

Wij delen
uw passie

ASSORTIMENTS BROCHURE PATISSERIE





De beste grondstoffen voor een topassortiment!

Waarmee maakt u het beste brood en de lekkerste patisserie? Met de beste grondstoffen, dat spreekt voor zich. Maar wat betekent dat voor u, de beste grondstoffen? Producten waarin u de passie proeft waarmee u zelf uw vak beoefent? Waarmee u nieuwe smaakbelevingen kunt creëren en dus ook nieuwe omzetkansen? Die u het mooiste en smakelijkste resultaat opleveren? Die u inspireren en de ruimte bieden om creatief aan de slag te gaan? Samengevat: grondstoffen die het synoniem zijn van traditie en innovatie, in alles afgestemd op uw behoeften?

In deze catalogus kunt u kennismaken met een uitgebreid assortiment aan grondstoffen die perfect inspelen op de nieuwste voedingstrends, die beantwoorden aan de actuele gezondheidseisen en die u makkelijk en snel kan verwerken.

Maar u ontdekt ook tal van recepten, sterke concepten en totaaloplossingen waarmee we in uw behoeften trachten te voorzien. Zoals de smakelijke crème patissières, efficiënte afdekgeleien en fruitige vruchtenvullingen.

Zijn passie, creativiteit en expertise ook de grondstoffen van uw vakmanschap? Voeg er de grondstoffen van CSM Ingredients aan toe en ... zet uw eigen trend!

Kwalitatieve producten



CSM Ingredients denkt, werkt en verkoopt mee

CSM Ingredients heeft zich in de loop der jaren ontwikkeld tot een waardevolle partner voor de ambachtelijke bakker. En waardevol mag u in dit geval letterlijk nemen. Want CSM Ingredients biedt u een aantal concrete meerwaarden met een directe impact op uw aanbod, uw werkwijze en uw verkoop.

CSM Ingredients staat borg voor een gevarieerde selectie bakkerij-producten en Ingrediënten, gecreëerd en geselecteerd op basis van slechts één criterium: **kwaliteit**. Maar daar houdt het niet mee op. We zorgen er ook voor dat u die kwaliteit optimaal kunt laten renderen, door u te laten delen in onze **unieke expertise**.

CSM Ingredients komt graag mogelijke oplossingen bij u toelichten. Wij ondersteunen u met technisch advies, inspirerende recepturen en rendement verhogende kostprijscalculaties.

Bovendien helpt CSM Ingredients u om al die inspanningen om te zetten in een **succesvolle verkoop**, dit door het aanbieden van **professionele marketing support**. Met promoties die uw klanten bevestigen in hun overtuiging dat ze bij u moeten zijn voor de beste kwaliteit. Met acties die ook nieuwe klanten naar uw winkel lokken. En met winkelmateriaal dat niet alleen uw producten, maar ook uw **vakmanschap** in de etalage zet.

Die **meerwaardepartner** willen we voor u zijn én blijven. Een producent die met u meedenkt en meewerkt in het belang van uw **reputatie** en uw **omzet**. Zodat u de toekomst met vertrouwen tegemoet kunt zien.

Marketingadvies

- ✓ Verkoopsondersteunende tools
- ✓ Winkelmateriaal

Technisch advies

- ✓ Inspirerende recepten
- ✓ Kostprijscalculaties
- ✓ Opleidingen & demonstraties

Wist je dat

je al onze Vegan producten kan herkennen in deze brochure aan de hand van dit symbool





Pâtisserie

CSM Ingredients biedt u de keuze uit de allerfijnste grondstoffen om uw pâtisserie mee te bereiden en op smaak te brengen.

Ontdek ons ruim assortiment aan o.a. afdekgeleien, fruitvullingen, plantaardige slagroomvervangers en banket- en ijsmixen.

Kwalitatief hoogwaardige grondstoffen, ontwikkeld om uw pâtisserie die eigen, authentieke toets te geven waardoor uw klanten er zo verlekkend op zijn.



Debco

Crème Pâtissière ‘warme bereiding’

Kies je voor een crème pâtissière volgens de klassieke bereiding, kies dan voor Trad’Extra. Kies je voor gemak, voor een crème pâtissière die je snel en eenvoudig kan bereiden en die de smaak, romigheid en textuur van het traditionele product benadert, dan kies je voor Pâtissière 80 en Super.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10058107	Debco CP Super	RECEPT: 1.000 g kokend water + 400 g mix • flexibiliteit • tijdwinst • constante kwaliteit	# 1 25 kg zak 25 kg



10179963	Debco CP Trad’Extra	RECEPT: 200 g suiker + 1.000 g melk (warm) + 80 g mix • voor een volle en verfijnde smaak te bereiden met warme melk • een gladde structuur, aangenaam mondgevoel	# 1 25 kg zak 25 kg
----------	---------------------	--	--------------------------



TIP
Kiest u voor een smakvolle en kwalitatieve crème pâtissière op basis van een traditioneel recept met melk, suiker (en eieren)? Dan kiest u voor Trad’extra.

Crème Pâtissière ‘koude bereiding’

Gaat u voor snelle bereidingen, met toevoeging van koud water, waardoor het product niet meer moet afkoelen en onmiddellijk beschikbaar is voor alle toepassingen? Maar wilt u anderzijds ook de zekerheid van topkwaliteit crème pâtissière?

