

*Marguerite –
Finest Recipe Selection
2017*




Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

We would like to invite you to discover the world of **Marguerite**. Some recipes will be completed with our premium fruit fillings from the brand **Fruffi**. This brochure is presenting favorite recipe suggestions from our pastry chefs. Feel free to try these recipes with our products or use them to develop your own creative pastries and desserts.

Summary

- 6 *Pistachio Raspberry Eclair*
- 10 *Black Forest Fantasy*
- 12 *Chestnut*
- 14 *Craquissim' Absolu*
- 16 *Finger Citron-Noisette*
- 18 *Fujiyama*
- 20 *Gourmandise*
- 22 *Granny Smith*
- 24 *Hibiscus*
- 26 *Lady Grey*
- 28 *Paradise*
- 30 *Pink Pillow*
- 32 *“St Honoré” Dark j’Adore*
- 36 *Chocolate Amber*

ونود أن ندعوكم لاكتشاف عالم مارغريت. سيتم الانتهاء من بعض الوصفات لحشوة الفاكهة المميزة ماركة فروفي التجارية. هذا الكتيب يعرض الوصفات والاقتراحات المفضلة لطهاء المعجنات لدينا. لا تتردد في تجربة هذه الوصفات مع منتجاتنا أو استخدامها لتطوير المعجنات الإبداعية الخاصة بك والحلويات.

ملخص

- | | |
|----|---|
| 6 | بيستاشيو رسييري ايكلير (مع الفستق والتوت) |
| 10 | بلاك فورست فنتازى |
| 12 | تشيسستنت (كستناء) |
| 14 | كراقيوزم ابسولي |
| 16 | فينجر سيترون - نويسيت |
| 18 | فوجيياما |
| 20 | جورمنديز |
| 22 | جرانى سميث |
| 24 | هبيسكوس |
| 26 | ليدى جراي |
| 28 | باراديز |
| 30 | بينك بيلو |
| 32 | سانت هونوري «دارك جى ادور» |
| 36 | شوكولا امبير |



Let Yourself Be Inspired
دع نفسك للإلهام

NO LIMITS TO SHOW YOUR ART AND INSPIRATION

Marguerite is the Premium brand for high quality French pastry and dessert ingredients. With more than 100 years of experience we are offering the perfect range of premium ingredients enabling you to produce the very special pastry, cake or dessert.

The outstanding range provides you with the perfect base for the realization of your own creations - with a wide assortment of exquisite ingredients.

As a professional pastry chef, you are faced with the challenge to surprise and inspire your guests and customers with new creations every day. Your personal formula for success: all your skills and experience as well as the utmost care and attention to detail. Your craft: noble ingredients for the highest demands. Your differentiation from the mainstream: your special signature.

Marguerite ingredients can take you to the next level, with innovation and guaranteed finest quality.

THE WORLD OF MARGUERITE

- Almond Pastes
- Croquants
- Custard Creams
- Fondants
- Glazes
- Completed with our premium **Fruffi** fruit fillings

fruffi
be inspired by fruit



لا حدود لإظهار فنك وإبداعك !

لأنك شيف محترف في عمل المعجنات ، فأنك تواجه تحدياً كبيراً يتمثل في المفاجأة والالهام للضيوف والزبائن مع إبداعات جديدة كل يوم. تعبير عن نجاح الشخصية : كل ما تبذلونه من المهارات والخبرات وكذلك أقصى قدر من الرعاية والاهتمام بالتفاصيل. حرفتك : المكونات الراقية لتلبية اعلى المطالب والأحتياجات . اختلافك على الذوق التقليدي، توقيعك المميز. يمكن مكونات مارغريت ان تأخذك إلى المستوى التالي، من الابتكار وتحصى جودة مميزة.

مارغريت هي العلامة التجارية الممتازة للحصول على جودة عالية للمكونات العجنات والحلويات الفرنسية المكونات. مع أكثر من 100 عام من الخبرة ونحن نقدم مجموعة كاملة من المكونات الممتازة مما يتيح لك إنتاج المعجنات الخاصة جداً، كيكة أو حلويات. مجموعة المتميزة توفر لك قاعدة مثالية لتحقيق الإبداعات الخاصة بك - مع تشكيلة واسعة من المكونات الرائعة.

عالم مارغريت

- معجنات اللوز
- كروكنت
- كريمة الكاسترد
- فوندو
- جلاسينج
- كامل مع حشوة الفواكة المميزة من ماركة فروفي



Pistachio Raspberry Eclair

بیستاشیو رسبییری ایکلیر (مع الفستق والتوت)

Recipe calculated for 25 pieces

وصفة لحساب ٢٥ قطعة



Vanilla Sablage

100 g	SAINT HONORE GOLD CAKE
125 g	Brown Sugar
125 g	Flour
5 g	Vanilla sugar

Mix all ingredients with a paddle. Spread with 2 mm thickness. Put briefly in a freezer and then cut some discs according to the desired size of the choux.

Choux Paste

250 g	Water
250 g	Milk
200 g	SAINT HONORE GOLD CAKE
15 g	Sugar
7 g	Salt
300 g	Flour 45
500 g	Eggs

Melt the fat in the water and add milk, salt and sugar. Bring it to a boil. Immediately add the flour all at once and stir continuously with a wooden spoon. Cook for a couple of minutes until the mixture pulls away from the pan. Form a ball and remove from the heat. Place the dough in the bowl or a mixer, using a wooden spoon or the paddle attachment; mix the dough for a few minutes, allowing it to cool slightly. Add the eggs gradually, mixing the dough until it is smooth each time. Scrape down the sides and bottom of the bowl until the eggs are incorporated. According to the flour quality, sometime you will have to adjust and put more or less eggs. The paste should be of a pipe able consistency, not too firm and not too runny.

Crunchy White Chocolate

375 g	CROQUANT WHITE CHOCOLATE
--------------	---------------------------------

Modify the temperature of the product to have the right texture.

فانيليا سبلاج

100 g	سانت هونور جولد كيك
125 g	سكر بنى
125 g	طحين
5 g	سكر فانيليا

اخلط المكونات بالمضرب. افرد الخليط على سماكة ٢ ملم. ضعه في الفريزر ثم قطعه بالحجم الذي ترغبه.

تشو باتسا

ماء	250 جم
حليب	250 جم
ستنت هونور جولد كيك	200 جم
سكر	15 جم
ملح	7 جم
طحين	300 جم
بيض	500 جم

إذابة الدهون في الماء ثم نضيف الحليب والملح والسكر، يجعله يغلي. يتم إضافة كل الطحين دفعة واحدة ويقلب باستمرار بملعقة خشبية. يطهى لمدة بضع دقائق حتى يصبح الخليط غير ملزق في المقلة. تشكل على شكل كرة ثم تبعد عن الحرارة. وضع العجين في وعاء أو خلاط، وذلك باستخدام ملعقة خشبية أو مرفق. قلب العجين لبعض دقائق، اتركه ليبرد قليلاً. ثم نضيف البيض تدريجياً، قلب العجين حتى يصبح سلس في كل مرة. اكشط جوانب وقاع الوعاء حتى يندمج البيض مع كل الخليط. وعلى حسب نوعية الطحين، في بعض الأحيان تحتاج لإضافه كمية اكبر او اقل من البيض. يجب أن يكون العجين طري وقابل للتشكيل على شكل انبوب وليس سايل وناشف.

كرنши وايت شوكولت (الشوكولا المقرمش الأبيض)

375 جم	كرنши وايت شوكولت
---------------	--------------------------

تعديل درجة حرارة المنتج حتى نحصل على الملمس المضبوط


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Custard Cream

90 g	TRADITION EXTRA
180 g	Sugar
1000 g	Milk
80 g	Egg yolks
1 pce.	Vanilla pod
60 g	Butter

Mix the custard cream powder and the 1/2 of the sugar. Add a little bit of cold milk and then the egg yolks, mix well. Boil the remaining milk and sugar. As soon as it comes to the boil, pour into the first preparation and boil for 1 minute while continuously mixing. Add the butter cut into small pieces. Place in the fridge covered with a plastic alimentary film to prevent skin formation.

Pistachio Cream

470 g	CUSTARD CREAM
50 g	Pistachio paste

Add the pistachio paste to the smoothed custard cream.

Raspberry Confit

75 g	STABLOFOUR RASPBERRY
125 g	Raspberry puree
50 g	Sugar
4 g	Pectin NH
15 g	GLUCOSE CRYSTAL
3 pcs.	Sheets of gelatin

Boil STABLOFOUR RASPBERRY, raspberry puree, sugar mixed with pectin and GLUCOSE CRYSTAL. Add the gelatin (previously rehydrated in a large volume of cold water and then drained). Keep in the fridge for assembly.

Vanilla Light Cream

500 g	Custard Cream
500 g	PRIMA NATCREAM

Smooth the custard cream then fold in the whipped cream.

Special Fondant

40 g	Cocoa butter
40 g	GLUCOSE CRYSTAL
400 g	FONDANT EXTRA WHITE

Mix together melted cocoa butter, GLUCOSE CRYSTAL (liquefied in the microwave) and FONDANT EXTRA WHITE. Heat the mix until 38°C. Color half of this mass in green and the other half in raspberry pink. Place each mass between 2 plastic sheets and laminated on 2.5 mm thickness. Put in a blast freezer and then cut discs to the desired size. Keep in the freezer for finishing. The remaining fondant can be reheated and reused.

كاستر كريم

تراديسيون اكسترا	90 جم
سكر	180 جم
حليب	1000 جم
صفار البيض	80 جم
عود فانيليا	1 قطع
زيادة	60 جم

اخلط مسحوق كريم الحليب مع نصف كمية السكر، إضافة القليل من الحليب البارد ثم صفار البيض، وتخلط جيدا. إغلي الحليب المتبقى مع السكر، بمجرد أن يبعد يغلي، يصب عليه الجزء الأول المحضر وتركه يغلي ملحة دقيقة واحدة مع الاستمرار في التقليل. تضاف الربطة في قطع صغيرة. توضع في الثلاجة مغطاة بفيلم بلاستيك للغذية لمنع تشكيل طبقة.

بيستاشيو كريم

كريمة الكاستر	470 جم
عجينة الفستق	50 جم

اضف كل عجينة الفستق إلى كريمة الكاستر الناعمة.

راسبييري كونفت

ستابلوفور راسبييري	75 جم
التوت المهروس راسبييري معلب	125 جم
سكر	50 جم
بيكتين أن أتش	4 جم
جلوكوز كريستال	15 جم
شرائح الجلاتين	3 قطع

أغلي توت ستابلوفور، التوت المهروس والسكر و الخلط مع البكتين والجلوكوز الكريستال. إضافة الجيلاتين (المهدرج مسبقاً في كمية كبيرة من الماء البارد ثم يصفى). يوضع في الثلاجة للتجمیع.

فانيليا لایت كريم

كريمة الكاستر	500 جم
كريمة بريما الطبيعية	500 جم

تمهيد كريم الحليب ثم أضعاف في قشدة.

