

Marguerite – Finest Recipe Selection 2017



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

ملخص

- 6 بيستاشيو راسبيري ايكلير (مع الفستق والتوت)
- 10 بلاك فورست فنتازي
- 12 تشيستنت (كستناء)
- 14 كراقيوزم ايسولي
- 16 فينجر سيترون - نويست
- 18 فوجياما
- 20 جورمنديز
- 22 جرائي سميث
- 24 هيبسكوس
- 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


CSM
Bakery Solutions

*connecting the
world of baking™*

لا حدود لإظهار فنك وإبداعك !

لأنك شيف محترف في عمل المعجنات ، فأنت 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. حرفة : المكونات الراقية لتلبية أعلى المطالب والأحتياجات . اختلافك على الذوق التقليدي، توقيعك المميز. يمكن لمكونات مارغريت ان تأخذك إلى المستوى التالي، من الابتكار وتضمن جودة مميزة.

مارغريت هي العلامة التجارية الممتازة للحصول على جودة عالية للمكونات العجنات والحلويات الفرنسية المكونات. مع أكثر من ١٠٠ 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

بيستاشيو رسبيري ايكليير (مع الفستق والتوت)

وصفة لحساب ٢٥ قطعة • Recipe calculated for 25 pieces

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 جم	سانت هونور جولد كيك
125 جم	سكر بني
125 جم	طحين
5 جم	سكر فانيليا

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

تشو باتسا

250 جم	ماء
250 جم	حليب
200 جم	سنت هونور جولد كيك
15 جم	سكر
7 جم	ملح
300 جم	طحين ٤٥
500 جم	بيض

إذابة الدهون في الماء ثم نضيف الحليب والملح والسكر. إجمعه يغلي. يتم إضافة كل الطحين دفعة واحدة ويقلب باستمرار بملعقة خشبية. يطهى لمدة بضع دقائق حتى يصبح الخليط غير ملزق في المقلاة. تشكل على شكل كرة ثم تبعد عن الحرارة. وضع العجين في وعاء أو خلاط، وذلك باستخدام ملعقة خشبية أو مرفق. قلب العجين لبضع 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 لأضافة كمية أكثر أو أقل من البيض. يجب أن يكون العجين طري وقابل للتشكيل على شكل انبوب وليس سايل وناشف.

كرنشي وايت شوكليت

(الشوكولا المقرمش الأبيض)

375 جم	كروكنت وايت شوكليت
---------------	---------------------------

تعديل درجة حرارة المنتج حتى نحصل على الملمس المضبوط

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

90 جم	ترادي سيون اكسترا
180 جم	سكر
1000 جم	حليب
80 جم	صفار البيض
1 قطع	عود فانيليا
60 جم	زبدة

اخلط مسحوق كريم الحليب مع نصف كمية السكر. إضافة القليل من الحليب البارد ثم صفار البيض، وتخلط جيدا. اغلي الحليب المتبقي مع السكر. بمجرد أن يبدأ يغلي، يصب عليه الجزء الأول المحضر ونتركه يغلي لمدة دقيقة واحدة مع الاستمرار في التقليب. تضاف الزبدة في قطع صغيرة. توضع في الثلاجة مغطاة بفيلم بلاستيك للاغذية لمنع تشكيل طبقة.

بيستاشيو كريم

470 جم	كرمة الكاستر
50 جم	عجينة الفستق

اضف كل عجينة الفستق إلى كريمة الكاستر الناعمة.

راسبيري كونفت

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

أغلي توت ستابلوفور، التوت المهروس والسكر ويخلط مع البكتين والجلوكوز الكريستال. إضافة الجيلاتين (المهدرج مسبقا في كمية كبيرة من الماء البارد ثم يصفى). يوضع في الثلاجة للتجميع.

فانيليا لايت كريم

500 جم	كرمة الكاستر
500 جم	كرمة بريما الطبيعية

تمهيد كريم الحليب ثم أضعاف في قشدة.

