

LE PARTENAIRE DES ARTISANS BOULANGERS - PÂTISSIERS

PASSION ARTISANS

Boulangerie • Viennoiserie • Pâtisserie



Complètement FOOT de gourmandise !



DOSSIER SPÉCIAL FOOT - EURO 2016

Recettes sucrées, salées et conseils



PÂTISSERIE
Les mamans à l'honneur



Dans ce magazine, un chevalet offert !



Le plein d'inspiration pour faire une belle saison



Le printemps symbolise le renouveau, comme l'illustre la nouvelle tête de votre magazine !

Une rubrique inédite fait aussi son entrée : les "Coups de cœur de saison".

Au menu, des idées pour décliner un ingrédient, une saveur ou une couleur dans différentes applications originales. Pour cette première, place au citron... dans tous ses états.

Certains événements d'actualité constituent d'excellentes opportunités d'accroître votre activité : c'est le cas de l'Euro 2016 qui approche à grands pas. Passion Artisans lui consacre un dossier riche en conseils et recettes pour animer votre vitrine aux couleurs du foot. Et pour mettre en valeur vos suggestions, votre magazine vous offre un chevalet de comptoir personnalisable (lire page suivante).

La saison offre d'autres rendez-vous marquants, dont la Fête des Mères. Associant une mousse chocolat blanc-citron vert et un confit fraise-framboise sur un financier pistache croustillant, notre entremets spécial réglera les mamans le 29 mai ! Un article vous indiquera comment réussir la Fête du Pain grâce à une offre diversifiée. Vous découvrirez également comment utiliser de manière originale la pâte d'amande pour surprendre les convives des baptêmes, communions et mariages et multiplier les créations aussi délicieuses qu'audacieuses.

Laura Barsotti
Responsable Trade Marketing

Les produits CSM sont disponibles
auprès de votre distributeur
BACK EUROP FRANCE



Editeur : CSM France

- Directeur de la publication : Laurence Schwai.
- Comité de rédaction : Maxime Adrian, Laura Barsotti, Catherine Bayeul, Marion Bellot, Mélanie Confortini, Ildiko Czevk, Aurélie Dévant, Julien Bertrand, Emilien Didierjean, Jean-Marie Grandadam, Susanne Koopmann, Aurélie Lacquener, Florence Machuret, David Nief, Julien Otto, Christiane Penzler, Christine Riegler, Yannick Schupp, Laurence Schwai, Fanny Wurtz.
- Ont également collaboré à ce numéro les rédacteurs de 2s3v COMMUNICATION.
- Conception et création : 2s3v COMMUNICATION.
- Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion / Thinkstock.

Le numéro vert de CSM France est ouvert pour toute question concernant les produits des marques Marguerite, Artisan et Catherine.

CSM France • 18 rue de la Robertsau • BP 50 • 67802 Bischheim Cedex
www.csmbakerysolutions.com **N° Vert 0 800 616 816**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE



ACTUALITÉ

C'est de saison

3

Euro 2016

LE DOSSIER SPECIAL FOOT

L'Euro 2016 : une aubaine pour les boulangeries-pâtisseries

4

Idées de personnalisation et recettes sucrées

6

Idées de personnalisation et recettes salées

8

Recette à la Une : Maillot de foot

9

Opération "L'Équipe Gourmande"

10

BOULANGERIE

4 pains qui donnent du goût au quotidien

11

PÂTISSERIE

Recette : Pour Maman

12

Coups de cœur de saison : le citron

13

Oser les créations inédites avec les Pâtes d'Amande Marguerite

14

Recette : Guimauve

15



CSM
Bakery Solutions

connecting the world of baking™



FÊTEZ LA BELLE SAISON avec les mousses et bavaoïs fruités !

Avec le retour des beaux jours, vos clients se réjouissent de retrouver vos desserts frais aux fruits ! Idéale pour vos mousses et bavaoïs, **Edelweiss d'Artisan est une crème UHT non sucrée**, à 35% de matière grasse, d'une tenue irréprochable. Elle peut être associée aux **gels bavaoïs** de la marque, disponibles dans de nombreuses saveurs gourmandes. Framboise, poire, fruit de la passion, fraise, citron, abricot, cassis, mandarine... variez les délices fruités à volonté !



NOUVEAU LOOK pour la gamme des fruits secs Marguerite

Le packaging des fruits secs Marguerite adopte le nouveau design de la marque. Décorés d'amandes, les emballages en partie transparents soulignent l'**excellence des produits** dont la composition reste inchangée. La mention "Garantie 100% non déshuilé - Pur fruit de l'amandier" est également conservée. Ce relooking concerne notamment la **Poudre d'Amande Blanchie** et le **Tant pour Tant Blanchi**, deux produits clés pour réaliser vos macarons et leur apporter un délicieux goût d'amande.



RUBAN FRIAX : la garantie des tartes aux fruits réussies



La saison est propice aux tartes aux fruits, l'un des desserts préférés des Français. Pour les régaler, réalisez vos pâtes sucrées et fonçages avec **Ruban Friax d'Artisan**. Stable et régulière, cette préparation riche en matière grasse leur

apporte finesse gustative et bonne conservation. De plus, sa mise en œuvre est simple et rapide car elle contient le sucre et les œufs. Avec Ruban Friax, vos clients seront encore plus friands de vos tartes aux fruits !

