

Nous partageons
votre passion

BROCHURE DE
L'ASSORTIMENT PÂTISSERIE



fruffi
le inspired by fruit

**Henry &
Henry**
NEW YORK SINCE 1899


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Crioletta

Jelfix



Multifill

confi

MEISTERMARKEN



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 savoureuses crèmes pâtisseries, des nappages efficaces et des fourrages fruités.

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

Vous pouvez reconnaître rapidement les produits végan en suivant ce logo qui vous indiquera les références végan.





Pâtisserie

CSM Ingredients vous offre le choix parmi les ingrédients les plus raffinés pour préparer et parfumer vos pâtisseries.

Découvrez notre large assortiment de e.a. nappages, fourrages aux fruits, de crème fraîche végétale, de mixes pour pâtisseries et glaces.

Des ingrédients de qualité supérieure conçus pour donner à vos pâtisseries ce goût si particulier et authentique dont vos clients sont tellement friands.



DebcO

Crème pâtissière « préparation chaude »

Si vous optez pour une crème pâtissière selon la préparation classique, choisissez Trad'Extra. Si vous optez pour la facilité, pour une crème pâtissière que vous pouvez préparer rapidement et facilement et qui se rapproche du goût, de l'onctuosité et de la structure du produit traditionnel, choisissez Pâtissière 80 et Super.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10058107	DebcO CP Super 	RECETTE : 1.000 g d'eau bouillante+ 400 g de mixe • souplesse • gain de temps • qualité constante	# 1  25 kg  sac  25 kg
10179963	DebcO CP Trad'Extra 	RECETTE : 200 de sucre + 1.000 g de lait (chaud) + 80 g de mixe • pour préparer un goût plein et raffiné avec du lait chaud • une structure lisse, une sensation agréable en bouche	# 1  25 kg  sac  25 kg

CONSEIL

Vous optez pour une crème pâtissière savoureuse et de bonne qualité, à base d'une recette traditionnelle au lait, au sucre (et aux œufs) ? Alors vous optez pour Trad'Extra.

Crème Pâtissière 'préparation froide'

Vous préférez les préparations rapides, avec ajout d'eau froid et immédiatement disponible pour toutes les applications sans refroidissement ? Mais vous voulez aussi également la qualité supérieure d'une crème pâtissière ?

Les mélanges Instant de CSM Ingredients ont compris le message.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10058158	DebcO Pâtissière Instant	RECETTE : 1.000 g d'eau (froide) + 400 g de mixe <ul style="list-style-type: none"> sensation agréable en bouche stable à la cuisson et peut être surgelé applications diverses 	# 4 5 kg boîte 20 kg
10058076	DebcO Instant	RECETTE : 1.000 g d'eau (froide) + 400 g de mixe <ul style="list-style-type: none"> goût très agréable applications diverses se découpe très bien 	# 1 25 kg sac 25 kg
10155017	Pâti Instant Suisse 	RECETTE : 1.000 g d'eau (froide) + 500 g de mixe <ul style="list-style-type: none"> crème Suisse fouettable goût délicieux idéal pour des farces allégées préparation froide 	# 1 15 kg sac 15 kg

Millefeuille vanille-framboise

INGRÉDIENTS	POIDS	PRÉPARATION
Molco plaque de pâte feuilletée	1 pièce	Faire décongeler la plaque selon les instructions.
Eau	1000 g	Piquer soigneusement la plaque et laisser suffisamment reposer.
DEBCO INSTANT	400 g	Cuire au four à 230°C pendant 20 à 23 minutes.
FRUFFI FRAMBOISE	200 g	Découper la plaque en bandes de 11 cm de largeur.
Verser le DEBCO INSTANT dans l'eau froide. Mélanger brièvement et battre ensuite au fouet pendant 4 minutes en 3 ^{ème} vitesse. Laisser figer pendant 1 heure et remuer encore une fois.		
Répartir le FRUFFI FRAMBOISE sur 2 bandes de pâte feuilletée. Lisser uniformément.		
Dresser la moitié de la crème pâtissière sur une bande enduite de Fruffi. Déposer dessus la 2 ^{ème} bande enduite de Fruffi et dresser le reste de la crème pâtissière dessus. Couvrir avec la bande vierge. Saupoudrer de sucre glace et caraméliser à l'aide du brûleur.		
Décorer avec du Raftisnow et quelques framboises fraîches.		



