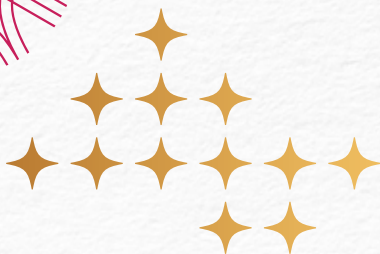





Les étoiles gourmandes

Carnet d'inspiration
feste





“ Que vos fêtes
de fin d'année soient
une véritable réussite ! ”

En tant que partenaire privilégié des artisans, CSM Ingrédients et ses 3 marques incontournables ont le plaisir de vous offrir « Les étoiles gourmandes ». Découvrez ce carnet d'inspiration festive et laissez vos créations pâtisseries illuminer les regards de vos clients de mille éclats gourmands.



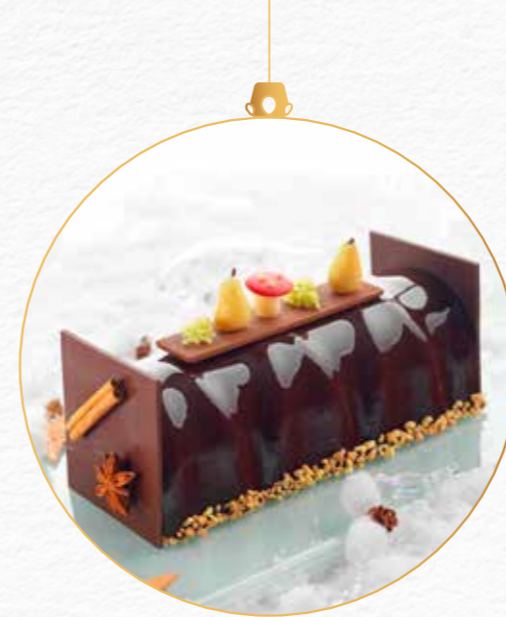

Marguerite
parce que votre art exige le meilleur



Vos étoiles gourmandes



Bûche Améthille
Myrtille & Chocolat blanc
p. 10



Bûche Noëlia
Chocolat épicé & Poire
p. 18



Délicado
Passion & Framboise
p. 6



Bûche Fééllice
Pomme, Brownie & Cookie
p. 14



CSM Ingredients est fier de vous présenter ses « **Étoiles gourmandes** », des créations conçues pour émerveiller votre clientèle tout en facilitant votre quotidien pendant cette période cruciale pour votre chiffre d'affaires.

Vos clients, petits et grands, trouveront à coup sûr leur bonheur grâce à des recettes fondées sur des saveurs intemporelles et tendance. Par exemple, la **Bûche Délicado** marie la passion et la framboise pour une explosion de fraîcheur et de vivacité. La **Bûche Améthille** combine la myrtille et le chocolat blanc pour une gourmandise raffinée. Quant à la **Bûche Fééllice**, elle ravive la nostalgie avec des saveurs de pomme, brownie et cookie. Enfin, la **Bûche Noëlia** propose une expérience gustative incomparable grâce à la richesse du chocolat épicé et la subtilité de la poire.

Nos pâtisseries experts ont élaboré ces recettes pour être simples à réaliser et facilement reproductibles. En outre, elles peuvent être préparées à l'avance, simplifiant ainsi votre organisation durant ce mois de décembre, particulièrement intense.