LA FÊTE DU PAIN SOUFFLE ses 21 bougies en 2016 !

Comme chaque année en France, la Fête du Pain se déroule à quelques jours de la Saint-Honoré, le saint patron des boulangers. L'opportunité pour le grand public d'aller à la rencontre des artisans et de découvrir ce métier du **23 au 29 mai 2016**. Pour les professionnels du secteur, cette 21^e édition permet également de mettre à l'honneur



leur savoir-faire et les produits qui en découlent mais aussi d'animer leur boutique. Des idées originales de pains sont aussi à retrouver en page 12.

Passion Artisans vous offre un CHEVALET COMPLÈTEMENT FOOT !

C'est l'événement sportif de l'année pour les amateurs de football et ceux-ci sont nombreux parmi vos clients ! Pour vous permettre de rebondir sur ce grand rendez-vous, votre magazine Passion Artisans vous offre un chevalet de comptoir que les fans du ballon rond repéreront d'entrée de jeu. Ce support de communication intègre sur ses deux faces un **espace vierge personnalisable** pour mettre en avant vos offres spéciales, notamment les jours de match. Vous pourrez ainsi faire coup double auprès des supporters en leur proposant, par exemple, un **plateau traiteur à partager entre amis** d'un côté et une **pâtisserie très "foot"** de l'autre : effet garanti ! Pour personnaliser votre assortiment, rendez-vous pages 6, 7 et 8 de ce magazine : des idées recettes originales vous y attendent pour décliner ce thème avec succès.



Les surfaces étant utilisables une seule fois, veillez à bien faire sécher l'encre après y avoir inscrit vos suggestions ou menus.

Cramponnez-vous !

Du 10 juin au 10 juillet prochains se tiendra l'Euro de football 2016 en France. Selon une étude* commandée par l'UEFA au Centre de Droit et de l'Economie du Sport (CDES) à Limoges, cet événement sportif devrait rapporter 1.3 milliard d'euros à la France. L'occasion pour les boulangeries-pâtisseries de capitaliser sur cet événement sportif populaire pour créer une animation en boutique, faire plaisir aux clients et augmenter leur chiffre d'affaires. Comment y parvenir ? Dans ce dossier « Spécial Euro 2016 », votre magazine Passion Artisans vous dévoile les clés pour profiter de cette belle opportunité.



L'Euro 2016 : une aubaine pour les boulangeries-pâtisseries

Allez droit au but ! À quelques semaines du Championnat d'Europe de football 2016, il est temps de réfléchir à de bonnes idées pour tirer parti de cet événement sportif. En voici cinq pour marquer des points face à la concurrence !

1. Réaliser des pâtisseries aux couleurs des équipes

pourrait bien être l'une des tactiques pour attirer davantage de clientèle durant l'Euro 2016. Dans vos vitrines, on imagine volontiers un **match éclairs versus macarons : la Pâte d'Amande Marguerite** ou la **pâte à sucre colorée** est indispensable pour **réaliser les différents drapeaux des pays qualifiés** (voir muffins page suivante)... Un succès assuré auprès des amateurs du ballon rond ! Pensez aussi au chocolat pour réaliser un décor en forme de chaussure de footballeur posé sur un éclair. Autre astuce pour se différencier : **confectionner les spécialités nationales des pays participants**. Des petits flans pourront être proposés quand le Portugal joue et des cantuccinis (croquants aux amandes) quand l'Italie est sur le terrain.

2. Proposer une offre snacking spéciale Euro 2016, calée sur les horaires des matchs,

permet également de se qualifier dans le cœur des clients. Inspirez-vous des **recettes salées, réalisées avec du pain Waldkorn®**, pour des plateaux TV à emporter encore plus originaux ! **Réalisés avec du mixe Catherine Pane Luciane, des pizzas aux couleurs des pays qualifiés** raviront les téléspectateurs qui ont pris rendez-vous pour les matchs du soir.

Et pour les chanceux qui seront dans les gradins, le sandwich sera encore largement privilégié ; les boulangeries à proximité des stades vont être sollicitées. Alors pour ces dernières, un maximum de sandwiches est à prévoir pour la fin de journée !

3. Décorer votre boutique pour l'occasion

sera un jeu d'enfant si vous participez à l'**opération consommateur Euro 2016**. Des cartes à gratter* permettront aux

clients de gagner des cadeaux (voir page 10). Mais ce n'est pas tout ! Dans votre magazine Passion Artisans, retrouvez aussi un **petit chevalet de comptoir aux couleurs du foot** permettant d'attirer l'attention du consommateur vers vos offres spéciales. Et pour vraiment marquer l'événement, n'hésitez pas non plus à **accrocher des ballons** en boutique par exemple.

