

Nous partageons
votre passion



Cahier de recettes

Inspirations Printemps-Été



Nous partageons
votre passion



Découvrez notre sélection Printemps-Été



Eclair citron meringué P. 4



Eclair passion abricot P. 6

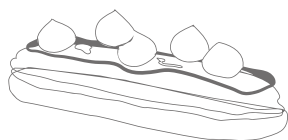


Flan fruits des bois grenade P. 8

Flan exotique banane..... P. 10

Finger framboise passion caramel P. 12

Finger chocolat exotique P. 14



Plus de conseils recettes et astuces ?

CONTACTEZ-NOUS

 **0800 616 816**
(service et appels gratuits)

 info.france@csmingredients.com

 Suivez-nous sur Facebook pour
découvrir les dernières nouveautés

Les décors Marguerite

Plus que des finitions, des signatures distinctives...



La marque Marguerite vous dévoile ses premières collections de décors 100% chocolat :

- les Incontournables, symboles d'élégance intemporelle
- les Fantaisies, reflets de style audacieux

Naturellement composées d'ingrédients nobles, ces pièces se déclinent dans une belle variété de références, vous permettant ainsi de sublimer vos créations selon vos inspirations et d'éveiller les papilles avant la dégustation...

Parce que votre art exige le meilleur !

Créativité

*Nous partageons
votre passion*

ECLAIR Citron MERINGUÉ

4



Eclair citron meringué

Recette pour 50 éclairs

1. Pâte à choux

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
500 g	Lait	Porter le lait, l'eau, le sucre, le sel et RUBAN MOKA à ébullition. Ajouter ensuite la farine tamisée. Dessécher la pâte. Déposer la pâte dans une cuve de batteur, puis ajouter graduellement les œufs tempérés et mélanger à la feuille en vitesse lente. Dresser les coques d'éclairs à la poche, douille PF 18. Cuire au four à sole à 200°C pendant environ 40 min. Ouvrir l'oura en fin de cuisson.
500 g	Eau	
20 g	Sucre	
10 g	Sel	
400 g	RUBAN MOKA	
600 g	Farine T45	
1000 g	Œufs	

2. Masse croustillante citron meringué

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g	CROQUANT CITRON MERINGUE	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3. Crème pâtissière traditionnelle

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
100 g	TRADEXTRA	Mélanger à sec TRADEXTRA avec la moitié du sucre. Délayer avec un peu de lait et ajouter les jaunes d'œufs. Porter le reste du lait avec le reste du sucre à ébullition. Retirer du feu en remuant et en verser un peu sur le premier mélange. Porter à ébullition le tout en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir rapidement.
180 g	Sucre	
1200 g	Lait	
100 g	Jaunes d'œufs	

Ou Crème pâtissière à froid

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
400 g	FRISO INSTANT	Mélanger FRISO INSTANT et l'eau froide en petite vitesse pendant 30s puis fouetter à grande vitesse pendant 5 min.
1000 g	Eau	

4. Crème pâtissière citron légère

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1400 g	Crème pâtissière	Lisser la crème pâtissière puis ajouter APPACITRON . Incorporer délicatement la crème légèrement montée.
350 g	APPACITRON	
350 g	CREME 35 % Mat. Gr. - EDELWEISS	

5. Meringuettes

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
250 g	VENEZIANA	Fouetter en grande vitesse VENEZIANA et l'eau froide pendant 10 min. Ajouter ensuite délicatement le sucre glace tamisé. Dresser des pointes à l'aide d'une poche et d'une douille unie. Cuire au four ventilé à 100°C pendant +/- 1 à 1h30 selon la taille des meringuettes.
125 g	eau	
125 g	sucre glace	