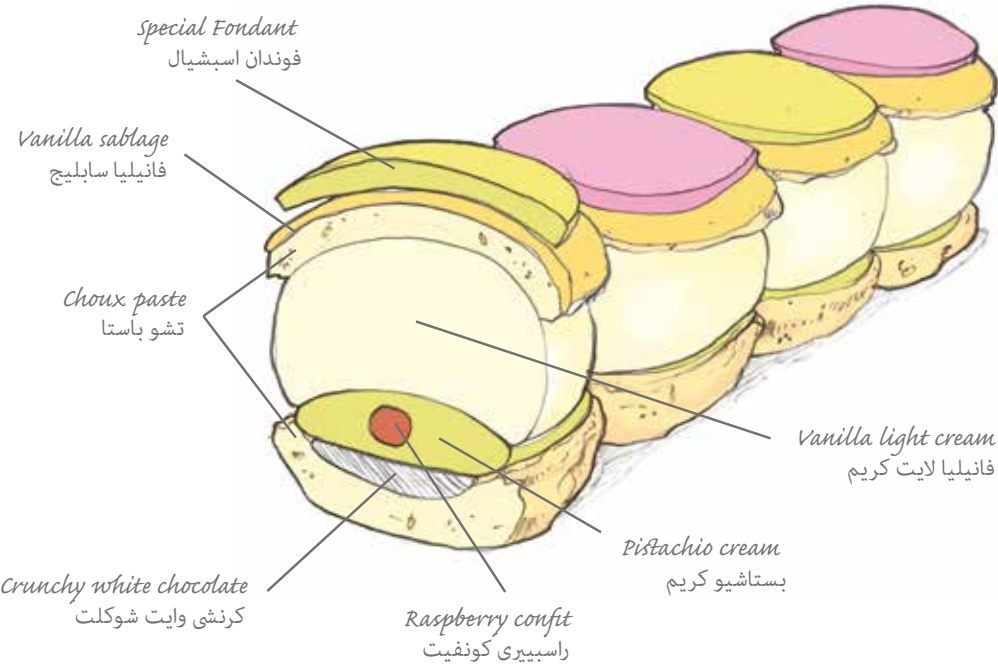
فوندان اسبشغال

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

مزيج مذاب مع زبدة الكاكاو، اذابه الجلوكوز الكريستالي (المسال في الميكروويف) والفوندان الإكسترا الأبيض. سخني المزيج حتى 38 درجة مئوية. نلون نصف الكمية باللون الأخضر، والنصف الآخر باللون التوت الوردي. وضع كل كتلة بين 2 ورقة من البلاستيك ومغلقة على سمك 2,5 ملم. توضع في البلاست فريزر السريع ثم تقطع الأقراص إلى الحجم المطلوب. توضع في الثلاجة حتى تستوى. إعادة تسخين الفندان 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 1.5 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.



التجميع والتجهيز

اعمل بعض اكليز مخصصة بتزيق ٤ كرات. وضع قرص من الفانيليا سابليج على كل كرة. يخبز في فرن مسطح على حرارة ٢٠٠ درجة مئوية لمدة حوالي ٤٠ دقيقة. بعد الخبز، يقطع الاكليز إلى جزأين. يزين القاع بحوالي ١٥ جرام من الشوكولاته البيضاء المقرمشة باستخدام ملعقة صغيرة. تزيق عجينة الفستق (٢٠جم / ايكليز). احقن توت الكونفيت في مركز عجينة الفستق (١٠ جم / ايكليز) باستخدام محقن عادي ٦ مم Ø. اخرم كريمة الفانيليا الخفيف (٤٠ جم / ايكليز) باستخدام محقن عادي ذو فتحة فوهة ١٨ مم Ø وإغلق الاكليز من الجزء العلوي. التزيين باقراص ملونة من الفوندان اسبشغال.

Black Forest Fantasy

بلاك فورست فنتازي

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 (1.5g / ring) and bake +/- 7 minutes at 170°C in a fan oven.

Cherry Filling

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

Mascarpone Mousse

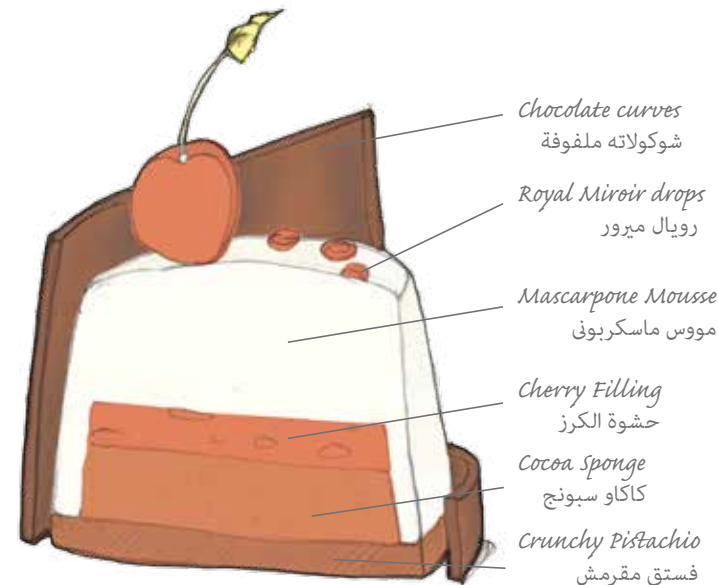
60 g	Milk
85 g	Sugar
3 pcs.	Sheets of gelatine
285 g	Mascarpone Cheese
715 g	PRIMA NATCREAM

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

350 جم	عجينة اللوز البيضاء ٥٠٪
45 جم	صفار البيض
40 جم	بيض
25 جم	زبدة
60 جم	بياض البيض
60 جم	ستابولين ٨١٥
25 جم	طحين
15 جم	مسحوق كاكاو

توضع في خلاط به مرفق مجداف، نخفق عجينة اللوز مع صفار البيض والبيض والزبدة. إضافة بياض البيض للضرب مع الستابولين ٨١٥. وأخيرا يضاف خليط الدقيق ومسحوق الكاكاو منخول معا. عمل حلقات أنابيب قطرها ٦ سم (١٥٠ لكل حلقة) ويخبز لمدة +/- ٧ دقائق عند درجة ١٧٠ درجة مئوية في فرن مروحة.

حشوة الكرز

500 جم	فروفي شيري
--------	------------

ماسكربوني مووس

60 جم	حليب
85 جم	سكر
3 قطعة	شرائح جلاتين
285 جم	جبنه ماسكربوني
715 جم	بريما ناتكريم

جلب الحليب والسكر ليغلي. إضافة أوراق الجيلاتين (ممهى سابقا في كمية كبيرة من الماء البارد) وتصب في الجبن مسكربون. إضافة الكريمة المخفوقة.