4. Proposer des recettes de pains des pays participants

permet aussi de se diversifier. Pour changer de la traditionnelle baguette, imaginez des **sandwichs à base de pain spécial Waldkorn® Classic ou Céréales Anciennes** qui permet de présenter des recettes plus inattendues comme un **hamburger pour le clin d'œil à l'Allemagne**, ou encore un **sandwich nordique** garni de saumon fumé, fromage blanc et ciboulette lorsque l'Irlande ou la Suède dispute un match.

Pour rappeler les délicieuses saveurs ensoleillées, vous pouvez **proposer les spécialités italiennes comme la foccacia, la foccacia ou tout simplement du pain à la tomate avec le mixe Pane Luciane**.

Avec ce dernier, vous pourrez confectionner des **fagots allumettes** très simples à réaliser avec des olives, du chorizo, de la tomate séchée... Attachés par 5 ou 10 avec du raphia, ils feront le régal des gourmands et seront parfaits pour un apéritif devant un match où l'Espagne espère bien à nouveau décrocher le titre de champion d'Europe !

5. S'inspirer des villes qui accueillent les matchs,

en voilà une autre bonne idée ! Quand deux équipes s'affrontent à **Paris ou Saint-Denis**, réalisez des tartes bourdaloues, des Paris-Brest décorés d'un stade de foot en chocolat (voir image ci-contre) ou encore des flans



parisiens. Vous pouvez ainsi initier un **tour de France des pâtisseries** en vendant des tartelettes aux pralines roses au moment des matchs à Lyon, ou encore des **gâteaux toulousains** à base d'amandes et citrons confits pour le clin d'œil à la ville rose. Enfin, pour les équipes qui se passeront la balle à Lille, des **gaufres garnies de Noccio'Extra Marguerite** seront parfaites !



Idée de décor "Ballon"

Etaler du fromage à tartiner sur une tranche de pain Waldkorn® puis à l'aide d'un emporte-pièce rond 35 mm Ø, garnir d'œufs de lompe.



Place à l'imagination

Le Paris-Brest se décore à volonté : stade de foot, drapeaux, numéro de joueur...

1 Quels pays aujourd'hui ?

- Utiliser le muffin myrtille Artisal, un choix parfait pour la saison estivale.
- Réaliser les drapeaux des différentes équipes participantes avec **Pâte d'Amande Confiseur 33%** ou **Pâte d'Amande Décor 22%**, colorées et étalées sur 2,5 mm d'épaisseur. Utiliser comme base un emporte-pièce de 10 cm Ø.



2 Tous au stade !

- Mettre au point 800 g de **Chocolat Blanc** coloré en vert puis étaler sur deux feuilles guitare. Juste avant cristallisation, couper des disques de 9 cm Ø, recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et d'une plaque, laisser cristalliser.
- Déposer un disque en chocolat vert sur chaque Paris-Brest, le coller avec de la crème pralinée puis réaliser le décor à l'aide d'un cornet de **Fondant Absolu**.



4 idées pour réinventer vos décors !

3 Prêt à marquer ?

- Glacer avec **Fondant Absolu** à l'aide d'une poche et d'une douille plate. Passer dans un petit tamis **Pâte d'Amande Décor 22% Verte**, puis coller une bande sur le fondant.
- Pour réaliser la chaussure de foot, placer une image sous une feuille guitare, commencer par faire le contour puis remplir l'intérieur avec un cornet de **Chocolat Noir 64%** préalablement mis au point, laisser cristalliser et déposer sur l'éclair.



4 Droit au but !

- Glacer la dernière bande de feuilletage avec **Fondant Blanc Extra** coloré en vert puis en couper 4 cm de large et disposer sur chaque part.
- Tracer des traits avec un cornet de **Fondant Blanc Extra** pour marquer un corner puis disposer une sphère Dobla blanche sur laquelle auront été collés des petits ronds en **Pâte d'Amande Décor 22% Blanche** colorée en noir.



BALLON



Ingrédients		Mise en œuvre
Recette pour 20 ballons individuels		
Mousse Chocolat		Mélanger Gel Vanille et le lait tempéré (18-25°C). Incorporer délicatement la crème légèrement montée. Prélever 20% de ce premier mélange et y ajouter la couverture fondue. Réchauffer si nécessaire, le mélange devant être tiède et avoir une texture lisse et brillante. Incorporer le restant du premier mélange.
Gel Vanille	100 g	
Lait	150 g	
Edelweiss	250 g	
Chocolat Noir 64%	100 g	
Fourrage Framboise		
Fruffi Framboise	200 g	
Framboises surgelées	100 g	
Montage et Finition		
Réaliser 40 demi-sphères de 6 cm Ø avec Chocolat Noir 64% préalablement mis au point. Attention à réaliser un moulage très fin afin de faciliter sa coupe lors de la dégustation finale.		
Dresser dans chacune des demi-coques de chocolat cristallisé ; 20 g de mousse chocolat, 10 g de Fruffi Framboise et 5 g de framboises surgelées. Passer au grand froid. Démouler puis assembler les demi-coques. Recouvrir de Pâte d'Amande Confiseur 33% préalablement colorée en blanc.		
Réaliser les formes octogonales ou rondes avec Pâte d'Amande Décor 22% préalablement colorée en noir.		
		<p>Demi-coques de chocolat</p> <p>Framboises surgelées Fruffi framboise Pâte d'amande blanche + noire</p>

