



Just add flowers

Margarina, auténtica y vegetal

RUBAN *pingüino*

Just add fl wwers

Margarina, auténtica y vegetal

¡Ofrezca a sus clientes
lo mejor de las plantas!

Como pastelero, si realmente quiere
deleitar a sus clientes, evidentemente,
no debe comprar grandes ramos de flores, hay
otra forma mejor!

... al preparar sus recetas con las **margarinas
RUBAN y PINGÜINO**, ¡también les ofrecerá
lo mejor de las plantas!

Las margarinas son materias primas
importantísimas para la calidad y el aspecto
de cualquier elaboración de pastelería y
además, al ser de origen vegetal,
son mejores para el medio ambiente.



RUBAN *pingüino*

El auténtico origen vegetal de las mejores margarinas

Nuestras margarinas, **RUBAN** desde 1963 y **PINGÜINO** desde 1952, están cerca del pastelero en su trabajo diario y son reconocidas como las mejores margarinas del mercado por su prestigio y su elevado contenido de materia grasa (84% Ruban y 80% Pingüino).

Hoy, descubrirá por qué las margarinas **RUBAN** y **PINGÜINO** son la elección más natural para el pastelero.

Conocerá el origen vegetal de nuestras margarinas, cómo empieza todo dentro de una planta, y el **auténtico origen vegetal de sus ingredientes naturales**.

La gran calidad de las margarinas **RUBAN** y **PINGÜINO** son nuestra máxima garantía para ofrecerle el mejor producto. Y de este modo, podrá deleitar a todos con las mejores elaboraciones de hojaldre, croissant y pastelería danesa.



Descubra las ventajas de las margarinas RUBAN y PINGÜINO

- gran calidad de grasas y aceites seleccionados
- auténtica y vegetal
- sostenible y de origen natural
- sorpréndase con unos resultados excelentes



“Así que, ¿cómo empieza todo para la margarina?”



3. Sol

Y, mediante un proceso químico natural, produce azúcar y oxígeno gracias a la luz del sol



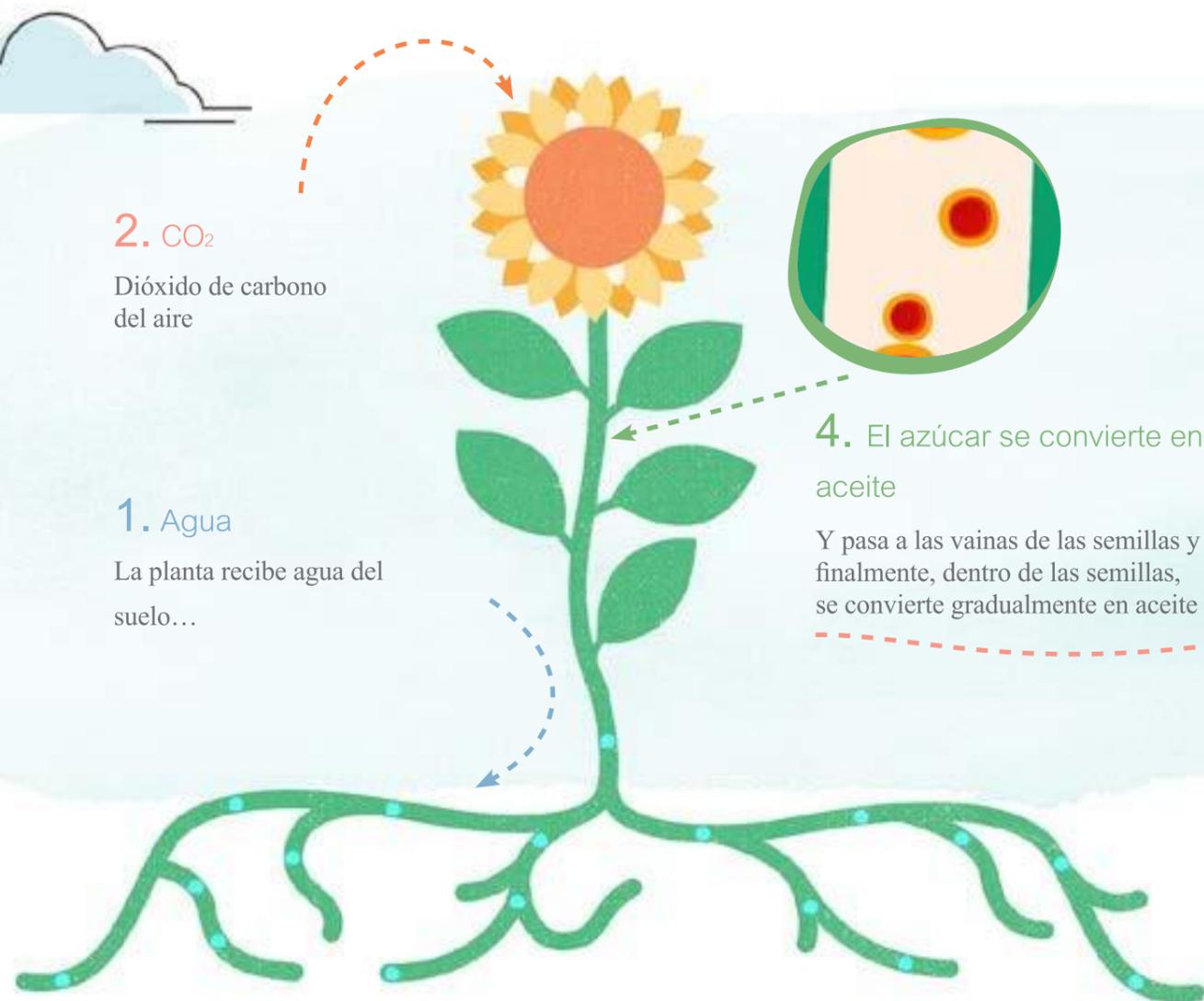
“¡Gracias al origen natural de los aceites vegetales hacemos la margarina!”