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10244268	Meistermarken Garniture Vegan 	<ul style="list-style-type: none"> Vegan, appétissante et gourmande <ul style="list-style-type: none"> Note subtile et agréable de vanille provenant d'un arôme naturel Sans colorants artificiels / Belle couleur apportée par un concentré de carotte Texture onctueuse et ronde en bouche Goût sucré équilibré Prête par simple ajout d'eau <ul style="list-style-type: none"> Permet la mise en oeuvre simple et rapide d'une garniture pâtissière vegan à la qualité régulière Grande polyvalence <ul style="list-style-type: none"> Convient aux applications crues et cuites Accepte tout type d'aromatation (pâte, liquide, alcool) et exalte les arômes Très bonne tenue <ul style="list-style-type: none"> Peut être facilement dressée à la poche et découpée 	# 4 5 kg boîte 20 kg



Mixes pour pâtisseries et glaces

Voulez-vous élargir votre assortiment avec un délicieux biscuit, cake ou mousse au chocolat ? Découvrez les mixes pour pâtisseries et glaces Debco. Votre meilleure garantie d'un résultat pur, authentique et surtout savoureux.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10243561	Meistermarken Cake & Muffin Vegan 	<ul style="list-style-type: none"> Vegan, appétissant et gourmand <ul style="list-style-type: none"> - Note subtile et agréable de citron provenant d'un arôme naturel - Sans colorants artificiels / Belle couleur apportée par un extrait de carotte Prêt par simple ajout d'eau <ul style="list-style-type: none"> - Permet une mise en oeuvre simple et rapide et garantit une qualité régulière Grande polyvalence <ul style="list-style-type: none"> - Nombreuses applications possibles : cakes, muffins, cookies, base d'entremets et biscuits... - Excellente tolérance à l'aromatization Performance <ul style="list-style-type: none"> - Bonne tenue après ajout d'inclusions (pépites de chocolat, fruits...) - Conservation optimale des produits finis - Développement régulier 	# 1  10 kg  sac  10 kg

CONSEIL

Si vous voulez faire un délicieux gâteau en feuille, le mélange **Meister Rühr Tradition** est la solution idéale.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10141790	Debco Choux 	RECETTE : 1.000 g de pâte + 1.000 g d'œufs + 1.000 g d'eau <ul style="list-style-type: none"> • produit unique partant d'une pâte et non d'une poudre • très haut rendement • préparation rapide et simple • permet de préparer de la pâte à choux pour les plus légères et plus savoureuses des pâtisseries • peut être congelé (sous forme de pâte ou produits cuits au four) 	# 1  9 kg  sac  9 kg
10152436	Debco Cake Genoï	RECETTE : 1.000 g de mixe + 500 g d'œufs + 500g Debco Deb, Trio Cake ou Trio Wals <ul style="list-style-type: none"> • bon fonctionnement, résulte en des cakes aromatiques et légers • donne un volume important, une croûte dorée et une belle mie • à transformer avec une matière grasse au choix • peut être surgelé (cuit et non cuit) 	# 1  15 kg  sac  15 kg
10152639	Debco Bretoens Zanddeeg Mix	RECETTE : 1.000 g de mixe + 400g Debco Deb, Trio Cake ou Trio Wals + 50 g d'œuf <ul style="list-style-type: none"> • recette simple (3 au lieu de 8 ingrédients) pour une délicieuse pâte sablée bretonne • se transforme facilement, rapidement et sous différentes formes (ne pas garnir) • peut être directement laminé • belle couleur • se brise et se découpe aisément • goût délicieux 	# 1  15 kg  sac  15 kg
10058056	Debco Flan 	RECETTE : 450 g de mixe + 1.000 g d'eau + 3 œufs + 3 jaunes d'œufs + 3 blancs d'œufs <ul style="list-style-type: none"> • transformation aisée pour un savoureux flan de qualité stable 	# 1  25 kg  sac  25 kg
10058177	Debco Croute 	RECETTE : 1.000 g de mixe + 200 g d'œufs (5 °C) + 50 g d'eau <ul style="list-style-type: none"> • pour une pâte à croute avec une fine structure friable et un goût savoureux après cuisson • préparation rapide, temps de mélange court • peut être directement laminé • longue conservation (la croute reste croquante longtemps) 	# 1  10 kg  sac  10 kg
10058147	Debco Biscuit 	RECETTE : 1.000 g de mixe + 600 g d'œufs + 175 g d'eau <ul style="list-style-type: none"> • pour les génoises légères ou des biscuits-roulade à la mie fine et au parfum exquis • transformation aisée • le résultat est comparable à un biscuit classique 	# 4  5 kg  boîte  20 kg



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10237928	Debco Mousse Neutre	RECETTE : 1.500 g d'eau froide + 1.000 g de mixe <ul style="list-style-type: none"> • préparation simple de mousse de base • reste bien légère / ferme • la base parfaite pour rehausser le goût et préparer une gamme étendue de mousses 	# 12 1 kg boîte 12 kg
10057663	Debco Mousse Chocolat	RECETTE : 1.500 g d'eau froide + 1.000 g de mixe <ul style="list-style-type: none"> • préparation simple de mousse au chocolat • reste bien légère / ferme 	# 12 1 kg boîte 12 kg
10064421	Debco Tippy mousse (choco)	RECETTE : 1.500 g d'eau + 1.000 g de mixe <ul style="list-style-type: none"> • préparation simple de mousse au chocolat • reste bien légère • plein de goût et agréable 	# 1 10 kg sac 10 kg