Les ingrédients de CSM Ingredients, dont vous retrouverez la liste en fin de carnet, vous assurent non seulement une qualité irréprochable, mais aussi le succès de chaque création. **Avec « Les étoiles gourmandes », vous avez entre les mains un précieux carnet d'inspiration qui enchantera vos clients, faisant de cette saison festive un moment couronné de succès !**



— Dêlicado —

Recette pour 9 entremets
de 15 x 15 cm (hauteur 4,5 cm)

“ Véritable cadeau pour les gourmands, cette bûche marie la texture légère et onctueuse de la crème mousseline passion à des notes vives de framboise, le tout délicatement rehaussé par un biscuit joconde des plus moelleux. Une création festive qui allie saveurs harmonieuses et forme originale. ”

— Biscuit joconde

600 g Sucre glace
600 g Poudre d'Amandes Blanchies
 850 g Œufs
 170 g Farine
130 g Ruban Moka
 1 100 g Blancs d'œuf
 270 g Sucre
 300 g Brisures de framboise

Monter le mélange sucre glace, **Poudre d'Amandes Blanchies**, œufs et farine. Ajouter **Ruban Moka** fondu chaud, puis ajouter les blancs d'œuf montés serré avec le sucre. Peser et étaler 700 g par plaque de 40 x 60 cm. Vous obtiendrez 5 biscuits, nécessaires pour le montage. Parsemer 60 g de brisures de framboise sur le dessus. Cuire au four ventilé à 230 °C pendant +/- 8 min.

— Sirop d'imbibage passion

400 g Staboline 660
 160 g Eau
 280 g Purée de passion
 160 g Rhum ambré (facultatif)

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

— Fourrage framboise

1 500 g Fruffi Framboise

— Mousseline passion

700 g Isamousseline
 1 750 g Eau
1 050 g Garnifruit Fruit de la Passion

Au batteur, à l'aide d'un fouet, mélanger **Isamousseline** et l'eau ensemble à petite vitesse pendant 1 min, puis à grande vitesse pendant 3 min. Ajouter **Garnifruit Fruit de la Passion** et mélanger brièvement.

— Glaçage miroir neutre

250 g Jelfix Neutre
250 g Eau

1 000 g Royal Miroir Neutre

Porter à ébullition **Jelfix Neutre** et l'eau, puis ajouter **Royal Miroir Neutre** et mixer sans incorporer d'air. Utiliser à +/- 60 °C au pistolet.

— Socle croustillant passion

2 400 g Croquant Tentation Passion
600 g Chocolat Blanc 29 %

Fondre les deux ingrédients ensemble, puis étaler dans deux cadres de 40 x 60 cm munis de Silpat® (1 500 g/cadre). Laisser figer au réfrigérateur, puis détailler des carrés de 17 x 17 cm. Vous obtiendrez 6 socles par cadre, soit 3 de plus que nécessaires pour cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités. Le reste de croquant peut être refondu et réutilisé.

— Chocolat plastique

325 g Glucose Cristal
50 g Staboline 660
500 g Chocolat Blanc 29 %
50 g Beurre de cacao

Chauffer le **Glucose Cristal** et **Staboline 660** à 30-35 °C, puis ajouter le **Chocolat Blanc 29 %** et le beurre de cacao fondu, mélanger au batteur, à la feuille. Réserver au réfrigérateur. Avant utilisation, malaxer légèrement à la main pour assouplir la texture. Puis, étaler le chocolat plastique sur une épaisseur de 2 mm et réaliser les découpes suivantes :

- Les bandes : 18 bandes de 2 x 24 cm
- Les grandes boucles : 36 bandes de 2 x 11 cm à replier
- Les petites boucles : 9 bandes de 2 x 6 cm à replier

Conserver les pièces en réserve sèche.

Montage & Finition

Placer un biscuit joconde au fond d'un cadre de 4,5 cm de hauteur (la face avec les framboises vers la plaque), imbiber de 160 g de sirop passion, puis étaler 750 g de fourrage framboise.

Placer un deuxième biscuit joconde, imbiber de 160 g de sirop passion, puis étaler 1 400 g de mousseline passion.