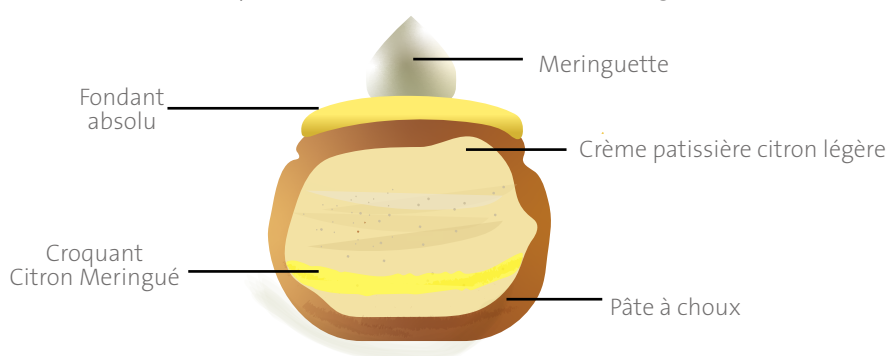
Montage & Finition

Couper les éclairs en deux et garnir, à l'aide d'une cuillère à café, les fonds de coques de masse croustillante citron meringué (20 g / éclair).

Dresser par-dessus la crème pâtissière citron légère à l'aide d'une poche et d'une douille unie (40 g / éclair).

Glacer avec **FONDANT ABSOLU** coloré en jaune à l'aide d'une poche et d'une douille plate.

Décorer avec les meringuettes.



Nous partageons
votre passion

ECLAIR *Abricot*
PASSION

6



Eclair abricot passion

Recette pour 50 éclairs

1. Pâte à choux

POIDS INGREDIENTS

500 g	Eau
500 g	Lait
10 g	Sel
20 g	Sucre
400 g	RUBAN MOKA
600 g	Farine
1000 g	Œufs

PREPARATION

Mettre dans une casserole l'eau, le sel, le sucre et **RUBAN MOKA**. Porter à ébullition.
Incorporer la farine tamisée avec une spatule et dessécher la pâte.
Déposer la pâte dans une cuve de batteur, puis ajouter graduellement les œufs à la feuille en vitesse lente.
Dresser les coques d'éclairs à la poche, douille PF 18 mm. Dorer.
Cuire au four à sole à 200°C pendant 40 à 50 min. Ouvrir l'oura en fin de cuisson.

2. Masse croustillante caramel fleur de sel

POIDS INGREDIENTS

1000 g	CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL
--------	--------------------------------------

PREPARATION

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3. Fourrage abricot

POIDS INGREDIENTS

1000 g	FRUFFI ABRICOT
--------	-----------------------

PREPARATION

4. Mousse passion

POIDS INGREDIENTS

100 g	BAVARIA FRUIT DE LA PASSION
150 g	Eau
500 g	CREME 35 % Mat. Gr. - EDELWEISS

PREPARATION

Mélanger **BAVARIA FRUIT DE LA PASSION** avec l'eau tempérée à 25-30°C.
Incorporer délicatement la crème légèrement montée.

Montage & Finition

Couper l'éclair en deux. Dresser à l'aide d'une cuillère à café la masse croustillante caramel fleur de sel.

A l'aide d'une poche sans douille, dresser le fourrage abricot (20 g / éclair). Puis dresser la mousse passion.

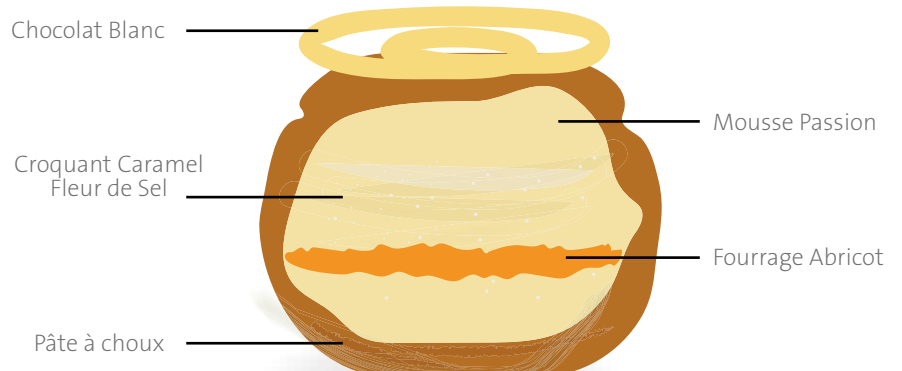
Déposer un décor de chocolat blanc réalisé avec **CHOCOLAT BLANC 29%**.

