

*Nous partageons
votre passion*

BROCHURE DE L'ASSORTIMENT
MATIÈRES GRASSES



MEISTERMARKEN

debco

Grand Pâtissier Meister





Les meilleurs ingrédients pour un assortiment de première qualité !

Avec quoi préparez-vous le meilleur pain et la plus délicieuse des pâtisseries ? Avec les meilleurs ingrédients, cela va de soi. Mais qu'est-ce que cela signifie pour vous, les meilleurs ingrédients ? Des produits qui ont le goût de la passion avec laquelle vous exercez votre métier ? Qui vous permettent de créer de nouvelles saveurs et donc aussi de nouvelles possibilités de chiffre d'affaires ? Qui vous apportent le plus beau et le plus savoureux des résultats ? Qui constituent pour vous une source d'inspiration et vous laissent les coudées franches pour travailler de manière créative ? Bref, des ingrédients synonymes de tradition et d'innovation, entièrement adaptés à vos besoins ?

Dans ce catalogue, vous trouverez une vaste gamme d'ingrédients qui répondent parfaitement aux nouvelles tendances alimentaires, qui satisfont aux exigences actuelles en matière de santé et que vous pouvez transformer facilement et rapidement.

Mais vous y découvrirez aussi de nombreuses recettes,

des concepts forts et des solutions complètes avec lesquelles nous tentons de répondre à vos besoins. Comme les margarines habituelles de Debco et les mélanges raffinés de Grand Pâtissier.

La passion, la créativité, l'expertise constituent-elles aussi les ingrédients de votre savoir-faire ? Ajoutez-y les ingrédients de CSM Ingredients et ... lancez votre propre mode !

Produits qualitatifs



CSM Ingredients pense, travaille et vend à vos côtés

CSM a évolué au fil des années jusqu'à devenir un partenaire de grande valeur pour le boulanger artisanal et grande valeur peut être pris ici au pied de la lettre car CSM vous apporte une série de plus-values concrètes qui exercent un impact direct sur votre offre, votre méthode de travail et vos ventes.

CSM garantit une sélection variée de produits et ingrédients de boulangerie, créés et sélectionnés sur base d'un seul critère : la **qualité**. Mais cela ne s'arrête pas là. Nous veillons aussi à ce que vous puissiez rentabiliser cette qualité de manière optimale, en partageant avec vous notre **expertise unique**.

CSM vient avec plaisir vous expliquer des solutions possibles. Nous vous aidons par des conseils techniques et des recettes qui sont source d'inspiration. Grâce à nos consultants de service, vous et vos collaborateurs pouvez également suivre des **formations** et assister à des **démonstrations**, en vue d'obtenir un résultat encore meilleur et des applications encore plus efficaces.

En outre, CSM vous aide à transformer tous ces efforts en des **ventes réussies**, grâce à l'apport d'un **soutien marketing professionnel**. Avec des promotions qui confortent vos clients dans leur conviction qu'ils doivent venir chez vous pour trouver la meilleure qualité. Avec des actions qui attirent aussi de nouveaux clients dans votre magasin. Et avec un équipement de magasin qui met en évidence non seulement vos produits, mais aussi votre savoir-faire.

Ce **partenaire apportant une plus-value**, nous voulons l'être et le rester pour vous. Un fabricant qui participe à votre réflexion et travaille avec vous dans l'intérêt de votre **réputation** et de votre **chiffre d'affaires**. Afin que vous puissiez envisager l'avenir avec confiance.

Soutien marketing

- ✓ Moyens au support de vente
- ✓ Matériels de magasin

Conseils techniques

- ✓ Recettes inspirants
- ✓ Calculations de prix
- ✓ Formations et démonstrations

Le saviez-vous

Saviez-vous que vous pouvez reconnaître tous nos produits végétaliens dans cette brochure grâce à ce symbole ?