كرانشي بستاشيو

600 جم	كروكنت بيستاشيو فستق مقرمش
--------	----------------------------

تعديل درجة حرارة المنتج أن يكون نحصل على الملمس المناسب.



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.

التجميع والتجهيز

لتجعيد الشوكولاته: نقوم بنشر وتوزيع طبقة رقيقة من الشوكولاته الداكنة على شريط من البلاستيك ٢٤X٦٠سم. قبل البلورة الكاملة للشوكولاته، تقطع إلى بعض المستطيلات من ٢X٦ سم، ثم تقطع بطريقة قطرية. نلف حوله رول قطره ٧,٥ سم. يوضع جزء للتزيين. بعد تبريد سبونج اللكاكاو، نحتفظ بحلقات لكي نستخدمها في التزيين. والتزيين مع ٢٠ جرام من الكرز، ثم وضعها في الفريزر السريع. ملء قوالب الفليكس بان « ك ب كيك قطره Ø ٧٣ مم و ٤٠ مم عمق » مع مووس الماسكربوني (٥٠ جم لكل قلب) ونضع سبونج الكاكاو مع حشوة الكرز حتى ٢ مم قبل حافة الكوب. ثم نضعها في الفريزر السريع. ثم نكمل القالب بالفستق المقدد. رش الكيك مع المخمل الأبيض (٥٠ ٥٠ زبدة كاكاو وشوكولاته بيضاء + أكسيد التيتانيوم). يرش على الحافة الشوكولاته المجددة مع الكودينيغ ولفها حول الحلويات. تزين بالكرز وبعض النقاط من رويال ميرور نيوترال احمر اللون.


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur



Chestnut

تشيسنتنت (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.

كرانشي سبيكولوز

500 جم كروكنت سبيكولوز

تعديل درجة الحرارة للحصول على المزيج المطلوب.

الموند كراميل باستا

500 جم عجينة اللوز ٣٣٪
25 جم نكهة الكراميل

تخلط معاً.

Assembly and Finishing

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

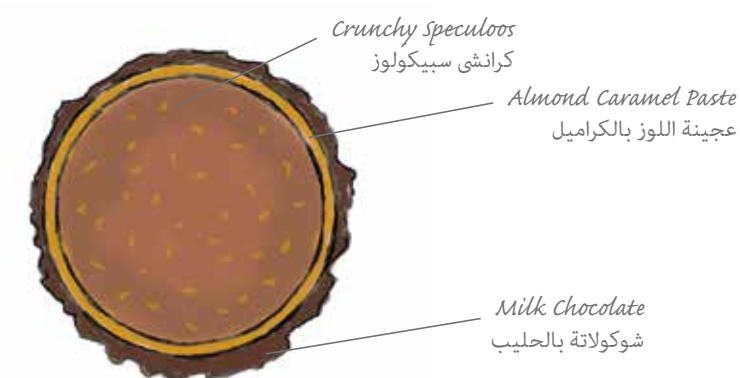
Roll the almond caramel paste at around 3 mm, cut with a circular cutter and cover the speculoos bowl.

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.

التجميع والتجهيز

اعمل كرات من كروكنت سبيكولوس بوزن ١٠ جم، ثم توضع في الثلاجة. لف عجينة اللوز بالكريميل في رول حوالي 3 ملم، ثم تقطع بسكينة دائرية وتغطي وعاء سبيكولوس. تغطي بحليب الشوكولاتة معتدلة الحرارة، والانتظار حتى تثبت الشوكولاتة. نعمل الطبقة الثانية من شوكولاتة الحليب، وتوضع على الرف للحصول على ديكور الشاردون.



Craquissim' Absolu

كراقيوزم ايسولي

وصفة لعمل قالب ٦٠X٤٠X٤ • Recipe for 1 frame 60 x 40 x 4 cm

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

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

اخفق بياض البيض مع السكر. إضف بلطف مسحوق اللوز والدقيق ومسحوق السكر، المنخول معاً. يوزع على ورقتين من ورق الخبيز وتخبز لمدة 15 دقيقة عند درجة حرارة ١٧٠ درجة مئوية في فرن مروحي.

كرانشى برالينا

1500 جم برالينا كروكنت

تعديل درجة الحرارة للحصول على المزيج المطلوب.

شوكولا موس

1400 جم	ماء
560 جم	ديليسي انستانت
1000 جم	شكولاتة مرة زيادة
2000 جم	ريما نات كريم

نضع كريمة الكاسترد مع الماء والديليسي الفورية. ثم نضيف الشيكولاتة الذائبة. وعندما تصل درجة حرارة الكاسترد بالشيكولاتة إلى درجة ٣٠ درجة مئوية. تطوى في بريما نات كريمة المخفوقة.

التجميع والتجهيز

ضع البرالين كروكنت على بسكويت الداكواز. ثم توضع في الثلاجة أو الفريزر ليصبح أكثر ثباتاً. توزع موس الشوكولاتة، ثم توضع في الفريزر السريع مرة أخرى. تدهن بـ ٤٠٠ جرام من جلاس رويال ميور شوكولا.