Décorer de feuille d'or.

Pour réaliser la plaquette, prendre le chocolat blanc à point, mettre dans une poche avec une douille unie de 4 mm Ø, dresser sur une feuille guitare avec une empreinte de la taille de l'éclair en-dessous des traits irréguliers, laisser cristalliser puis réserver.

astuce

Pour faire tenir la plaquette, dresser un petit trait de **FONDANT ABSOLU** sur l'éclair.



*Nous partageons
votre passion*

FLAN
Fruits des bois
GRENADADE



Flan fruits des bois grenade

Recette pour 15 flans de Ø 80 mm

1. Pâte à foncer à la noix de coco

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
150 g	Noix de coco	Torréfier la noix de coco râpée au four à sole à 200°C pendant 10 min.
750 g	BACKTIVAT MURBKREM FRIAX	Laisser refroidir.
150 g	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	Au batteur, à la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
675 g	Farine	
75 g	Œufs	Réserver au froid positif avant utilisation.

2. Fourrage fruits des bois grenade

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
260 g	FRUFFI FRUITS DES BOIS	Mélanger FRUFFI FRUITS DES BOIS avec le jus de grenade, réserver.
40 g	Jus de grenade	

3. Appareil à flan à la noix de coco

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
100 g	ISASUPERFLAN	Mélanger à sec ISASUPERFLAN avec la moitié du sucre, délayer avec un peu de lait, puis ajouter les jaunes d'œufs. Porter le reste du lait, du sucre et de la purée de coco à ébullition. Retirer du feu en remuant et verser en un peu sur le premier mélange, puis rassembler le tout dans la casserole. Porter à ébullition en remuant constamment pendant 1 min.
150 g	Sucre	
500 g	Lait	
180 g	Jaunes d'œufs	
500 g	Purée de coco	Réserver.

Montage & Finition

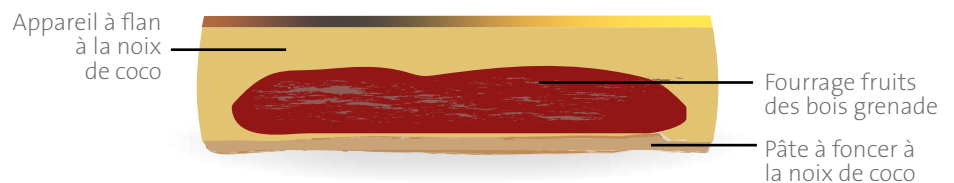
Abaissier la pâte à foncer à la noix de coco sur 2,5 mm d'épaisseur et détailler des disques de Ø 80 mm.

Placer les disques dans un Flexipan® ref FP 1897. Dresser la garniture fruits des bois grenade (20 g / pièce) sur les fonds et passer au grand froid.

Puis dresser l'appareil à flan à la noix de coco jusqu'au $\frac{3}{4}$ des empreintes et lisser à l'aide d'une palette.

Cuire à 170 °C en four ventilé pendant +/- 40 min.

Après refroidissement, saupoudrer de noix de coco.



*Nous partageons
votre passion*

FLAN Exotique BANANE

10



Flan exotique banane

Recette pour 12 flans individuels moule Flexipan® Tarte tatin « Réf. : FP 1399 X 12 ».