Matières grasses

Disposant de plus de 50 ans d'expérience, MeisterMarken propose des solutions artisanales pour les professionnels, en fonction de leurs exigences spécifiques en matière de qualité, de régularité et de **convivialité**. Ce qui leur permet de partager sans peine et de façon positive leur **know-how artisanal**. Conjuguant respect de la tradition et goût de l'innovation, la marque allemande fait notamment référence pour ses gammes de margarines et matières grasses comme Meister. MeisterMarken englobe à présent aussi Debco et Grand Pâtissier dans sa gamme. Une marque historique qui, comme toutes les autres références MeisterMarken, renforce encore le savoir-faire traditionnel. Elle propose ainsi une gamme complète de produits pour vraiment toutes les applications.

MEISTERMARKEN



Grand Pâtissier Meister



Debco

Avec sa gamme complète de margarines et matières grasses, Debco vous offre une double garantie : faciliter votre travail quotidien et valoriser votre savoir-faire traditionnel.

Nos produits de qualité offrent des solutions pour toutes les applications et ils témoignent à chaque fois d'une connaissance approfondie du secteur de la boulangerie et de l'attention portée à vos besoins spécifiques.

Vous soutenez par ailleurs la production d'**huile de palme durable** lorsque vous utilisez les margarines Debco. Avec les margarines Debco, vous faites le choix responsable d'un produit de qualité qui est bon pour l'homme et l'environnement.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10236842	Debco Trio Crème 	<ul style="list-style-type: none"> • application : garnitures, pâtes sablées et pâtes battues • le meilleur foisonnement du marché • point de fusion faible • non salée 	# 4  2,5 kg  boîte  10 kg
10238281	Debco Trio Super 	<ul style="list-style-type: none"> • application : garnitures, pâtes sablées et pâtes battues • arôme encore présent après cuisson • non salée 	# 4  2,5 kg  boîte  10 kg
10236834	Debco Mira 	<ul style="list-style-type: none"> • application : garnitures, pâtes fines et fourrages raffinés • bonne capacité de foisonnement pour, par exemple, l'application crème au beurre • excellente absorption de l'humidité • conserve sa stabilité • point de fusion faible • pour une crème légère, utilisez-la en combinaison avec Butyvit 	# 4  2,5 kg  boîte  10 kg
10236838	Debco Silsa 	<ul style="list-style-type: none"> • application : garnitures, pâtes fines et mousse marquée • très bonne capacité de foisonnement pour, par exemple, l'application de la crème chantilly • conserve sa stabilité • point de fusion faible • pour une crème légère, utilisez-la en combinaison avec Butyvit • conserve son volume 	# 4  2,5 kg  boîte  10 kg



CONSEIL

Pour une crème légère Debco Mira ou Debco Silsa avec Butyvit



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10238297	Debco Trio Wals 	<ul style="list-style-type: none"> • application : pâtes levées et pâtes sablées (spéculoos et gaufrettes) • très solide et élastique 	# 4  2,5 kg  boîte  10 kg
10236841	Debco Trio Cake 	<ul style="list-style-type: none"> • application : pâtes levées, pâtes sablées et pâtes battues • solide et élastique • facile à travailler 	# 4  2,5 kg  boîte  10 kg
10236833	Debco Deb 	<ul style="list-style-type: none"> • application : pâtes levées, pâte sablée et fins fourrages • se transforme parfaitement • donne un beau volume au produit 	# 4  2,5 kg  boîte  10 kg

Code	Nom de produit	Description	Emballage
10236844	Debco Trio Puur zacht 	<ul style="list-style-type: none"> • application : pâtes à foncer et pâtes levées • composition unique de graisse 100 % végétale • pas d'additifs • pas de film gras dans la bouche • non salée 	# 1  10 kg  boîte  10 kg
10237302	Debco Trio Extra Gehard - Fournure 	<ul style="list-style-type: none"> • application : garnitures et incorporation dans les ganaches, fourrages et intérieurs de pralines • 100 % graisse de coco • pas d'additifs • point de fusion très lent • non salée 	# 4  2,5 kg  boîte  10 kg