TARTE FOOT



Ingrédients		Mise en œuvre
Recette pour 4 tartes de 22 cm Ø		
Pâte à Foncer		Tempérer Ruban Friax , puis mélanger tous les ingrédients à la feuille jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Ruban Friax	1000 g	
Œufs	50 g	
Farine	800 g	
Levure chimique	10 g	
Poudre d'Amande Blanchie	300 g	
Fourrage Fruits des Bois		Fouetter le produit afin de faciliter son étalement.
Fruffi Fruits des Bois	600 g	
Garniture Amande		Mélanger ensemble Isamande et les blancs d'œufs.
Isamande	1000 g	
Blancs d'œufs	300 g	
Mousse Vanille		Mélanger Gel Vanille et le lait tempéré (18-25°C). Incorporer délicatement la crème légèrement montée.
Gel Vanille	400 g	
Lait	600 g	
Edelweiss	1000 g	
Montage et Finition - Moule Flexipan® Demarle, FORME FOOT 21 cm Ø, réf FM500		
Foncer les fonds de tartes 22 cm Ø avec la pâte à foncer. Dresser le fourrage fruits des bois (150 g/fond de tarte) puis la garniture amande (150 g/fond de tarte) et cuire en four à sole à 180°C +/- 40 min. Garnir de mousse vanille le moule Flexipan® FORME FOOT. Passer au grand froid. Démouler et pulvériser d'un mélange 50/50 beurre de cacao / Chocolat Blanc 29% coloré en blanc avec de l'oxyde de titane. Poser la mousse vanille pulvérisée sur les fonds de tarte et accentuer les lignes du ballon à l'aide d'un cornet garni de Royal Miroir Chocolat . Placer des fruits rouges sur le pourtour, napper avec Isanap Neutre .		
<p>Fruits rouges</p> <p>Mousse vanille Garniture amande Fourrage fruits des bois Pâte à foncer</p>		

Pain Surprise "Cannibal"



Conditions de travail

Taux d'hydratation :	
Fermentation directe :	63%
Température de base :	
Batteur / Pétrin spirale :	54°C
Axe oblique / Axe oscillant :	56°C

Ingrédients

Waldkorn® Céréales Anciennes	500 g
Caty Seigle	500 g
Farine T55 ou T65	1000 g
Levure	100 g
Délipat	150 g
Eau	1260 g

Mise en œuvre pâte à pain Waldkorn®

Pétrissage	Batteur ou pétrin spirale	Axe oblique ou oscillant
Pétrissage en 1 ^{ère}	5 min	5 min
Pétrissage en 2 ^e	7 min	12 min
Type de pâte	Bâtard	Bâtard
Température de la pâte en fin de pétrissage	24 à 25°C	

Fermentation et mise en forme

Pointage en bac	20 min
Pesée des pâtons	1000 g
Détente	10 min
Façonnage	Boule
Apprêt	+/- 60 min
Température de pousse	24-25°C
Hygrométrie	60 à 70%

Humidifier le dessus de chaque pain surprise, recouvrir de pavot, humidifier à nouveau puis déposer un chablon avant de fariner. Pour le chablon utiliser une feuille guitare; couper un rond de 22 cm Ø, détailler plusieurs formes hexagonales pour faire ressortir l'effet ballon de foot.

Mise au four

Scarification	Non
Temps de buée (long/moyen/modéré)	Moyen
Température de cuisson	230°C
Temps de cuisson	+/- 60 min

Ressuage sur grille

Les temps et températures sont fournis à titre indicatif et à adapter selon votre matériel.

Conseils : 15 minutes avant la fin de la cuisson, décercler pour terminer la cuisson du pain.

Garnitures : À l'aide d'un couteau évider le pain surprise de sa mie puis la couper en 10 tranches régulières. Mélanger 200 g de mayonnaise, 20 g de moutarde forte et 40 g de moutarde à l'ancienne. Étaler la masse sur chaque tranche du pain, garnir de charcuteries telles que salami, viande des grisons, mortadelle, bacon, jambon fumé...

Couper en 8 parts puis replacer dans le pain étage par étage.

Buns



Pâte à buns (pour 50 buns)

Waldkorn® Céréales Anciennes	600 g
Farine	600 g
Œufs	150 g
Ruban Moka	180 g
Lait	630 g
Levure chimique	36 g

Pétrir l'ensemble des ingrédients 2 min en 1^{ère} vitesse puis environ 12 min en 2^e vitesse. Laisser pointer 20 min.

Fourrage buns

Beurre	100 g
Oignons	4 pces
Poivron jaune	1 pce
Poivron vert	1 pce
Poivron rouge	1 pce
Maïs	300 g
Viande hachée	1500 g
Sauce tomate	500 g
Concentré de tomate	30 g
Mélange d'épices mexicaines	QS
Sel	QS
Poivre	QS
Cheddar	QS

Faire fondre le beurre dans une casserole puis faire suer les oignons coupés en brunoise. Ajouter ensuite les poivrons jaune, vert et rouge également coupés en brunoise. Laisser mijoter puis ajouter le maïs, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 5 min, réserver. Faire cuire la viande hachée. Ajouter ensuite la première préparation puis la sauce tomate et le concentré de tomate, assaisonner. Laisser mijoter pendant +/- 30 min à feu doux. Laisser refroidir la préparation avant d'ajouter le cheddar râpé. Réserver au froid.