1. Pâte sablée amande

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
250 g	RUBAN MOKA	Crémer RUBAN MOKA avec le sucre glace, ajouter la POUDRE D'AMANDES BLANCHIES . Incorporer un par un les œufs, puis ajouter ISAROME GOÛT VANILLE . Tamiser la farine et ajouter au premier mélange. Filmer la pâte puis laisser reposer 4h au froid positif.
250 g	Sucre glace	
50 g	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	
125 g	Œufs	
5 g	ISAROME GOÛT VANILLE	
550 g	Farine	

2. Garniture exotique banane

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
250 g	FRUFFI EXOTIQUE	Mélanger l'ensemble des ingrédients, réserver.
250 g	FRUFFI BANANE	

3. Appareil à flan

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
150 g	TRADEXTRA	Mélanger à sec TRADEXTRA avec la moitié du sucre, délayer avec un peu de lait, ajouter les jaunes d'œufs. Porter le reste du lait avec le reste du sucre à ébullition.
300 g	Sucre	
1500 g	Lait	Retirer du feu et en verser un peu sur le premier mélange tout en remuant, puis verser ce premier mélange dans la casserole. Porter à ébullition le tout en remuant constamment pendant 1 min.
120 g	Jaunes d'œufs	

Montage & Finition

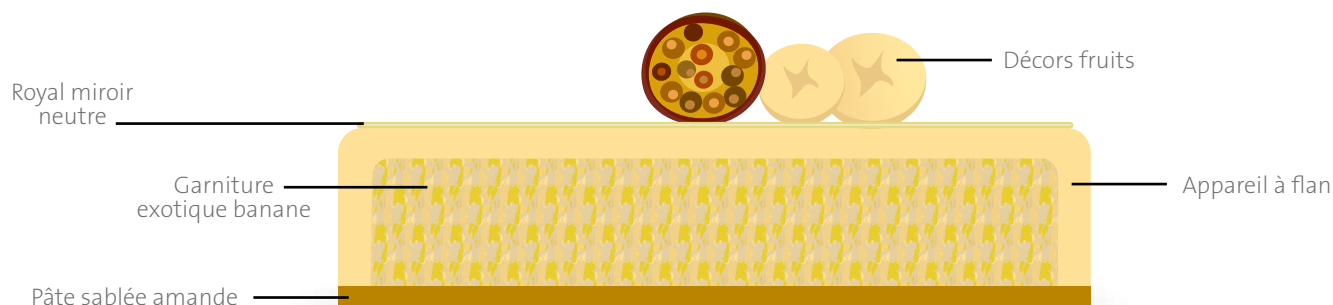
Abaisser la pâte sablée amande sur 3 mm, découper des cercles de Ø 10 cm, puis déposer les cercles de pâte sablée dans le Flexipan® Tarte tatin « Réf. : FP 1399 X 12 ».

Dresser ensuite la garniture exotique banane au centre du cercle (40 g / cercle), passer au grand froid.

Couler l'appareil à flan jusqu'au $\frac{3}{4}$, laisser refroidir.

Cuire au four à sole à 200°C pendant +/- 50 min.

Après refroidissement, napper avec **ROYAL MIROIR NEUTRE**, puis décorer de quelques tranches de banane et de fruit de la passion.



*Nous partageons
votre passion*

FINGER
Framboise
PASSION
CARAMEL

12



Finger framboise passion caramel

Recette pour un cadre 60 x 40 x 4 cm de hauteur (environ 60 fingers)

1. Feuille de génoise

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
330 g	ISAGENOISE	Au batteur, fouetter l'ensemble des ingrédients pendant 30 s en petite vitesse et 5 min à grande vitesse. Etaler sur une plaque de 60 x 40 cm. Cuire au four ventilé à 210 °C pendant +/- 4 min.
220 g	Œufs	
50 g	Eau	

2. Masse croustillante passion

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
900 g	CROQUANT TENTATION PASSION	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3. Crèmeux caramel

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
200 g	RUBAN MOKA	Faire fondre RUBAN MOKA et CHOCOLAT LAIT 34% ensemble. Ajouter MULTIFILL CARAMEL tempéré et la fleur de sel. Réserver à température ambiante.
200 g	CHOCOLAT LAIT 34%	
600 g	MULTIFILL CARAMEL	
4 g	Fleur de sel	