Marguerite

parce que votre art exige le meilleur

Finger Citron-Noisette

كراقيوزم ايسولي

وصفة لعمل ٥٠ قطعة ١٣X٢ سم • Recipe for 50 pieces 13 X 2 cm

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.

Crème 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 جم	بياض البيض
400 جم	سكر

اضرب بياض البيض واذف نصف كمية السكر بالتدريج. بعد ذلك تصبح سلسلة وناعمة ، ثابتة ولامعة، ثم نضيف بقية كمية السكر. لف ورق الزبدة في خطوط ١٣X٢ سم واتركه يجف في الفرن لمدة ٢٤—٤٨ ساعة. بعد ذلك اخبز عند درجة ٩٠ درجة مئوية مع فتح تهوية الفرن لمدة ٢٠ دقيقة.

ميرينج كرانشي الليمون

900 جم	كروكنت ليمون ميرينج
--------	---------------------

تعديل درجة الحرارة للحصول على النسيج المطلوب. لفه بين ورق الفرن ٦٠X٤٠ سم. ثم يجمد. ثم تقطع على شكل مستطيلات ١٣X٢ سم.

اوراق الشوكولاتة الرقيقة ٣٤%

300 جم	شوكولاتة بالحليب ٣٤%
--------	----------------------

توزع الشوكولاتة باعتدال على ورق البلاستيك ٦٠X٤٠ سم ثم تقطع بحجم ١٣X٢ سم . يترك ليلمع في درجة حرارة الغرفة بين لوحين بحيث تبقى الأوراق مسطحة جدا. لا تثني.

كريمة الحلويات

80 جم	تراديسيون اكسترا
160 جم	سكر
800 جم	حليب
60 جم	صفار البيض

خلط التراديديون اكسترا مع نصف كمية السكر. يخلط مع قليل من الحليب ونضيف صفار البيض. اغلى باقى المقادير مع الحليب وباقى السكر. اضع الخليط المجهز ودعه يغلي لمدة دقيقة. دعه يبرد.

كريمة برالين نويسيت

300 جم	برالين ديكور نويسيت
1000 جم	كريمة الحلويات
200 جم	بريما ناتكريم

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

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 Crème 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 تشانتلي الليمون

90 جم	بيض
90 جم	سكر
80 جم	عصير الليمون
125 جم	زبدة
300 جم	بريما ناتكريم

تحضير كريم الليمون بالببيض المطهى والسكر وعصير الليمون في بان ماري حتى نحصل على كسترد متمسق. نضيف الزبدة الباردة في قطع ومتجانسة. بعد ان تبرد تماما تلف في الكريمة المخفوقة.

التجميع والتجهيز

زين اعلى الميرينج الفرنسى برقائق ميرينج الليمون المقرمش. ضع كريمة البرالين من اعلى باستخدام فوهة على شكل نجمة. تغطى باوراق الشوكولاته الناعمة. ضع كريمة الليمون باستخدام فوهة مدورة قطرها ٦ مم لولبي. زين مع قشر الليمون والأوراق الذهبية.




Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Fujiyama

فوجياما

وصفة لعمل ٢٤ قطعة • Recipe for 24 pieces

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.

الميرينج الفرنسي

150 جم	بياض البيض
300 جم	سكر

اخفق بياض البيض واصلف نصف كمية السكر بالتدريج. عندما يثبت بياض البيض، ناعم ولامع نضيف باقى السكر.

كريمة الشاي الأخضر مووسيلين

350 جم	حليب
8 جم	مسحوق الشاي الأخضر «ماتشا»
40 جم	جل طبيعى
150 جم	ديليس انستانت
300 جم	زبدة
100 جم	بريما نات كريم

نسخن الحليب ثم نضيف مسحوق الشاي الأخضر "ماتشا" والجل الطبيعى. عند درجة ٣٠ درجة مئوية نضيف مسحوق الديليس انستانت وتخلط بسرعة لمدة ٤ دقائق، نضيف الزبدة الناعمة بالتدريج ثم نضيف بريما نات كريم بعد ذلك. اخفق الخليط باستمرار حتى نحصل على الخليط الناعم.

خليط الفواكة الحمراء المقرمشة

500 جم	كروكنت رد فروت الفواكة الحمراء
--------	--------------------------------

تكيف درجة حرارة المنتج للحصول على الخليط المناسب.

داكواز الفستق الأسفنجى

100 جم	بياض البيض
35 جم	سكر
20 جم	عجينة الفستق
75 جم	مسحوق اللوز المقشر
90 جم	ايسينج السكر

خفق بياض البيض بشدة مع السكر ثم تخلط عجينة الفستق. ثم نضيف مسحوق اللوز، ينخل على السكر البودرة، وأخيرا، الفستق المفروم. وتشكل بقمع قطره ٩. يخبز في الفرن الحراري على حرارة ١٨٠ درجة لمدة ٢٠ دقائق.

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.