Montage et Finition

Abaisser la pâte à buns sur 3,5 mm d'épaisseur puis détailler des disques de 10 cm Ø. À l'aide d'un pinceau, humidifier à l'eau le pourtour du disque. Déposer au centre de chaque disque 50 g de fourrage buns puis refermer en pinçant la pâte afin de souder l'ensemble. Humidifier la boule avec de l'eau puis enrober le dessus de pavot. Disposer sur plaque de cuisson avec papier sulfurisé. À l'aide d'un spray, humidifier légèrement le pavot puis déposer un chablon de forme octogonale et saupoudrer légèrement de farine. Enfourner à 200°C en four à sole pendant +/- 20 min avec buée.

MAILLOT DE FOOT



Ingrédients

Recette pour 4 entremets 10 personnes

Génoise

Isagénoise	1100 g
Œufs	700 g
Eau	170 g

Masse Croustillante Chocolat Blanc

Croquant Chocolat Blanc	1200 g
-------------------------	--------

Fourrage Fraise

Fruffi Fraise	800 g
---------------	-------

Crème Diplomate

Eau (1)	250 g
Lait	250 g
Friso Instant	200 g
Gel Neutre	140 g
Eau (2)	140 g
Edelweiss	1000 g

Crème pour Masquage

Aéριο	1000 g
-------	--------

Mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients en 1^{ère} vitesse pendant 30 s puis battre en grande vitesse pendant 5 minutes.
Graisser et fariner 1 cadre 60 x 40 cm, déposer la masse et cuire à 180°C en four à sole pendant +/- 30 minutes.

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Fouetter le produit pour éclater les morceaux de fraise.

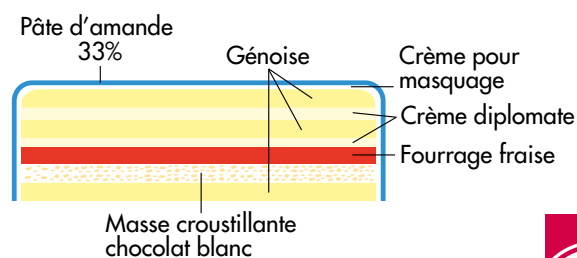
Fouetter à grande vitesse pendant 5 min l'eau froide (1), le lait et **Friso Instant**. Ajouter **Gel Neutre** préalablement dissous avec l'eau tempérée (2), puis incorporer la crème légèrement montée.

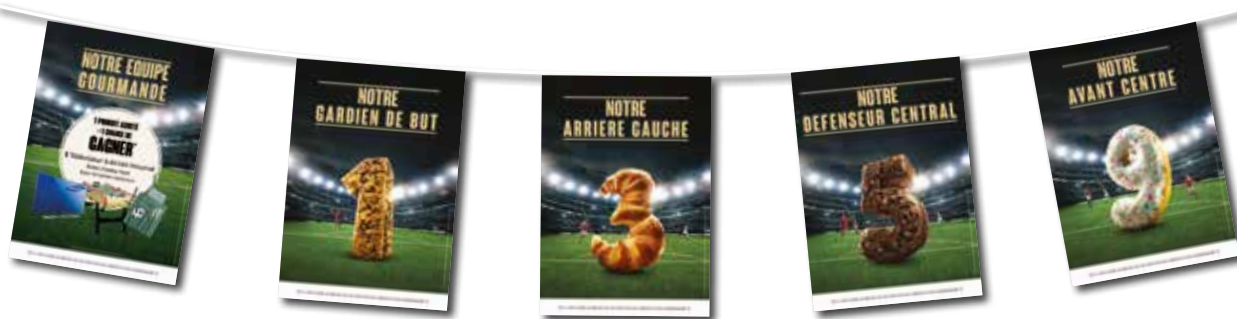
Tempérer **Aéριο** puis foisonner 5 minutes à grande vitesse.

Montage & Finition

Trancher la génoise en trois épaisseurs égales. Sur la partie du bas, étaler la masse croustillante chocolat blanc, passer brièvement au grand froid. Étaler ensuite le fourrage fraise puis 1/3 de la crème diplomate. Recouvrir de la deuxième partie de génoise, étaler le restant de crème diplomate et terminer par la troisième partie de génoise. Pour le corps couper 4 rectangles de 24 x 14 cm puis pour les manches 4 autres rectangles de 18 x 8 cm recoupés ensuite en biais. Masquer avec la crème pour masquage.

Recouvrir l'ensemble avec **Pâte d'Amande Confiseur 33%** ou **Pâte d'Amande Décor 22%** colorée en blanc et abaissée sur 3 mm d'épaisseur. Décorer avec **Pâte d'Amande Confiseur 33%** ou **Pâte d'Amande Décor 22%** colorée en bleu et jaune.