فوندان اسبشیال

زيادة كاكاو	40 جم
جلوكوز كريستال	40 جم
فوندان اكسترا الابيض	400 جم

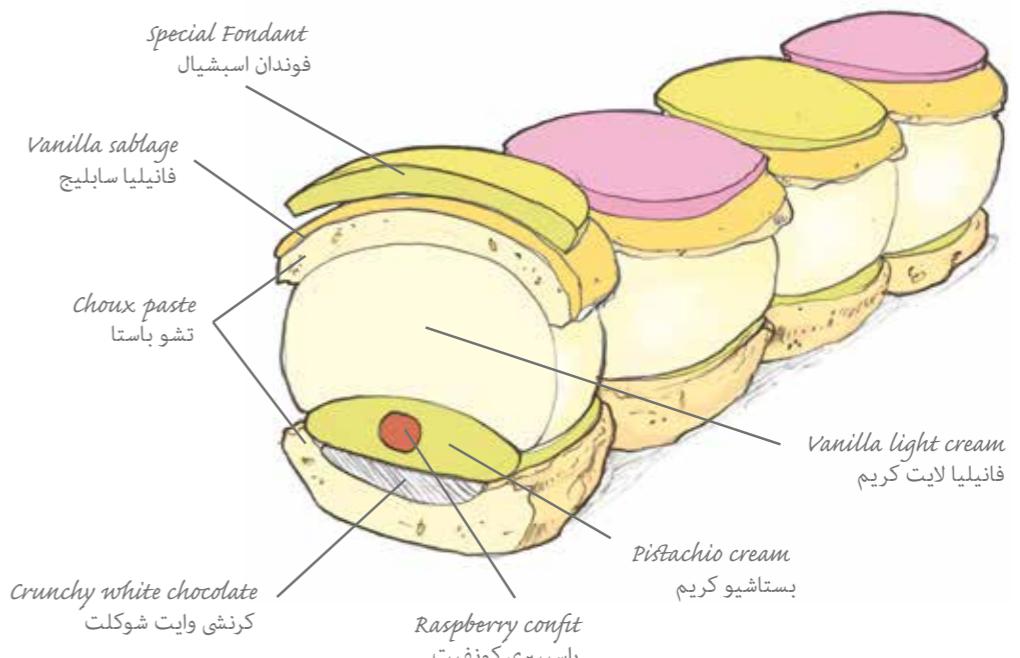
مزيج مذاب مع زيادة الكاكاو، اذابه الجلوکوز الكريستال (الممسال في الميكرويف) والفوندان الإكسترا الابيض. سخن المزيج حتى 38 درجة مئوية. نلون نصف الكمية باللون الأخضر، والنصف الآخر باللون التوت الوردي. وضع كل كتلة بين 2 ورقة من البلاستيك ومغلفة على سمك 2,5 ملم. توضع في البلاست فريزر السريع ثم تقطع الأقراص إلى الحجم المطلوب. توضع في الثلاجة حتى تستوي. إعادة تسخين الفوندان المتبقية وإعادة استخدامها.

Assembly and Finishing

Make some special eclairs by piping 4 balls. Place a disc of Vanilla sablage on each ball. Bake in a deck oven at 200°C for around 40 min. After baking, cut the eclairs in two parts. Garnish the bottom with around 15 g of crunchy white chocolate using a teaspoon. Pipe some pistachio cream (20g / eclair). Inject a raspberry confit peak at the center of pistachio cream (10g / eclair) using a plain nozzle 6 mm Ø. Pipe the light vanilla cream (40g / eclair) using a plain nozzle 18 mm Ø and close the eclairs with the top part. Decorate with the colored discs of the special fondant.

التجمیع والتجهیز

أعمل بعض اكلير مخصصة بترقیق 4 كرات. وضع قرص من الفانيليا سابلیج على كل كر، يخرب في فرن مسطح على حرارة متوجة ملدة حوالي ٤٠ دقيقة. بعد الخب، يقطع الاكلير إلى جزأين. يزین القاع بحوالی ١٥ جرام من الشوكولاته المقرمشة باستخدام ملعقة صغيرة. ترقیق عجينة الفستق (٢٠ جم / ایکلیر). احقن توت الكونفیت في مركز عجينة الفستق (١٠ جم / ایکلیر) باستخدام عادي ٦ مم Ø. اخرم كريمة الفانيليا الخفيف (٤ جم / ایکلیر) باستخدام محقن عادي ذو فتحة فوهة ١٨ مم Ø وإغلاق الاكلير من الجزء العلوي. التزین باقراص ملونة من الفوندان اسبشیال.



Black Forest Fantasy

بلاك فورست فنتازى

Recipe calculated for 24 pieces

• الوصفة لـ ٢٤ قطعة

Cocoa Sponge

350 g	WHITE ALMOND PASTE 50%
45 g	Egg yolks
40 g	Eggs
25 g	Butter
60 g	Egg whites
60 g	STABOLINE 815
25 g	Flour
15 g	Cocoa powder

In the mixing machine with a paddle attachment, whip the almond paste with the egg yolks, eggs and the softened butter. Add the egg whites beaten with STABOLINE 815. Finally add the flour mixture and cocoa powder sifted together. Pipe in rings of 6 cm Ø (15g / ring) and bake +/- 7 minutes at 170°C in a fan oven.

Cherry Filling

500 g	FRUFFI CHERRY
--------------	----------------------

Mascarpone Mousse

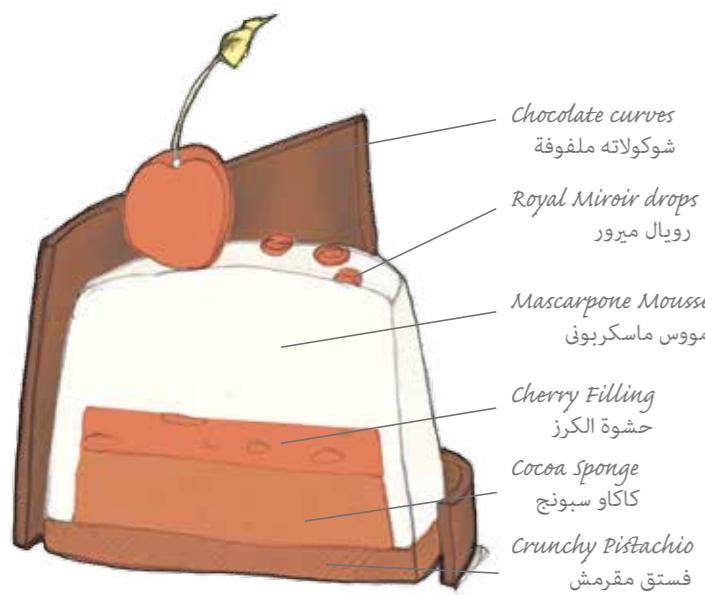
60 g	Milk
85 g	Sugar
3 pcs.	Sheets of gelatine
285 g	Mascarpone Cheese
715 g	PRIMA NATCREAM

Bring the milk and sugar to a boil. Add the gelatin leaves (previously rehydrated in a large volume of cold water) and pour on mascarpone cheese. Add the whipped cream.

Crunchy Pistachio

600 g	CROQUANT PISTACHIO
--------------	---------------------------

Modify the temperature of the product to have the right texture.



كاكاو سبونج

عصبة اللوز البيضاء ٥٠%	٣٥ جم
صفار البيض	٤٥ جم
بيض	٤٠ جم
زبدة	٢٥ جم
بياض البيض	٦٠ جم
ستابولين ٨١٥	٦٠ جم
طحين	٢٥ جم
مسحوق الكاكاو	١٥ جم

توضع في خلاط به مرفق مجداف، نخفق عصبة اللوز مع صفار البيض والبيض والزبدة. إضافة بياض البيض للضرب مع الستابولين ٨١٥ . وأخيراً يضاف خليط الدقيق ومسحوق الكاكاو منخول معاً. عمل حلقات أنابيب قطرها ٦ سم (١٥٠ مللي متر) ويخبز مدة +/- ٧ دقائق عند درجة ١٧٠ درجة مئوية في فرن مروحة.

حشوة الكرز

فروفي شيري	٥٠٠ جم
------------	--------

ماسكربونى موس

حليب	٦٠ جم
سكر	٨٥ جم
شرائح جلاتين	٣ قطعة
جبننة ماسكربونى	٢٨٥ جم
بريمانا ناتكريم	٧١٥ جم

جلب الحليب والسكر ليغلي. إضافة أوراق الجيلاتين (ممهي سابقاً في كمية كبيرة من الماء البارد) وتصب في الجبن ماسكربون. إضافة الكريمة المخفوقة.

كرانشى بستاشيو

٦٠٠ جم	كرونكت بستاشيو فستق مقرمش
--------	---------------------------

تعديل درجة حرارة المنتج أن يكون نحصل على الملمس المناسب.



التجمیع والتجهیز

لتجمیع الشوكولاتة: نقوم بنشر وتوزیع طبقة رقيقة من الشوكولاتة الداکنة على شریط من البلاستیک ٢٤X٦٠ سم. قبل البلورة الكاملة للشوكولاتة، تقطع إلى بعض المستطیلات من ٢X٦ سم، ثم تقطع بطريقة قطریة. نلف حوله رول قطره ٧,٥ سم . يوضع جزء للتزین. بعد تبرید سبونج الكاكاو، نحتفظ بحلقات لكي نستخدمها في الخليز والتنزین مع ٢٠ جرام من الكرز، ثم وضعها في الفريزر السريع. ملء قوالب الفليكس بـ « كب كيك قطره ٧٣٠ مم و ٤٤ مم عمق» مع موس الماسكربونى (٥٠ جم لكل قلب) ونضع سبونج الكاكاو مع حشوة الكرز حتى ٢ مم قبل حافة الكوب. ثم نضعها في الفريزر السريع. ثم نكمّل القالب بالفستق المقدد. رش الكيك مع المخمل الأبيض (٥٠ زبدة كاكاو وشوكولاتة بياض + أكسيد التيتانيوم). يرش على الحافة الشوكولاتة المجعدة مع الكودينيج ولفها حول الحلويات. تزین بالكرز وبعض النقط من رویال میور نیوتروال احمر اللون.

Assembly and Finishing

For chocolate curls: Spread a thin layer of dark chocolate on a plastic strip of 60 x 24 cm. Before complete crystallization of the chocolate, cut some rectangles of 24 x 6 cm, then cut back into their diagonal. Wrap around a roll of 7.5 cm diameter. Keep aside for decoration.

After cooling of the cocoa sponge, keep rings used for baking and garnish with 20g of cherry filling, then put in a blast freezer.

Fill the molds Flexipan® «Cupcakes 73 mm Ø 40 mm deep» with the mascarpone mousse (50g / mold) and insert cocoa sponge topped with cherry filling until 2 mm from the edge. Then briefly put in a blast freezer.

Complete the molds with crunchy pistachio. Spray the cakes with white velvet (50/50 cocoa butter and white chocolate + titanium oxide). Sprinkle the edge of the chocolate curls with CODINEIGE and place them around the desserts.