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10058170	Debco Neutral (mixe pour glace)	RECETTE : 1.000 g de lait (froid) + 350 g de mixe <ul style="list-style-type: none"> • la base idéale pour la préparation de glace • la base parfaite pour ajouter du goût 	# 4 5 kg boîte 20 kg
10058173	Debco Vanille (mixe pour glace)	RECETTE : 1.000 g de lait (froid) + 350 g de mixe <ul style="list-style-type: none"> • la meilleure base pour la plus savoureuse des glaces à la vanille 	# 4 5 kg boîte 20 kg

CONSEIL
 Combinez votre propre mixe pour glace avec Multifill.
 Réussite assurée.

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
10101983	Meister Variopan	<p>RECETTE : 1000 g de mixe + 300 g d'eau + 100 g d'œuf</p> <ul style="list-style-type: none"> mélange pour frangipane prêt pour usage facile à doser préparation aisée délicat parfum d'amande 	# 1 10 kg sac 10 kg
10101926	Meister Rühr Tradition	<ul style="list-style-type: none"> een natuurlijke cakemix die beantwoordt aan de hoogste kwaliteits- en smaakisen hoog verwerkingscomfort: enkel nog vetstof (margarine, roomboter of olie) en eau toe te voegen hoog draagvermogen van de cakemassa voor nog lekkerdere fruitcakes rijke, veelzijdige toepassingsmogelijkheden Cakes en biscuits die er fris en smakelijk uitzien efficiënt, want eieren zitten al in de mix en je kan plaatgebak voorhand maken en invriezen handig en makkelijk om cakes te ontvormen 	# 1 25 kg sac 25 kg
10089893	Meister KaraMandel	<ul style="list-style-type: none"> mélange prêt à l'emploi à base d'amandes, sucre, lait en poudre et miel longue conservation utilisation rationnelle et rapide recettes simples confère aux produits un aspect savoureux et une belle brillance pour des en-cas délicieux et croustillants 	# 1 10 kg boîte 10 kg

CONSEIL

Meister KaraMandel, un mélange prêt à l'emploi, délicieux en combinaison avec Waldkorn® mix décoration pour, notamment, faire les meilleures barres muesli tendance.



Marguerite Croquant

Marguerite est depuis 1919 la marque de référence en matière d'art de la pâtisserie et du dessert. Un assortiment qui partage votre passion pour la pâtisserie et qui se compose d'ingrédients de grande qualité. Marguerite vous invite à découvrir la gamme Croquant. Un paradoxe étonnant : croustillant et tout de même tendre et enrobé de chocolat.

Les Croquants sont réalisés à base de chocolat et de pur beurre de cacao et se déclinent dans les saveurs suivantes : praliné, caramel & fleur de sel, fruits rouges, citron meringué, chocolat noir ou spéculoos. Vous pouvez ainsi laisser libre cours à votre inspiration culinaire et ajouter une texture croustillante originale à votre pâtisserie.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10179021	Marguerite Croquant Caramel Fleur de Sel	<ul style="list-style-type: none"> biscuits sablés moulus avec chocolat blanc, praliné, caramel au beurre doux et gros sel marin produit qualitatif prêt à l'emploi confère une texture croustillante à votre pâtisserie pas de pertes 	# 1  4 kg  seau  4 kg
10209708	Marguerite Croquant Chocolat noir, Noisettes & Amandes	<ul style="list-style-type: none"> un mariage délicieux de chocolat amer avec du beurre de cacao pur, des amandes et des noisettes torréfiées. produit de qualité prêt à l'emploi donne une texture raffinée et croustillante à votre pâtisserie pas de pertes 	# 1  4 kg  seau  4 kg
10225536	Marguerite Croquant Citron Meringue	<ul style="list-style-type: none"> chocolat blanc séduisant avec du beurre de cacao pur, associé au goût acide et authentique du citron produit de qualité prêt à l'emploi donne une texture raffinée et croustillante à votre pâtisserie pas de pertes 	# 1  4 kg  seau  4 kg
10063178	Marguerite Croquant Fruits rouges	<ul style="list-style-type: none"> tendres morceaux de fraises et framboises dans du chocolat blanc avec beurre de cacao pur et fins éclats de feuilletine produit qualitatif prêt à l'emploi confère une texture croustillante à votre pâtisserie pas de pertes 	# 1  4 kg  seau  4 kg
10185456	Marguerite Croquant Praliné	<ul style="list-style-type: none"> mélange de chocolat au lait avec beurre de cacao pur, praliné et éclats de feuilletine produit qualitatif prêt à l'emploi confère une texture croustillante à votre pâtisserie pas de pertes 	# 1  4,5 kg  seau  4,5 kg
10170664	Marguerite Croquant Spéculoos	<ul style="list-style-type: none"> biscuits croquants et spéculoos concassés et enrobés de chocolat blanc produit de qualité prêt à l'emploi donne une texture raffinée et croustillante à votre pâtisserie pas de pertes 	# 1  4 kg  seau  4 kg



Marguerite Royal Miroir

Les glaçages Royal Miroir de Marguerite sont plébiscités pour leur éclat incomparable et leur texture souple.

