

Wij delen
uw passie

ASSORTIMENTS BROCHURE
VETSTOFFEN



MEISTERMARKEN

debco

Grand Pâtissier

Meister





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 úw 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 kwalitatieve margarines van Meistermarken, de verfijnde mélanges & bereidingsmiddelen van Grand patissier.

Zijn passie, creativiteit en expertise ook de grondstoffen van úw 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 winkel materiaal 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
- ✓ Winkel materiaal

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





Vetstoffen

Met meer dan 50 jaar ervaring biedt MeisterMarken ambachtelijke oplossingen voor de professional aan, afgestemd op hun specifieke eisen met betrekking tot kwaliteit, regelmaat en **gebruiksgemak**, waardoor ze onbelemmerd en op een positieve manier hun **ambachtelijke know-how** kunnen delen. Het Duitse merk combineert respect voor traditie met gevoel voor innovatie en is daarmee dé referentie voor margarines en vetten. MeisterMarken heeft ook Debco en Grand Pâtissier in zijn gamma opgenomen. Een historisch merk dat, zoals alle andere MeisterMarken referenties, de ambachtelijke knowhow nog versterkt. Het biedt hiermee een compleet productassortiment aan dat letterlijk alle toepassingen dekt.

MEISTERMARKEN



Grand Pâtissier Meister



Debco

Debco biedt een uitgebreid assortiment van margarines en vetten. Die vergemakkelijken niet alleen uw dagelijkse werkzaamheden maar helpen u ook om heerlijk ambachtelijke producten te bereiden.

Onze kwaliteitsproducten bieden voor alle toepassingen een oplossing en getuigen telkens weer van een uitgebreide kennis van het bakkersvak en van de aandacht voor uw specifieke behoeften.

Bovendien ondersteunt u met Debco margarines de productie van **duurzame palmolie**. Met Debco margarines maakt u een verantwoorde keuze voor een kwaliteitsproduct dat goed is voor mens en milieu.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10236842	Debco Trio Crème 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: voor crèmes, wrijf- & roerdegens en beslagen beste opklopvermogen in de markt laag smeltpunt ongezouten 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
10238281	Debco Trio Super 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: zanddegens, cakebeslag bakvast aroma ongezouten 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
10236834	Debco Mira 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: crèmes, beslagen en fijne vullingen hoog opklopvermogen, voor o.a. toepassing crème au beurre hoge vochtopname behoudt zijn stand laag smeltpunt voor een luchtige crème gebruik deze in combinatie met Butyvit 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
10236838	Debco Silsa 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: crèmes, beslagen en mousses marquise extra hoog opslagvermogen, voor o.a. toepassing slagroom behoudt zijn stand laag smeltpunt voor een luchtige crème gebruik deze in combinatie met Butyvit behoudt zijn volume 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg



TIP
Voor een luchtige crème gebruik Debco Mira of Debco Silsa met Butyvit.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10238297	Debco Trio Wals 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: voor alle walsdegen zoals oa speculaas en wafeltjes extra stevig en plastisch 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
10236841	Debco Trio Cake 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: gerezen deeg, zanddeeg en beslagen stevig en plastisch goede verwerking 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
10236833	Debco Deb 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: gerezen en beslagen deeg & zanddeeg perfecte verwerkbaarheid geeft een mooi volume in het product 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10236844	Debco Trio Puur zacht 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: zanddegen en speculaas unieke samenstelling van 100% plantaardig vet geen toevoegingen stevig en plastisch geen vetfilm in de mond ongezouten 	# 1  10 kg  doos  10 kg
10237302	Debco Trio Extra Gehard - Fournure 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: crèmes, pralinevullingen en afslappen van couverture bestaat uit 100% plantaardig vet steil smeltgedrag 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg





Jockeytaart

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
BLADERDEEG		
Bloem	2.000 g	Kneed van alle grondstoffen een homogeen deeg.
Zout	34 g	
DEBCO TRIO KORST-PROBA	400 g	Bol het deeg los op en laat ± 10 minuten rusten in de koelkast, verpakt in plastic folie.
Water	1.100 g	
TOERVETSTOF		
DEBCO TRIO KORST-PROBA	1.200 g	<p>Verwerk naar korst/bladerdeeg met de toervetstof.</p> <p>Laat nog ± 60 minuten rusten in de koelkast, verpakt in plastic folie.</p> <p>Rol het deeg uit op 3,4 mm en steek plakken Ø 20 cm uit.</p> <p>Prik voldoende en bestrijk met ei.</p> <p>Snijd banden van 1 cm en steek halve maantjes uit.</p> <p>Verwerk de taartbodem zoals aangegeven op de foto.</p> <p>Strijk het geheel in met ei.</p> <p>± 60 minuten rusten en bak af.</p>