Garnish with a cherry and some drops of red colored ROYAL MIRROR NEUTRAL.

Chestnut

تشيستنلت (كستناء)

وصفة لعمل ٥٠ قطعة • Recipe calculated for 50 pieces



Crunchy Speculoos

500 g CROQUANT SPECULOOS

Modify the temperature to obtain the desired texture.

Almond Caramel Paste

500 g ALMOND PASTE 33%
25 g Caramel aroma

Mix together.

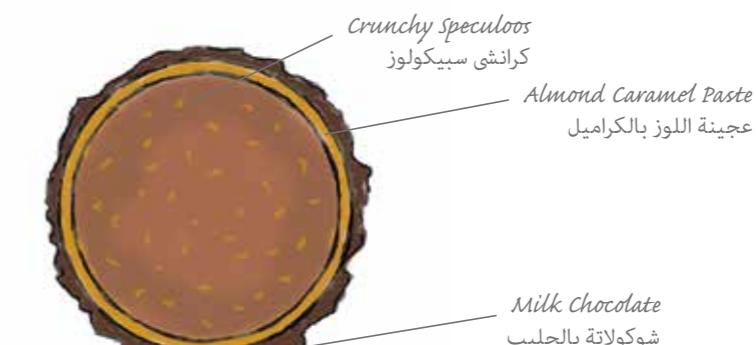
Assembly and Finishing

Make balls of CROQUANT SPECULOOS 10gr, and place them in the freezer.

Roll the almond caramel paste at around 3 mm, cut with a circular cutter and cover the speculoos bowl.

Coat with temperate milk chocolate, wait till the chocolate is set.

Apply a second coat of milk chocolate, put on a rack to obtain the Chardon decoration.



كرياشي سبيكولوز

500 g كروكنت سبيكولوز

تعديل درجة الحرارة للحصول على المزيج المطلوب.

الموند كراميل باستا

٤٣٣ جم عجينة اللوز
نكهة الكراميل 25 جم

تخلط معاً.

التجميع والتجهيز

اعمل كرات من كروكنت سبيكولوز بوزن ١٠ جم، ثم توضع في الثلاجة.
لف عجينة اللوز بالكرياميل في رول حوالي ٣ ملم، ثم تقطع بسكينة
دائيرية وتغطى وعاء سبيكولوز.
تغطى بحلب الشوكولاتة معتدلة الحرارة، والانتظار حتى تثبت
الشوكولاتة.
نعمل الطبقة الثانية من شوكولاتة الحليب، وتوضع على الرف
للحصول على ديكور الشاردون.

Craquissim' Absolu

كراقيوزم ابسولي

Recipe for 1 frame 60 x 40 x 4 cm

• وصفة لعمل قالب ٦٠٤٠٦٠

Biscuit Dacquoise

300 g	Blanched Almond Powder
250 g	Icing sugar
600 g	Egg whites
300 g	Sugar
100 g	Flour

Whip the egg whites with the sugar. Gently add almond powder, flour and icing sugar, sifted together. Spread on two sheets of baking paper and bake for about 15 min at 170°C in a fan oven.

Crunchy Praline

1500 g PRALIN CROQUANT

Modify the temperature of the product to have the right texture.

Chocolate Mousse

1400 g	Water
560 g	DELICE INSTANT
1000 g	Chocolate Extra Bitter
2000 g	PRIMA NATCREAM

Make a custard cream with the water and DELICE INSTANT. Then add the melted chocolate. When the chocolate custard cream is at about 30°C, fold in the whipped PRIMA NATCREAM.

Assembly and Finishing

Apply PRALIN CROQUANT on the biscuit dacquoise.

Put in a fridge or a freezer to get it firmer. Spread the chocolate mousse, and then put in the deep freezer. Glaze with 400 g of ROYAL MIROIR CHOCOLAT.

بيسكويت داكواز

مسحوق لوز مكسر	300 جم
مسحوق السكر	250 جم
بياض البيض	600 جم
سكر	300 جم
طحين	100 جم

اخفق بياض البيض مع السكر. إضف بلطف مسحوق اللوز والدقيق ومسحوق السكر، المنشوخ معا. يوزع على ورقتين من ورق الخبز وتخبز مدة 15 دقيقة عند درجة حرارة 170 درجة مئوية في فرن مروحي.

كرانشى برالينا

1500 جم برالينا كروكنت

تعديل درجة الحرارة للحصول على المزيج المطلوب.

شوكولا موس

ماء	1400 جم
ديليسي انسانت	560 جم
شوكولاتة مرة زيادة	1000 جم
ريما نات كريم	2000 جم

وضع كريمة الكاسترد مع الماء والدليسي الفورية. ثم نضيف الشيكولاتة الذائبة. وعندما تصل درجة حرارة الكاسترد بالشيكولاتة إلى درجة 30 درجة مئوية. تطوى في بريما نات كريمة المحفوظة.

التجميع والتجهيز

ضع البرالين كروكنت على بسكويت الداكواز. ثم توضع في الثلاجة أو الفريزر ليصبح أكثر ثباتا. توزع موس الشوكولاتة، ثم توضع في الفريزر السريع مرة أخرى. تدهن بـ 400 جرام من جلاس روイヤل ميرور شوكولا.



Finger Citron-Noisette

كراقيوزم ابسولي

Recipe for 50 pieces 13 X 2 cm

وصفة لعمل ٥٠ قطعة ١٣٢ سم

French Meringue

200 g Egg whites
400 g Sugar

Beat the egg whites and gradually add half of the sugar. After it is getting smooth, firm and shiny, add the remaining sugar. Pipe on greaseproof paper lines of 13 X 2cm and let them dry in the oven for 24 – 48 hours. Then bake at 90°C with open vent for 20 minutes.

Crunchy Lemon Meringue

900 g CROQUANT LEMON MERINGUE

Modify the temperature to obtain the desired texture. Roll out between baking paper to 60 x 40 cm. Freeze. Cut out in rectangles of 13 x 2 cm.

Fine leaves from CHOCOLATE 34%

300 g Milk Chocolate 34%

Spread the tempered chocolate on a plastic sheet 60 x 40 cm and cut in 13 x 2 cm. Let it crystalize at room temperature between two plates so that the leaves remain very flat. Do not curl.

Crème Pâtissière

80 g TRADITION EXTRA
160 g Sugar
800 g Milk
60 g Egg Yolks

Mix TRADITION EXTRA dry with half of the sugar. Mix with a bit of milk and add the egg yolks. Boil the rest of the milk with remaining sugar. Add the mixture and boil for 1 minute. Let it cool down.

Creme Praliné Noisette

300 g PRALIN DOUCEUR NOISETTE
1000 g Crème Pâtissière
200 g PRIMA NATCREAM

Mix PRALIN DOUCEUR NOISETTE with the Crème Pâtissière and gently fold in the whipped cream.

ميرينج فرنسي

200 g بياض البيض
400 g سكر

أضرب بياض البيض واضف نصف كمية السكر بالتدريج. بعد ذلك تصبح سلسة وناعمة ، ثابتة ولامعة، ثم نضيف بقية كمية السكر. لف ورق الزبدة في خطوط ١٣٢ سم واتركه يجف في الفرن ملدة ٤٨-٢٤ ساعة. بعد ذلك أخبز عند درجة ٩٠ درجة مئوية مع فتح تهوية الفرن ملدة ٢٠ دقيقة.

ميرينج كرانشى الليمون

900 جم كروكنت ليمون ميرينج

تعديل درجة الحرارة للحصول على النسيج المطلوب. لفه بين ورق الفرن ٦٠-٤٠ سم. ثم يجمد. ثم تقطع على شكل مستويات ١٣٢ سم.

أوراق الشوكولاتة الرقيقة ٣٤%

٣٠٠ جم شوكولاتة بالحليب ٣٤%

توزيع الشوكولاتة باعتدال على ورق البلاستيك ٦٠-٤٠ سم ثم تقطع بحجم ١٣٢ سم. يترك ليلمع في درجة حرارة الغرفة بين لوحتين بحيث تبقى الأوراق مسطحة جداً لا تثنى.

كريمة الحلويات

٨٠ جم تراديسيون اكسترا
١٦٠ جم سكر
٨٠٠ جم حليب
٦٠ جم صفار البيض

خلط التراديسيون اكسترا مع نصف كمية السكر، يخلط مع قليل من الحليب ونضيف صفار البيض. اغلى باقي المقادير مع الحليب وباقى السكر. أضف الخليط لمجهز ودعه يغلي ملدة دقيقة. دعه يبرد.

كريمة برالين نويسيت

٣٠٠ جم برالين ديكور نويسيت
١٠٠٠ جم كريمة الحلويات
٢٠٠ جم بريما ناتكريم

اخلط البرالين ديكور نويسيت مع كريمة الحلويات وبرفق لف الكريمة المحفوقة.

Crème Chantilly Lemon

90 g Eggs
90 g Sugar
80 g lemon Juice
125 g Butter
300 g PRIMA NATCREAM

Prepare a lemon cream by cooking eggs, sugar and lemon juice in a Bain-Marie until it has the consistency of custard. Add the cold butter in pieces and homogenize. After totally cooled fold in the whipped cream.

Assembly and Finishing

Top each French Meringue with a slice of Crunchy Lemon Meringue.

Pipe the Creme Praliné on top by using a star nozzle. Cover with a fine Chocolate leave. Pipe the Lemon cream with a round nozzle 6mm in a spiral. Garnish with a lemon zest and gold leaves.

كريمة تشانتيلي الليمون

بيض	٩٠ جم
سكر	٩٠ جم
عصير الليمون	٨٠ جم
زيادة	١٢٥ جم
بريماء ناتكريم	٣٠٠ جم

تحضير كريم الليمون بالبيض المطهي والسكر وعصير الليمون في بان ماري حتى نحصل على كسترد متسق. نضيف الزبدة الباردة في قطع متجانسة. بعد ان تبرد قماما تلف في الكريمة المحفوقة.

التجمیع والتجهیز

زين أعلى الميرينج الفرنسي برقائق ميرينج الليمون المقرمش. ضع كريمة البرالين من أعلى باستخدام فوهة على شكل نجمة. تغطي بأوراق الشوكولاتة الناعمة. ضع كريمة الليمون باستخدام فوهة مدور قطرها ٦ ملم ولوبى. تزين مع قشر الليمون والأوراق الذهبية.



Fujiyama

فوجياما

Recipe for 24 pieces

وصفة لعمل ٢٤ قطعة

French Meringue

150 g Egg whites
300 g Sugar

Whip the egg whites and gradually add half of the sugar. When the egg whites are firm, smooth and shiny, add the remaining part of sugar.

Green Tea Mousseline Cream

350 g Milk
8 g Green Tea Powder «Matcha»
40 g GEL NEUTRAL
150 g DELICE INSTANT
300 g Butter
100 g PRIMA NATCREAM

Heat the milk. Add the "Matcha" green tea powder and the GEL NEUTRAL. At 30°C add the DELICE INSTANT powder and mix at maximum speed for about 4 min. Add gradually the soften butter and then the liquid PRIMA NATCREAM. Continue to whip until you obtain a smooth texture.