Autre qualité distinctive, ils offrent une infinité de variations créatives pour sublimer les réalisations classiques ou plus inventives.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10057940	Marguerite Croquant Chocolat Blanc	<ul style="list-style-type: none"> à base de chocolat blanc et pur beurre de cacao et de fins petits morceaux croquants produit qualitatif prêt à l'emploi confère une texture croustillante à votre pâtisserie pas de pertes 	# 1  4 kg  seau  4 kg
10235393	Marguerite Croquant Tentation Passion	<ul style="list-style-type: none"> à base de chocolat blanc et pur beurre de cacao, Fruit de la passion, noix de coco et de fins petits morceaux croquants produit qualitatif prêt à l'emploi confère une texture croustillante à votre pâtisserie pas de pertes 	# 1  4 kg  seau  4 kg
10063177	Marguerite Croquant Pistache	<ul style="list-style-type: none"> à base de chocolat blanc et pur beurre de cacao, La saveur authentique de la pistache et de fins petits morceaux croquants produit qualitatif prêt à l'emploi confère une texture croustillante à votre pâtisserie pas de pertes 	# 1  4 kg  seau  4 kg
10260158	Marguerite Croquant Rose Élégance	<ul style="list-style-type: none"> au chocolat blanc pur beurre de cacao, avec un extrait de rose et des inclusions de brisures de biscuit croustillant et de morceaux de fraise produit qualitatif prêt à l'emploi confère une texture croustillante à votre pâtisserie pas de pertes 	# 1  4 kg  seau  4 kg



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10169067	Marguerite Royal Miroir Caramel	<ul style="list-style-type: none"> beau brillant bonne viscosité facile à traiter résistant à la congélation 	# 4  2,5 kg  seau  10 kg
10169068	Marguerite Royal Miroir Chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> beau brillant bonne viscosité facile à traiter résistant à la congélation 	# 4  2,5 kg  seau  10 kg
10270130	Marguerite Royal Miroir Chocolat Blanc 	<ul style="list-style-type: none"> beau brillant bonne viscosité facile à traiter résistant à la congélation facile à traiter dans différentes variétés de couleurs 	# 4  2,75 kg  seau  11 kg

CONSEIL

Si vous voulez un miroir neutre, allez sur avec Jelfix Mirror Neutral.

Jelfix

Les gelées de nappage de qualité Jelfix sont une valeur bien établie sur le marché depuis de longues années. Elles sont disponibles en spray ou concentrées.

Jelfix Spray est une gelée de nappage souple et prête à l'emploi que vous pouvez utiliser dans votre nappeuse. Vous couvrirez rapidement différentes préparations les unes après les autres, en ayant la certitude d'une qualité constante. Jelfix Spray est disponible en gelée neutre et dans les goûts frais et abricot.

Si vous utilisez de préférence une gelée de nappage avec de véritables fruits, optez alors pour Jelfix Spray Special dans les goûts fraise et abricot.

La version concentrée présente une structure douce. Elle est facile à doser. Application souple avec un pinceau, liquéfiée ou avec une nappeuse. Existe en 4 versions.

CONSEIL

Utilisez-le en combinaison avec le Fruffi de votre choix, pour créer vos propres inserts pour bavares ou mousses. Faites cuire 1 part de Fruffi pour 1,5 part de spray Jelfix à 85 °C, remplissez les moules en silicone et congelez.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10154163	Jelfix Spray Spécial Fraise	<ul style="list-style-type: none"> nappage prêt à l'emploi à base de fraises fraîches couleur fraise naturelle et bon goût 	# 1 13 kg 13 kg
10154162	Jelfix Spray Spécial Abricot	<ul style="list-style-type: none"> nappage prêt à l'emploi à base d'abricots frais couleur abricot naturelle et bon goût 	# 1 13 kg 13 kg
10154191	Jelfix Spray Fraise	<ul style="list-style-type: none"> nappage prêt à l'emploi à base d'arôme de fraises bonne adhérence sur les fraises 	# 1 13 kg 13 kg
10154184	Jelfix Spray Abricot	<ul style="list-style-type: none"> nappage prêt à l'emploi à base d'arôme d'abricots bonne adhérence sur plusieurs applications 	# 1 13 kg 13 kg
10154186	Jelfix Spray Neutre	<ul style="list-style-type: none"> nappage prêt à l'emploi incolore et sans arôme bonne adhérence sur plusieurs applications 	# 1 13 kg 13 kg



Gelée miroir

Une brillance inédite ? Utilisez Jelfix Mirror à froid. Cette gelée miroir simple et éblouissante couvre d'une façon exceptionnelle. Jelfix Mirror est facile à appliquer, peut être surgelé et empêche tout dessèchement de vos pâtisseries. Combiné avec Fruffi, Multifill ou d'autres aromatisants et colorants, vous créez votre propre miroir unique.