De instant mixen van CSM Ingredients hebben de boodschap begrepen.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10058158	DebcO Pâtissière Instant	RECEPT: 1.000 g water (koud) + 400 g mix • aangenaam mondgevoel • bakvast en diepvriesbestendig • diverse toepassingen	# 4 5 kg doos 20 kg
10058076	DebcO Instant	RECEPT: 1.000 g water (koud) + 400 g mix • zeer aangename smaak • diverse toepassingen • zeer snijvast	# 1 25 kg zak 25 kg
10155017	Pâti Instant Suisse 	RECEPT: 1.000 g water (koud) + 500 g mix • opklopbare crème Suisse • heerlijke smaak • ideaal voor luchtige vullingen • koude bereiding	# 1 15 kg zak 15 kg

Millefeuille vanille-framboos

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Bladerdeegplak	1 stuk	Laat de plak ontdooien volgens advies.
Water	1000 g	Prik de plak zorgvuldig en laat voldoende rusten.
DEBCO INSTANT	400 g	Bak af op 230°C gedurende ± 20-23 minuten.
FRUFFI FRAMBOOS	200 g	Snijd de plakken in stroken van 11 cm breedte. Stort de DEBCO INSTANT in het koude water. Meng kort en klop vervolgens mbv de klopper ± 4 minuten in 3 ^{de} versnelling op. Laat ± 1 u doorstijven en roer nogmaals door. Verdeel de FRUFFI FRAMBOOS over 2 stroken bladerdeeg. Strijk gelijkmatig uit. Spuut de helft van de crème pâtissière op een met Fruffi bestreken strook. Leg de 2 ^{de} met Fruffi bestreken strook hierop en spuit de rest van de crème pâtissière erop. Dek af met de blanco strook. Bestrooi met bloedsuiker en karameliseer met de brander. Werk af met Raftisnow en enkele verse frambozen.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10244268	MeisterMarken Garniture Vegan 	• Vegan, smakelijk en gastronomisch - Subtiële en aangename toets van vanille met een natuurlijk aroma - Geen kunstmatige kleurstoffen / Mooie kleur door het wortelconcentraat - Zachte en ronde textuur in de mond - Evenwichtige, zoete smaak • Snel klaar, enkel water toevoegen - Eenvoudige en snelle bereiding van vegan deegvullingen met een constante kwaliteit • Zeer veelzijdig - Geschikt voor zowel ongebakken als gebakken toepassingen - Geschikt voor toevoeging van smaakstoffen (pasta's, alcohol en likeur, fruitvullingen, compounds ...) • Zeer goede houdbaarheid - Kan makkelijk worden gespoten en is goed snijdbaar in het eindproduct. Het product is bakvast en diepvriesbestendig.	# 4 5 kg doos 20 kg



TIP

Wenst u een overheerlijke
plaatcake te maken, dan is
Meister Rühr Tradition de
perfecte oplossing..



Banket- en ijsmixen

Wilt u uw assortiment uitbreiden met een lekkere biscuit, cake of chocolade-
mousse? Ontdek de Debco en Meistermarken banketmixen en ijsmixen.
Uw beste waarborg voor een puur, authentiek en vooral lekker resultaat.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10243561	Meistermarken Cake & Muffin Vegan	• Vegan, smakelijk en gastronomisch - Subtiële en aangename toets van vanille met een natuurlijk aroma - Geen kunstmatige kleurstoffen / Mooie kleur door het wortelconcentraat • Snel klaar, enkel water toevoegen - Eenvoudige en snelle bereiding met een constante kwaliteit • Zeer veelzijdig - Tal van toepassings-mogelijkheden: cakes, muffins, koekjes en dessertbodems... - Uitstekende tolerantie voor aroma's • Uitvoering - Goede houdbaarheid na toevoeging van extra ingrediënten (chocoladestukjes, fruit...) - Optimale bewaring van afgewerkte producten - Standvastig	# 1 10 kg zak 10 kg

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10141790	Debco Choux	RECEPT: 1.000 g pasta + 1.000 g eieren + 1.000 g water • unieke pasta voor het bereiden van traditioneel soezenbeslag • zeer hoog rendement • snelle en eenvoudige bereiding • geeft soezenbeslag voor het lekkerste en luchtigste gebak • diepvriesbestendig (in deegvorm en afgebakken)	# 1 9 kg emmer 9 kg
10152436	Debco Cake Genoïs	RECEPT: 1.000 g mix + 500 g eieren + 500g Debco Deb, Trio Cake of Trio Wals • goede werking, resulteert in aromatische, luchtige gesprongen cakes • geeft een groot volume, goudgele korst en een mooie kruim • te verwerken met vetstof naar keuze • diepvriesbestendig (gebakken en ongebakken)	# 1 15 kg zak 15 kg
10152639	Debco Bretoens Zanddeeg Mix	RECEPT: 1.000 g mix + 400g Debco Deb, Trio Cake of Trio Wals + 50 g ei • eenvoudige receptuur (3 i.p.v. 8 grondstoffen) voor een heerlijk Bretoens zanddeeg • makkelijk, snel en veelzijdig te verwerken (niet fonceren) • direct uitrolbaar • mooie bakkleur • aangename broosheid en makkelijk snijdbaar • heerlijke smaak	# 1 15 kg zak 15 kg
10058056	Debco Flan	RECEPT: 450 g mix + 1.000 g water + 3 eieren + 3 eierdooiers + 3 eiwitten • eenvoudige verwerking voor een heerlijke flan met een stabiele kwaliteit	# 1 25 kg zak 25 kg
10058177	Debco Croute	RECEPT: 1.000 g mix + 200 g eieren (5°C) + 50 g water • voor croustedeeg met een fijne brosse structuur en heerlijke smaak na het bakken. • snelle bereiding, korte mengtijd • direct uitrolbaar • lange houdbaarheid (crouste blijft lang hard)	# 1 10 kg zak 10 kg
10058147	Debco Biscuit	RECEPT: 1.000 g mix + 600 g eieren + 175 g water • voor een luchtig biscuit of rolladebiscuit met heerlijke geur en een fijn kruim • eenvoudige verwerking • resultaat is het best te vergelijken met een traditionele klassieke biscuit	# 4 5 kg doos 20 kg