Red Fruits Crunchy Mix

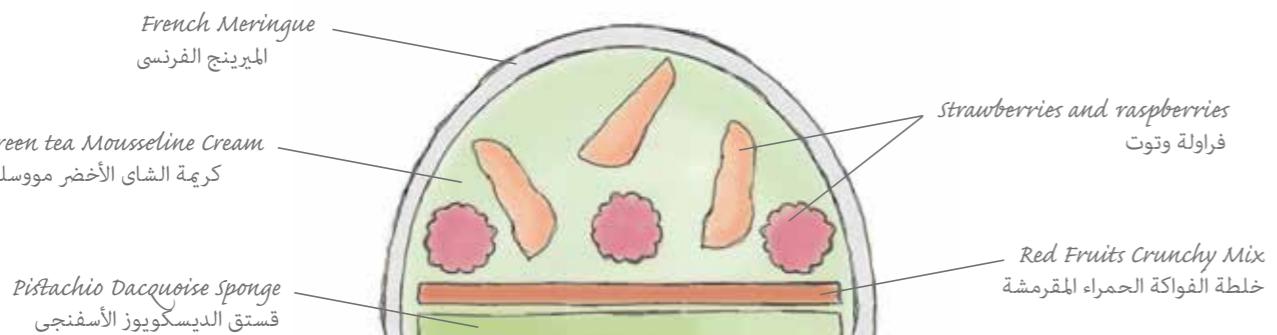
500 g CROQUANT RED FRUITS

Modify the temperature of the product to have the right texture.

Pistachio Dacquoise Sponge

100 g Egg whites
35 g Sugar
20 g Pistachio paste
75 g Blanched Almond Powder
90 g Icing sugar

Beat the egg whites very firm with the sugar and mix in the diluted pistachio paste. Then add the almond powder, sifted with the icing sugar, and finally, the chopped pistachios. Pipe out with a n° 9 nozzle. Bake in a convection oven at 180° for about 20 minutes.



Assembly and Finishing

With a tea spoon, apply a 0.5 cm thick layer of the french meringue in the Flexipan demi-sphère 7 cm Ø mould, dry in a proof cabinet at 60°C for 48h and then bake at 90°C for 20 min.

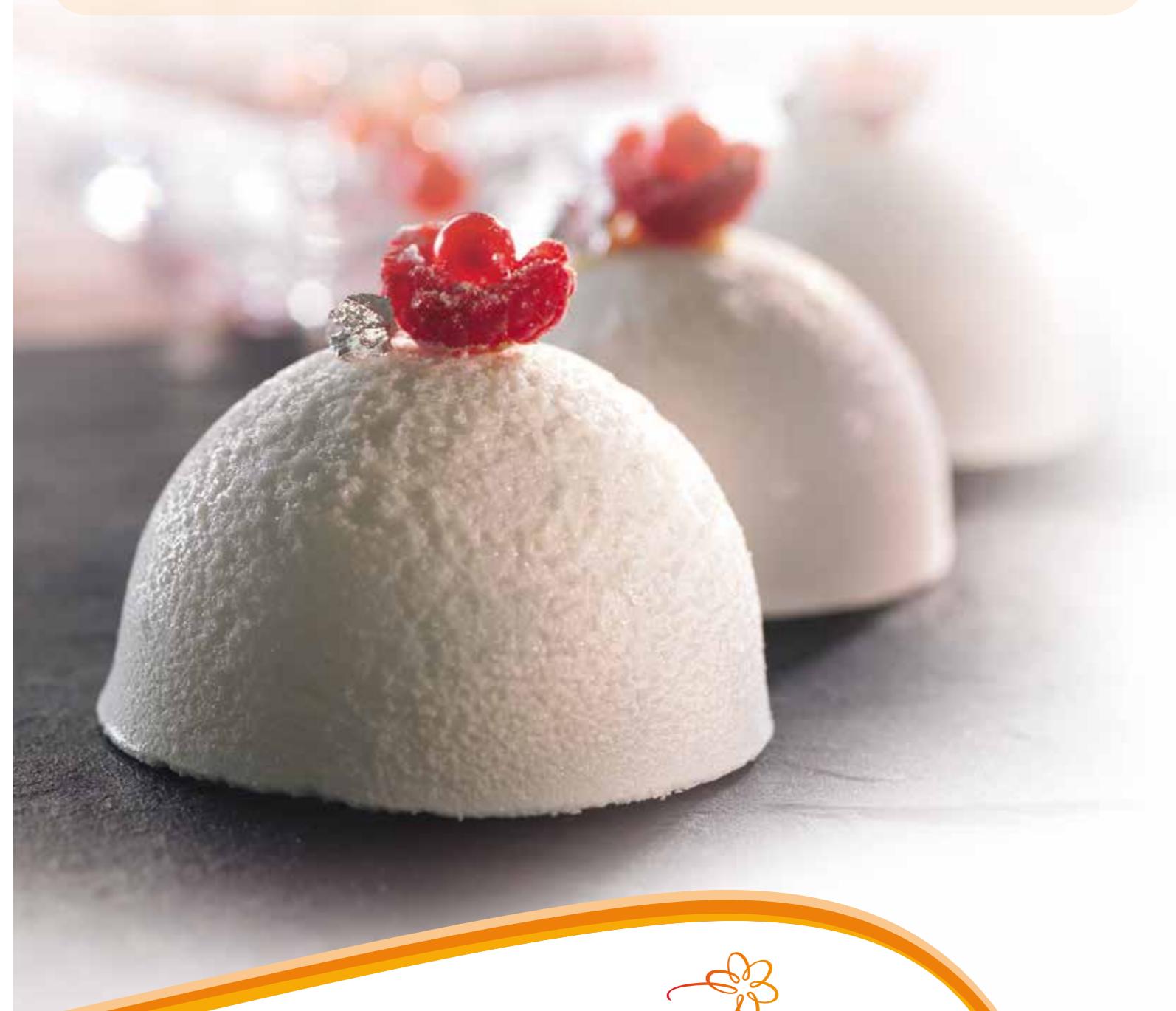
Roll the CROQUANT RED FRUITS between 2 baking paper sheets and cut into 5 cm Ø discs. Keep in the fridge.

Garnish half full the meringue dome with the mousseline cream. Place some fresh strawberries and raspberries.

Then place the red fruits croquant discs. Pipe some mousseline cream and finish with a disc of pistachio dacquoise sponge.

التجميع والتجهيز

ملعقة الشاي، نعمل طبقة سماكة ٥،٥ سم من الميرينج الفرنسي في الوعاء النصف الكروي فليكس بان قطره ٧ سم Ø ، يجفف في فرن التجفيف عند درجة حرارة ٦٠ درجة مئوية لمدة ٤٨ ساعة ثم يخبز في درجة حرارة ٩٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة. لف الكروكنت رد فروتس بين اثنين من ورق الفرن مقطعة حلقات ٥ سم. يحفظ في الثلاجة. تزين بقبة مليئة بالميرينج وكريمة الموسيلين. وضع بعض الفراولة الطازجة والتوت. ثم نضع اقراص الكروكنت. نضع كريمة الموسيلين وتشطبه بقرص داكواز الفستق الأسفنجي.



Gourmandise

جورمنديز

Recipe for around 30 servings

• وصفة لحوالي ٣٠ قطعة

Vanilla Caramel

500 g	Sugar
750 g	PRIMA NATCREAM
1 pce.	Vanilla pod
20 g	SAINT HONORE GOLD CAKE
QS g	Fleur de sel

Melt the sugar in a pan till it is caramelized. In another pan heat the cream with the vanilla pod and add it to the caramel. Add the SAINT HONORE GOLD CAKE and the Fleur de Sel to taste.

Mascarpone Cream

1000 g	Mascarpone
800 g	PRIMA NATCREAM (liquid)
300 g	Icing sugar
30 g	Lemon juice
800 g	PRIMA NATCREAM (whipped)
100 g	Honey

Mix mascarpone with the liquid cream. Add sifted icing sugar, lemon juice and the whipped cream with honey.

Sablé Breton (shortbread dough)

160 g	Egg yolk
320 g	Sugar
450 g	Flour
15 g	Baking powder
5 g	Fleur de sel
320 g	SAINT HONORE GOLD CAKE

Mix egg yolk and sugar. Then add the sifted flour and baking powder with the fleur de sel and the softened SAINT HONORE GOLD Cake. Place into the fridge. Roll about 2 cm and detailing small cubes of about 0,5 x 0,5 cm. Bake at 180°C in a deck oven for about 10 min.

Gianduia

200 g	Milk chocolate 34%
100 g	Cocoa butter
1000 g	PRALIN DOUCEUR HAZELNUT

Melt the milk chocolate with cocoa butter and add PRALIN DOUCEUR HAZELNUT. Then mix with a hand blender, and let solidify as a block.

فانيليا كراميل

سكر	500 جم
بريمانات كريم	750 جم
عود فانيليا	1 قطع
سانث هونوري جولد كيك	20 جم
فلير دي سل	كيواس جم

إذابة السكر في وعاء حتى تصبح كراميل. وفي وعاء آخر يسخن الكريمة مع أعود الفانيليا ثم تضاف إلى الكراميل. ثم نضيف السانث هونوري جولد كيك بعد ذلك نضيف الفلير دي سل لاعطاء المذاق.

كريمة ماسكربوني

ماسكربوني	1000 جم
بريمانات كريم (سائل)	800 جم
مسحوق السكر	300 جم
عصير ليمون	30 جم
بريمانات كريم (مخفوقة)	800 جم
عسل	100 جم

نخلط الماسكربوني مع الكريمة السائلة. اضف مسحوق السكر المنخول وعصير الليمون والكريمة المخفوقة مع العسل.

سابلي برتون (عجينة الغريبة)

صفار البيض	160 جم
سكر	320 جم
دقيق	450 جم
بيكين بودر	15 جم
فلير دي سل	5 جم
سانث هونوري جولد كيك	320 جم

اخلط صفار البيض مع السكر. ثم نضيف الدقيق المنخول والبيكين بودر مع الفلير دي سل والجولد كيك المثلث المسطّف. نضعه في الثلاجة. يلف بسمك ٢ سم ويقسم مكعبات صغيرة ٠,٥x٠,٥x٠,٥. يخبز في فرن سطحي على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية.

جيندجيا

شوكولاتة بالحليب %٣٤	200 جم
زبدة كاكاو	100 جم
برالين ديكور هازلنت	1000 جم

إذابة الشوكولاتة بالحليب مع زبدة الكاكاو والبرالين ديكور هازلنت. ثم نخلطهم بمضرب اليد ونتركه يتماسك في القالب.

Crunchy Decoration

1200 g	CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL
300 g	Milk chocolate 34%

Spread the CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL on a baking paper and place briefly in the freezer. Also spread some milk chocolate finely.