Tarte jockey

INGRÉDIENTS	POIDS	PRÉPARATION
PÂTE FEUILLETÉE		
Farine	2.000 g	Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faites une boule avec la pâte, recouvrez-la de film plastique et laissez reposer ± 10 minutes au réfrigérateur.
Sel	34 g	
DEBCO TRIO KORST-PROBA	400 g	
Eau	1.100 g	
GRAISSE À TOURER		
DEBCO TRIO KORST-PROBA	1.200 g	<p>Transformez en pâte feuilletée avec la graisse à tourer.</p> <p>Recouvrez à nouveau de film plastique et faites reposer ± 60 minutes au réfrigérateur.</p> <p>Étalez la pâte sur une épaisseur de 3 ou 4 mm et découpez-y des cercles de Ø 20 cm.</p> <p>Faites suffisamment de petits trous et badigeonnez avec de l'œuf.</p> <p>Découpez des bandes de 1 cm dans lesquelles vous réaliserez des demi-lunes à l'emporte-pièce.</p> <p>Façonnez le fond de tarte comme sur la photo.</p> <p>Badigeonnez le tout avec de l'œuf.</p> <p>Laissez reposer ± 60 minutes et faites cuire.</p>



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10236843	Deboo Trio Korst-Proba 	<ul style="list-style-type: none"> • application : pâte feuilletée • travail parfait • rendement important • beau feuilletage 	# 4  2,5 kg  boîte  10 kg
10236828	Deboo Alfa 	<ul style="list-style-type: none"> • application : pâte levée feuilletée • se travaille parfaitement • rendement élevé • beau feuilletage 	# 5  2 kg  boîte  10 kg

Meister

Apprécies pour leur grande praticité depuis de nombreuses années, les solutions de la gamme Meister de MeisterMarken accompagnent les artisans en les aidant chaque jour à préparer de nombreuses recettes remarquables avec un **confort de travail** inégalable.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10101859	Meister Gold Softin 	<ul style="list-style-type: none"> • application : pâtes à cake • composition unique de 100 % de graisse végétale • garantit des cakes moelleux qui restent longtemps frais 	# 1  10 kg boîte  10 kg
10101797	Meister Cremin	<ul style="list-style-type: none"> • application : crèmes • base pour une crème au beurre prête à l'emploi • contient du sirop de sucre • très facile à fouetter • non salée 	# 5  3 kg boîte  15 kg

Maître Pâtisserie

La marque française Maître Pâtisserie comprend un certain nombre de produits qui répondent parfaitement aux attentes techniques et gustatives de l'artisan boulanger. Afin de mettre en valeur le travail traditionnel de l'artisan boulanger, la marque lance aujourd'hui ses premières margarines. Avec elles, vous pouvez désormais, grâce au savoir-faire unique de CSM, ajouter à vos pâtisseries le goût raffiné d'une touche de beurre et de crème.

Maître Pâtisserie, c'est l'équilibre parfait entre :

- la consistance d'un produit traditionnel
- le confort d'utilisation d'une margarine
- et la finesse d'une matière grasse aux notes laitières



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10244440	Maître Pâtisserie Incorporation	<ul style="list-style-type: none"> • applications : crèmes, pains et pâtes levées • facile à traiter • sensation agréable en bouche et goût optimal 	# 4 2,5 kg doos 10 kg
10244439	Maître Pâtisserie Tourage	<ul style="list-style-type: none"> • applications : pâtes grillées et pâtes feuilletées • plasticité et maniabilité parfaites • goût subtil 	# 5 2 kg doos 10 kg



Grand Pâtissier

Elle est reconnue pour l'excellence gustative de ses matières grasses.

Les produits Grand Pâtissier conservent leur fraîcheur et leur saveur supérieure demeurent optimales durant une durée prolongée, ce qui garantit des créations encore plus irrésistibles. Leur composition de haute qualité intègre des ingrédients d'origine végétale, dont de l'**huile de palme** durable certifiée RSPO Mass Balance*.