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10236843	Debo Trio Korst-Proba 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: bladerdegen en getoerd gerezen degen perfecte plasticiteit geeft een hoog volume en rendement 	# 4  2,5 kg  doos  10 kg
10236828	Debo Alfa 	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: gerezen bladerdeeg en bladerdeeg perfecte verwerkbaarheid hoog rendement mooie bladering 	# 5  2 kg  doos  10 kg

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
10101859	Meister Gold Softin	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: cakebeslag unieke samenstelling van 100% plantaardig vet staat garant voor smeuïge cakes met lange versheid 	# 1 10 kg doos 10 kg
10101797	Meister Cremin	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: crèmes basis voor kant-en-klare gebakcrème bevat suikersiroop extra hoog opklopvermogen ongezouten 	# 5 3 kg doos 15 kg

Maître Pâtisserie

Het Franse merk Maître Pâtisserie omvat een aantal producten die perfect beantwoorden aan de technische en smaakverwachtingen van de ambachtelijke bakker. Om de traditionele werkwijze van de ambachtelijke bakker nog beter tot zijn recht te laten komen, introduceert het merk nu zijn eerste margarines. Daarmee kunt u voortaan -dankzij de unieke expertise van CSM- de verfijnde smaak van een vleugje boter en room aan uw gebak toevoegen.

Maître Pâtisserie is het perfecte evenwicht tussen:

- de consistentie van een traditioneel product
- het werkcomfort van een margarine
- en de finesse van een vetstof met zuiveltoetsen



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10244440	Maître Pâtisserie Incorporation	<ul style="list-style-type: none"> • toepassingen: crèmes, beslagen en gerezen degen • verwerkt heel makkelijk • aangenaam mondgevoel en optimale smaak 	# 4 2,5 kg doos 10 kg
10244439	Maître Pâtisserie Tourage	<ul style="list-style-type: none"> • toepassingen: getoerd gerezen degen en bladerdegen • perfecte plasticiteit en verwerkbaarheid • subtiele smaak 	# 5 2 kg doos 10 kg

Grand Pâtissier

De Grand Pâtissier-bereidingsmiddelen en Grand Pâtissier-mélanges worden alomteweerd omwille van hun uitzonderlijke smaakeigenschappen.

Grand Pâtissier producten behouden hun frisheid en superieure smaak gedurende een langere tijd, waardoor er nog aantrekkelijkere creaties kunnen gerealiseerd worden.

Hun hoogwaardige samenstelling bevat uitsluitend plantaardige ingrediënten, waaronder RSPO Mass Balance* gecertificeerde duurzame palmolie.



Bereidingsmiddelen

Door de harmonische combinatie van plantaardige oliën, room en honing geven de Grand Pâtissier-vetten je creaties een romige en verfijnde botersmaak en een prachtige gouden kleur. Door hun technische kwaliteiten passen ze zich bovendien probleemloos aan elk type toepassing aan.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10236996	Grand Pâtissier Croissant	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: getoerd gerezen degen zeer plastisch in verwerkbaarheid verwerkt heel makkelijk staat garant voor een aantrekkelijk eindproduct 	# 5 2 kg doos 10 kg
10236998	Grand Pâtissier Crème / Cake	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: crèmes, gerezen deeg en beslagen uitzonderlijk opklopvermogen mooie stand aangenaam mondgevoel en smaak voor een luchtige crème gebruik deze in combinatie met Butyvit 	# 4 2,5 kg doos 10 kg
10236994	Grand Pâtissier Korst / Feuilletage	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: bladerdeeg perfecte plasticiteit en verwerkbaarheid geeft het hoogste volume en rendement in de markt 	# 5 2 kg doos 10 kg