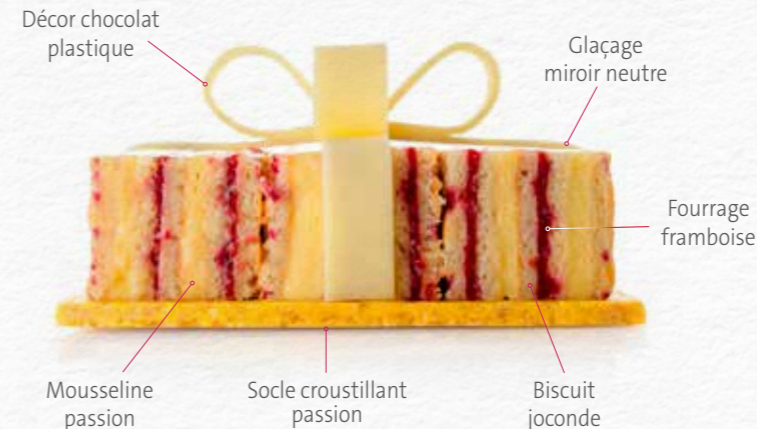
Placer un troisième biscuit joconde, imbiber de 160 g de sirop passion, puis étaler 750 g de fourrage framboise.

Placer un quatrième biscuit joconde, imbiber de 160 g de sirop passion, puis étaler +/- 1 400 g de mousseline passion. Lisser à ras du cadre puis placer le cinquième et dernier biscuit joconde, la face avec les brisures de framboise vers le haut (le dessous du biscuit aura préalablement été imbibé de 160 g de sirop passion). Surgeler.

Décadrer et détailler selon le schéma de montage ci-contre. Placer les bandes sur la tranche et coller 3 bandes de 15 cm avec le restant de mousseline passion, surgeler.

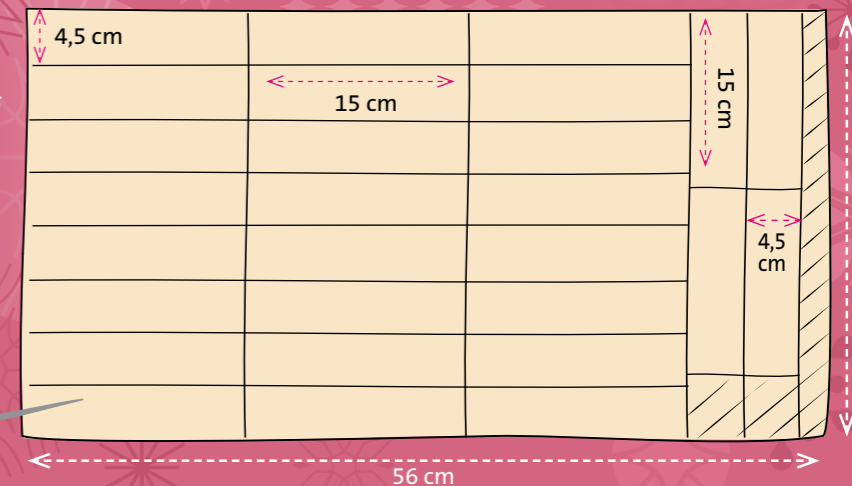
Pulvériser chaque entremets de glaçage miroir neutre et placer sur un socle croustillant passion en collant avec un peu de mousseline passion. Décorer d'un nœud en chocolat plastique et d'une feuille d'or.

Si vous souhaitez un goût passion plus doux, vous pouvez remplacer le socle croustillant passion par un carré de pâte sucrée de 17 x 17 cm cuit entre deux Silpat®.



— Schéma de découpe —

Un cadre de 40 x 60 cm (dimensions réelles 36 sur 56 cm) permet de détailler 28 rectangles de 4,5 sur 15 cm soit 9 entremets de 3 bandes (+ 1 bande supplémentaire, à prendre en compte si vous multipliez la recette). Il restera : une bande de +/- 2 cm sur 36 cm et une de 6 cm sur 9 cm.