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10237928	Debco Mousse Neutraal	RECEPT: 1.500 g koud water + 1.000 g mix • eenvoudige bereiding van basismousse • blijft goed luchtig / stevig • de perfecte basis om smaak aan toe te voegen en een uitgebreid gamma aan mousses te maken	# 12 1 kg doos 12 kg
10057663	Debco Mousse Chocolade	RECEPT: 1.500 g koud water + 1.000 g mix • eenvoudige bereiding van chocomousse • blijft goed luchtig / stevig	# 12 1 kg doos 12 kg
10064421	Debco Toppymousse (choco)	RECEPT: 1.500 g water + 1.000 g mix • eenvoudige bereiding van chocomousse • blijft goed luchtig • mooie volle smaak	# 1 10 kg zak 10 kg



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10058170	Debco Neutral (ijsmix)	RECEPT: 1.000 g melk (koud) + 350 g mix • de ideale basis voor bereiding van ijs • de perfecte basis om smaak aan toe te voegen	# 4 5 kg doos 20 kg
10058173	Debco Vanille (ijsmix)	RECEPT: 1.000 g melk (koud) + 350 g mix • de beste basis voor het lekkerste vanille ijs	# 4 5 kg doos 20 kg

TIP
Combineer uw eigenbereide ijsmix met Multifill.
Succes gegarandeerd.

Meister

De oplossingen van het MeisterMarken Meister gamma worden al vele jaren door vakmensen gewaardeerd omwille van hun gebruiksgemak. De Meister producten helpen hen elke dag met het bereiden van opmerkelijke recepten, met een uitzonderlijk gebruiksgemak als bonus.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10101983	Meister Variopan 	RECEPT: 1000 g mix + 300 g water + 100 g ei • kant-en-klare frangipanemix • makkelijk doseerbaar • eenvoudige bereiding • fijne amandelsmaak	# 1  10 kg  zak  10 kg
10101926	Meister Rühr Tradition	• een natuurlijke cakemix die beantwoordt aan de hoogste kwaliteits- en smaakeisen • hoog verwerkingscomfort: enkel nog vetstof (margarine, roomboter of olie) en water 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 op voorhand maken en invriezen • handig en makkelijk om cakes te ontvormen	# 1  25 kg  zak  25 kg
10089893	Meister KaraMandel	• kant-en-klare mengeling op basis van amandelen, suiker, melkpoeder en honing • lange houdbaarheid • rationeel en snel in gebruik • eenvoudige recepten • geeft producten een smakelijke look en glans • voor smakelijke en knapperige tussendoortjes	# 1  10 kg  doos  10 kg

TIP

Meister KaraMandel, een kant-en-klare mengeling, lekker in combinatie met Waldkorn®-decoratiemix om o.a. de lekkerste trendy mueslibars te maken.



Marguerite Croquant

Marguerite is al sinds 1919 de voorkeurpartner van de banketbakker in Frankrijk. Een gamma dat uw passie voor de banketbakkerskunst en hoogwaardige Ingrediënten deelt. Marguerite nodigt u uit om kennis te maken met het Croquant-gamma. Een verrassende paradox: knapperig en toch zacht én fijn omgeven door chocolade.

