

Alerte média : Impression 3D culinaire / Vivatech

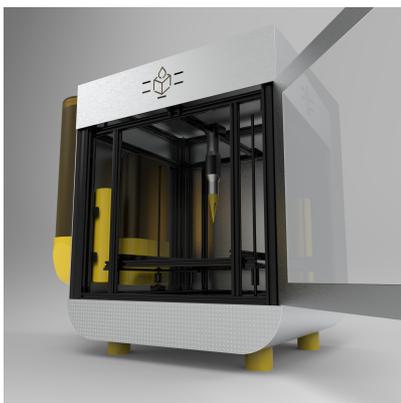
Paris, le 8 juin 2023

La première imprimante culinaire au monde “Patiss3” en fonction à Vivatech

Démos de Patiss3, l'imprimante 3D culinaire conçue en France et dégustations au stand de la Normandie, Hall 1 F56



Paris, le 8 juin 2023 - A l'occasion de cette nouvelle édition de Vivatech, la Pâtisserie Numérique, qui avait dévoilé l'année dernière sa 1^{ère} imprimante 3D culinaire capable d'imprimer en volume sans adjonction d'additifs, revient cette année de plus belle avec la machine en fonction. Inspirée de recherches du MIT. Cette technologie révolutionnaire s'adresse aux professionnels de la pâtisserie et permet l'élaboration de formes libres en temps record. Au programme, démonstrations gourmandes de fleurs comestibles et d'autres montages minute avec des espumas fruités. La Pâtisserie Numérique présentera également les travaux menés par les étudiants de l'ENSCI dans le cadre du studio expérimental "Imprimer la Pâtisserie Industrielle" où les machines leur ont été mises à disposition durant 3 mois. L'imprimante 3D sera présente du 14 au 17 juin, Porte de Versailles, au stand de la Normandie, pour une démonstration et dégustation encore jamais vue.



La 1^{ère} imprimante 3D culinaire au monde en fonction !

A l'occasion de cette nouvelle édition, La Pâtisserie Numérique revient plus étonnante que jamais avec - cette fois-ci - l'imprimante 3D entièrement fonctionnelle pour ces 3 jours de démonstrations et dégustations en temps réel. Le processus de fabrication pourra donc être observé et expliqué en live, avec une dégustation à la clé ! Cette année, la Pâtisserie Numérique innove en proposant de déguster des fleurs comestibles, une grande première que seuls les participants de Vivatech auront l'occasion de découvrir en avant-première.

Selon Marine Coré-Baillais, fondatrice de La Pâtisserie Numérique : "Nous sommes ravis de revenir cette année avec la machine fonctionnelle. Patiss3 permet d'offrir des expériences hors du commun et de réaliser des formes de gâteaux qui nous semblaient encore très loin y a quelques mois. Nous avons hâte de partager ces émotions avec les participants."





Patiss3, l'imprimante qui s'affranchit de la gravité

L'imprimante 3D "Patiss3" est une machine connectée qui permet de produire la structure d'une pâtisserie prête à être remplie, tout en utilisant les ingrédients classiques (œuf, farine, sucre, beurre) de la recette originale pensée par son auteur. Contrairement aux techniques d'impression 3D déjà existantes qui utilisent du gel afin de solidifier la structure au fur et à mesure de sa fabrication, La Pâtisserie Numérique allie la technologie 3D au respect du goût.

L'imprimante culinaire "Patiss3" propose deux poudres qui vont porter la structure au cours de sa fabrication : l'une est universelle et a le moins d'impact sur le goût final de la pâtisserie qu'elle soit salée ou sucrée. L'autre est à base de cacao où un travail est réalisé sur l'amertume. La station de dépoudrage permet de récupérer la poudre utilisée lors de la phase d'impression. La poudre est réutilisable jusqu'à 10 fois. Partant d'un fichier 3D, il est possible de produire toutes les formes possibles en maîtrisant les saveurs et conservant le goût original de la recette. L'imprimante 3D est proposée avec des modules additionnels : une station de dépoudrage avec récupération et un four permettant d'optimiser les temps de fabrication.

A propos de Marine Coré-Baillais, fondatrice de la Pâtisserie Numérique

Depuis 12 ans, Marine Coré-Baillais travaille à développer les usages de l'impression 3D. Diplômée de l'ESSEC, Marine Coré-Baillais a forgé son expertise au sein de Sculpteo, pionnier mondial de l'impression 3D, dont elle a été DG Adjointe. En 2018, passionnée de pâtisserie, elle passe un CAP à l'École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris. Elle le valide par un stage au Meurice auprès des équipes de Cédric Grolet. En 2019, Marine Coré-Baillais décide d'allier les technologies innovantes de l'impression 3D au savoir-faire afin d'inventer de nouvelles créations et jeux de textures pour des plaisirs sucrés inédits. L'aventure de La Pâtisserie Numérique est lancée. En 2020, Marine est reconnue comme l'une des 12 personnalités les plus influentes de la fabrication additive par 3D Natives