2. CO₂

Dióxido de carbono del aire

1. Agua

La planta recibe agua del suelo...



4. El azúcar se convierte en aceite

Y pasa a las vainas de las semillas y finalmente, dentro de las semillas, se convierte gradualmente en aceite

5. Aceite en las semillas

Este aceite se almacena en las semillas y alimenta a la futura planta

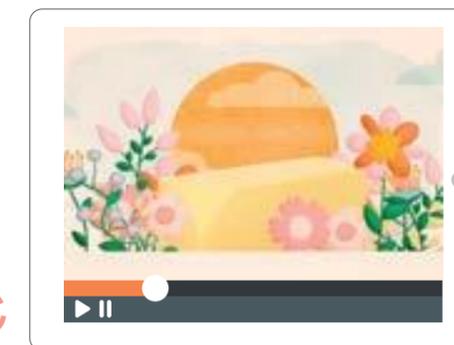


6. Prensado

El aceite se obtiene simplemente prensando los frutos o semillas

▶ Vea este vídeo

¿Quiere conocer el proceso con más detalle?. Descargue el vídeo en www.csmbakerysolutions.com



Aceites vegetales, una elección natural y sostenible

El aceite del fruto de palma, como el resto de los aceites seleccionados para nuestras margarinas, son de origen natural y sostenibles.

...Y además se encuentran entre los ingredientes más utilizados en todo el mundo.



Ingredientes procedentes
de
la naturaleza.

La margarina se elabora a base de ingredientes naturales vegetales tales como el aceite de girasol, coco, palma o soja. Descubra las ventajas de estos ingredientes naturales.



GIRASOL

El aceite de girasol tiene un alto contenido en OMEGA³ y OMEGA⁶, ácidos grasos esenciales que ayudan a la regulación del metabolismo.



COCO

Gracias al bajo punto de fusión y a sus propiedades organolépticas, el aceite de coco aporta una mayor solubilidad, convirtiéndolo en uno de los aceites más utilizados en la industria para hacer helados y repostería.



PALMA

El aceite del fruto de palma es un producto de origen natural y da consistencia a productos sólidos como la margarina.



SOJA

El aceite de soja es rico en ácido linolénico, que pertenece a la familia de OMEGA³, que ayuda a controlar los niveles de colesterol en el cuerpo. Además, nuestro aceite de soja no se obtiene a partir de alimentos modificados genéticamente.

MENOR
EMISIÓN
CO₂



MENOS
TERRENO
NECESARIO

Las margarinas de calidad como RUBAN y PINGÜINO utilizan aceite de palma. Y eso es una buena noticia para el medioambiente, dado que la producción de aceite de palma usa de forma más eficiente la tierra y reduce el nivel de emisiones de CO₂.

RSPO-certified for responsible production Todos los



productos de CSM en Europa están certificados por la Mesa Redonda para el aceite de Palma Sostenible (Roundtable on Sustainable Palm Oil - RSPO).

Esta organización mundial determina las condiciones por las que un aceite de palma pueda ser denominado responsable y sostenible. Esto asegura una mejor protección tanto de la biodiversidad como para los habitantes de las selvas tropicales.