Croquants zijn als basis samengesteld uit chocolade met pure cacaoboter, al dan niet op smaak gebracht met praliné, caramel & fleur de sel, rode vruchten, citroen meringue, pure chocolade of speculoos. Daarmee kunt u uw culinaire inspiratie de vrije loop laten en een originele krokante textuur aan uw patisserie toevoegen.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10179021	Marguerite Croquant Caramel Fleur de Sel	• vermalen zandkoekjes met witte chocolade, praliné, boterzachte caramel en grof zeezout en fijne krokante feuilletine • kant-en-klaar kwalitatief product • geeft een krokante textuur aan uw patisserie • geen verwerkingsverlies	# 1 4 kg emmer 4 kg
10209708	Marguerite Croquant Citroen Meringue	• verleidelijke witte chocolade met zuivere cacaoboter, gekoppeld aan de zurige en authentieke smaak van citroen en fijne krokante feuilletine • kant-en-klaar kwalitatief product • geeft een verfijnde, knapperige textuur aan uw patisserie • geen verwerkingsverlies	# 1 4 kg emmer 4 kg
10225536	Marguerite Croquant Donkere Chocolade, Hazelnoot & Amandelen	• een heerlijk huwelijk van bittere chocolade met zuivere cacaoboter, geroosterde hazelnoten en amandelen en fijne krokante feuilletine • kant-en-klaar kwalitatief product • geeft een verfijnde, knapperige textuur aan uw patisserie • geen verwerkingsverlies	# 1 4 kg emmer 4 kg
10063178	Marguerite Croquant Praliné	• mengeling van melkchocolade met pure cacaoboter, praliné en fijne krokante feuilletine • kant-en-klaar kwalitatief product • geeft een krokante textuur aan uw patisserie • geen verwerkingsverlies	# 1 4,5 kg emmer 4,5 kg
10185456	Marguerite Croquant Rode Vruchten	• zachte stukjes aardbei en framboos in witte chocolade met pure cacaoboter en fijne krokante feuilletine • kant-en-klaar kwalitatief product • geeft een krokante textuur aan uw patisserie • geen verwerkingsverlies	# 1 4 kg emmer 4 kg
10170664	Marguerite Croquant Speculoos	• vermalen krokante koekjes en speculaas omgeven door witte chocolade en fijne krokante feuilletine • kant-en-klaar kwalitatief product • geeft een krokante textuur aan uw patisserie • geen verwerkingsverlies	# 1 4 kg emmer 4 kg



Marguerite Royal Miroir

Royal Miroir zijn spiegels die bijzonder zijn omwille van hun glans en hun soepele textuur. Ze bieden ook eindeloos veel variaties om zowel uw klassieke als meer fantasierijke creaties naar een hoger nivwater te tillen.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10057940	Marguerite Croquant Witte Chocolate	• op basis van witte chocolade met pure cacaoboter, fijne krokante stukjes en fijne krokante feuilletine • kant-en-klaar kwalitatief product • geeft een krokante textuur aan uw patisserie • geen verwerkingsverlies	# 1 4 kg emmer 4 kg



10235393	Marguerite Croquant Tentation Passion	• op basis van witte chocolade met pure cacaoboter, passievrucht, kokos, fijne krokante stukjes en fijne krokante feuilletine • kant-en-klaar kwalitatief product • geeft een verfijnde, knapperige textuur aan uw patisserie • geen verwerkingsverlies	# 1 4 kg emmer 4 kg
----------	---------------------------------------	---	--------------------------



10063177	Marguerite Croquant Pistache	• op basis van witte chocolade met pure cacaoboter, de authentieke smaak van pistache, fijne krokante stukjes en fijne krokante feuilletine • kant-en-klaar kwalitatief product • geeft een krokante textuur aan uw patisserie • geen verwerkingsverlies	# 1 4 kg emmer 4 kg
----------	------------------------------	--	--------------------------



10260158	Marguerite Croquant Rose Éléance	• op basis van witte chocolade met pure cacaoboter, op smaak gebracht met een fijn roos-aroma en fijne krokante feuilletine • kant-en-klaar kwalitatief product • geeft een krokante textuur aan uw patisserie • geen verwerkingsverlies	# 1 4 kg emmer 4 kg
----------	----------------------------------	--	--------------------------



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10169067	Marguerite Royal Miroir Caramel	• mooie glans • goede viscositeit • eenvoudig te verwerken • diepvriesbestendig	# 4 2,5 kg emmer 10 kg



10169068	Marguerite Royal Miroir Chocolate	• mooie glans • goede viscositeit • eenvoudig te verwerken • diepvriesbestendig	# 4 2,5 kg emmer 10 kg
----------	-----------------------------------	---	-----------------------------



10270130	Marguerite Royal Miroir Witte Chocolate	• mooie glans • goede viscositeit • eenvoudig te verwerken • diepvriesbestendig • eenvoudig in verschillende kleuren variëteiten te verwerken	# 4 2,75 kg emmer 11 kg
----------	---	---	------------------------------

TIP
Wenst u een neutrale spiegel, ga aan de slag met Jelfix Mirror Neutraal.

Jelfix

Jelfix zijn kwalitatieve afdekgeleien die sinds jaar en dag een gevestigde waarde zijn in de markt en verkrijgbaar zijn in spray en geconcentreerd.

De Jelfix Spray is een kant-en-klare, soepele afdekgelei die u onmiddellijk op uw spuitmachine kunt gebruiken. U kunt snel verschillende toepassingen na elkaar afgeleren met de zekerheid van een constante kwaliteit. De Jelfix Spray is verkrijgbaar als neutrale gelei en in de smaken aardbei en abrikoos.

Gebruikt u liever een afdekgelei met echt fruit, kies dan voor de Jelfix Spray Special in de smaken aardbei en abrikoos.

De geconcentreerde versie heeft een zachte structuur. Het is makkelijk te doseren. Soepel aan te brengen met een kwast, verdund of via een spuitmachine. Bestaat in 4 varianten.

TIP

Gebruik in combinatie met Fruffi naar keuze en maak je eigen interieurs voor bavaroises of mousses. Kook 1 deel Fruffi met 1,5 deel Jelfix Spray tot 85°C, vul de siliconenvormen en vries in.