Bûche Améthille

Recette pour 5 bûches de 50 cm,
moule « 2MBUCHE1 » Décors & Créations®

“ Les arômes subtils de la myrtille se révèlent au cœur de la bûche Améthille, sublimés par une mousse vanille-chocolat blanc et un croquant chocolat blanc. Rafraîchissante et gourmande, cette création sera idéale pour clôturer avec gourmandise et légèreté un repas de fête. ”

— Biscuit pâte d'amande

1 200 g Œufs
1 200 g Pâte d'Amande Supérieure 50 %
 240 g Farine
 30 g Tradextra
 240 g Ruban Moka

Au batteur, à la feuille, ajouter graduellement les œufs à la **Pâte d'Amande Supérieure 50 %** préalablement tempérée. Utiliser ensuite le fouet et faire mousser l'appareil pendant 10 min à vitesse rapide. Ajouter la farine et **Tradextra**, préalablement tamisés ensemble. Puis incorporer la matière grasse fondue. Étaler dans deux cadres de 40 x 60 cm munis d'un Silpat® (1 450 g/cadre). Cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min.

— Masse croustillante chocolat blanc

1 000 g Croquant Chocolat Blanc
 Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

— Fourrage myrtille

2 000 g Fruffi Myrtille

— Mousse vanille chocolat blanc

1 100 g Bavaria Vanille
 1 650 g Lait
 550 g **Chocolat Blanc 29 %**
 2 750 g **Crème 35 % M.G. - Edelweiss**

Mélanger **Bavaria Vanille** et le lait tempéré (25-30 °C), puis ajouter le **Chocolat Blanc 29 %** fondu. Lorsque le mélange est à environ 25 °C, incorporer délicatement la crème légèrement montée.

Montage & Finition

Après cuisson, conserver les biscuits pâte d'amande en cadre. Sur l'un des deux biscuits, étaler la masse croustillante chocolat blanc et passer brièvement au grand froid. Puis, étaler 1 000 g de fourrage myrtille et surgeler. Couper 5 bandes de 7 x 49 cm et réserver au grand froid pour le montage.

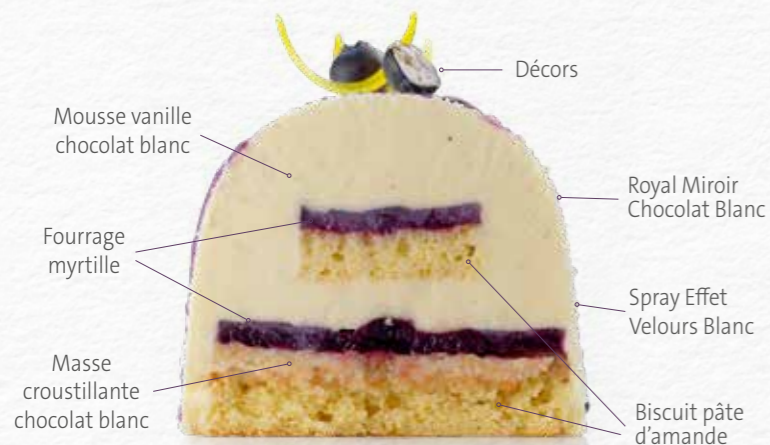
Étaler le restant de fourrage myrtille (1 000 g) sur le second biscuit pâte d'amande et surgeler, couper 5 bandes de 3,5 x 49 cm. Vous obtiendrez 5 bandes supplémentaires par rapport aux 5 nécessaires à cette recette, à prendre en compte si vous multipliez la recette. Réserver au grand froid pour le montage.

Garnir à mi-hauteur les moules à bûche « 2MBUCHE1 » de mousse vanille chocolat blanc, puis insérer une bande de 3,5 cm de large de biscuit/fourrage myrtille. Compléter de mousse vanille chocolat blanc jusqu'à 1,5 cm du bord et obturer avec une bande de 7 cm de biscuit/masse croustillante/fourrage myrtille. Passer au grand froid.

Démouler et pulvériser de **Spray Effet Velours Blanc**, parsemer des traits de **Royal Miroir Chocolat Blanc**, coloré en violet, à +/- 35 °C.

Décorer de myrtilles et de décors chocolat **Envolées Pastel**.