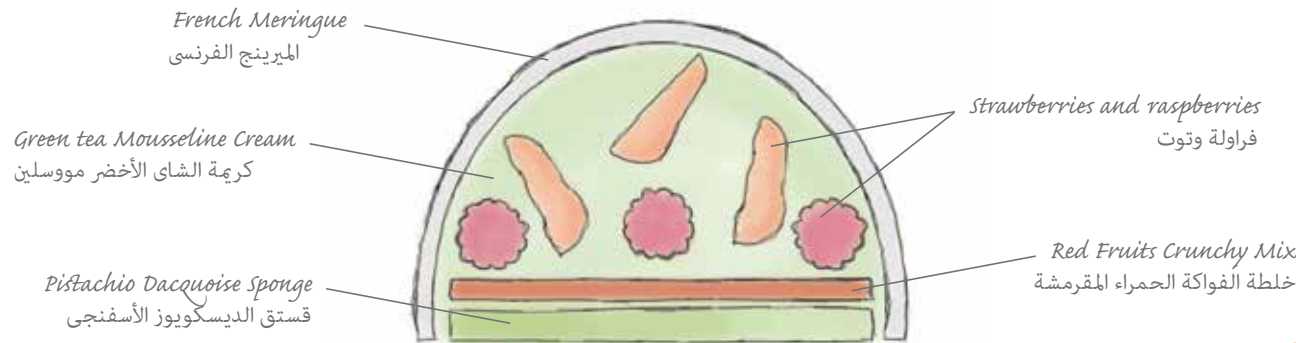
Roll the CROQUANT RED FRUITS between 2 baking paper sheets and cut into 5 cm Ø discs. Keep in the fridge.

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

بملعقة الشاي، نعمل طبقة سمكها ٠,٥ سم من الميرينج الفرنسي في الوعاء النصف الكروي فليكس-بان قطره ٧ سم Ø ، يجفف في قرن 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 Ø ٥ سم. يحفظ في الثلاجة. تزين بقبة مليئة بالميرينج وكريمة المووسلين. وضع بعض الفراولة الطازجة والتوت . ثم نضع اقراص الكروكنت. نضخ كريمة المووسلين وتشطب بقرص داكواز الفستق الأسفنجى.




Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Gourmandise

جورمنديز

وصفة لحوالي ٣٠ قطعة • Recipe for around 30 servings

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.

Gianduja

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

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

فانيليا كراميل

500 جم	سكر
750 جم	بريما نات كريم
1 قطع	عود فانيليا
20 جم	سانت هونوري جولد كيك
كيو اس جم	فلير دي سل

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

كريمة ماسكربوني

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

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

سابلي برتون (عجينة الغريبة)

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

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

جيندجيا

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

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.

Assembly and Finishing

Pipe about 50 gr vanilla caramel at the bottom of the glass and place it in the blast freezer. Garnish 3/4 with the mascarpone cream and decorate with "sable Breton" cubes, shavings of gianduja and crunchy decoration.

كرانشى ديكورشن

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

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

التجميع والتجهيز

ضع بطريقة دائرية ٥٠ جم فانيليا بالكراميل في قاع الكوب ثم توضع في الفريزر. يزين ب ٤ ٣/4 بكريمة الماسكربون والديكور بمكعبات سابلي برتون، وتمسح بالجيندجيا والكرانشى ديكورشن.



Marguerite

parce que votre art exige le meilleur

Granny Smith

جرانى سميث

Recipe calculated for 48 pieces • وصفة لعمل ٤٨ قطعة

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 لاير

1200 جم كروكنت كراميل فليز دي سل

ابل - انيس جيلى

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

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

بانا كوتا

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

إغلى برما نات كريم مع السكر والفانيليا وقطع البرتقال مع اعواد القرفة. اتركه يبرد لمدة ساعتين. ثم يصفى ثم نضيف الجيلاتين المنقوع في الحليب. نحشوه في القالب السيليكون ونضع جلى التفاح من أعلى. ثم يجمد في الفريزر.

التجميع والتجهيز

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



Hibiscus

هيبسكوس

وصفة لعمل ٦ كيك ٢٠Ø سم • Recipe for 6 cakes 20 cm Ø

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.

ماكرون

2000 جم	ميكس ماكرون
400 جم	ماء ساخن

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

وايت شوكلت سونج

840 جم	شوكولاتة بيضاء ٢٩%
210 جم	سانت هونوري جولد كيك/ كريم
210 جم	صفار البيض
420 جم	بياض البيض
210 جم	سكر
210 جم	دقيق

تذوب الشوكولاته البيضاء ٢٩% مع الدهون وإضافة صفار البيض. ثم يضاف بياض البيض المخفوق مع السكر وأخيرا يضاف الدقيق المنخول. وزن كل حلقة قطرها ١٦ سم Ø ٢٥٠ جم وتخبز في فرن على حرارة 180 درجة مئوية لمدة +/- 25 دقيقة.

بينابل كريم

300 جم	شوكولاتة بالحليب ٣٤%
--------	----------------------

رش الشوكولاته باعتدال على ورقة من البلاستيك ٦٠X٤٠ سم وتقطع في حجم ٢X١٣ سم. السماح لتبلورها في درجة حرارة الغرفة بين لوحين بحيث تبقى أوراق مستوية جدا. بدون تموج.