9 RAZONES

por las que RUBAN y PINGÜINO son la mejor opción para el pastelero:

1. Para todos los métodos de trabajo
2. Excelente aroma y sabor
3. Grasas Trans <2%
4. Formula Thermo exclusiva y patentada por CSM
5. Consistencia suave y homogénea
6. Producto de origen natural
7. Auténtica y vegetal
8. Consigue productos de pastelería más crujientes y masas más suaves
9. Sostenible para la naturaleza

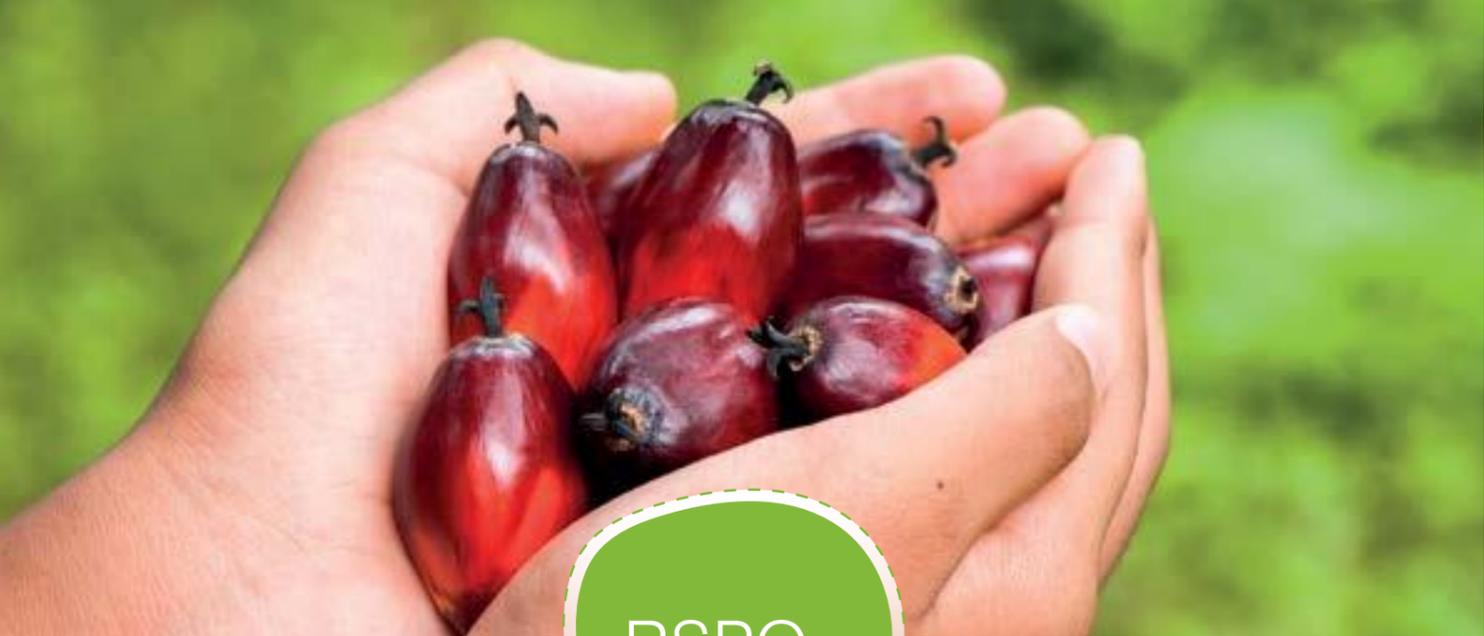


RUBAN
pingüino

Just add flowers
Margarina, auténtica y vegetal

RUBAN y PINGUINO, sus
margarinas
de confianza para
resultados excelentes.





RSPO

El cultivo del fruto de la palma se ha expandido rápidamente desde los años 90 así como la superficie dedicada a este cultivo. Ha crecido de modo tan exponencial, que ha llevado a la comunidad internacional a plantearse cómo proteger el medio ambiente y favorecer métodos productivos y de consumo sostenible del aceite de palma.

Las nuevas plantaciones sostenibles deben respetar normas internacionales y criterios de sostenibilidad establecidos por la Mesa Redonda para el aceite de palma sostenible (Roundtable on Sustainable Palm Oil- RSPO).



“ Esta asociación de ende la importancia y versatilidad del aceite de palma tanto en la industria alimentaria como en otros sectores, contribuyendo al desarrollo económico de los países productores. ”



Sabía que...

CSM se convirtió en miembro de RSPO en 2005 y todos los productos de CSM en Europa están certificados por la RSPO.

Just add flowers
Margarina, auténtica y vegetal

El aceite de palma, una gran oportunidad de la naturaleza

Hoy en día el aceite de palma es la mejor solución para la producción de margarinas para pastelería, porque:

- El uso de otras grasas puede aumentar el contenido de grasas saturadas en el producto final.
- No existe un aceite alternativo disponible, en cantidad suficiente para reemplazar el aceite de palma.
- El cultivo de aceite de palma tiene un impacto mucho menor en el medio ambiente, con una productividad por hectárea de 5 a 11 veces mayor que otros aceites.