Si vous le souhaitez, placer à chaque extrémité de la bûche un embout réalisé avec **Chocolat Blanc 29 %**.



Un décor qui mélange avec brio miroir et velours

✳ Démouler et pulvériser d'abord la moitié de la bûche encore surgelée avec **Spray Effet Velours Blanc** à une distance d'environ 25-30 cm, et ce, par pressions successives, en couche mince et homogène. Puis replacer au congélateur le temps de préparer le miroir.

✳ Nous vous rappelons au passage que nos **Sprays Effet Velours** sont prêts à l'emploi et s'utilisent facilement à température ambiante.

✳ Chauffer le **Royal Miroir Chocolat Blanc** à +/- 45 °C dans le mesureur au micro-ondes et utiliser un mixeur plongeant afin d'obtenir une température homogène et une texture lisse.

✳ Le laisser refroidir à 35-38 °C et glacer l'autre moitié de la bûche.

Pour voir cette astuce en vidéo, flashez ce QR Code.



FLASHEZ ICI

— Notes —

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Bûche — Féélice —

Recette pour 5 bûches de 50 cm,
moule « 2MBUCHE1 » Décors & Créations®

“ Grand coup de cœur nostalgique, cette bûche associe des saveurs de notre enfance comme la pomme, le brownie et le cookie. Le tout est sublimé par une vanille délicate et un glaçage croquant au chocolat blanc, faisant de chaque bouchée un délice aussi régressif que gourmand. ”

— Cookie

1 000 g **Isacookies**
300 g **Ruban Brioche**
90 g Eau
300 g Pépites de chocolat

Mélanger au batteur, à la feuille, en 1^{re} vitesse, **Isacookies**, la matière grasse et l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter ensuite les pépites de chocolat.

Étaler cette pâte en rectangle de 40 x 60 cm sur une épaisseur d'environ 0,5 cm. Placer dans un cadre 40 x 60 cm muni d'un papier cuisson.

Cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min.

— Brownie

1 110 g **Isabrownies**
390 g Eau

Mélanger au batteur, à la feuille, **Isabrownies** et l'eau pendant 1 min en 1^{re} vitesse, puis 4 min en 2^e vitesse. Étaler la masse dans un cadre de 40 x 60 cm et cuire au four ventilé à 170 °C pendant +/- 10 min.

— Fourrage pomme tonka

3 750 g **Fruffi Pomme**
3 pcs Fève de tonka

Mélanger **Fruffi Pomme** avec les fèves de tonka râpées finement.

— Mousse vanille

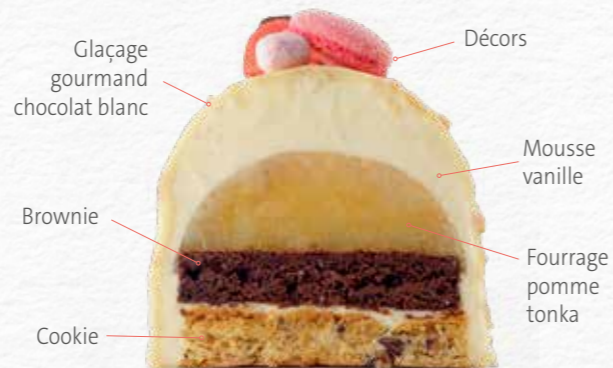
800 g **Bavaria Vanille**
1 200 g Lait
2 000 g **Crème 35 % M.G. - Edelweiss**

Mélanger **Bavaria Vanille** avec le lait à 25-30 °C, puis ajouter délicatement la crème légèrement montée.

— Glaçage gourmand chocolat blanc

1 000 g **Chocolat Blanc 29 %**
1 000 g **Croquant Chocolat Blanc**
300 g Huile de pépins de raisin

Faire fondre le **Chocolat Blanc 29 %** avec le **Croquant Chocolat Blanc**, puis ajouter l'huile de pépins de raisin.
Utiliser à +/- 35 °C.