Met vers fruit



Met vers fruit



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10154163	Jelfix Spray Aardbei Special	- kant-en-klare afdekgelei op basis van echte aardbeien - natuurlijke aardbeienkleur en goede smaak	# 1  13 kg  bag in box  13 kg
10154162	Jelfix Spray Abrikoos Special 	- kant-en-klare afdekgelei op basis van echte abrikozen - natuurlijke abrikozenkleur en goede smaak	# 1  13 kg  bag in box  13 kg
10154191	Jelfix Spray Aardbei	- kant-en-klare afdekgelei op basis van aardbeienaroma - goede hechting op aardbeien	# 1  13 kg  bag in box  13 kg
10154184	Jelfix Spray Abrikoos 	- kant-en-klare afdekgelei op basis van abrikozenaroma - goede hechting bij diverse toepassingen	# 1  13 kg  bag in box  13 kg
10154186	Jelfix Spray Neutraal 	- kant-en-klare afdekgelei zonder kleur en aroma - goede hechting bij diverse toepassingen	# 1  13 kg  bag in box  13 kg



Spiegelgelei

Een glans als nooit tevoren, daarvoor zorgt koud verwerkbare Jelfix Mirror. Deze strakke en stralende spiegelgelei hecht uitstekend. Jelfix Mirror is gemakkelijk smeerbaar, diepvriesbestendig en voorkomt uitdroging van uw gebak. Gecombineerd met Fruffi, Multifill of andere kleur-en smaakstoffen creëert u eigen unieke spiegel.



TIP
Bekijk ook onze Marguerite Royal
Miroir Chocolate spiegels.



Met vers fruit



Met vers fruit



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10154181	Jelfix Aardbei Special	• op basis van echte aardbeien • ideaal om te verwerken met eigen verhouding • kan ook als vuljam gebruikt worden	# 1 15 kg emmer 15 kg
10154183	Jelfix Abrikoos Special 	• op basis van echte abrikozen • ideaal om te verwerken met eigen verhouding • kan ook als vuljam gebruikt worden	# 1 15 kg emmer 15 kg
10154173	Jelfix Abrikoos 	• op basis van abrikozenaroma • ideaal om te verwerken met eigen verhouding • kan ook als vuljam gebruikt worden	# 1 15 kg emmer 15 kg
10154175	Jelfix Neutraal 	• zonder kleur of aroma • ideaal om te verwerken met eigen verhouding	# 1 15 kg emmer 15 kg



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10154170	Jelfix Mirror Neutraal 	• koude verwerking, makkelijk smeerbaar • voor een stralende spiegel op uw gebak • snijdvast en diepvriesbestendig • makkelijk te kleuren met kleurstof en op smaak te brengen met Fruffi fruitvullingen	# 1 6,5 kg emmer 6,5 kg

Fruffi

Fruffi fruitvullingen zijn in verschillende smaken verkrijgbaar, het hele jaar door. Een strenge selectie en controle van het fruit waarborgen een constante kwaliteit. Bijna alle Fruffi fruitvullingen bevatten minstens 70% fruit voor een volle, natuurlijke smaak.

Met Fruffi fruitvullingen zijn eindeloze variaties mogelijk. Bovendien zijn ze bak- en diepvriesstabiël, zodat ze voor verschillende toepassingen gebruikt kunnen worden. Met Fruffi fruitvullingen brengt u snel kleur en afwisseling in uw assortiment!

WIST JE DAT?

Om in te spelen op de groeiende vraag naar natuurlijke producten, bevat het Fruffi-assortiment nóg gezondere Ingrediënten, zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen en net zo betrouwbaar.

Te herkennen aan het Clean-label-logo.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10153795 / 10153794	Fruffi Aardbei	• kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage hele bosaardbeitjes • 70% aan bosaardbeitjes	# 1 6 kg / 14 kg emmer 6 kg / 14 kg
10153781	Fruffi Abrikoos	• kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage abrikozenstukjes • 70% aan abrikoos	# 1 6 kg emmer 6 kg
10153790	Fruffi Ananas	• kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage aan ananasstukjes • 71% aan ananas	# 1 6 kg emmer 6 kg
10153778	Fruffi Appel	• kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage verse appelstukjes • 79% aan appel	# 1 6 kg emmer 6 kg
10153782	Fruffi Banaan	• kant-en-klare vruchtenvulling • 71% aan banaan	# 1 6 kg emmer 6 kg
10153763	Fruffi Bosbes	• kant-en-klare vruchtenvulling • bereid met een optimaal percentage hele bosbessen • 70% aan bosbes	# 1 6 kg emmer 6 kg