كرانشى ديكورشن

1200 جم	كروكنت كراميل فلير دي سل
300 جم	شوكولاتة بالحليب %٣٤

نوز الكروكنت كراميل فلير دي سل على ورق الفرن ثم يوضع بلطف في الفريزر. نوز الشوكولاتة بالحليب بنعومة وبدقة.

التجميع والتجهيز

ضع بطريقة دائرة ٥٠ جم فانيليا بالكراميل في قاع الكوب ثم توضع في الفريزر. يزين ب ٤/٣ بكمية الماسكربون والديكور بمكعبات سابلي برتون، وقمسح بالجيندجيا والكرانشى ديكورشن.



Granny Smith

جراني سميث

Recipe calculated for 48 pieces

• وصفة لعمل ٤٨ طبقه

Crunchy Layer

1200 g CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL

Apple - Anis Jelly

120 g	Sugar
1500 g	FRUFFI APPLE
5 g	Staranis
450 g	Apple Juice
9 pcs.	Gelatine Leaves
300 g	Milk chocolate

Boil the apple juice with sugar and star anise. Let it rest for 10 minutes, drain off and add gelatine and the apple fruit filling. Fill in a silicon mat 60 x 40 cm and let it freeze fast. Spread a crunchy layer on top with the CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL. Then spread thin with melted Milk Chocolate.

Panna Cotta

1000 g	PRIMA NATCREAM
1 pce.	Vanilla Bean
1 pce.	Cinnamon Stick
1	Organic Orange
180 g	Sugar
12 pcs.	Gelatine leaves
750 g	Milk

Boil the PRIMA NATCREAM with sugar, vanilla, sliced orange and cinnamon stick. Let it rest for 2 hours. Then drain off and add soaked gelatin and milk. Fill in silicon moulds and top with the Apple Jelly. Then freeze.

Assembly and Finishing

After remolding, spray the cakes with green colored white chocolate/cocoa butter mixture. Garnish with a white chocolate decoration.

كرانشى لايير

1200 جم كروكنت كراميل فلير دي سل

ابل - انيس جيلي

سكر 120 جم
فروق تفاح 1500 جم
ستار انيس 5 جم
عصير تفاح 450 جم
اوراق جيلاتين 9 قطعة
شوكولاتة بالحليب 300 جم

إغلي عصير التفاح مع السكر والستارانيس. دعه يبرد ملدة ١٠ دقائق. يصفى ثم نضيف الجيلاتين وحشوة التفاح. نحشوه في مستطيل سيليكون ٦٠X٤٠ ونتركه يتجمد بسرعة . نوزع الكرانشى لايير في الأعلى مع الكروكنت كراميل فلير دي سل. ثم يوزع رقيقاً مع الشوكولاتة بالحليب الذائبة.

بانا كوتا

بريمانا نات كريم 1000 جم
حب فانيليا 1 قطعة
عود قرفة 1 قطعة
برتقال 1
سكر 180 جم
اوراق الجيلاتين 12 قطعة
حليب 750 جم

إغلي بريمانا نات كريم مع السكر والفانيليا وقطع البرتقال مع اعواد القرفة. اتركه يبرد ملدة ساعتين. ثم يصفى ثم نضيف الجيلاتين المنقوع في الحليب. نحشوه في قالب السيليكون ونضع جل التفاح من أعلى. ثم يجمد في الفريزر.

التجميع والتجهيز

بعد ان نخرجه من قالب، نرش الكيك بخلط اخضر اللون مكون من شوكولاتة بيضاء/ كاكاو وزبدة. تزين بالشوكولاتة البيضاء.



Hibiscus

هبيسکوس

Recipe for 6 cakes 20 cm Ø

وصفة لعمل ٦ كيك ٢٠ سم

Macaron

2000 g MIX MACARON
400 g Hot Water

Mix with a paddle attachment the MIX MACARON and the hot water (50°C), briefly at low speed and then 4 min. at high speed. Color the mix as desired and pipe on a Silpat® sheet with plain nozzle (10-14 mm). Bake immediately. Baking advice (adjust according to your equipment): Bake in an oven free of humidity. FAN OVEN: Bake at 140°C for 10-14 min on simple baking tray, exhaust open. DECK OVEN: Bake at 160°C for 20-25 min on 2 layered baking tray, exhaust open.

White Chocolate Sponge

840 g White chocolate 29%
210 g SAINT HONORE GOLD CAKE/CREAM
210 g Egg yolks
420 g Egg whites
210 g Sugar
210 g Flour

Melt the white chocolate 29% with the fat and add the egg yolks. Then add the egg whites whipped with the sugar and finally add the sieved flour. Scale 250 g per ring 16 cm Ø and bake in a deck oven at 180°C for +/- 25 min.

Pineapple Cream

300 g Milk Chocolate 34%

Spread the tempered chocolate on a plastic sheet 60 x 40 cm and cut in 13 x 2 cm. Let it crystalize at room temperature between two plates so that the leaves remain very flat. Do not curl.

Crème Pâtissière

800 g Pineapple purée
250 g Sugar
40 g TRADITION EXTRA
240 g Egg yolks
280 g Eggs
1 pce. Gelatin sheet

Heat 600 g pineapple puree with 2/3 sugar. Mix the dry TRADITION EXTRA and the 1/3 remaining sugar, then add 200g cold pineapple puree. Add the egg yolks and eggs and mix all together. Cook it as a custard cream. Then add the gelatin previously rehydrated in a large quantity of cold water. And let it chill quickly.

Hibiscus

هبيسکوس

Recipe for 6 cakes 20 cm Ø

وصفة لعمل ٦ كيك ٢٠ سم

Macaron

2000 g MIX MACARON
400 g Hot Water

Mix with a paddle attachment the MIX MACARON and the hot water (50°C), briefly at low speed and then 4 min. at high speed. Color the mix as desired and pipe on a Silpat® sheet with plain nozzle (10-14 mm). Bake immediately. Baking advice (adjust according to your equipment): Bake in an oven free of humidity. FAN OVEN: Bake at 140°C for 10-14 min on simple baking tray, exhaust open. DECK OVEN: Bake at 160°C for 20-25 min on 2 layered baking tray, exhaust open.

White Chocolate Sponge

840 g White chocolate 29%
210 g SAINT HONORE GOLD CAKE/CREAM
210 g Egg yolks
420 g Egg whites
210 g Sugar
210 g Flour

Melt the white chocolate 29% with the fat and add the egg yolks. Then add the egg whites whipped with the sugar and finally add the sieved flour. Scale 250 g per ring 16 cm Ø and bake in a deck oven at 180°C for +/- 25 min.

Pineapple Cream

300 g Milk Chocolate 34%

Spread the tempered chocolate on a plastic sheet 60 x 40 cm and cut in 13 x 2 cm. Let it crystalize at room temperature between two plates so that the leaves remain very flat. Do not curl.

Crème Pâtissière

800 g Pineapple purée
250 g Sugar
40 g TRADITION EXTRA
240 g Egg yolks
280 g Eggs
1 pce. Gelatin sheet

Heat 600 g pineapple puree with 2/3 sugar. Mix the dry TRADITION EXTRA and the 1/3 remaining sugar, then add 200g cold pineapple puree. Add the egg yolks and eggs and mix all together. Cook it as a custard cream. Then add the gelatin previously rehydrated in a large quantity of cold water. And let it chill quickly.

Hibiscus

هبيسکوس

Recipe for 6 cakes 20 cm Ø

وصفة لعمل ٦ كيك ٢٠ سم

Macaron

2000 g MIX MACARON
400 g Hot Water

Mix with a paddle attachment the MIX MACARON and the hot water (50°C), briefly at low speed and then 4 min. at high speed. Color the mix as desired and pipe on a Silpat® sheet with plain nozzle (10-14 mm). Bake immediately. Baking advice (adjust according to your equipment): Bake in an oven free of humidity. FAN OVEN: Bake at 140°C for 10-14 min on simple baking tray, exhaust open. DECK OVEN: Bake at 160°C for 20-25 min on 2 layered baking tray, exhaust open.

White Chocolate Sponge

840 g White chocolate 29%
210 g SAINT HONORE GOLD CAKE/CREAM
210 g Egg yolks
420 g Egg whites
210 g Sugar
210 g Flour

Melt the white chocolate 29% with the fat and add the egg yolks. Then add the egg whites whipped with the sugar and finally add the sieved flour. Scale 250 g per ring 16 cm Ø and bake in a deck oven at 180°C for +/- 25 min.

Pineapple Cream

300 g Milk Chocolate 34%

Spread the tempered chocolate on a plastic sheet 60 x 40 cm and cut in 13 x 2 cm. Let it crystalize at room temperature between two plates so that the leaves remain very flat. Do not curl.

Crème Pâtissière

800 g Pineapple purée
250 g Sugar
40 g TRADITION EXTRA
240 g Egg yolks
280 g Eggs
1 pce. Gelatin sheet

Heat 600 g pineapple puree with 2/3 sugar. Mix the dry TRADITION EXTRA and the 1/3 remaining sugar, then add 200g cold pineapple puree. Add the egg yolks and eggs and mix all together. Cook it as a custard cream. Then add the gelatin previously rehydrated in a large quantity of cold water. And let it chill quickly.

Raspberry Filling

500 g FRUFFI RASPBERRY

حشوة الراسبييري

500 جم فروق راسبييري

Assembly and Finishing

Prepare 72 pink macarons in a drop shape and 36 petals made with white chocolate colored in yellow. Cut the white chocolate sponge in 2 parts, then garnish with about 80 g of raspberry filling. Apply a thin layer of softened butter cream, then cover of WHITE ALMOND PASTE 22% colored in purple and do the "padded" decoration as in the picture. Assemble the cake like on the picture, using the pineapple cream to stick all elements together.

التجميع والتجهيز

نحضر ٧٢ ماكارون الوردي في شكل منخفض و٣٦ بتلات مصنوعة من الشوكولاتة البيضاء الملوونة باللون الأصفر. نقطع الإسفنج الشوكولاتة البيضاء في جزئين، ثم نزين بحوالي ٨٠ جرام من التوت. نعمل طبقة رقيقة من الزبدة الناعمة، ثم تغطى بعجينة اللوز الأبيض ٢٢٪ باللون البنفسجي وتبطن وتزين كما في الصورة. تجمع الكعكة مثل على الصورة، وذلك باستخدام كريم الأناناس لتمسك جميع العناصر معاً.



ماكرون

2000 g ميكس ماكرون
400 g ماء ساخن

اخلط بالمضرب الميكسي ماكرون مع الماء الساخن (٥٠ درجة مئوية)، لفترة وجيزة بالسرعة البطيئة ثم السرعة العالية لمدة ٤ دقائق. لون المزيج باللون الذي ترغبه وضعيه بشكل اسطواني على ورقة سيلبات بقمع قطره ١٠-١٤ مم. ثم يخزى على الفور. نصيحة للخبز (طبقاً للجهاز المتوفّر): يخزى في فرن خالي من الرطوبة. الفرن المروحي: أخبيز في ١٤٠ درجة مئوية لمدة ١٤-١٦ دقيقة على صاج الخبز عادي، مع فتح المدخنة. فرن سطحي: أخبيز في ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٢٠-٢٥ دقيقة على صاج ذو طبقتين، كع فتح المدخنة.