Adjuvants

Alliances harmonieuses d'huiles végétales, de beurre, de crème et de miel, les matières grasses Grand Pâtissier confèrent à vos créations une saveur de beurre onctueuse et raffinée ainsi qu'une belle couleur dorée. Leurs qualités techniques s'adaptent à chaque type d'application.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10236996	Grand Pâtissier Croissant	<ul style="list-style-type: none">• application : pâte levée feuilletée• plasticité parfaite• se travaille très facilement• garantit un produit fini appétissant	# 5  2 kg  boîte  10 kg
10236998	Grand Pâtissier Crème / Cake	<ul style="list-style-type: none">• application : crèmes, pâte levée et appareils à cake• exceptionnelle capacité de foisonnement• belle tenue• sensation en bouche et goût agréable• pour une crème légère, utilisez-la en combinaison avec Butyvit (p. 65)	# 4  2,5 kg  boîte  10 kg
10236994	Grand Pâtissier Korst / Feuilletage	<ul style="list-style-type: none">• application : pâte feuilletée• plasticité parfaite et se travaille facilement• donne le volume et le rendement les plus élevés sur le marché	# 5  2 kg  boîte  10 kg

Gold Mélanges

Les solutions Grand Pâtissier Gold associent du beurre et de la margarine pour concilier grande saveur et haute technicité. Elles bénéficient d'un **goût généreux de beurre** crémeux qui sublime vos réalisations tout en vous offrant un grand confort de travail. La margarine utilisée est élaborée à partir d'**huile de palme** responsable et durable certifiée RSPO Mass Balance*.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10237301	Grand Pâtissier Gold Croissant	<ul style="list-style-type: none"> • application : pâtes levées feuilletées et pâtes brisées • pour des croissants au véritable goût de beurre • facilité d'utilisation • rendement élevé 	# 5 2 kg boîte 10 kg
10237010	Grand Pâtissier Gold Suprême	<ul style="list-style-type: none"> • application : crèmes, pâte levée et appareils à cake • saveur authentique du beurre véritable • se travaille facilement • couleur consistante 	# 4 2,5 kg boîte 10 kg



Prairie Fleurie

INGRÉDIENTS	POIDS	PRÉPARATION
CAKE CITRON VERT ET BASILIC		
GRAND PÂTISSIER CRÈME / CAKE	450 g	Fouetter GRAND PÂTISSIER CRÈME/CAKE et le sucre dans un bol, ajouter graduellement les oeufs et PÂTI KREM .
Sucre	500 g	
Œufs entiers	400 g	Tamiser la farine et la poudre à lever, puis les ajouter à la préparation.
PÂTI KREM	100 g	Ajouter le citron vert et le basilic.
Farine T 45	430 g	Verser dans un moule rectangulaire de 6 x 12 cm jusqu'aux 3/4 de la capacité totale et cuire à 180°C pendant environ 20 minutes
Citron vert râpé	5 g	vanne fermée.
Basilic frais hâché	5 g	
Poudre à lever	18 g	
Poudre d'amande	140 g	
CRÈME TROPICALE		
FRUFFI TROPICAL	500 g	Chauffer le FRUFFI TROPICAL jusqu'à +/- 40°C
GRAND PÂTISSIER CRÈME / CAKE	100 g	Ajouter GRAND PÂTISSIER CRÈME/CAKE et la gélatine animale.
Gelatine	6 g	Emulsionner avec un mixeur et remplir un moule de 6 x 12 cm. Remplir également des moules de forme hémisphérique de différentes tailles. Refroidissez la gelée.
CRUMBLE AUX AMANDES		
Farine T 45	100 g	Mélanger tous les ingrédients dans un bol, jusqu'à obtenir une pâte « sablée ».
Poudre d'amande	80 g	Cuire à 190°C pendant environ
GRAND PÂTISSIER CRÈME / CAKE	100 g	10-15 minutes vanne fermée.
Sucre de canne	90 g	

MONTAGE ET FINITION

Plaats de Tropicalcrème (6 x 12 cm) op de cake met limoen en basilicum. Plaats vervolgens de halve bolletjes op de Tropicalcrème. Decoreer de cake met de amandelcrumble en wat verse bloemen.