4. Fourrage framboise

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
800 g	FRUFFI FRAMBOISE	

5. Mousse vanille

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
460 g	BAVARIA VANILLE façon crème anglaise	Mélanger BAVARIA VANILLE façon crème anglaise avec le lait tempéré à 25-30 °C, incorporer délicatement la crème légèrement montée.
690 g	Lait	
1150 g	CREME 35% Mat. Gr. - EDELWEISS	

6. Glaçage miroir neutre

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
150 g	JELFIX NEUTRE	Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE . Mixer. Utiliser à +/- 45°C.
150 g	Eau	
600 g	ROYAL MIROIR NEUTRE	

Montage & Finition

Etaler la masse croustillante passion sur la feuille de génoise et faire prendre au froid négatif.

Etaler ensuite le crèmeux caramel, faire figer au froid négatif puis dresser le fourrage framboise.

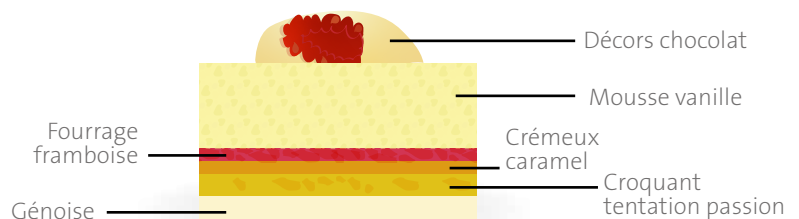
Placer à nouveau au froid négatif et couler la mousse vanille. Lisser. Faire prendre au congélateur.

Glaçer le cadre congelé à l'aide du glaçage miroir neutre, puis découper à la taille souhaitée.

Décorer de demi framboises fraîches et de décors chocolat **ASSORTIMENT DISQUES 3 CHOCOLATS**.

astuce

Astuce : Vous pouvez également utiliser **ROYAL MIROIR NEUTRE** pur pour glacer vos entremets.



*Nous partageons
votre passion*

FINGER Chocolat EXOTIQUE

14



Finger chocolat exotique

Recette pour un cadre 60 X 40 X 3,5 cm de hauteur (environ 50 fingers)

1. Génoise cacao

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
480 g	ISAGENOISE	Mélanger ISAGENOISE , les œufs et l'eau au fouet 30 sec. en 1 ^{ère} vitesse, puis 5 min en 3 ^{ème} . Ajouter la poudre de cacao en fin de battage. Étaler 500 g par plaque 60 x 40 cm. Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 4 min. (Vous obtiendrez plus de génoise que vous n'en aurez besoin, à prendre en compte si vous multipliez la recette)
360 g	Œufs	
140 g	Eau	
30 g	Cacao poudre	

2. Masse croustillante passion

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g	CROQUANT TENTATION PASSION	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

3. Crèmeux passion banane

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
215 g	Purée fruit de la passion	Porter les purées de fruit à ébullition puis, hors du feu, ajouter le mélange œufs / jaune d'œuf / sucre préalablement blanchi. Cuire à 85°C sans cesser de mélanger.
90 g	Purée de banane	
60 g	Purée citron vert	Ajouter la gélatine (préalablement réhydratée dans de l'eau froide et égouttée). Refroidir à environ 45°C, ajouter RUBAN MOKA et mixer. Réserver.
150 g	Œufs	
105 g	Jaune d'œufs	
105 g	Sucre semoule	
2 g	Gélatine or en feuille	
60 g	RUBAN MOKA	

4. Mousse chocolat

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
280 g	BAVARIA CHOCOLAT	Mélanger BAVARIA CHOCOLAT avec l'eau tempérée à 25-30°C. Incorporer délicatement la crème légèrement montée.
420 g	Eau	
1400 g	CREME 35 % Mat. Gr. - EDELWEISS	

5. Chantilly chocolat lait

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
450 g	CHOCOLAT LAIT 34%	Porter la crème à ébullition. Verser en trois fois sur le CHOCOLAT LAIT 34% en réalisant une émulsion. Mixer et réserver 12h au froid positif. Monter au batteur à l'aide du fouet.
900 g	CREME 35 % Mat. Gr. - EDELWEISS	