Gold Mélanges

Grand Pâtissier Gold is een combinatie van boter en margarine die een heerlijke smaak en een hoge techniciteit perfect met elkaar verzoent. Deze genereuze, romige **botersmaak** sublimeert je prestaties terwijl je geniet van een optimaal werkcomfort. De margarine is gemaakt van verantwoorde en duurzame RSPO Mass Balance* gecertificeerde palmolie.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10237301	Grand Pâtissier Gold Croissant	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: getoerd gerezen degen voor croissants met een échte botersmaak perfecte verwerkbaarheid hoog rendement 	# 5 2 kg doos 10 kg
10237010	Grand Pâtissier Gold Suprême	<ul style="list-style-type: none"> toepassing: crèmes, gerezen deeg en beslagen authentieke smaak van echte boter makkelijk verwerkbaar consistente kleur 	# 4 2,5 kg doos 10 kg



Bloemenwei

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
CAKE MET LIMOEN EN BASILICUM		
GRAND PÂTISSIER CRÈME / CAKE	450 g	Klop de GRAND PÂTISSIER CRÈME/CAKE en de suiker op in een bekken, voeg geleidelijk de eieren en de PÂTI KREM toe.
Suiker	500 g	
Heelei	400 g	Zeef de bloem en het bakpoeder en voeg deze toe.
PÂTI KREM	100 g	Voeg de limoen en de basilicum toe.
Tarwebloem	430 g	Giet het mengsel in een recht-hoekige vorm van 6 x 12 cm tot ongeveer 3/4 van de rand en bak op ± 180°C gedurende ± 20 minuten, met gesloten schuif/sleutel.
Limoenzest	5 g	
Vers gehakte basilicum	5 g	
Bakpoeder	18 g	
Amandelpoeder 100%	140 g	
TROPICALCRÈME		
FRUFFI TROPICAL	500 g	Verwarm de FRUFFI TROPICAL tot ± 40°C.
GRAND PÂTISSIER CRÈME / CAKE	100 g	Voeg de GRAND PÂTISSIER CRÈME/CAKE en de gelatine toe.
Gelatine	6 g	Mix het geheel en vul een vorm van 6 x 12 cm. Vul eveneens enkele halve bolvormpjes van verschillende afmetingen.
		Koel de gelei.
AMANDELCRUMBLE		
Tarwebloem	100 g	Meng alle ingrediënten kort tot een kruimeldeeg in een bekken.
Amandelpoeder 100%	80 g	Bak de kruimels op ± 190°C gedurende ± 10-15 minuten met gesloten schuif/sleutel.
GRAND PÂTISSIER CRÈME / CAKE	100 g	
Bruine suiker	90 g	

OPBOUW EN AFWERKING

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

Demax-producten worden uitsluitend gemaakt van 100% plantaardige oliën en carnaubawas, speciaal geselecteerd omwille van hun uitzonderlijke kwaliteit. Het hoogwaardige resultaat helpt u uw creaties te vervolmaken en uw apparatuur te onderhouden.

Demax lossingsmiddel wordt als een dun, uniform laagje aangebracht op het bakoppervlak en zorgt ervoor dat uw deeg of product gemakkelijk en schoon loskomt.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
10187953	Demax RA 	<p>aan te brengen met een kwast, doek of spuitapparaat</p> <ul style="list-style-type: none"> voortreffelijk lossingsmiddel voor op allerlei soorten oppervlakten: platen, banden en vormen zuinig in gebruik: een dun laagje volstaat om producten gemakkelijk los te maken garandeert een mooi eindresultaat beschermt vormen en platen tegen carbonisatie op basis van zonnebloemolie en raapzaadolie; geen palmolie ook geschikt voor halal- en koosjer toepassingen 	<p># 1  9,2 kg</p> <p> bus  9,2 kg</p>
10187922	Demax CD 130 	<p>aan te brengen met een spuitapparaat</p> <ul style="list-style-type: none"> geschikt voor alle soorten toestellen: verdelers, deegtrechters, broodsnijmachines, kneders, kloppers, lamineertafels en afwegers sterk lossingsvermogen waardoor er geen deeg blijft kleven laat deeg vlot glijden zodat deegstukken gelijkmatig verdeeld worden en brood proper en precies gesneden wordt bescherming van messen, wanden en zuigers tegen slijtage geen impact op het uitzicht van eindproducten omdat er geen oxidatie is zonder hars ook geschikt voor halal- en koosjer toepassingen met 'duurzame' palm: RSPO SG (segregated) 	<p># 1  9,2 kg</p> <p> bus  9,2 kg</p>
10087878	Demax Spray 	<p>aan te brengen met een spuitbus</p> <ul style="list-style-type: none"> voortreffelijk lossingsmiddel voor op allerlei soorten oppervlakten: platen, banden en vormen zuinig in gebruik: een dun laagje volstaat om producten gemakkelijk los te maken garandeert een mooi eindresultaat Beschermt vormen en platen tegen carbonisatie op basis van zonnebloemolie en apzaadolie; geen palmolie ook geschikt voor halal- en koosjer toepassingen 	<p># 6  600 g</p> <p> spuitbus  3,6 kg</p>