كريم بيتسييري

800 جم	اناناس مهروس
250 جم	سكر
40 جم	تراديسيون اكسترا
240 جم	صفار البيض
280 جم	بيض
1 قطعة	اوراق جيلاتين

نسخن ٦٠٠ جرام أناناس مهروسة مع ٢ 2/3 السكر. خلط مسحوق التراديسيون اكسترا مع بقية السكر ٣ 1/3، ثم إضف ٢٠٠ جم الأناناس المهروس البارد. إضافة صفار البيض والبيض وتخلط جميعا. تطبخ مثل الكاسترد. ثم يضاف الجيلاتين المهدرج سابقا في كمية كبيرة من الماء البارد. وندعه يبرد بسرعة.

Raspberry Filling

500 g	FRUFFI RASPBERRY
-------	------------------

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.

حشوة الراسبييري

500 جم	فروفي راسبييري
--------	----------------

التجميع والتجهيز

نحضر ٧٢ ماكرون الوردي في شكل منخفض و٣٦ بتلات مصنوعة من الشوكولاته البيضاء الملونة باللون الأصفر. نقطع الإسفنج الشوكولاته البيضاء في جزئين، ثم تزين بحوالى 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 معا.



Marguerite

parce que votre art exige le meilleur

Lady Grey

ليدى جراي

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

- وصفة لعمل حلويات قطرها ٥X٢٢ سم 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 ديسكويز

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

نخفق بياض البيض مع السكر. أضف بلطف مسحوق البندق والدقيق والسكر البودرة، منخول معا. يوضع بشكل أنبوبي ٥ أقراص كلا منها قطرها ٢٠ سم Ø. يرش مع البندق المحمص المفروم ويخبز لمدة ١٥ دقيقة على درجة حرارة ١٧٠ درجة مئوية في فرن مروحي.

كرانشي سالتيد كراميل

1000 جم	كروكنت كراميل فليز دي سل
---------	--------------------------

تكييف درجة حرارة المنتج للحصول على الملمس المطلوب

ابريكوت فيلينج

1000 جم	فروفي ابريكوت او كونفى ابريكوت
---------	--------------------------------

تكييف درجة حرارة المنتج للحصول على الملمس المطلوب

ايرل جراي تبي مووس

1500 جم	حليب
25 جم	شاي إيرل جراي
300 جم	سكر
120 جم	تراد اكسترا
150 جم	صفار البيض
8 قطع	اوراق الجيلاتين
1200 جم	بريما نات كريم

سخن الحليب حتى يغلي، اترك الشاي ينقع لمدة ١٠ دقائق. تغرل وتستخدم لجعل كريمة الحلويات مع السكر وصفار البيض والتراد اكسترا. بعد التبريد، نخفق كريمة عجينة الشاي ثم نضيف أوراق الجيلاتين المهدرجة مسبقاً في كمية كبيرة من الماء البارد ثم نضيف الكريمة المخفوقة.

كراميل ميور

1500 جم	رويال ميور كراميل
---------	-------------------

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.

التجميع والتجهيز

وضع قرص من داكواز البندق في حلقة قطرها ٢٢ وارتفاع ٣,٥ سم. رش الكراميل المملح المقرمش (٢٠٠ جرام لكل حلقة) ثم نقوم بتبريده. نشكل حشوة المشمش بشكل انبوبي (٢٠٠ جرام لكل حلقة). فملئ الحلقة بمووس الاي إيرل جراي ثم نضعها الفريزر الانفجاري. تغطي ب رويال ميور كراميل وتزين.




Marguerite
parce que votre art exige le meilleur

Paradise

ليدى جراي

وصفة لعمل ٢٤ قطعة • Recipe calculated for 24 pieces

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

Caramelise 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 NAPFIX 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.

كوكونت كرانشى ميكس

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

نذيب الكروكنت الشوكولاتة ثم نضيف جوز الهند المبشور مع الأرز المنتفخ.

بيبابيل فيلينج

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

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

باشون فروت مووس

400 جم	مهروس فاكهة الباشون
8 قطع	اوراق الجيلاتين
240 جم	ميرينج ايطالي
640 جم	كريمة مخفوقة

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

باشون فروت جلاسينج

250 جم	ناب فيكس مشمش
250 جم	مهروس فاكهة الباشون
1000 جم	رويال ميور نيوترال
للتذوق	تلوين اصفر
للتذوق	لميع ذهبي

نغلي الناب فيكس المشمش مع مهروس فاكهة الباشون. نضيف رويال ميور وتخلط جيداً. على حسب الضرورة ممكن نضيف الوان ولميع ذهبي. تستخدم عند درجة حرارة ٤٠ درجة مئوية.

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.

التجميع والتجهيز

نرش ٦٠ جرام من جوزالهند المقرمش ونخلطهم مع حلقات التورت الصغيرة قطرها Ø ١٠ سم. نحفظ في الثلاجة . نزين قالب الفليكس بان "الأسطوانى الصغير"قطرها Ø ٤ سم وعمق ٢ سم، مع حشوة الاناناس. ثم تجمد. نضع ٥٠ جم من مووس فاكهة البشملأ في قالب الفيلكس بان نصف كروى قطره Ø ٧سم. ضع حشوة الاناناس في الوسط. يجمد. تغطى كل قبة بجلاسينج فاكهة البشملأ. نضع القبة في فرشة جوزالهند المقرمش. تغطى قبة شيكولاتة بيضاء قطرها Ø ٨ سم (مقطعة مسبقاً قطع قطرها Ø ٥ سم بمقطع مدور ومسخن). نغمس بعض جوزالهند المبشور في القاعدة.