وايت شوكولت سونج

840 g شوكولاتة بيضاء ٢٩٪
210 g سانت هونوري جولد كيك/كريم
صفار البيض
بياض البيض
سكر
دقيق

تذوب الشوكولاتة البيضاء مع الدهون وإضافة صفار البيض. ثم يضاف بياض البيض المحفوق مع السكر وأخيراً يضاف الدقيق المطحون. وزن كل حلقة قطرها ١٦ سم ٢٥٠ جم وتخبز في فرن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٢٥ دقيقة.

بينابل كريم

300 g شوكولاتة بالحليب ٣٤٪

رش الشوكولاتة باعتدال على ورقة من البلاستيك في حجم ٢١٣x٢٠ سم. السماح لتبلورها في درجة حرارة الغرفة بين لوحين بحيث تبقى أوراق مستوية جداً. بدون قموج.

كريم بيتسييري

800 g أناناس مهروس
250 g سكر
40 g ترادسييون اكسترا
صفار البيض
بيض
أوراق جيلاتين ١ قطعة

نسخن ٦٠٠ جرام أناناس مهروس مع ٢/٣ السكر. خلط مسحوق الترادسييون اكسترا مع بقية السكر ١/٣، ثم إضف ٢٠٠ جم الأناناس المهروس البارد. إضافة صفار البيض والبيض وتحلط جميعاً. تطبخ مثل الكاسترد. ثم يضاف الجيلاتين المهدج سابقاً في كمية كبيرة من الماء البارد. وندعه يبرد بسرعة.

Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Lady Grey

لیدی جرای

Recipe for 5 x 22 cm Ø by 3.5 cm H desserts.

وصفة لعمل حلويات قطرها ٢٢ سم Ø وارتفاع ٣.٥ سم

-

Hazelnut Dacquoise

230 g	Egg whites
75 g	Sugar
220 g	Hazelnut powder
220 g	Icing sugar
100 g	Hazelnut

Whip the egg whites with the sugar. Gently add the hazelnut powder, the

flour and the icing sugar, sifted together. Pipe 5 disks of 20 cm Ø.

Sprinkle with chopped roasted hazelnuts and bake for about 15 min at 170°C in a fan oven.

Crunchy Salted Caramel

1000 g CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL

Modify the temperature of the product to obtain the desired texture.

Apricot Filling

1000 g FRUFFI APRICOT or CONFI APRICOT

Modify the temperature of the product to obtain the desired texture.

Earl Grey Tea Mousse

1500 g	Milk
25 g	Earl Grey tea
300 g	Sugar
120 g	TRADITION EXTRA
150 g	Egg yolks
8 pcs.	Gelatin sheets
1200 g	PRIMA NATCREAM

Bring the milk to a boil and let the tea infuse for 10 min. Sieve and use to make a custard cream from scratch with the sugar, the egg yolks and TRADITION EXTRA. After cooling, whip the tea custard cream and then add the gelatin sheets previously rehydrated in a large volume of cold water and then add the whipped cream.

Caramel Miroir

1500 g ROYAL MIROIR CARAMEL

هازل نت ديسكویز

بياض البيض	230 جم
سكر	75 جم
بندق مسحوق	220 جم
ايسينج سكر	220 جم
بندق	100 جم

نخفق بياض البيض مع السكر، أضف بلطاف مسحوق البندق والدقيق والسكر البودرة، منخول معاً. يوضع بشكل أنبوب ٥ أقراص كلاً منها قطرها ٢٠ سم Ø.

يرش مع البندق المحمص المفروم ويخبز مدة ١٥ دقيقة على درجة حرارة ١٧٠ درجة مئوية في فرن مروحي.

كرانشى سالتيد كراميل

1000 جم كروكنت كراميل فير دى سل

تكييف درجة حرارة المنتج للحصول على الملمس المطلوب

ابريكوت فيلينج

1000 جم فروف ابريكوت او كونفى ابريكوت

تكييف درجة حرارة المنتج للحصول على الملمس المطلوب

ايير جيراي تيي موس

حليب	1500 جم
شاي اييرل جيراي	25 جم
سكر	300 جم
تراد اكسترا	120 جم
صفار البيض	150 جم
اوراق الجلاتين	8 قطع
بريمانا نات كريم	1200 جم

سخن الحليب حتى يغلي، اترك الشاي ينقع مدة ١٠ دقائق. تغسل وتستخدم لجعل كريمة الحلويات مع السكر وصفار البيض والتزاد اكسترا.

بعد التبريد، نخفق كريمة عجينة الشاي ثم نضيف أوراق الجيلاتين المهدرجة مسبقاً في كمية كبيرة من الماء البارد ثم نضيف الكريمة المخفوقة.

كراميل ميرور

1500 جم رویال میرور کرامیل

Assembly and Finishing

Place a disk of hazelnut dacquoise into a ring of 22 cm Ø x 3.5 cm height. Spread the crunchy salted caramel (200 g for each ring) and cool it down. Pipe the apricot filling (200 g for each ring). Fill the ring with the Earl grey tea mousse and put it in the blast freezer. Coat with ROYAL MIROIR CARAMEL and decorate.

وضع قرص من داكواز البندق في حلقة قطرها ٢٢ سم وارتفاع ٣.٥ سم. رش الكراميل الممليح المقرمش (٢٠٠ جرام لكل حلقة) ثم نقوم بتبريد. نشكل حشوة المشمش بشكل أنبوب (٢٠٠ جرام لكل حلقة). ملئ الحلقة بمousse الاييرل جيراي ثم نضعها الفريزر الانفجارى. تغطى برويال ميرور كراميل وتزين.



Paradise

ليدي جراري

Recipe calculated for 24 pieces

وصفة لعمل ٢٤ قطعة

Coconut Crunchy Mix

1500 g	CROQUANT WHITE CHOCOLATE
120 g	Grated coconut
120 g	Puffed rice

Melt the CROQUANT WHITE CHOCOLATE, then add the grated coconut and the puffed rice.

Pineapple Filling

70 g	Sugar
700 g	Pineapple
30 g	Guinea pepper
100 g	NAPANGE BLOND

Caramelize the sugar. First add the pineapple cut into small pieces, and then the guinea pepper and the NAPANGE BLOND. Cook for 5 min.

Passion Fruit Mousse

400 g	Passion fruit purée
8 pcs.	Sheets of gelatine
240 g	Italian meringue
640 g	Whipped cream

Add the melted gelatine (previously soaked in cold water) to the passion fruit puree, then add the Italian meringue followed by the whipped cream.

Passion Fruit Glazing

250 g	NAP'FIX APRICOT
250 g	Passion fruit purée
1000 g	ROYAL MIROIR NEUTRAL
To taste	Yellow Coloring
To taste	Gold Glitter

Boil together NAP'FIX APRICOT and the passion fruit purée. Add ROYAL MIROIR NEUTRAL and mix it well. If necessary add coloring and gold glitter. Use it at 40°Celsius.

Assembly and Finishing

Spread 60 g of the coconut crunchy mix into the tartlet rings 10 cm Ø. Store it in a fridge. Garnish the Flexipan® mould "mini-cylindres" 4 cm Ø and 2 cm depth, with the pineapple filling. Freeze.

Pour 50 g of passion fruit mousse into Flexipan® mould "demi-sphères" 7 cm Ø. Place the pineapple filling insert in the middle. Freeze. Glaze each dome with the passion fruit glazing. Then place the domes on the crunchy coconut bases. Cover it with a 8 cm Ø white chocolate dome (previously pierced with a 5 cm Ø round cutter slightly heated). Stick some grated coconut around the base with NAP'FIX APRICOT. Decorate.

نرش ٦٠ جرام من جوزالهند المقمرش ونخلطهم مع حلقات التورت الصغيرة قطرها ١٠ سم. تحفظ في الثلاجة. نزين قالب الفليكس بـ"الأسطوانى الصغير" قطرها ٤ سم وعمق ٢ سم، مع حشوة الاناناس. ثم تجمد. نضع ٥٠ جم من مووس فاكهة البشمرة في قالب الفليكس بـ"بان نصف كروي" قطره ٧ سم. ضع حشوة الاناناس في الوسط. يجمد. تغطى كل قبة بجلاسينج فاكهة البشمرة. تغطى قبة شيكولاتة بيضاء قطرها ٨ سم (قطعة مسبقاً قطرها ٥ سم بمقطع مدور ومسخن). نغمس بعض جوزالهند المبشور في القاعدة.

كوكونت كرانشى ميكس

كروكنت بالشوكولاتة	1500 جم
جوزالهند مبشور	120 جم
ارز منتفخ	120 جم

نذيب الكروكنت الشوكولاتة ثم نضيف جوزالهند المبشور مع الأرز المنتفخ

بيبابيل فيلينج

سكر	70 جم
اناناس	700 جم
فلفل غينيا	30 جم
نابانجي بلوند	100 جم

عمل الكراميل من السكر. نضيف بالأول قطع الاناناس الصغيرة، ثم نضيف الفلفل والنابانجي ثم يطبخ لمدة ٥ دقائق.

باشون فروت مووس

مهروس فاكهة الباشون	400 جم
أوراق الجلاتين	8 قطع
ميريج ايطالي	240 جم
كريمة مخفوقة	640 جم

نضيف اوراق الجيلاتين المذابة (الملقوعة مسبقاً في ماء بارد) مهروس فاكهة الباشون. ثم نضيف الميرينج الايطالي مع الكريمة المخفوقة.

باشون فروت جلاسينج

ناب فيكس مشمش	250 جم
مهروس فاكهة الباشون	250 جم
رويال ميرور نيوترال	1000 جم
تلوين اصفر	للتذوق
مليع ذهبي	للتذوق

نغلن الناب فيكس المشمش مع مهروس فاكهة الباشون. نضيف رويدل ميرور وتخلط جيدا. على حسب الضرورة ممكن نضيف الوان ومليع ذهبي. تستخدم عند درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية.



Pink Pillow

بينك بيلو

Recipe calculated for 8 pieces

وصفة لعمل ٨ طبق

Sweet Crust

312 g	Butter
225 g	Sugar
88 g	Eggs
2 g	Baking Powder
500 g	Flour

Make a short crust dough. Let it chill at least 2 hours. Roll out on 3 mm. Using a silicon mat, bake thin biscuits for the base as shown on the picture.

سويت كروست

زبدة	312 جم
سكر	225 جم
بيض	88 جم
بيكين بودر	2 جم
دقيق	500 جم

نعمل قشة او طبقة قصيرة . اتركه يهدئ مدة ساعتين. يلف بسمك ٣مم. نستخدم صينية سيليكون لخبز البسكويت الرقيق للقاعدة كما هو مبين في الصورة.