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10153774	Fruffi Citroen 	- kant-en-klare vruchtenvulling 24% aan citroen	# 1  6 kg  emmer  6 kg
10153791	Fruffi Framboos  	- kant-en-klare vruchtenvulling - bereid met een optimaal percentage aan frambozenstukjes 70% aan framboos	# 1  6 kg  emmer  6 kg
10153784 / 10153785	Fruffi Kers  	- kant-en-klare vruchtenvulling - bereid met een optimaal percentage hele kersen 75% aan kers	# 1  6 kg / 14 kg  emmer  6 kg / 14 kg
10231637	Fruffi Mango  	- kant-en-klare vruchtenvulling - bereid met een optimaal percentage mangostukjes 70% aan mango	# 6  3,2 kg  blik  19,2 kg
10153789	Fruffi Peer  	- kant-en-klare vruchtenvulling - bereid met een optimaal percentage peerstukjes 84% aan peer	# 1  6 kg  emmer  6 kg
10153786	Fruffi Stoofpeer 	- kant-en-klare vruchtenvulling - bereid met een optimaal percentage peerstukjes 70% aan peer	# 1  6 kg  emmer  6 kg

Opera van Rode Vruchten

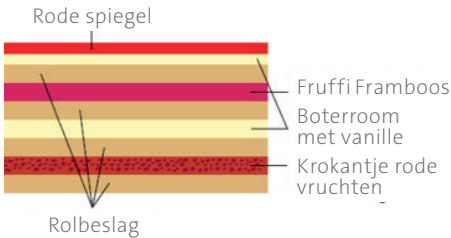
Recept voor 1 kader van 60 x 40 x 4 cm

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
ROLBESLAG EN SIROOP		
Rolbeslag (3mm dikte) 4 plakken 40/60		
Suikersiroop met frambozenaroma	1000 g	
KROKANTJE		
MARGUERITE CROQUANT RODE VRUCHTEN	1000 g	Laat de gewenste hoeveelheid smelten in de microgolfoven.
BOTERROOM (EIGEN RECEPT)		
Boterroom	1300 g	Breng de boterroom op kamertemperatuur, klop los en breng extra op smaak met vanille aroma.
FRAMBOZENVULLING		
FRUFFI FRAMBOOS	600 g	
RODE SPIEGEL		
JELFIX MIRROR NEUTRAAL Rode kleurstof	400 g	
OPBOUW EN AFWERKING		

Leg een eerste plak rolbeslag op de bodem van de vorm. Trempeer met 200 g frambozensiroop. Verdeel de **MARGUERITE CROQUANT RODE VRUCHTEN** over de plak rolbeslag en leg hierop meteen een 2de plak rolbeslag. Trempeer ook deze met 200 g frambozensiroop.

Verdeel 600 g boterroom over de 2de plak en druk hierop een 3de plak rolbeslag. Trempeer opnieuw met 200 g frambozensiroop en strijk hierover de **FRUFFI FRAMBOOS**.

Druk hierin een 4de plak rolbeslag en trempeer ook met 200 g frambozensiroop. Strijk glad met 600 g boterroom en laat aanharden in de diepvries. Bestrijk met rode spiegel, ontvorm en verdeel in de gewenste porties.





Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10179722	Fruffi Perzik	- kant-en-klare vruchtenvulling - bereid met een optimaal percentage perzikstukjes 70% aan perzik	# 6 3,2 kg blik 19,2 kg



10153793	Fruffi Rum-rozijn	- kant-en-klare vruchtenvulling 41% rozijnen	# 1 6 kg emmer 6 kg
----------	--------------------------	--	--------------------------



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10153788	Fruffi Sinaasappel	- kant-en-klare vruchtenvulling 70% sinaasappel	# 1 6 kg emmer 6 kg



10153796	Fruffi Tropical	- kant-en-klare vruchtenvulling - mengeling van perzik, abrikoos, ananas en passievruchtsap - fruitpercentage van 71%	# 1 6 kg emmer 6 kg
----------	------------------------	---	--------------------------



10153772	Fruffi Woudvruchten	- kant-en-klare vruchtenvulling - mengeling van braambessen, bosbessen aardbeien, frambozenpuree en rode bessen - fruitpercentage van 75%	# 1 6 kg emmer 6 kg
----------	----------------------------	---	--------------------------



10153769	Fruffi Appel extra gebonden	- kant-en-klare vruchtenvulling - bereid met een optimaal percentage verse appelstukjes - extra gebonden voor verhoogde bakvastheid	# 1 14 kg emmer 14 kg
----------	------------------------------------	---	----------------------------



Extra gebonden



10153770	Fruffi Kers extra gebonden	- kant-en-klare vruchtenvulling - bereid met een optimaal percentage hele kersen - extra gebonden voor verhoogde bakvastheid	# 1 14 kg emmer 14 kg
----------	-----------------------------------	--	----------------------------



Extra gebonden

Confi

Voor de Confi vruchtenjam wordt enkel kwaliteitsfruit gebruikt. Door de juiste dikte en de zachte, gladde structuur kan Confi direct uit de emmer worden gebruikt voor het vullen en decoreren van verschillende toepassingen.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10152545	Confi Abrikoos Semi-bakvast 	• constante kwaliteit • volle smaak • 37% gepureerd fruit en extra aroma • goede bakeigenschappen voor standaard toepassingen	# 1  15 kg  emmer  15 kg
10152547	Confi Abrikoos 	• vruchtenjam voor het vullen en decoreren van producten • geselecteerd, kwalitatief fruit in combinatie met hoogwaardige Ingrediënten • abrikozenjam met fruitpercentage van 37% en zonder toegevoegd aroma	# 1  15 kg  emmer  15 kg
10152555	Confi Framboos-Rode Bes 	• vruchtenjam voor het vullen en decoreren van producten • geselecteerd, kwalitatief fruit in combinatie met hoogwaardige Ingrediënten • framboos-rode bessenjam met fruitpercentage van 32% en zonder toegevoegd aroma	# 1  15 kg  emmer  15 kg
10152556	Confi Aardbei 	• vruchtenjam voor het vullen en decoreren van producten • geselecteerd, kwalitatief fruit in combinatie met hoogwaardige Ingrediënten • aardbeienjam met fruitpercentage van 38% en zonder toegevoegd aroma	# 1  15 kg  emmer  15 kg