Marguerite

parce que votre art exige le meilleur

Pink Pillow

بينك بيلو

وصفة لعمل ٨ قطع • Recipe calculated for 8 pieces

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.

كرانشي 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 أقصى سرعة لمدة ٥ دقائق.

مووس شوكولاتة بيضاء

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

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

حشوة توت العليق

400 جم فروفي توت العليق

مووس توت العليق

100 جم خلطة جيل طبيعي مووس
150 جم ماء
500 جم كريمة برهما نات

نخلط خلطة مووس توت العليق مع الماء ثم نضيف برهما نات كريم المحلى المخفوقة قليلاً

جلاس تزجيج وردي زهري

75 جم رويال ميرور شوكولاتة بيضاء
125 جم لون احمر

نسخن رويال ميرور شوكولاتة بيضاء ثم نضيف لون الطعام. نستخدم عند ٤٠ درجة مئوية .

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 كركست

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

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

Assembly and Finishing

Pipe the white chocolate mousse half full in a silicon mould and freeze. Then apply the raspberry filling on top. Freeze until needed.

Fill a bigger silicon mould half full with raspberry mousse. Then place the frozen white chocolate mousse and raspberry filling on top and cover with the remaining raspberry mousse, allowing room for the CROQUANT RED FRUIT. Blast freeze and glaze with the special pink glaze. Set on the sweet crust.

التجميع والتجهيز

نشكل مووس الشوكولاتة البيضاء بالقمع على شكل اسطوانى في قالب سيليكون ويجمد. ثم نضع حشوة التوت في الأعلى. يجمد حسب الرغبة. غلئ نصف قالب سيليكون اكبر مووس التوت . ثم نضع حشوة مووس الشوكولاتة البيضاء المجمدة وحشوة التوت في الأعلى ثم تغطى ببقية مووس التوت، نترك مساحة لكروكنت رد فروت. يجمد سريعاً وندهن بطلاء وردي زهري مخصوص. نضع عليه القشور الحلوة.



Marguerite

parce que votre art exige le meilleur

"St Honoré" Dark j'Adore

سانت هونوري "دارك جى ادور"

Recipe calculated for 24 pieces • وصفة لعمل ٢٤ قطعة



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 جم	سانت هونوري جولد كيك
6 جم	ملح بحر ناعم "فليور دي سيل" رقائق
170 جم	سكر
100 جم	صفار البيض
240 جم	دقيق
12 جم	مسحوق الفحم المنشط
20 جم	بيكين بودر
80 جم	شوكولاتة غامقة ٥٣%
80 جم	بندق كامل مقشر

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

كرانشى ليمون

250 جم	كروكنت ليمون ميرينج
--------	---------------------

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

شوكولا جلاسينج

150 جم	رويال ميرور شوكولا
--------	--------------------

بلاك سابللاج

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

اخلط كل المكونات بالمضرب. توزع حتى نحصل على سمك ٢ مل. نضع بلطف فى 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

250 جم	ماء
125 جم	سانت هونور جولد كيك
2 جم	ملح
10 جم	سكر
200 جم	دقيق ٤٥
250 جم	بيض

إذابة الدهون في الماء مع الملح والسكر، ونتركها حتى تغلي بالكامل. نضيف على الفور الدقيق كله دفعة واحدة ويقلب بمعلقة خشبية باستمرار. يطهى لمدة بضع دقائق حتى ينفصل الخليط من المقلاة، نشكله على شكل كرة ونبعددها عن الحرارة. نضع العجين في وعاء أو الخلاط، وذلك باستخدام ملعقة خشبية أو مرفق مجداف، نخلط العجين لبضع 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 نحتاج للضبط 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 العادية قطرهما ١٢ مل) ووضع قرص الرملي الأسود في كل منها.

كريمة الكاسترد

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

اخلط مسحوق كريمة الكاسترد مع نصف كمية السكر. إضافة القليل من الحليب البارد ثم صفار البيض، وتخلط جيداً. إغلي الحليب المتبقي مع السكر. بمجرد يبدء الغليان، يصب في التحضير الأولى ثم يغلى لمدة دقيقتين مع استمرار التقليب. يوضع في الثلاجة ويغطى شريط بلاستيك لمنع تشكيل الجلد.

برالين كاسترد كريم

900 جم	كريمة كاسترد
140 جم	برالين دوسور بندق

نخلط كريمة الكاسترد مع برالين البنندق.

سكر مطبوخ (اختياري)

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

تطبخ معاً حتى درجة حرارة ١٥٥ درجة مئوية.