CONSEIL
Voir aussi notre Marguerite Royal
Miroirs à chocolat.



A base de fruits frais



A base de fruits frais



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10154181	Jelfix Spécial Fraise	<ul style="list-style-type: none"> à base de fraises fraîches idéal pour transformer avec ses propres proportions peut également être utilisé comme garnissage à la confiture 	# 1 15 kg seau 15 kg
10154183	Jelfix Spécial Abricot	<ul style="list-style-type: none"> à base d'abricots frais idéal pour transformer avec ses propres proportions peut également être utilisé comme garnissage à la confiture 	# 1 15 kg seau 15 kg
10154173	Jelfix Abricot	<ul style="list-style-type: none"> à base d'arômes d'abricots idéal pour transformer avec ses propres proportions peut également être utilisé comme garnissage à la confiture 	# 1 15 kg seau 15 kg
10154175	Jelfix Neutre	<ul style="list-style-type: none"> sans couleur ni arôme idéal pour transformer avec ses propres proportions 	# 1 15 kg seau 15 kg

Code	Nom de produit	Description	Emballage
10154170	Jelfix Mirror Neutre	<ul style="list-style-type: none"> se traite à froid, s'étale facilement pour un magnifique glaçage sur vos pâtisseries se découpe bien et peut être surgelé facile à mélanger à des colorants ou à aromatiser avec Fruffi 	# 1 6,5 kg seau 1,5 kg

Fruffi

Les fourrages aux fruits Fruffi sont disponibles toute l'année en plusieurs goûts. Afin de pouvoir garantir une qualité supérieure, seuls les fruits frais et mûrs passent le contrôle. Les fourrages aux fruits Fruffi contiennent presque tous au moins 70 % de fruits pour un goût authentique et naturel.

Les fourrages aux fruits Fruffi permettent d'infinies variations. En outre, ils sont stables à la cuisson et à la congélation, de sorte qu'ils peuvent être utilisés pour différentes applications. Avec les fourrages aux fruits Fruffi, vous apportez facilement de la couleur et de la variété à votre assortiment !

SAVIEZ-VOUS QUE?

Pour répondre à la demande croissante de produits naturels, l'assortiment Fruffi contient des ingrédients encore plus sains, sans colorants ou arômes artificiels et tout aussi fiables.

Identifiables par le logo Clean label.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10153795 / 10153794	Fruffi Abricot  	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de petits morceaux de abricots 70% d'abricot 	# 1  6 kg  seau  6 kg
10153781	Fruffi Ananas 	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de petits morceaux d'ananas 71% d'ananas 	# 1  6 kg  seau  6 kg
10153790	Fruffi Banane  	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage 71% de banane 	# 1  6 kg  seau  6 kg
10153778	Fruffi Cerise  	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de cerises entières 75 % de cerise 	# 1  6 kg / 14 kg  seau  6 kg / 14 kg
10153782	Fruffi Citron 	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage 24% de citron 	# 1  6 kg  seau  6 kg
10153763	Fruffi Fraise  	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de fraises des bois entières 70 % de fraises des bois 	# 1  6 kg / 14 kg  seau  6 kg / 14 kg



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10153774	Fruffi Framboise  	<ul style="list-style-type: none"> fouillage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de petits morceaux de framboise 70% de framboise 	# 1  6 kg # seau  6 kg
10153791	Fruffi Fruits des Bois  	<ul style="list-style-type: none"> fouillage aux fruits prêt pour usage mélange de mûres, de myrtilles, de fraises, de purée de framboises et de groseilles rouges pourcentage de fruits de 75% 	# 1  6 kg # seau  6 kg
10153784/ 10153785	Fruffi Mangue  	<ul style="list-style-type: none"> fouillage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de morceaux de mangue 70 % de mangue 	# 6  3,2 kg # conserve  19,2 kg
10231637	Fruffi Myrtilles  	<ul style="list-style-type: none"> fouillage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de myrtilles entiers 70% de myrtille 	# 1  6 kg # seau  6 kg
10153789	Fruffi Orange  	<ul style="list-style-type: none"> fouillage aux fruits prêt pour usage 70 % d'orange 	# 1  6 kg # seau  6 kg
10153786	Fruffi Pêche 	<ul style="list-style-type: none"> fouillage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de morceaux de pêche 70 % de pêche 	# 6  3,2 kg # conserve  19,2 kg