ÉVÉNEMENT

Opération "L'Équipe Gourmande" : une occasion en or d'accélérer les ventes !

Du 10 juin au 10 juillet prochains, les artisans pourront profiter de l'engouement des consommateurs pour le football avec l'Euro 2016 pour créer l'événement en boutique avec l'opération "L'Équipe Gourmande".

C'est l'une des manifestations sportives les plus importantes au monde après la Coupe du Monde de football. Organisé pour la troisième fois en France, le Championnat d'Europe a inspiré à CSM Bakery Solutions l'opération idéale pour marquer le coup auprès des amateurs du ballon rond.

Une équipe de choc

Le principe est très simple : devenir le "coach" d'une équipe 100% gourmande en sélectionnant ses "joueurs" parmi **près de 30 vedettes du goûter et du petit déjeuner**. L'artisan compose son "plateau de rêve" en choisissant les produits préférés de ses clients dans les gammes suivantes :

- les cookies aux pépites de chocolat, framboise et chocolat blanc, double chocolat...
- les muffins pomme, myrtille, double chocolat, Milka®...
- les brownies
- les beignets nature, chocolat noisette...
- les donuts fourrés cacao, Milka®, Simpson™...
- les viennoiseries avec les gammes Excellence, Les Authentiques, Black Label, Bonjour de France, mais aussi les Mini délices, les Délices Saveur XL...

Un dispositif offensif

L'artisan bénéficiera également d'un **kit d'animation des plus complets** pour donner à son équipe un maximum de visibilité et de succès. **Affiche 40 x 60 cm, chevalet de comptoir double face, banderole 10 fanions, vitrophane grand format, 10 étiquettes prix, 5 stop-rayons** : tout est prévu pour décorer sa boutique

aux couleurs de l'événement. La **fiche de conseils** fournie lui garantira une mise en place optimale.

Une véritable tactique de jeu

Pour accroître l'impact de l'opération, ses clients qui achèteront un produit star recevront une **carte à gratter** pour participer à un **grand jeu concours**. Ils pourront gagner soit 1 téléviseur à écran incurvé Samsung, soit l'un des 2 babyfoots ou l'un des 30 tabliers barbecue foot mis en jeu. L'attractivité de ces lots favorisera la gourmandise des amateurs de foot... entre autres !

L'artisan recevra également en cadeau deux t-shirts de "coach" pour supporter son Équipe Gourmande jusqu'à la finale. **Pétris de talent, ces sacrés "numéros" sauront briller sur le terrain par leurs bons résultats, chiffres à l'appui !**

Avec ces produits élaborés dans les règles de l'art, les artisans ont l'assurance d'offrir à leurs clients des moments de gourmandise exceptionnels !



4 pains qui donnent du goût au quotidien

Le pain est incontournable dans la vie des Français. Attachés aux classiques, ils aiment aussi découvrir des saveurs inédites et surprenantes. Voici quatre pains de saison pour apporter de la nouveauté à leurs repas et leurs pauses gourmandes.

Waldkorn® Classic



Atouts de séduction : ce pain riche en graines et céréales est apprécié pour sa croûte moelleuse, sa mie légère et sa saveur relevée de notes maltées.

Associations gourmandes : mets sucrés ou salés (sandwichs, tartines de saison).

Formes idéales : moule Nanterre ou barquette en bois. Il peut être enrobé du mélange de graines Waldkorn® pour une finition encore plus appétissante et croquante.

Déclinaisons créatives : croque-monsieur originaux, tartines pour plateaux repas ou déjeuners sur le pouce, pain perdu... Suggestion : utiliser le pain de la veille pour des recettes toastées encore plus savoureuses !

Caty Maïs



Atouts de séduction : d'une belle couleur jaune, ce pain aux perles de maïs révèle un goût subtil de pop-corn ainsi qu'une note de noisette apportée par les graines de tournesol.

Associations gourmandes : salades exotiques, charcuteries, fromages à pâte molle.

Formes idéales : boule, bâtard, petits pains... tout lui convient !

Déclinaisons créatives : ajouter du chorizo ou du poivron dans la pâte permet de créer des pains parfaits pour l'apéritif (ex: flûte) ou le snacking, à déguster chauds ou froids.

Caty Grains



Atouts de séduction : ce pain de caractère, riche en graines toastées, plaît par son goût malté prononcé et sa croustillance.

Associations gourmandes : fromages de caractère, charcuteries, salades composées.

Formes idéales : baguette ou petit pain pour conserver sa croustillance.

Déclinaisons créatives : des tartines traiteur, réalisées à partir d'une baguette coupée en biseau, voire même des croûtons travaillés avec une persillade pour agrémenter les salades.

Caty Muesli

Atouts de séduction : doté d'une mie généreuse en graines et fruits secs, ce pain brioché se distingue également par sa saveur légèrement sucrée.

Associations gourmandes : des ingrédients sucrés de préférence mais aussi du fromage de chèvre pour jouer l'alliance sucré-salé.



Formes idéales : moule Nanterre ou boule. En pièce individuelle, ce concentré d'énergie peut se consommer au goûter ou avant une séance de sport.