كريم شانتييلي ليمون

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

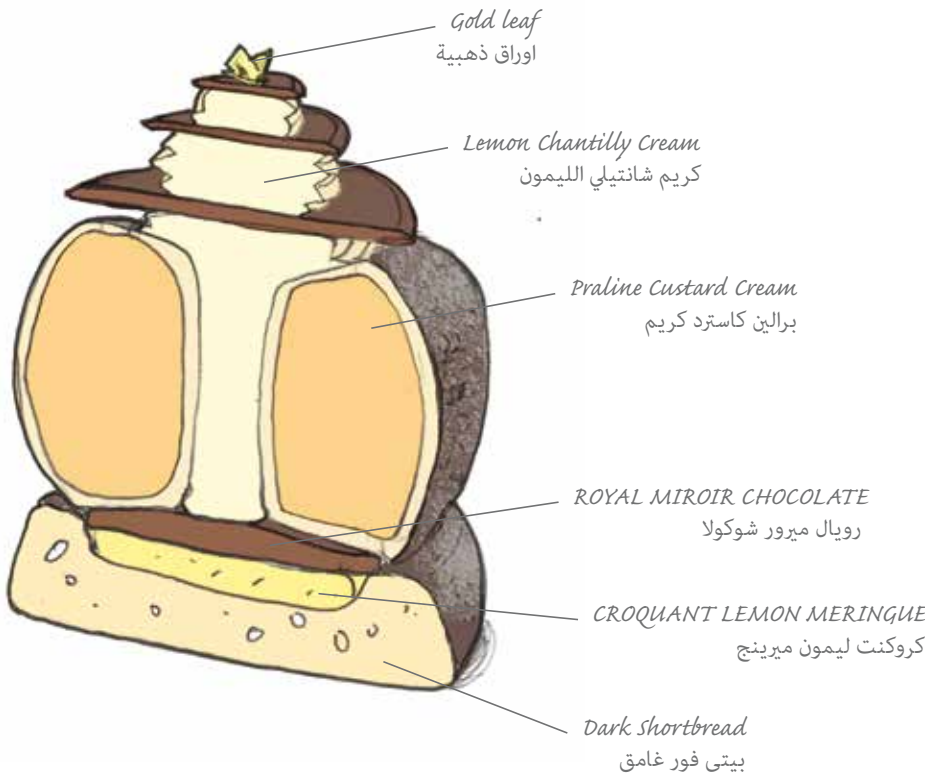
اطبخ البيض مع السكر وعصير الليمون في وعاء "بان-ماري" للحصول على أقوى ملمس مثل كريمة الكاسترد. نضيف الدهن في قطع صغيرة ثم نخلطهم معاً. بعد التبريد نضيف الكريمة المخفوقة.

Assembly and Finishing

Fill the choux with the praline custard cream (if desired glaze in cooked sugar). Place the crunchy lemon disks in the hollow of shortbread. Cover with a thin layer of chocolate glazing. Pipe some lemon chantilly cream and place 3 filled choux. Decorate with 3 dark chocolate discs 5 / 3,5 and 2 cm Ø separated by lemon chantilly cream. Finish the top with a piece of gold leaf.

التجميع والتجهيز

نملئ الشو بكريمة برالين كاسترد (على حسب الرغبة ممكن الطلاء من السكر المطبوخ). نضع حلقات الليمون المقرمش في فتحة البيتي فور. تغطي بطبقة خفيفة من طلاء الشوكولاتة. نضع بعض كريمة شانتييلي الليمون بالقمع ثم نضع ٣ شو محشو. تزين ب ٣ اقراص من الشوكولاتة الغامقة ٥/٣ و ٢ سم Ø منفصلة بواسطة كريمة شانتييلي الليمون. يشطب القمة بقطع من اوراق ذهبية.



Chocolate Amber

شوكولا امبير

Recipe calculated for 1 Frame 30 x 40 cm • وصفة لعمل صنية واحدة ٣٠X٤٠ 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

200 جم	لوز مطحون
200 جم	سكر
80 جم	صفار ابيض
250 جم	بيض
60 جم	زبدة مذابة
160 جم	دقيق

360 جم	سكر
130 جم	دقيق

نخلط اللوز مع صفار البيض والدقيق والبيض والزبدة. نخفق بياض البيض مع السكر جميعاً. نوزن حوالى ٢٥٠ جرام في صنية ٣٠X٤٠ سم . تخبز عند درجة حرارة ٢٤٠ درجة مئوية لمدة من ٤ إلى ٥ دقائق. نطلعها من الصنية مباشرة بعد الخبز.

سالتى كراميل جيلى

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

شوكولا مووس

300 جم	مالتى فيل كراميل
8 قطع	اوراق الجيلاتين
1000 جم	كريمة برهما ناتكريم مخفوقة

كرانشى سالتى كراميل

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

تكييف درجة حرارة المنتج للحصول على الملمس المرغوب.

التجميع والتجهيز

بملعقة واحدة نوزع ٦٥٠ جم من البرالين كروكنت. لعمل الموموس نخلط المالتى فيل شوكلت مع الجيلاتين الساخن ونطويها في كريمة برهما نات كريم المخفوقة. نوزع الموموس في الأعلى وتغطي بطبقة سبونج اخرى. لعمل الجيلي، نخلط الجيلاتين الساخن مع الماء الساخن ثم نضيف المالتى فيل شوكولا وملح البحر. نوزع الجيلي في الأعلى، نضعها في الفريزر على السريع. تحشو ببقية الموموس. بعد اعادة الصب، ندهن بخليط من رويال ميروور ومالتى فيل كراميل.



Marguerite

parce que votre art exige le meilleur

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 doux Almond H	00230	10063183	Pail	5
Pralin doux Hazelnut H	00231	10063187	Pail	5
Pralin doux 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
Stablofour 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

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



*connecting the
world of baking™*