Opéra aux fruits rouges

Recette pour 1 cadre 60 x 40 x 4 cm

INGRÉDIENTS	POIDS	PRÉPARATION
ROULEAU DE PÂTE ET SIROP		
Biscuit joconde (3 mm d'épaisseur) 4 plaques 40/60		
Sirop de sucre aromatisé à la framboise	1000 g	
CROQUANT DE FRUITS ROUGES		
MARGUERITE CROQUANT FRUITS ROUGES	1000 g	Faites fondre la quantité désirée au micro-ondes.
CRÈME AU BEURRE (RECETTE PERSONNELLE)		
Crème au beurre	1300 g	Portez la crème au beurre à température ambiante, fouettez-la et agrémentez-la d'un arôme de vanille.
FOURRAGE AUX FRAMBOISES		
FRUFFI FRAMBOISES	600 g	
MIROIR ROUGE		
JELFIX MIRROR NEUTRE	400 g	Colorant rouge

MARGUERITE CROQUANT FRUITS ROUGES

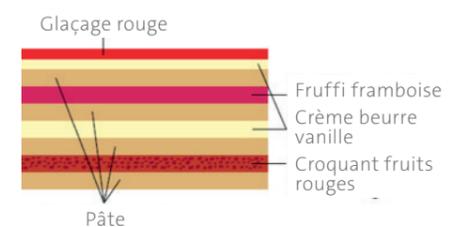
Déposez une première couche de pâte au fond du cadre. Imbibez de 200 g de sirop de framboises. Répartissez le **MARGUERITE CROQUANT FRUITS ROUGES** sur la couche de pâte et déposez-y ensuite directement une 2e couche de pâte.

Imbibez celle-ci aussi avec 200 g de sirop de framboises.

Répartissez 600 g de crème au beurre sur la 2e couche de pâte et déposez ensuite une 3e couche de pâte.

Imbibez à nouveau avec 200 g de sirop de framboises et étalez à présent le **FRUFFI FRAMBOISES**. Déposez ensuite une 4e couche de pâte et imbibez-la également de 200 g de sirop de framboises.

Garnissez de 600 g de crème au beurre que vous lissez et laissez prendre au congélateur. Nappez de glaçage miroir rouge, démoulez et découpez selon les portions souhaitées.





Code	Nom de produit	Description	Emballage
10179722	Fruffi Poire	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de petits morceaux de poire 84% de poire 	# 1 6 kg seau 6 kg
10153793	Fruffi Poire cuite	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de morceaux de poire 70 % de poire 	# 1 6 kg seau 6 kg



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10153788	Fruffi Pomme	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de petits morceaux de pomme frais 79 % de pommes 	# 1 6 kg seau 6 kg
10153796	Fruffi Rhum-raisin	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage 41 % de raisins secs 	# 1 6 kg seau 6 kg
10153772	Fruffi Tropical	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage mélange de pêche, d'abricot, d'ananas et de jus de fruits de la passion pourcentage de fruits de 71% 	# 1 6 kg seau 6 kg
10153769	Fruffi Pomme avec plus de liant	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de morceaux de pomme fraîche très bien lié pour une meilleure tenue à la cuisson 	# 1 14 kg seau 14 kg
10153770	Fruffi Cerise avec plus de liant	<ul style="list-style-type: none"> fourrage aux fruits prêt pour usage préparé avec un pourcentage optimal de cerises entières très bien lié pour une meilleure tenue à la cuisson 	# 1 14 kg seau 14 kg

Confi

La confiture aux fruits Confi est préparée avec des fruits de qualité. Grâce à l'onctuosité de ces confitures, vous pouvez utiliser Confi directement pour fourrer ou décorer différentes sortes de pâtisseries.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10152545	Confi Abricot Semi Résistant à la Cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> qualité constante goût plein 37% de fruits écrasés et arôme complémentaire bonnes propriétés de cuisson pour des applications standards 	# 1  15 kg  seau  15 kg
10152547	Confi Abricot 	<ul style="list-style-type: none"> confiture de fruits pour le fourrage et la décoration fruit sélectionné de qualité en combinaison avec des ingrédients de grande qualité confiture d'abricot avec un pourcentage de fruit 37 %, sans arôme ajouté 	# 1  15 kg  seau  15 kg
10152555	Confi Framboise-groseille rouge 	<ul style="list-style-type: none"> confiture de fruits pour le fourrage et la décoration fruit sélectionné de qualité en combinaison avec des ingrédients de grande qualité confiture de framboises et de groseilles rouges avec un pourcentage de fruit de 32 % 	# 1  15 kg  seau  15 kg
10152556	Confi Fraise 	<ul style="list-style-type: none"> confiture de fruits pour le fourrage et la décoration fruit sélectionné de qualité en combinaison avec des ingrédients de grande qualité confiture de fraise avec un pourcentage de fruit de 38 % 	# 1  15 kg  seau  15 kg