Demax

Exclusivement élaborés avec des huiles 100% végétales et de la cire de Carnauba sélectionnées pour leur qualité exceptionnelle, les auxiliaires technologiques Demax constituent de véritables concentrés d'efficacité au service de vos réalisations et de vos équipements.

Agent de démoulage Demax s'applique en fine couche sur vos supports de cuisson : il forme un film uniforme qui permet de séparer la pâte ou le produit aussi facilement que proprement.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10187953	Demax RA 	peut être appliqué à l'aide d'un pinceau, d'un chiffon ou d'un pulvérisateur <ul style="list-style-type: none"> • lubrifiant exceptionnel pour tous types de surface : plaques, bandes et formes • usage économique : une fine couche suffit pour démouler facilement les produits • garantit un beau résultat final • protège les formes et les plaques de la carbonisation • à base d'huile de tournesol et de colza, pas d'huile de palme • convient également pour des applications halal et casher 	# 1  9,2 kg  bidon  9,2 kg
10187922	Demax CD 130 	à appliquer avec un pulvérisateur <ul style="list-style-type: none"> • convient pour toutes sortes d'appareils : distributeurs, entonnoirs à pâte, trancheuses, malaxeurs, batteurs, lamiroirs et balances • grand pouvoir lubrifiant empêchant la pâte de coller • fait glisser facilement la pâte afin que les pâtons puissent être répartis de façon égale et que le pain soit coupé proprement et précisément • protection des couteaux, des parois et des pistons contre l'usure • pas d'impact sur l'apparence des produits finis parce qu'il n'y a aucune présence d'oxydation • sans résine • convient également pour des applications halal et casher • avec de la palme "durable", : RSPO SG (segregated) 	# 1  9,2 kg  bidon  9,2 kg
10087878	Demax Spray 	à appliquer avec un pulvérisateur <ul style="list-style-type: none"> • lubrifiant exceptionnel pour tous types de surface : plaques, bandes et formes • usage économique : une fine couche suffit • pour démouler facilement les produits • garantit un beau résultat final • protège les formes et les plaques de la carbonisation • à base d'huile de tournesol et de colza, pas d'huile de palme • convient également pour des applications halal et casher 	# 6  600 g  bus  3,6 kg



'Paris Brest' tarte aux framboises

RECETTE POUR 6 PIÈCES DE 8 X 24 CM

INGRÉDIENTS	POIDS	PRÉPARATION
PÂTE SABLÉE		
DEBCO CROUTE	1.000 g	Mélanger les ingrédients très froids avec le crochet pour former une pâte homogène. Placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
Œufs (4°C)	200 g	
Eau (froid)	50 g	
		Étaler la pâte à 2,5 mm. Enduire 6 moules de 8 x 24 cm légèrement graissés. Piquer légèrement.
CRÈME FRAMBOISE-NOISETTE		
DEBCO TRIO MIRA	100 g	Incorporer le DEBCO TRIO MIRA jusqu'à obtenir une consistance lisse et incorporer le sucre glace.
Sucre glace	100 g	
Œufs	100 g	Ajouter graduellement les œufs, la poudre de noisettes, DEBCO CP TRAD'EXTRA et le FRUFFI FRAMBOISE .
Poudre de noisettes	100 g	
DEBCO CP TRAD'EXTRA	30 g	
FRUFFI FRAMBOISE	170 g	Étaler 100 g de crème framboise-noisette au fond des rectangles. Cuire au four à 180° - 200°C, 10 à 15 minutes Démouler et laisser refroidir.
CROUSTILLANT ROUGE		
DEBCO DEB	400 g	Mélanger DEBCO DEB , le sucre et la farine pour obtenir une pâte homogène.
Sucre candi	500 g	
Farine	500 g	Colorer la pâte avec le colorant rouge jusqu'à l'intensité souhaitée. Placer au réfrigérateur. Étaler à 2,5 mm entre 2 tapis Silpat® et congeler brièvement. Couper 30 tranches de Ø 3 cm.
Colorant rouge		
CHOUX		
Eau	400 g	Faire bouillir l'eau, la verser sur la pâte à choux et mélanger la pâte à sec à l'aide du fouet papillon. Ajouter les œufs en 3 fois.
DEBCO CHOUX	500 g	
Œufs	500 g	Battre avec le fouet papillon pendant 5 minutes en 2ème vitesse. Déposer 30 choux ronds de Ø 2,5 cm sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé, placer un croustillant rouge sur chaque chou et cuire au four.