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10261260 / 10269429	Meistermarken Magic Glaze  	• gegarandeerd een mooie, constante en langdurige goudgele glans voor uw producten • klaar voor gebruik: eenvoudig aan te brengen voor het bakken met een borstel of verstuiver • prijstechnisch zeer interessant: een dun laagje volstaat voor een schitterend resultaat • veelzijdig gebruik: perfect voor luxe degen, getoerd gerezen degen en bladerdeegproducten • vegan: een alternatief voor het klassieke gebruik van ei als kleur- en glansmiddel • afwezigheid van ei: vermindert het risico op bacteriologische contaminatie • eigeelvervanger: op basis van zonnebloemolie en erwteneiwit • clean Label: bevat geen E-nummers, geen bewaarmiddelen, geen toegevoegde suikers, geen kleurstoffen en geen smaakstoffen • makkelijk te reinigen: blijft niet kleven (aan bakplaten of andere materialen)	# 12 / 1 doos / BIB 1 L / 10 L 12 L / 10 L



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10152429	Butyvit	RECEPT: 1000 g Debco-margarine + 900 g Butyvit + 450 g water • oplossing van suiker, roomboter, ei & melkpoeder • zorgt voor de luchtigheid van uw crème • perfecte basis om crèmes te maken	# 1 emmer 16 kg 16 kg



TIP
Kan ook gebruikt worden voor de bereiding van rochers / kokosmakronen:
1500 g Butyvit + 1500 g geraspte kokos + 400 g eiwit

Multifill

Zoete vullingen met de overheerlijke smaak van Caramel, Advocaat, Butterscotch of Chocolate. Stuk voor stuk heerlijke smaken om meesterlijk te verwerken.

Multifill vullingen geven je ijsbereidingen dat delicate, maar ook uitgesproken smaakprofiel dat je klanten van een topproduct verwachten. Ze zorgen voor smaak en kleur als garnering, als vulling of als extra laagje in ijstaarten, muffins, brownies,...



TIP

Wist je dat onze Multifill-varianten ook in combinatie met ijs te gebruiken zijn?



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10166182	Multifill Advocaat	- vulling met advocaatsmaak - multi-toepasbaar: bavarois, vlaaien, taarten, tompouces, crèmegebak en stukswerk worden meesterlijk met Multifill - direct verwerkbaar en diepvriesbestendig	# 1  7 kg  emmer  7 kg
10166181	Multifill Butterscotch	- vulling met butterscotchsmak - bakvast - multi-toepasbaar: bavarois, vlaaien, taarten, tompouces, crèmegebak en stukswerk worden meesterlijk met Multifill - direct verwerkbaar en diepvriesbestendig	# 1  7 kg  emmer  7 kg
10166183	Multifill Caramel	- vulling met caramelsmaak - multi-toepasbaar: bavarois, vlaaien, taarten, tompouces, crèmegebak en stukswerk worden meesterlijk met Multifill - direct verwerkbaar en diepvriesbestendig	# 1  7 kg  emmer  7 kg
10163172	Multifill Chocolate	- vulling met chocoladesmaak - multi-toepasbaar: bavarois, vlaaien, taarten, tompouces, crèmegebak en stukswerk worden meesterlijk met Multifill - direct verwerkbaar en diepvriesbestendig	# 1  7 kg  emmer  7 kg



Crioletta

Imitatiechocolade van hoge kwaliteit in blokvorm.
Gemakkelijk te verwerken.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10152610	Crioletta Puur	• 100% plantaardige vetten • lichtbruin van kleur met zoete cacaosmaak • smelt gemakkelijk en snel • moet niet getempereerd worden, heeft geen kritische verwerkingstemperatuur • mooi glanzend na stollen • ideaal om mee te coaten, te decoreren...	# 5 5 kg doos 25 kg
10152609	Crioletta Melk	• 100% plantaardige vetten • lichtbruin van kleur met zoete cacaosmaak • smelt gemakkelijk en snel • moet niet getempereerd worden, heeft geen kritische verwerkingstemperatuur • mooi glanzend na stollen • ideaal om mee te coaten, te decoreren...	# 5 5 kg doos 25 kg