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10261260 / 10269429	Meistermarken Magic Glaze	<ul style="list-style-type: none"> garantit une belle brillance dorée, constante et durable pour vos produits prêt à l'emploi : facile à appliquer avant la cuisson à l'aide d'un pinceau ou d'un pulvérisateur très économique : une fine couche suffit pour un rendu éclatant utilisation polyvalente : parfaite pour pâtes levées fermentées et les pâtes (levées) feuilletées vegan : une alternative à l'utilisation classique de l'oeuf comme colorant et glaçage absence d'oeuf : réduit le risque de contamination bactériologique substitut du jaune d'oeuf : à base d'huile de tournesol et de protéines de pois clean Label : ne contient ni numéros E, ni conservateurs, ni sucres ajoutés, ni colorants et ni d'arômes facile à nettoyer : ne colle pas (aux plaques de cuisson ou à d'autres matériaux) 	# 12 / 1 1 L / 10 L doos / BIB 12 L / 10 L



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10152429	Butyvit	RECETTE : 1000 g margarine Debco + 900 g Butyvit + 450 g de l'eau	# 1 16 kg seau 16 kg



CONSEIL
 Peut aussi être utilisé pour la
 préparation de rochers / macarons à la noix
 de coco : 1 500 g de Butyvit + 1 500 g de noix
 de coco râpée + 400 g de blancs d'œufs

- solution de sucre, de crème, d'œuf et de lait en poudre
- donne de la légèreté à votre crème
- base parfaite pour réaliser des crèmes

Multifill

Des fourrages sucrés au goût délicieux de Caramel, Advocaat, Butterscotch ou Chocolat. Autant de goûts exquis à utiliser de main de maître.

Les garnitures Multifill donnent à vos préparations glacées ces saveurs délicates mais aussi prononcées que les clients attendent d'un produit de grande qualité. Elles peuvent être utilisées pour leurs saveurs et leurs couleurs en tant que décoration, de farce ou comme glaçage sur vos gâteaux glacés, muffins, brownies, ...



CONSEIL

Saviez-vous que vous pouvez aussi utiliser nos variantes Multifill avec de la glace ?



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10166182	Multifill Liqueur aux oeufs	<ul style="list-style-type: none"> fourrage au goût de liqueur aux œufs applications multiples : bavaois, tartes, millefeuilles, pâtisserie à la crème pâtissière et pâtisseries individuelles seront réalisés de façon maLevurerale avec Multifill prêt à travailler et pouvant être congelé 	# 1 7 kg seau 7 kg
10166181	Multifill Butterscotch	<ul style="list-style-type: none"> fourrage au goût butterscotch résistant à la cuisson applications multiples : bavaois, tartes, millefeuilles, pâtisserie à la crème pâtissière et pâtisseries individuelles seront réalisés de façon maLevurerale avec Multifill prêt à travailler et pouvant être congelé 	# 1 7 kg seau 7 kg
10166183	Multifill Caramel	<ul style="list-style-type: none"> fourrage au goût caramel applications multiples : bavaois, tartes, millefeuilles, pâtisserie à la crème pâtissière et pâtisseries individuelles seront réalisés de façon maLevurerale avec Multifill prêt à travailler et pouvant être congelé 	# 1 7 kg seau 7 kg
10163172	Multifill Chocolat	<ul style="list-style-type: none"> fourrage au goût chocolat applications multiples : bavaois, tartes, millefeuilles, pâtisserie à la crème pâtissière et pâtisseries individuelles seront réalisés de façon maLevurerale avec Multifill prêt à travailler et pouvant être congelé 	# 1 7 kg seau 7 kg

Crioletta

Chocolat de fantaisie de grande qualité sous forme de bloc. Facile à utiliser.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10152610	Crioletta Pur	<ul style="list-style-type: none"> • graisses 100 % végétales • couleur brun clair au goût doux de cacao • fond facilement et rapidement • ne doit pas être tempéré, ne présente pas de température de travail critique • belle brillance après la solidification • idéal pour napper, décorer ... 	# 5 5 kg boîte 25 kg
10152609	Crioletta Lait	<ul style="list-style-type: none"> • graisses 100 % végétales • couleur brun clair au goût doux de cacao • fond facilement et rapidement • ne doit pas être tempéré, ne présente pas de température de travail critique • belle brillance après la solidification • idéal pour napper, décorer ... 	# 5 5 kg boîte 25 kg



MeisterMarken

Créativité pâtissière ? Les produits pâtisserie donnent à vos tartes et pâtisseries cette touche unique et authentique que vos clients attendent de leur boulanger créatif. D'une crème fraîche végétale qui combine une légèreté naturelle avec un goût de crème plein, à de la crème et du blanc d'œuf en poudre, ou encore à un délicieux mixe de café

moka avec lesquels vos pâtisseries seront d'un niveau supérieur, sans perte de temps et en toute simplicité. Votre créativité et la polyvalence étonnante des produits Pâti et Meistermarken traditionnels de qualité. Pas besoin de plus pour enivrer des goûts les plus délicieux.