Montage & Finition

Après cuisson et refroidissement du biscuit brownie, détailler 5 bandes de 7 x 49 cm et réserver au grand froid.

Pour réaliser l'insert, dresser 750 g de fourrage pomme tonka dans un moule à bûche « 2MBUCHE1 », puis placer une bande de biscuit brownie et surgeler.

Dans un moule à bûche « 2MBUCHE1 », remplir à 1/3 de hauteur de mousse vanille, puis placer l'insert de fourrage pomme tonka / brownie et compléter de mousse vanille jusqu'à 1,5 cm du bord. Obturer avec une bande de biscuit cookie. Surgeler.

Démouler et glacer avec le glaçage gourmand chocolat blanc.

Décorer de coques de macarons réalisées avec **Isamacaron**, de bonbons (guimauve, réglisse, fraise) et de décors chocolat **Assortiment Mini Tablettes**.

Si vous le souhaitez, placer à chaque extrémité de la bûche un embout réalisé avec **Chocolat Blanc 29 %** et décoré avec un rouleau de réglisse.



Des embouts de bûche croustillants qui plairont à coup sûr aux gourmands

- * Faire fondre 900 g de **Croquant Chocolat Blanc** et 300 g de **Chocolat Blanc 29 %** à une température de 35 °C. Dresser sur une plaque munie d'un papier cuisson et placer au froid pendant 30 min. Après refroidissement, découper des embouts de bûche de 8,5 x 8,5 cm.
- * Conserver entre 18 et 20 °C.
- * Nous vous rappelons que ces embouts gourmands peuvent être également élaborés avec d'autres références de la collection des Croquants Marguerite. Cette astuce peut également permettre de créer un socle de bûche ou des décors délicieusement croustillants.

Pour voir cette astuce en vidéo, flashez ce QR Code.



FLASHEZ ICI

— Notes —



— Bûche Noël —

Recette pour 5 bûches de 50 cm,
moule « 2MBCHE4 » et moule à bûchette
« 2MBCHETTE1 » Décors & Créations®

“ L'intemporelle bûche au chocolat est ici enrichie par une touche épicée qui lui apporte une chaleur et une douceur uniques. Cette harmonie gourmande est rehaussée par des notes subtiles de poire qui apportent une élégance et une acidité légère, créant un contraste parfait avec la richesse du chocolat. ”

— Biscuit aux épices

675 g Miel
720 g Farine
40 g Levure chimique
15 g Cannelle en poudre
5 g Muscade en poudre
25 g Zestes de citron
25 g Zestes d'orange
10 g Isarôme Vanille
510 g Œufs
380 g Lait

Au batteur, à la feuille, mélanger le miel avec les poudres préalablement tamisées. Ajouter les zestes de citron et d'orange, **Isarôme Vanille**, puis, progressivement les œufs et le lait. Battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Étaler dans 2 cadres de 40 x 60 cm (1 200 g/cadre) et cuire au four ventilé à 190 °C pendant 10 min.

— Masse croustillante praliné

1 000 g Pralin Croquant

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

— Fourrage poire

2 500 g Fruffi Poire

— Mousse chocolat épicée

530 g Bavaria chocolat
795 g Eau
5 g Muscade en poudre
10 g Cannelle en poudre
2 675 g Crème 35 % M.G. - Edelweiss

Mélanger **Bavaria Chocolat** avec l'eau à 25-30 °C, ajouter les épices, puis progressivement la crème légèrement montée.

— Pâte sucrée amande chocolat

- 250 g Ruban Moka**
- 250 g Sucre glace
- 50 g Poudre d’Amandes Blanchies**
- 125 g Œufs
- 5 g Isarôme Vanille**
- 550 g Farine T45
- 100 g Choco Soft**

Mélanger au batteur, à la feuille, **Ruban Moka** ramolli avec le sucre glace tamisé.
Ajouter dans l’ordre la **Poudre d’Amandes Blanchies**, les œufs tempérés, **Isarôme Vanille**, la farine tamisée et **Choco Soft**. Mélanger jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène. Filmer et réserver au froid pendant au moins 12 h avant utilisation.
Abaisser la pâte sucrée amande chocolat sur 3 mm d’épaisseur et découper des rectangles de 3 x 13 cm. Cuire entre 2 feuilles de Silpain® au four ventilé à 170 °C pendant +/- 15 min.