MeisterMarken

Creatief met patisserie? Onze patisserie-producten geven uw taarten en gebak die unieke, authentieke toets die uw klanten van hun creatieve bakker verwachten. Van plantaardige slagroom die een natuurlijke luchtigheid combineert met een volle roomsmak, tot room- en eiwitpoeder en een heerlijke mokka koffiemix waarmee

u uw patisseriebereidingen snel en probleemloos naar een hoger niveau tilt. Uw creativiteit en de verrassende veelzijdigheid van de traditionele en kwalitatieve Pâti en Meistermarken producten. Meer is niet nodig om ook de meest verwende smaken in vervoering te brengen.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10243371	Meistermarken Pâti-Whip Vegan	• Klaar voor gebruik - Klop de bereiding op tot de gewenste consistentie • Vegan en lekker - Frisse, delicate en licht vanilleachtige smaak - Verbetering van de opgenomen aroma's - Glutenvrij • Zeer veelzijdig - Geschikt voor alle vul- en decoratietoepassingen - Eenvoudig aan te passen: kan worden gemengd met fruitvullingen, gebakvullingen en smaakpasta's • De ideale roomvervanger - Tolerante verwerking met een hoog opkloppend vermogen - Zeer goede stabiliteit en standvastigheid - Aangenaam mondgevoel door hoge oplosbaarheid en romige textuur	# 12 1 l zak 12 l



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10187158	Pâti KREM	• slagroomvervanger op basis van plantaardige oliën en vetten • geschikt voor verschillende toepassingen zoals bavarois, Crème Suisse, vruchtencrèmes, parfaits, mousses,... • ongezoet: kan ook gebruikt worden voor hartige bereidingen • koel bewaren • eventueel 200 g koud water toevoegen voor het opkloppen	# 12 1 kg tetra 12 kg
10155023	Pâti Wit	• eiwitpoeder • ideaal voor meringues/schuim	# 1 5 kg doos 5 kg
10155021	Pâti Mokka Koffie	• buitengewoon geurige mokkasmaak • fraaie kleur • geschikt voor mokka boterroom, mokka slagroom, ...	# 6 2,5 kg bus 15 kg
10155017	Pâti Instant Suisse	RECEPT: 1.000 g water (koud) + 500 g mix • opklopbare crème suisse • heerlijke smaak • ideaal voor luchtige vullingen • koude bereiding • kijk ook op p.41 voor ons volledig assortiment aan gele room/crème pâtisseries	# 1 15 kg zak 15 kg

Original American Sweets

Charles en Frederik Henry, twee broers-bakkers, richtten in 1899 een kleine winkel op in Buffalo (New York). Dankzij de kwaliteit van hun traditionele recepten werd die steeds populairder en groeide het merk Henry & Henry uit tot één van de meest toonaangevende fabrikanten van Ingrediënten voor bakkers in de Verenigde Staten.

Ontdek een compleet gamma van geselecteerde Ingrediënten van hoge kwaliteit waarmee u zelf heerlijke, authentieke Amerikaanse lekkernijen kan creëren.

TIP
Vraag naar onze
héérlijke recepten!



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10215068	Henry&Henry American Brownie	• zeer eenvoudige werkwijze • zachte, vochtige kruim • zeer lange houdbaarheid • hoog percentage cacao: intense chocoladesmaak • vlakke glanzende toplaag • personaliseerbaar met noten ... • mix 'n match	# 1 10 kg zak 10 kg
10210789	Henry&Henry American Cookie	• zeer eenvoudige werkwijze • chewy kern • knapperige buitenkant • te gebruiken als zanddeeg • tolerant voor vullingen • puur of in combinatie met cacaopoeder	# 1 10 kg zak 10 kg
10215065	Henry&Henry American Toffee Cake	• eenvoudige werkwijze • zachte, kleffe structuur • lange houdbaarheid • natuurlijke caramellekleur • pure caramelsmaak • verschillende recepten • mix 'n match	# 1 10 kg zak 10 kg



Over CSM Ingredients

CSM Ingredients heeft zijn hoofdkantoor in Luxemburg en is wereldwijd actief. Het is een internationaal ingrediënt-technologiebedrijf dat oplossingen ontwikkelt voor de voedingsmiddelenindustrie met als doel samen te werken aan de evolutie van het voedselecosysteem.

Met 9 fabrieken, 9 productontwikkelingscentra, 5 innovatiecentra, 3 academies en een team van meer dan 1.500 zeer ervaren professionals bedient het bedrijf ambachtelijke en industriële spelers, evenals foodservice-leveranciers en winkelketens in meer dan 100 landen. Door zijn unieke erfgoed en gespecialiseerde technische expertise te combineren met onderzoek van wereldklasse en open innovatie, is CSM Ingredients toegewijd aan het identificeren van opkomende en groeiende trends om zo baanbrekende ingrediënten en op maat gemaakte oplossingen te ontwikkelen. Hierdoor is het bedrijf een betrouwbare partner voor zowel traditionele als nieuwe voedingssegmenten.

Het rijke merkenportfolio omvat enkele van de meest vertrouwde namen op de markt, zoals: Pati, Waldkorn®, Jelfix, MeisterMarken, Meister, Tiger Paste, Debco, Ulmer Spatz, Marguerite, Fruffi en Grand Patisserie.

Samen met HI-FOOD, Italcanditi, Comprital, Rubicone, Parker Products en Creative Food Ingredients maakt CSM Ingredients deel uit van een platform voor ingrediëntenoplossingen dat tot doel heeft de evolutie van het voedselecosysteem te ondersteunen en zo het welzijn van de mens en de gezondheid van de planeet te verbeteren.

Contacteer ons



www.csmingredients.com



cs.benelux@csmingredients.com

Volg ons



CSM Ingredients