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10243371	Meistermarken Pati-Whip Vegan	<ul style="list-style-type: none"> • Prête à l'emploi <ul style="list-style-type: none"> - Préparation à fouetter jusqu'à obtention de la consistance désirée • Vegan et savoureuse <ul style="list-style-type: none"> - Goût frais, délicat et légèrement vanillé - Exaltation des arômes incorporés - Sans gluten • Grande polyvalence <ul style="list-style-type: none"> - Convient à toutes les applications de fourrage et décoration - Facilité de personnalisation : peut être mélangée avec des fourrages aux fruits, garnitures pâtisseries et pâtes d'aromatisation • Le substitut de crème idéal <ul style="list-style-type: none"> - Forte capacité de foisonnement et rendement élevé - Très bonne stabilité et tenue des produits foisonnés - Solubilité importante assurant une texture onctueuse et fondante - Tolérance au foisonnement intensif 	# 12 11 zak 12 l



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10187158	Pâti Krem	<ul style="list-style-type: none"> • substitut de crème fraîche à base d'huiles et de graisses végétales convient à un éventail d'applications, comme les bavarois, crèmes cuites, crèmes aux fruits, parfaits, mousses, ... • Non sucré : peut également être utilisé pour des préparations salées • conserver au froid une fois ouvert • ajouter éventuellement 200 g d'eau froide avant de le fouetter 	# 12/1 1 kg/10L boîte 12 kg/10L
10155023	Pâti Wit	<ul style="list-style-type: none"> • poudre de blanc d'œuf • idéal pour réaliser des meringues 	# 1 5 kg boîte 5 kg
10155021	Pâti Café Moka	<ul style="list-style-type: none"> • goût moka au parfum exceptionnel • jolie couleur • convient pour la crème au beurre moka, la crème fraîche moka ... 	# 6 2,5 kg bus 15 kg
10155017	Pâti Instant Suisse	<p>RECETTE : 1 000 g d'eau (froide) + 500 g de mixe crème suisse fouettable</p> <ul style="list-style-type: none"> • crème Suisse fouettable • goût délicieux • idéal pour des fourrages légers • préparation froide • regardez aussi à la p. 41 pour notre assortiment complet de crèmes pâtisseries 	# 1 15 kg sac 15 kg

Original American Sweets

Les frères Charles et Frederick Henry avaient créé une petite boulangerie en 1899 à Buffalo (New York). Grâce à la qualité de leurs recettes traditionnelles, ils sont devenus de plus en plus populaires au point de devenir l'un des producteurs prédominants d'ingrédients de boulangerie aux États-Unis.

Découvrez une gamme complète d'ingrédients sélectionnés de haute qualité, qui pourrait vous aider à créer de savoureux délices américains originaux et authentiques.

CONSEIL
Demandez nos succulentes recettes !



Code	Nom de produit	Description	Emballage
10215068	Henry&Henry American Brownie	<ul style="list-style-type: none"> • utilisation très simple • mie moelleuse et humide • très longue conservation • pourcentage élevé en cacao : saveur de chocolat intense • surface lisse et brillante • personnalisable avec des noix,... • mix'n match 	# 1 10 kg sac 10 kg
10210789	Henry&Henry American Cookie	<ul style="list-style-type: none"> • utilisation très simple • cœur « chewy » • extérieur croustillant • à utiliser comme pâte sablée • tolérant en combinaison avec d'autres ingrédients, produits ou fourrages • nature ou en combinaison avec de la poudre de cacao 	# 1 10 kg sac 10 kg
10215065	Henry&Henry American Toffee Cake	<ul style="list-style-type: none"> • préparation aisée • structure moelleuse et aérée • longue conservation • couleur naturelle de caramel • goût pur de caramel • différentes recettes • mix'n match 	# 1 10 kg sac 10 kg



*Nous partageons
votre passion*

À propos de nous

CSM Ingredients est présent dans le monde entier et est l'un des leaders du marché dans le secteur international de la boulangerie. Elle comprend une gamme large et variée d'ingrédients, de produits de pâtisserie, de préparations de pain et de graisses.

Grâce à notre expertise et à notre savoir-faire technique, fruit de plus de 120 ans d'expérience, nous sommes en mesure de vous proposer des solutions et des services adaptés à vos besoins spécifiques.

Nos marques reconnues Pâti, Waldkorn®, Jelfix, MeisterMarken, Meister, Tiger Paste, Debco, Ulmer Spatz, Marguerite, Fruffi et Grand Pâtisserie garantissent un produit de haute qualité et une offre minutieusement adaptée aux attentes du marché et aux goûts des consommateurs.

Avec nos autres produits, nous vous offrons la certitude de résultats optimaux, de conditions de travail confortables et d'une clientèle croissante.

Contactez nous

 www.csmingredients.com

 cs.benelux@csmingredients.com

Suivez nous

  CSM Ingredients