— Biscuit spongecake vert

- 100 g Sucre
- 100 g Farine
- 12 g Levure chimique
- 100 g Œufs
- 40 g Lait
- 100 g Ruban Moka**
- QS Colorant vert

Au batteur, muni du fouet, mélanger en petite vitesse jusqu’à obtention d’un mélange homogène, le sucre, la farine, la levure chimique, les œufs, le lait et **Ruban Moka** fondu. Puis enfin, ajouter le colorant.
Dresser la masse à mi-hauteur dans un gobelet ou une tasse et cuire au micro-ondes à 900 W pendant 40 secondes à 1 minute.

Montage & Finition

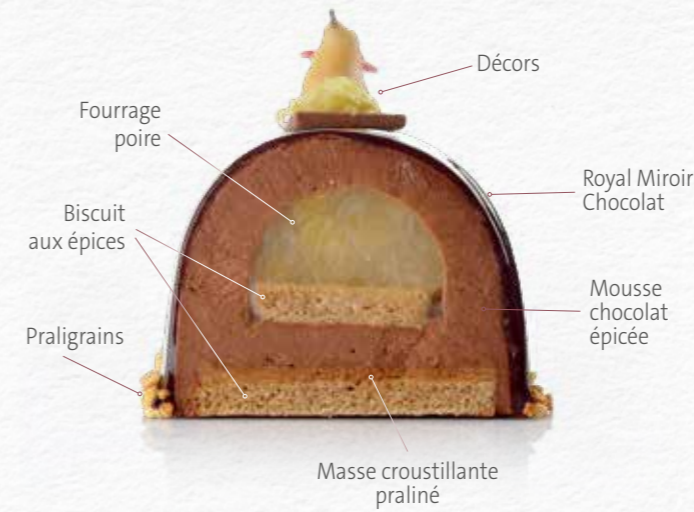
Après refroidissement des biscuits aux épices, conserver l’un des deux en cadre et étaler la masse croustillante praliné. Passer au grand froid quelques minutes et décadrer. Découper en bandes de 7 x 49 cm et réserver au grand froid pour le montage.

Découper le second biscuit aux épices en bandes de 4 x 48 cm et réserver au grand froid pour le montage. Il vous restera plus de bandes que nécessaire, à prendre en compte si vous multipliez la recette.

Dans un moule à bûchette « 2MBUCHETTE1 », dresser le fourrage poire (500 g/moule), puis déposer le biscuit de 4 x 48 cm et surgeler. Démouler et réserver au grand froid pour le montage.

Dans les moules à bûche « 2MBUCHE4 », dresser au 2/3 la mousse chocolat épicée (+/- 600 g/moule), puis déposer l’insert poire et compléter de mousse jusqu’à 1 cm du bord (+/- 200 g/moule). Obturer avec une bande de biscuit aux épices/masse croustillante et lisser. Surgeler et démouler.

Glacer avec **Royal Miroir Chocolat** chauffé à +/- 40 °C et découper votre bûche à la taille souhaitée.
Astuce : Vous pouvez pulvériser le **Royal Miroir Chocolat** à l’aide d’un pistolet en prenant soin de chauffer le miroir à 60 °C. Masquer la base avec **Praligrains**. Pour le décor, réaliser des poires et des champignons avec **Pâte d’Amande Décor 22 % Blanche**, du spongecake vert, puis déposer sur une plaquette de pâte sucrée amande chocolat.