Crunchy Red Fruit Croquant

250 g CROQUANT RED FRUIT

Modify the temperature of the product to have the right texture.

Custard Cream

250 g DELICE INSTANT 250 g Milk

Whip DELICE INSTANT and milk together at maximum speed for 5 min.

White Chocolate Mousse

175 g Custard cream 25 g GEL NEUTRAL 25 g Water 125 g White chocolate 175 g PRIMA NATCREAM

Add, to the custard cream, the melted white chocolate and the mix GEL NEUTRAL/Water. Fold in the whipped cream.

Raspberry Filling

400 g FRUFFI RASPBERRY

Raspberry Mousse

100 g GEL RASPBERRY MOUSSE MIX 150 g Water 500 g PRIMA NATCREAM

Mix the Raspberry Mousse Mix with the water and then add the lightly whipped sweetened PRIMA NATCREAM.

Special Pink Glaze

75 g ROYAL MIROIR WHITE CHOCOLATE 125 g Red coloring

Heat up the ROYAL MIROIR WHITE CHOCOLATE and add food coloring. Use around 40°C.

كرانشى رد فروت كركنت

250 جم كروكنت الفاكهة الحمراء

تكييف درجة الحرارة للحصول على الملمس المناسب.

كاسترد كريم

250 جم ديليس انستانت 250 جم حليب

اخفق الديليس مع الحليب على اقصى سرعة مدة ٥ دقائق.

موس شوكولاتة بيضاء

175 جم كريمة كاسترد 25 جم جيل طبيعي 25 جم ماء 125 جم شوكولاتة بيضاء 125 جم كريمة بريرا نات

اضف إلى كريمة الكاسترد، نذيب الشوكولاتة البيضاء ونخلط الجيل الطبيعي مع الماء. ثم تطوى مع الكريمة المخفوقة.

حشوة توت العليق

400 جم فروق توت العليق

موس توت العليق

100 جم خلطة جيل طبيعي موسس 150 جم ماء 500 جم كريمة بريرا نات

نخلط خلطة موس توت العليق مع الماء ثم نضيف بريرا نات كريم المحلي المخفوقة قليلاً

جلas تزييج وردي زهري

75 جم روبيال ميرور شوكولاتة بيضاء 125 جم لون احمر

نسخن روبيال ميرور شوكولاتة بيضاء ثم نضيف لون الطعام. تستخدم عند ٤٠ درجة مئوية .

Assembly and Finishing

نشكل موس الشوكولاتة البيضاء بالقمع على شكل اسطوانى في قالب سيليكون ويجمد. ثم نضع حشوة التوت في الأعلى. يجمد حسب الرغبة. نملئ نصف قالب سيليكون اكبر بموس التوت . ثم نضع حشوة موس الشوكولاتة البيضاء المجمدة وحشوة التوت في الأعلى ثم تغطى ببقية موس التوت، نترك مساحة لكروكنت رد فروت.

يجمد سريعاً وندهن بطاء وردي زهري مخصوص. نضع على القشور الحلوة.

التجمیع والتجهیز



"St Honoré "Dark j'Adore

سانت هونوري "دارك جى ادور"

وصفة لعمل ٢٤ قطعة • Recipe calculated for 24 pieces



Dark Shortbread

220 g SAINT HONORE GOLD CAKE

6 g	Fine sea salt 'Fleur de Sel' flakes
170 g	Sugar
100 g	Egg yolks
240 g	Flour
12 g	Activated charcoal powder
20 g	Baking powder
80 g	Dark chocolate 53%
80 g	Whole blanched hazelnuts

Soften the fat with the sugar and fine sea salt "fleur de sel" flakes. Add the egg yolks and then the flour, previously mixed with the baking powder and the activated charcoal powder. Fold in the warm melted chocolate and the roasted crushed hazelnuts. Immediately after its completion, prepare the chocolate shortbread dough in Flexipan® molds "Fond de tarte" (35 g / mold). Bake at 160°C for 20 minutes in a fan oven.

Crunchy Lemon

250 g CROQUANT LEMON MERINGUE

Modify the temperature of the product to have the right texture. Spread the crunchy lemon mass between 2 sheets of baking paper to 0,5 cm thickness. Leave to chill in the fridge then cut some discs of 4,5 cm diameter. Keep in the fridge until assembly.

Chocolate Glazing

150 g ROYAL MIROIR CHOCOLATE

Black Sablage

100 g SAINT HONORE GOLD CAKE

125 g	Brown Sugar
125 g	Flour
10 g	Activated charcoal powder

Mix all ingredients with a paddle. Spread out until 2 mm thickness. Put briefly in a freezer, then cut discs of 3,5 cm Ø for the small choux.

البيتى فور الغامق

220 g	سانت هونوري جولد كيك
6 g	ملح بحر ناعم "فلير دي سيل" رائق
170 g	سكر جم
100 g	صفار البيض جم
240 g	دقيق جم
12 g	مسحوق الفحم المنشط جم
20 g	بيكن بودر جم
80 g	شوكولاتة غامقة 53% جم
80 g	بندق كامل مكسر جم

تنعم الدهن مع السكر ورائق ملح البحر الناعم "فلير دي سيل".
نضيف صفار البيض ثم نضيف الدقيق، ثم نضيف خلطة البكين بودر
مع مسحوق الفحم المنشط التي أعدت مسبقاً. تطوى في شوكولاتة
ذائبة وبندق محمص ومكسر. بعد ذلك مباشرة تقوم بتحضير عجينة
البيتى فور بالشوكولاتة في قالب الفليكس بان "فوند دي تارت (٣٥
جم / قالب)، ثم يخبز على درجة ١٦٠ مئوية ولمدة ٢٠ دقيقة في فرن
مروحي.

كرانشى ليمون

250 g كروكنت ليمون ميرينج

تكييف درجة الحرارة المنتج للحصول على افضل ملمس. نرش الليمون
المقرمش الخام بين ورقتين من ورق الفرن السماك ٠,٥ سم. ترك لتشد
في الثلاجة ثم تقطع لأقراص قطرها ٤,٥ سم. تحفظ في الثلاجة حتى
تستخدم في التشكيف.

شوكولا جلاسينج

150 g روبل ميرور شوكولا

بلاك سابلاج

100 g	سانت هونوري جولد كيك
125 g	سكر بودرة
125 g	دقيق
10 g	مسحوق الفحم المنشط

اخلط كل المكونات بالمضرب. توزع حتى الحصول على سمك ٢ مل. نضع بلطف في الفريزر، ثم تقطع لأقراص قطرها ٣,٥ سم لعمل شو
صغير.

Choux Paste

250 g	Water
125 g	SAINT HONORE GOLD CAKE
2 g	Salt
10 g	Sugar
200 g	Flour 45
250 g	Eggs

Melt the fat in the water with salt and sugar, and bring to a full boil. Immediately add the flour all at once and stir continuously with a wooden spoon. Cook for a couple of minutes until the mixture pulls away from the pan, form a ball and remove from the heat. Place the dough in the bowl or a mixer, using a wooden spoon or the paddle attachment, mix the dough for a few minutes, allowing it to cool slightly. Add the eggs gradually and mix the dough until it is smooth. Scrape down the sides and bottom of the bowl until the eggs are incorporated according to the flour quality, sometimes you will have to adjust and put more or less eggs. The paste should have a pipeable consistency, not too firm and not too runny. Pipe the choux (plain nozzle Ø 12 mm) and place a black sablage disk on each.

Custard Cream

60 g	TRADITION EXTRA
110 g	Sugar
750 g	Milk
60 g	Egg yolks

Mix the custard cream powder and 1/2 of the sugar. Add a little bit of cold milk and then the egg yolks, mix well. Boil the remaining milk and sugar. As soon as it comes to the boil, pour into the first preparation and boil for 2 minutes while continuously mixing. Place in the fridge covered with a plastic alimentary film to prevent skin formation.

Praline Custard Cream

900 g	Custard Cream
140 g	PRALIN DOUCEUR HAZELNUT

Mix PRALIN DOUCEUR HAZELNUT and the custard cream.

Cooked Sugar (optional)

150 g	GLUCOSE CRYSTAL
450 g	FONDANT EXTRA WHITE

Cook together until 155°C.

Lemon Chantilly Cream

90 g	Eggs
90 g	Sugar
80 g	Lemon juice
100 g	SAINT HONORE GOLD CAKE
350 g	PRIMA NATCREAM

Cook the eggs, sugar and the lemon juice in a "bain-marie" to obtain a strong texture like a custard cream. Add the fat in small parts and mix. After cooling add the whipped cream.

عجينة الشو

ماء	250 جم
سانت هونور جولد كيك	125 جم
ملح	2 جم
سكر	10 جم
دقيق	200 جم
بيض	250 جم

إذابة الدهون في الماء مع الملح والسكر، ونتركها حتى تغلي بالكامل. نضيف على الفور الدقيق كله دفعة واحدة ويقلب بملعقة خشبية باستمرار، يطهى ملحة بضع دقائق حتى ينفصل الخليط من المقلاة، نشكله على شكل كرة ونبعدها عن الحرارة، نضع العجين في وعاء أو الخليط، وذلك باستخدام ملعقة خشبية أو مرفق مجداف، نخلط العجين لبعض دقائق، ونتركه يبرد قليلاً. يضاف البيض تدريجياً ونخلط العجينة حتى تنعم. كشط القاع والجانبين من الوعاء حتى يتم دمج البيض كله على حسب نوعية الطحين. أحياناً تحتاج للضيغط وضع بيض أكثر أو أقل. العجين لازم يكون عنده خاصية التشكيل على شكل اسطواني ، ليس جامد جداً وليس سايل جداً. يشكل بالقمع على شكل اسطواني (فوهة القمع العادي قطرها 12 مل) ووضع قرص الرملي الأسود في كل منها.

Assembly and Finishing

ملئ الشو بكريمة برالين كاسترد (على حسب الرغبة ممكناً الطلاء من السكر المطبوخ). نضع حلقات الليمون المقرومش في فتحة البيتني فور تغطى بطبقة خفيفة من طلاء الشوكولاتة. نضع بعض كريمة شانتيلي الليمون بالقمع ثم نضع 3 شو محسو، تزيين بـ 3 أقراص من الشوكولاتة الخامقة 3/5 و 2 سم Ø منفصلة بواسطة كريمة شانتيلي الليمون. يشطب القمة بقطع من أوراق ذهبية.

التجميل والتجهيز

ملئ الشو بكريمة برالين كاسترد (على حسب الرغبة ممكناً الطلاء من السكر المطبوخ). نضع حلقات الليمون المقرومش في فتحة البيتني فور تغطى بطبقة خفيفة من طلاء الشوكولاتة. نضع بعض كريمة شانتيلي الليمون بالقمع ثم نضع 3 شو محسو، تزيين بـ 3 أقراص من الشوكولاتة الخامقة 3/5 و 2 سم Ø منفصلة بواسطة كريمة شانتيلي الليمون. يشطب القمة بقطع من أوراق ذهبية.

