisé
EN - iridescent blue icing pen

The iridescent icing pens are easy to apply. Their texture allows for precise application.



Réf. 4713 - Col. 6
FR - Glacage rose irisée prêt à l'emploi
EN - Chocolate flavour glaze - iridescent pink



Réf. 4714 - Col. 6 - 140g
FR - Glacage bleu irisé prêt à l'emploi
EN - Chocolate flavour glaze - iridescent blue

TOP SALES FOR EVEN MORE GOURMET DELIGHTS



Réf. 4702 - Col. 6
FR - Glacage bleu prêt-à-l'emploi
Goût choco 130g
EN - Chocolate flavour glaze - blue



Réf. 4701 - Col. 6
FR - Glacage rose prêt-à-l'emploi
Goût choco 130g
EN - Chocolate flavour glaze - pink



Réf. 4711 - Col. 6
FR - Glacage doré drip cake prêt à l'emploi 140g
EN - Drip cake golden glaze ready to use



Réf. 4704 - Col. 6
FR - Glacage marron prêt-à-l'emploi
Goût choco 130g
EN - Chocolate flavour glaze - brown



Mix and culinary aids

The essentials for preparing your pastries !



Réf. 8555 - Col. 6 - 160g
FR-Préparation pour guimauve vanille
EN - Vanilla marshmallow mix



Réf. 8554 - Col. 6 - 400g
FR-Préparation pour flan pâtissier
EN - Ready-to-use flan mix



Réf. 9421 - Col. 5
FR-10 feuilles de gélatine
EN - 10 gelatin sheets



Réf. 1295 - Col. 4
FR - Moule à charnière antiadhésif - Ø18 cm
EN - Non-stick hinged mold

TOP SALES
FOR EVEN MORE
GOURMET DELIGHTS



Réf. 6723 - Col. 6 - 23 x 13 cm
FR - « Oursons guimauve »
EN - « Marshmallows Teddy Bears »



NEW
SIZE
400g

COVERING SUGAR PASTE



Réf. 7635 - Col. 8 - 400g
FR - Pâte à sucre de couverture rose
EN - Covering sugar paste pink



Réf. 7632 - Col. 8 - 400g
FR - Pâte à sucre de couverture rouge
EN - Covering sugar paste red



Réf. 7634 - Col. 8 - 400g
FR - Pâte à sucre de couverture bleue
EN - Covering sugar paste blue



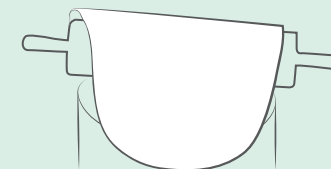
Réf. 7633 - Col. 8 - 400g
FR - Pâte à sucre de couverture bleu clair
EN - Covering sugar paste light blue



Réf. 7631 - Col. 8 - 400g
FR - Pâte à sucre de couverture blanche
EN - Covering sugar paste white



Réf. 7636 - Col. 8 - 400g
FR - Pâte à sucre de couverture noire
EN - Covering sugar paste black



Made in France

SANS GLUTEN - GLUTEN-FREE
SANS HUILE DE PALME - PALM OIL FREE

Made in our Fondettes factory, **ScrapCooking®** sugar paste is essential for decorating your cakes. Thanks to its flexibility, sugar paste allows great creativity, enabling you to personalize your pastries to your heart's content.

- Extra soft, does not crack, does not melt, does not stick
- Fine texture
- Ideal for covering a cake Ø7in xH 2,7in (6 to 8 portions)

Carambelle sas
z.a. La Haute Limouillère
37230 Fondettes
contact@carambelle.com
Tél. +33 (0)2 47 41 81 26

www.scrapcooking.fr