— Notes —

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

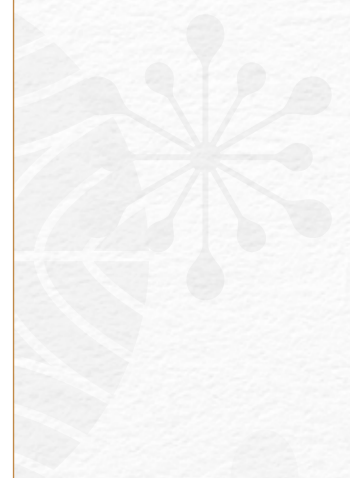
Vos ingrédients essentiels



Désignation	Conditionnement	Code article
Assortiment Mini Tablettes ❄️	boîte de 198 pcs	10245505
Bavaria Chocolat ❄️	sachet de 1 kg	10057090
Bavaria Vanille Façon Crème Anglaise ❄️❄️	sachet de 1 kg	10190979
Choco Soft ❄️	seau de 5 kg	10222661
Chocolat Blanc 29 % ❄️❄️❄️	sac de 5 kg	10176089
Crème 35 % Mat. Gr. - Edelweiss ❄️❄️❄️	pack de 12 L	10058607
Croquant Chocolat Blanc ❄️❄️	seau de 4 kg	10057940
Croquant Tentation Passion ❄️	seau de 4 kg	10235393
Envolées Pastel ❄️	boîte de 2,5 kg	10244820
Fruffi Framboise ❄️	seau de 6 kg	10153791
Fruffi Myrtille ❄️	seau de 6 kg	10153763
Fruffi Poire ❄️	seau de 6 kg	10153789
Fruffi Pomme ❄️	seau de 6 kg	10153778
Garnifruit Fruit de la Passion ❄️	boîte de 3,3 kg	10059051
Glucose Cristal ❄️	seau de 18 kg seau de 9 kg	10059293 10059296
Isabrownies ❄️	sac de 5 kg	10059626
Isacookies ❄️	sac de 5 kg	10059629
Isamousseline ❄️	sac de 5 kg	10059661
Isarôme Vanille ❄️	bouteille de 1 L	10059712
Jelfix Neutre ❄️	seau de 7 kg	10059783
Pâte d'Amande Décor 22 % Blanche ❄️	seau de 5 kg	10056674
Pâte d'Amande Supérieure 50 % ❄️	seau de 4 kg	10056661
Poudre d'Amande Blanchie ❄️❄️	sachet de 1 kg	10057231
Praligrains ❄️	sachet de 1 kg	10063153
Pralin Croquant ❄️	seau de 4,5 kg	10063178
Royal Miroir Chocolat ❄️	seau de 2,5 kg	10169068
Royal Miroir Chocolat Blanc ❄️	seau de 2,75 kg	10270130
Royal Miroir Neutre ❄️	seau de 5 kg	10121256
Ruban Brioche ❄️	brique de 500 g	10236983
Ruban Moka ❄️❄️❄️	brique de 500 g	10236991
Spray Effet Velours Blanc ❄️	bombe aérosol de 400 ml	10261327
Staboline 660 ❄️	bidon de 7 kg	10064158
Tradextra ❄️	sac de 25 kg sac de 5 kg	10063111 10063517



Délicado	Félice	Améthille	Noëllia
	❄️		
			❄️
	❄️	❄️	
			❄️
❄️	❄️	❄️	
	❄️	❄️	❄️
	❄️	❄️	
❄️		❄️	
			❄️
	❄️		
❄️			
❄️			
	❄️		
	❄️		
❄️			
			❄️
			❄️
❄️			
		❄️	
❄️			❄️
			❄️
			❄️
		❄️	
❄️	❄️		
❄️		❄️	❄️
		❄️	
❄️			
		❄️	



Encore plus d'astuces
et de bonus exclusifs en direct
de notre nouveau site web !



FLASHEZ ICI

ou rendez-vous sur le site
csmingredients.com/france



Marguerite

parce que votre art exige le meilleur



CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

csmingredients.com/france



0 800 616 816

Service & appel
gratuits



Innovating Food.