Déclinaisons créatives : avec des pépites de chocolat, il en fera craquer plus d'un à l'heure du goûter !

"Fête des pains : variez les plaisirs..."

Le slogan de la prochaine Fête du Pain (lire page 3) incite les artisans à démontrer l'étendue de leur savoir-faire.

Solution astucieuse : proposer des brochettes de pains différents pour favoriser et faciliter la dégustation.



POUR MAMAN



Ingrédients		Mise en œuvre
Recette pour 4 cercles de 18 cm Ø x 4,5 H		
Biscuit Financier Pistache		Détendre à la feuille ou avec un fouet solide la Pâte d'Amande Supérieure 50% et la pâte de pistache. Ajouter petit à petit les œufs. Bien mousser l'appareil pendant une dizaine de minutes. Ajouter la farine tamisée. Incorporer enfin la margarine fondue chaude. Dresser dans des cercles de 16 cm Ø. Cuire à 170°C pendant 10 min en four ventilé.
Pâte d'Amande Supérieure 50%	250 g	
Pâte de pistache	30 g	
Œufs	250 g	
Farine	60 g	
Ruban Moka	50 g	
Masse Croustillante Chocolat Blanc		Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.
Croquant Chocolat Blanc	400 g	
Confit Fraise Framboise		Porter au premier bouillon la purée de framboise, ajouter Gel Neutre puis Fruffi Fraise . Réserver à température ambiante pour le montage.
Purée de framboise	150 g	
Gel Neutre	100 g	
Fruffi Fraise	350 g	
Mousse Chocolat Blanc Citron Vert		Mélanger Gel Chocolat Blanc , l'eau chaude, le jus de citron vert, Isarôme Super Vanille et les zestes de citron vert. Laisser refroidir cet appareil, avant d'ajouter délicatement la crème légèrement montée.
Gel Chocolat Blanc	250 g	
Eau chaude	350 g	
Jus de citron vert	30 g	
Isarôme Super Vanille	7 g	
Zestes de citron vert	1 pce	
Edelweiss	1250 g	

Montage & Finition

Après refroidissement des biscuits financiers pistache, conserver en cercles. Dresser la masse croustillante chocolat blanc, passer brièvement au grand froid. Couler le confit fraise framboise, passer au grand froid. Décercler. Montage à l'envers : dresser 3/4 de mousse chocolat blanc citron vert dans les cercles de 18 cm L x 4,5 H. Déposer l'insert, lisser puis passer au grand froid, glacer de **Royal Miroir Chocolat Blanc** coloré en rose et chauffé à +/- 40°C. Placer autour de l'entremets une bande de 2 cm de hauteur de **Chocolat Blanc** coloré en blanc mis au point. Décorer de framboises, de cœurs réalisés en **Chocolat Blanc** et de gouttes de **Royal Miroir Chocolat Blanc** coloré en rouge. Placer un ruban bolduc vert sur la base de l'entremets (facultatif).



Le citron dans tous ses états!

Reconnu pour ses propriétés bienfaitantes, le citron est aussi un excellent exhausteur de goût qui fait des merveilles en pâtisserie. Voici quelques suggestions inspirantes...

Belles à croquer!

Comment résister à ces petites douceurs en forme de sucettes au cœur croustillant et citronné?



Goûter acidulé

Un muffin léger et moelleux qui donne l'impression de déguster un nuage de citron!



Inattendu

Toute la richesse des saveurs d'une tarte citron meringuée dans un éclair... c'est Citonic!



Triplement gourmand

Un entremets délicieusement fondant, croustillant (Croquant Citron meringué) et crépitant (biscuit breton).



En une bouchée...

Mousse praliné noisette, feuille de chocolat et Croquant Citron meringué : trois textures pour une alliance parfaite!



Rafraîchissantes

Saveurs délicates pour ces tartelettes revisitées avec de la verveine dont l'arôme est magnifié par le citron.



• Tradextra Marguerite
Sac de 25 kg



• Croquant Citron meringué Marguerite
Seau de 4 kg



• Appareil prêt à l'emploi Citron délice
Seau de 5 kg

Des produits pour combler les plus hautes exigences



Choc gustatif

Un régal pour les pupilles et les papilles, l'acidité du citron se mariant idéalement avec le caractère du chocolat mi-amer (72%).

Oser les créations inédites avec les Pâtes d'Amande Marguerite

Ingrédient noble s'il en est, la Pâte d'Amande invite les artisans à décliner son immense potentiel gustatif et créatif. Les plus exigeants privilégieront les références de la marque Marguerite qui partage pleinement leur passion pour l'art délicat de la pâtisserie.

Depuis sa création en 1919, Marguerite propose des Pâtes d'Amande dont l'excellence a largement contribué à sa renommée. C'est toujours la recette authentique, issue d'un **savoir-faire de près d'un siècle**, qui est appliquée aujourd'hui. Quel est le secret de ces ingrédients, 100% purs fruits de l'amandier ? Les amandes sont rigoureusement sélectionnées parmi les **meilleurs crus** et émondées avec un soin extrême. Le tri s'effectue de façon mécanique puis manuelle pour effectuer une sélection optimale. Les amandes sont ensuite finement broyées avec le sucre dans un broyeur à pierres puis cuites dans des chaudrons en cuivre. Grâce à une répartition idéale de la température, ce procédé traditionnel assure **l'entière restitution de la saveur naturelle du fruit** et confère aux Pâtes d'Amande Marguerite leur texture souple et fine unique.