كريمة الكاسترد

إضافات تقليدية	60 جم
سكر	110 جم
حليب	750 جم
صفار البيض	60 جم

اخلط مسحوق كريمة الكاسترد مع نصف كمية السكر. إضافة القليل من الحليب البارد ثم صفار البيض، وتحلط جيداً. إغلي الحليب المتبقي مع السكر. بمجرد بذء الغليان، يصب في التحضير الأول ثم يغلى لمدة دقيقتين مع استمرار التقليل. يوضع في الثلاجة ويعطي شريط بلاستيك لمنع تشكيل الجلد.

برالين كاسترد كريم

كريمة كاسترد	900 جم
برالين دوسور بندق	140 جم

نخلط كريمة الكاسترد مع برالين البندق.

سكر مطبوخ (اختياري)

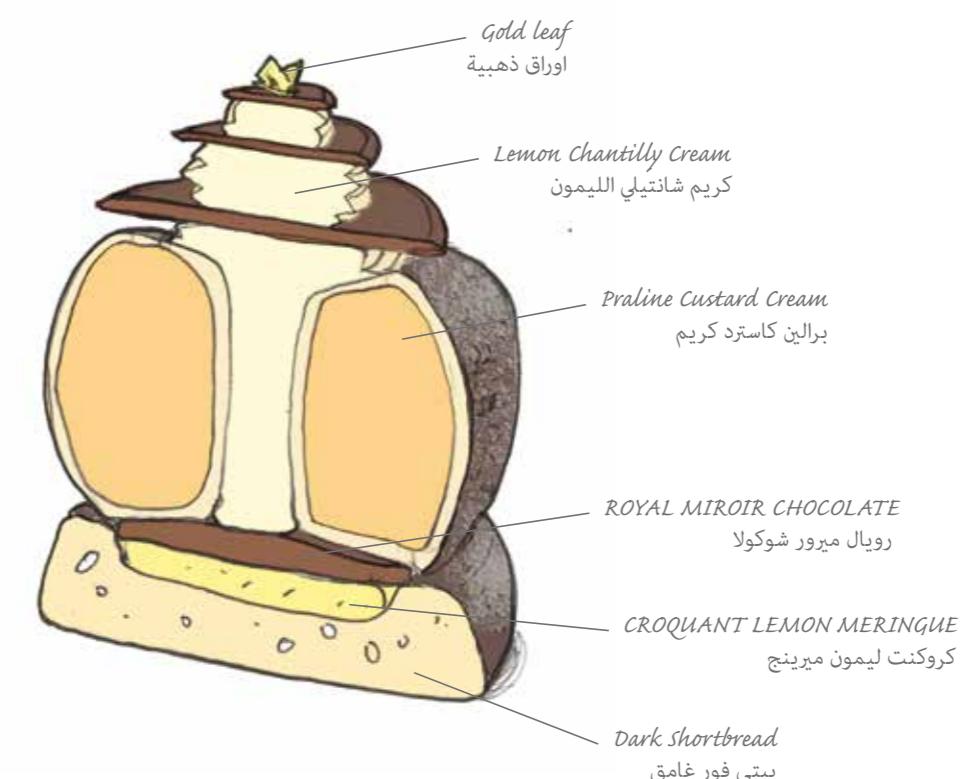
جلوكوز كريستال - السكر البلوري	150 جم
إضافات الفوندان الأبيض	450 جم

تطبخ معًا حتى درجة حرارة 100 درجة مئوية.

كريم شانتيلي ليمون

بيض	90 جم
سكر	90 جم
عصير ليمون	80 جم
سانت هونوري جولد كيك	100 جم
بريمانات كريم	350 جم

اطبخ البيض مع السكر وعصير الليمون في وعاء "بان-ماري" للحصول على أقوى ملمس مثل كريمة الكاسترد. نضيف الدهن في قطع صغيرة ثم نخلطهم معًا. بعد التبريد نضيف الكريمة المخفوقة.



Chocolate Amber

شوكولا امبر

Recipe calculated for 1 Frame 30 x 40 cm

• وصفة لعمل صنية واحدة ٣٠٤٠ سم

Vanilla Sablage

200 g	Almond, ground
200 g	Sugar
80 g	Egg Yolks
250 g	Egg
60 g	Butter, melted
160 g	Flour
360 g	Sugar
130 g	Flour

Mix the Almond with the egg yolks, egg, sugar, flour and butter. Whip the egg whites with the sugar and blend in. Scale about 250 g on a tray of 30 x 40 cm. Bake at 240°C for 4 to 5 minutes. Remove it from the pan after baking immediately.

Salty Caramel Jelly

500 g	MULTIFILL CARAMEL
100 g	Water, hot
4 pcs.	Gelatine leaves
2 g	Sea Salt

Chocolate Mousse

300 g	MULTIFILL CHOCOLATE
8 pcs.	Gelatine leaves
1000 g	Whipped PRIMA NATCREAM

Crunchy Salted Caramel

650 g	PRALIN CROQUANT
-------	------------------------

Modify the temperature of the product to obtain the desired texture.

Assembly and Finishing

On one sponge spread 650 g of PRALIN CROQUANT. For the mousse mix MULTIFILL CHOCOLATE with melted gelatine and fold in the whipped PRIMA NATCREAM. Spread the mousse on top and cover with another sponge. For the jelly, mix the melted gelatine with hot water and add MULTIFILL CHOCOLATE and the sea salt. Spread the jelly on top, freeze fast. Fill with the remaining mousse. After remoulding, glaze it with ROYAL MIROIR mixed with MULTIFILL CARAMEL.

فانيليا سابلاج

لوز مطحون	200 جم
سكر	200 جم
صفار البيض	80 جم
بيض	250 جم
زيده مذابة	60 جم
دقيق	160 جم
سكر	360 جم
دقيق	130 جم

نخلط اللوز مع صفار البيض والدقيق والبيض والزبدة. نخفق بياض البيض مع السكر جمیعاً. نوزع حوالی ٢٥٠ جرام في صنية ٣٠٤٠ سم . تخبز عند درجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوي مدة من ٤ إلى ٥ دقائق. نطلعها من الصنية مباشرة بعد الخبز.

سالتي كراميل جيلي

مالتي فيل كراميل	500 جم
ماء ساخن	100 جم
اوراق الجيلاتين	4 قطع
ملح البحر	2 جم

شوكولا مووس

مالتي فيل كراميل	300 جم
اوراق الجيلاتين	8 قطع
كريمة بريرا ناتكريم مخفوقة	1000 جم

كرانشى سالتي كراميل

برالين كروكنت	650 جم
---------------	--------

تكييف درجة حرارة المنتج للحصول على الملمس المرغوب.

التجميع والتجهيز

ملعقة واحدة نوزع ٦٥٠ جم من البرالين كروكنت. لعمل المousse نخلط المالتى فيل شوكلت مع الجيلاتين السايج ونطويها في كريمة بريرا نات كريم المخفوقة. نوزع المousse في الأعلى وتغطى بطبقة سبونج أخرى. لعمل الجيلي، نخلط الجيلاتين السايج مع الماء الساخن ثم نضيف المالتى فيل شوكولا وملح البحر. نوزع الجيلي في الأعلى، نضعها في الفريزر على السريع. تحسو ببقية المousse. بعد اعادة الصب، ندهن بخلط من رویال میور ومالتي فيل كراميل.



Product Name	Article Code	MDM Code	Packaging (Sales unit)	Weight per unit (kg)
ALMOND PASTE				
White Almond Paste 22% H	00002	10056674	Pail	5
White Almond Paste 33% H	12004	10185432	Pail	5
White Almond Paste 50% H	00015	10056661	Pail	4
PRALINES / CROQUANTS				
Pralin douceur Almond H	00230	10063183	Pail	5
Pralin douceur Hazelnut H	00231	10063187	Pail	5
Pralin douceur Almond and Hazelnut H	00233	10063162	Pail	5
Pralin Croquant H	00235	10063178	Pail	4,5
Croquant Pistachio H	00239	10063177	Pail	4
Croquant White Chocolate H	00244	10057940	Pail	4
Croquant Speculoos H	00246	10170644	Pail	4
Croquant Caramel Fleur de Sel H	00247	10179021	Pail	4
Croquant Red Fruits	00248	10185456	Pail	4
Croquant Lemon Meringue H	00258	10209708	Pail	4
HOT PROCESS CUSTARD CREAM				
Tradition Extra H	10422	10063517	Box (4x5 kg bags)	20
Tradition Extra H	01204	10063111	Bag	25
COLD PROCESS CUSTARD CREAM				
Delice Instant H	02403	10140297	Bag	10
Delice Instant H	02402	10140298	Bag	25
PASTRY MIX				
Mix Macaron H	17011	10179191	Bag	4
FONDANT				
Fondant Extra White	00055	10058889	Pail	8
Fondant Extra White	00143	10058888	Pail	15

Product Name	Article Code	MDM Code	Packaging (Sales unit)	Weight per unit (kg)
GLAZING JELLY				
Royal Miroir Neutral H	30148	10121256	Pail	5
Royal Miroir Caramel H	30215	10169067	Box (4x2,5 kg pails)	10
Royal Miroir Chocolate H	30149	10169068	Box (4x2,5 kg pails)	10
Royal Miroir Chocolate H	30161	10169069	Pail	5
Royal Miroir White Chocolate	30984	10184759	Box (4x2,5 kg pails)	10
Nap'Fix Apricot H	30130	10168731	Pail	8
Nap'ange Blond	30101	10062529	Pail	16
SUGARS				
Staboline 815	00785	10064160	Pail	7
Glucose crystal	00275	10059296	Pail	9
GEL				
Gel Neutral	16901	10190959	Pail	1
Gel Raspberry	16905	10190963	Pail	1
FRUIT FILLINGS				
Fruffi Apricot H	27410	10153745	Box (6x3,3 kg tins)	19,8
Fruffi Apple H	27414	10153747	Box (6x3,0 kg tins)	18
Fruffi Cherry H	27421	10153751	Box (6x3,3 kg tins)	19,8
Fruffi Raspberry H	27437	10153808	Box (6x3,2 kg tins)	19,2
Confi Apricot	27429	10152546	Pail	15
Stabofour Raspberry	30189	10063448	Pail	5
FILLINGS				
Multifill Caramel H	27447	10166869	Pail	7
Multifill Chocolate H	27448	10166870	Pail	7
MÉLANGES				
Saint Honoré Gold Cream H	35031	10190660	Box (4x2,5 kg bars)	10
Saint Honoré Gold Cake H	35032	10190661	Box (4x2,5 kg bars)	10
CREAM				
Prima Natcream	09503	10193407	Box (6x 1L)	6




Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

CSM Bakery Solutions

International Operations

Theodor-Heuss-Allee 8 | 28215 Bremen, Germany

Tel.: +49 421 35 02 200 | Fax: +49 421 3502 232

E-Mail: info.international@csmbakerysolutions.com

www.csmbakerysolutions.com