'Paris Brest' frambozentaart

RECEPT VOOR 6 STUKS 8 X 24 CM

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
ZANDEEG		
DEBCO CROUTE	1.000 g	Meng de zeer koude grondstoffen met de haak onder elkaar tot een homogeen deeg. Leg minstens 4u in de koelkast.
Eieren (4°C)	200 g	
water (koud)	50 g	
		Rol uit op 2,5 mm. Fonceer hiermee 6 licht gesmeerde vormen 8 x 24 cm. Prik lichtjes.
FRAMBOOS-HAZELNOOTCRÈME		
DEBCO TRIO MIRA	100 g	Roer de DEBCO TRIO MIRA glad en meng de poedersuiker erdoor.
Poedersuiker	100 g	Voeg geleidelijk de eieren, hazelnootpoeder, DEBCO CP TRAD'EXTRA en FRUFFI FRAMBOOS toe.
Eieren	100 g	
Hazelnootpoeder	100 g	Verdeel 100 g framboos-hazelnootcrème over de bodem van de rechthoeken.
DEBCO CP TRAD'EXTRA	30 g	
FRUFFI FRAMBOOS	170 g	Bak af op 180° - 200°C, 10 à 15 minuten. Ontvorm en laat afkoelen.
ROOD KROKANTJE		
DEBCO DEB	400 g	Meng DEBCO DEB , suiker en bloem tot een homogeen deeg.
Kandijnsuiker	500 g	Kleur het deegmet de rode kleurstof tot de gewenste intensiteit.
Bloem	500 g	Leg in de koelkast.
Rode kleurstof		Rol uit op 2,5 mm tussen 2 Silpat®-matjes en vries kort in. Steek 30 plakjes uit Ø 3 cm.
SOESJES		
Water	400 g	Kook het water, giet het op de choux-mix massa en roer het beslag met de vlindergarde droog. Voeg de eieren in 3 maal toe.
DEBCO CHOUX	500 g	
Eieren	500 g	Klop op met de vlindergarde gedurende 5 minuten in 2de versnelling. Spuit 30 ronde soesjes Ø 2,5 cm op met bakpapier beklede bakplaten, leg een rood krokantje op elk soesje en bak af.

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
FRAMBOZENVULLING		
FRUFFI FRAMBOOS	500 g	
CRÈME PÂTISSIÈRE		
DEBCO INSTANT	200 g	Stort de DEBCO INSTANT op het koude water en meng gedurende 30 seconden.
Water	500 g	Klop mbv de klopper op gedurende 5 minuten in 3de versnelling.
PRALINÉCRÈME		
CRÈME PÂTISSIÈRE	375 g	Meng de getempereerde grondstoffen door elkaar tot een homogene crème.
Pralinépasta	270 g	
PRALINÉMOUSSE		
JELFIX NEUTRAAL	55 g	Meng de JELFIX NEUTRAAL met het heet water en voeg de pralinécrème hieraan toe.
Water (heet)	70 g	
Pralinécrème	650 g	Klop de PÂTI KREM lobbijg en in 2 keer onder de pralinécrème.
PÂTI KREM	450 g	

OPBOUW & AFWERKING

Verdeel 60 g **FRUFFI FRAMBOOS** over de afgekoelde taartbodems.

Vul de soesjes mbv een effen spuitbuisje met 10 g pralinécrème en injecteer in de vulling 5 g frambozenvulling.

Zet 5 soesjes aan één zijde van elke taart en dresseer aan de andere zijde mbv een St Honoré spuitbuisje (nr 20) 170 g pralinémousse

Werk af met framboosjes en geroosterde hazelnoot.



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 Pâtissier.

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