Les références suprêmes de la Pâte d'Amande

Grâce à leur très grande qualité, les différentes références de la gamme, divisée en quatre catégories, garantissent des résultats incomparables dans leurs applications respectives. La pâte ferme et homogène de la **Supérieure 50%**, qui révèle un goût corsé, est idéale pour la cuisson. La **Suprême 66%**, au goût puissant, est employée dans les fabrications haut de gamme en pâtisserie, confiserie et glacerie. D'une saveur plus douce, les Pâtes d'Amande **Décor 22%** et **Confiseur 33%** possèdent la plasticité parfaite pour le modelage, le masquage et le décor, comme par exemple la création de **motifs floraux sur les pièces montées**.



▲ Les religieuses "Men in Black"



Nom : Pâte d'Amande Supérieure 50% blanche
Seau de 4 kg



Nom : Pâte d'Amande Confiseur 33% blanche
Seau de 5 kg, pain de 1 kg



▲ Recette créée par Walter Billy, de la pâtisserie « Le Pain Marin » à Sainte-Marie-de-Ré

Guimauve

Ingrédients

Sucre	350 g
Glucose	250 g
Eau	100 g
Sucre inverti (Staboline 815)	200 g
Pâte d'Amande 50%	500 g
Gélatine en feuille	36 g

Mise en œuvre

- Réhydrater la gélatine dans un grand volume d'eau froide.
- Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 110°C.
- Dans une cuve de batteur, verser le sirop cuit sur le sucre inverti et la **Pâte d'Amande 50%**.
- Monter à la feuille.
- Essorer la gélatine et la fondre au micro-ondes avant de la verser sur le mélange.
- Monter au fouet en grande vitesse jusqu'au ruban.
- Remplir deux cadres 11 cm x 35 cm et 2 cm de hauteur.
- Laisser reposer 24h

Montage et finition

- Découper à la guitare et enrober d'un mélange de sucre glace et d'amidon (50/50) ou de sucre cristal.

6 nouvelles interprétations audacieuses et gourmandes

Les Pâtes d'Amande Marguerite constituent les alliées idéales des créations originales. Les pâtisseries peuvent ainsi s'appuyer sur ces ingrédients d'exception pour :

- 1 **obtenir le rendu** d'une pâte à sucre grâce à du colorant blanc tout en profitant du fondant et du goût caractéristiques de la pâte d'amande.
- 2 **réaliser une guimauve** en pâte d'amande (recette ci-dessus) qui surprendra les sens des gourmets.
- 3 **confectionner des gâteaux** de voyage, ainsi baptisés pour leur capacité à résister aux contraintes des longs trajets. Inventés par les premières tribus nomades, ces cakes font un retour remarqué et sont très prisés pour les départs estivaux et autres pique-niques au soleil. La pâte d'amande leur apportera moelleux et fondant tout en prolongeant leur conservation grâce au sucre qu'elle contient. Elle exaltera aussi le goût des

fruits comme la poire fraîche, la mirabelle, l'abricot, le coing...

- 4 **créer des verrines légères** et tendance en intégrant de la pâte d'amande sous la forme d'une mousse de lait, comme au sein de la coupe Kyoto. Pour réussir cette recette, il est conseillé de détendre 750 g de **Pâte d'Amande Supérieure 50%** au robot avant d'incorporer doucement 450 g de lait puis 450 g de crème fleurette. On ajoutera ensuite 20 g de gélatine fondue au micro-ondes puis 1350 g de crème fouettée.
- 5 **enrichir la saveur** des brochettes de fruits en intercalant des carrés de pâte d'amande entre des fruits de saison.
- 6 **imaginer des décors** inspirés de la culture populaire (ex : "Men in Black", cf. visuel page précédente) qui apporteront de la modernité à des classiques comme les religieuses.



▲ Recette créée par Frédéric Otto-Bruce, de la pâtisserie « Marchand » à Blois


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur



Rejoignez le carré exclusif Black Label



En tant qu'authentique défenseur de la qualité et du goût, vous répondez aux critères des artisans Black Label ! Vous apprécierez la passion et l'exigence qui entourent la fabrication de nos viennoiseries, à l'image du laminage progressif de la pâte alternant avec des phases de repos pour favoriser l'expression des arômes. Notre recette traditionnelle au beurre AOP Charentes-Poitou leur confère un feuilleté exceptionnel et une saveur gourmande, relevée d'une subtile note de noisette.

Découvrez Black Label : avec nos viennoiseries généreuses et dignes de votre savoir-faire artisanal, vous ferez le régal de vos clients au quotidien !

CSM France -18, rue de la Robertsau
BP 50 - 67802 Bischheim Cedex

N°Vert 0 800 616 816

www.csmbakerysolutions.com



*connecting the
world of baking™*