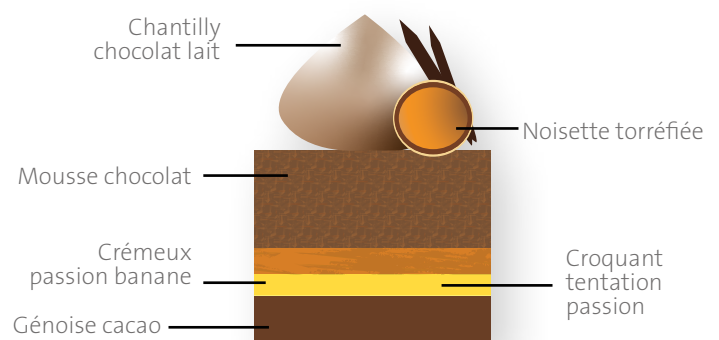
Montage & Finition

Dans le cadre, sur une feuille de génoise cacao, étaler la masse croustillante passion et faire prendre au froid négatif.

Étaler le crèmeux passion banane et faire prendre au grand froid.

Compléter le cadre avec la mousse chocolat et lisser.
Surgeler.

Couper à la taille désirée et pocher la chantilly chocolat lait.
Décorer de noisettes torréfiées et de décors en chocolat.



Code CSM	Code MDM	Désignation	Poids	Eclair citron meringué	Eclair abricot passion	Flan fruits des bois grenade	Flan exotique banane	Finger framboise passion caramel	Finger chocolat exotique
801829	10236991	RUBAN MOKA	24 x 500 g	x	x		x	x	x
34191	10101895	BACKTIVAT MURBKREM - FRIAX	5 x 3 kg			x			
258	10209708	CROQUANT CITRON MERINGUÉ	4 kg	x					
247	10179021	CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL	4 kg		x				
261	10235393	CROQUANT TENTATION PASSION	4 kg					x	x
1204	10063111	TRADEXTRA OU	25 kg	x			x		
958075	10058976	FRISO INSTANT							
23978	10059716	ISASUPERFLAN	25 kg			x			
23895	10059647	ISAGENOISE	5 kg					x	x
8652	10056722	APPACITRON	5 kg	x					
10421	10063534	VENEZIANA préparation pour meringues italiennes	5 kg	x					
24261	10058607	CREME 35 %MAT. GR. EDELWEISS	12 L	x	x			x	x
64500	10057231	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	1 kg			x	x		
24648	10059710	ISAROME GOÛT VANILLE	1 L				x		
34205	10153781	FRUFFI ABRICOT	6 kg		x				
31169	10187052	FRUFFI EXOTIQUE	3,2 kg				x		
34203	10153782	FRUFFI BANANE	6 kg				x		
21828	10150654	FRUFFI FRUITS DES BOIS	3,1 kg			x			
34208	10153791	FRUFFI FRAMBOISE	6 kg					x	
20005	10176088	CHOCOLAT LAIT DE COUVERTURE MIN 34% DE CACAO	5 kg					x	x
33072	10260147	MULTIFILL CARAMEL	5 kg					x	
16931	10190979	BAVARIA VANILLE FACON CREME ANGLAISE	1 kg					x	
8538	10057090	BAVARIA CHOCOLAT	1 kg						x
8548	10057112	BAVARIA FRUIT DE LA PASSION	1 kg		x				

FINITION

1309	10058853	FONDANT ABSOLU	7 kg	x					
20006	10176089	CHOCOLAT BLANC MIN 29% DE CACAO	5 kg		x				
30148	10121256	ROYAL MIROIR NEUTRE	5 kg				x	x	
34161	10059783	JELFIX NEUTRE	7 kg					x	

INGREDIENTS SPECIFIQUES NON CSM

PURÉE DE COCO						x			
PURÉE FRUIT DE LA PASSION									x
PURÉE DE BANANE									x
PURÉE DE CITRON VERT									x
JUS DE GRENADE						x			