INGRÉDIENTS	POIDS	PRÉPARATION
FOURRAGE AUX FRAMBOISES		
FRUFFI FRAMBOISE	500 g	
CRÈME PÂTISSIÈRE		
DEBCO INSTANT	200 g	Verser le DEBCO INSTANT dans l'eau froide et mélanger pendant 30 secondes. Fouetter en 3ème vitesse pendant 5 minutes.
Eau	500 g	
CRÈME PRALINÉE		
CRÈME PÂTISSIÈRE	375 g	Mélanger les ingrédients tempérés pour obtenir une crème homogène.
Pâte de praliné	270 g	
MOUSSE PRALINÉE		
JELFIX NEUTRAL	55 g	Mélanger le JELFIX NEUTRAL avec l'eau chaude et y ajouter la crème pralinée. Battre le PÂTI KREM en épaisseur et en 2 fois sous la crème pralinée.
Eau (chaud)	70 g	
Crème pralinée	650 g	
PÂTI KREM	450 g	
MONTAGE & FINITION		
Répartir 60 g de FRUFFI FRAMBOISE sur les fonds de gâteaux refroidis. Remplir les choux à l'aide d'une douille unie avec 10 g de crème pralinée et injecter 5 g de fourrage à la framboise dans la garniture. Placer 5 choux d'un côté de chaque gâteau et, à l'aide d'une douille St Honoré (n° 20), déposer 170 g de mousse au praliné de l'autre côté. Terminer par des framboises et des noisettes grillées		



Nous partageons
votre passion

À propos de CSM Ingredients

CSM Ingredients a son siège au Luxembourg et opère dans le monde entier. C'est une entreprise internationale de technologie des ingrédients qui développe des solutions pour l'industrie alimentaire dans le but de collaborer à l'évolution de l'écosystème alimentaire.

Avec 9 usines, 9 centres de développement de produits, 5 centres d'innovation, 3 académies et une équipe de plus de 1 500 professionnels hautement expérimentés, l'entreprise est au service d'acteurs artisanaux et industriels, ainsi que de fournisseurs de services alimentaires et de chaînes de magasins dans plus de 100 pays.

Combinant son héritage unique et son expertise technique spécialisée avec une recherche de classe mondiale et une innovation ouverte, CSM Ingredients s'engage à identifier

les tendances émergentes et croissantes pour développer des ingrédients révolutionnaires et des solutions sur mesure. Cela fait de l'entreprise un partenaire de confiance pour les segments traditionnels et nouveaux de l'alimentation.

Son riche portefeuille de marques comprend certains des noms les plus réputés du marché, tels que : Pati, Waldkorn®, Jelfix, MeisterMarken, Meister, Tiger Paste, Debco, Ulmer Spatz, Marguerite, Fruffi et Grand Pâtissier.

Avec HI-FOOD, Italcanditi, Comprital, Rubicone, Parker Products et Creative Food Ingredients, CSM Ingredients fait partie d'une plateforme de solutions d'ingrédients qui vise à soutenir l'évolution de l'écosystème alimentaire pour améliorer le bien-être humain et la santé de la planète.

Contactez nous

 www.csmingredients.com

 cs.benelux@csmingredients.com

Suivez nous

  CSM Ingredients