El aceite de palma sostenible RSPO:

SIGNIFICA EMPLEO

para millones de pequeños productores locales;

SIGNIFICA GARANTIZAR

la extracción de aceite sin el uso de disolventes químicos;

SIGNIFICA PROTEGER EL ECOSISTEMA

aplicando los mejores criterios de producción de aceite de palma.



Ventajas...

del aceite de palma

- El aceite de palma no contiene ácidos grasos trans
- Tampoco contiene colesterol
- El ácido palmítico también se encuentra, de forma natural, en la leche materna y en el aceite de oliva
- Y, de media, tiene un 25% menos de ácidos grasos saturados que la mantequilla
- Es un perfecto sustitutivo a los aceites hidrogenados, ayudando a reducir la cantidad de ácidos grasos trans en formulaciones

en el producto acabado

- El aceite de palma tiene un sabor y un aroma neutros, por lo que no altera ni el gusto ni el aroma de la elaboración
- Consigue productos de pastelería más crujientes y masas más suaves
- Es de textura sólida o semisólida a temperatura ambiente

en la elaboración

- El aceite de palma da plasticidad a la margarina durante el manipulado
- Presenta una gran estabilidad a altas temperaturas
- Su textura sólida le confiere unas propiedades ideales para obtener texturas más plásticas como la margarina
- El aceite de palma alarga la vida del producto acabado



RUBAN
pingüino



“ RUBAN y PINGUINO: las mejores margarinas, con aceites seleccionados, ricos en grasas insaturadas y esenciales para la salud de los consumidores.

”



RUBAN
pingüino

Just add flowers
Margarina, auténtica y vegetal



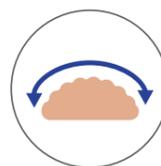
Consistencia más suave



Consistencia más suave y homogénea de la margarina para una buena incorporación en las masas.



Masa más homogénea



Masas homogéneas que permiten una estructura final del producto alveolada.



Mejor apariencia



Producto final con una textura suave, brillante y con un buen volumen de las piezas.



Más fresca



Producto fresco durante más tiempo y con excelente sabor, persistente con el paso de los días manteniendo los productos como si fueran recién hechos.





PRODUCTO SALUDABLE

- ✓ Sin grasas hidrogenadas
- ✓ Sin colorantes
- ✓ Sin conservantes
- ✓ Sólo con aromas naturales



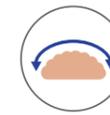
GRASAS TRANS <2%



SIN GRASAS HIDROGENADAS



MÁS FRESCURA



MASA MÁS HOMOGÉNEA



CONSISTENCIA MÁS SUAVE



MEJOR APARIENCIA

PRIMA NATURA, una margarina de altísima calidad, sólo con aromas naturales, sin grasas hidrogenadas, sin conservantes y sin colorantes.

Prima Natura hojaldre y croissant



CAJA DE CARTÓN: 5 X 2 KG

CÓDIGO: 10220287

Prima Natura cake



CAJA DE CARTÓN: 8 X 2,5 KG

CÓDIGO: 10220286





Su aroma de mantequilla, en crudo y después de horneado, confiere a RUBAN una nota de frescura hasta el momento de su degustación.

Ruban hojaldre placas

CAJA DE CARTÓN: 5 X 2 KG
CÓDIGO: 10156011

Ruban hojaldre 2,5 kg

CAJA DE CARTÓN: 4 X 2,5 KG
CÓDIGO: 10156010



RUBAN ofrece mayor volumen de piezas, mejor estructura y para todos los métodos de trabajo, también después de congelado.

Ruban croissant placas

CAJA DE CARTÓN: 5 X 2 KG
CÓDIGO: 10156002

Ruban croissant 2,5kg

CAJA DE CARTÓN: 4 X 2,5 KG
CÓDIGO: 10156001





EXCELENTE AROMA Y SABOR



GRASAS TRANS <2%



MAYOR VOLUMEN



MEJOR ESTRUCTURA



DESPUÉS DEL CONGELADO



PERFORM SYSTEM



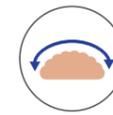
EXCELENTE AROMA Y SABOR



GRASAS TRANS <2%



MÁS FRESCURA



MASA MÁS HOMOGÉNEA



CONSISTENCIA MÁS SUAVE



MEJOR APARIENCIA

Si a las ventajas formales de la margarina y el gusto de la mantequilla le añadimos la cremosidad de la nata obtenemos la melange RUBAN Golden.

Ruban golden croissant



CAJA DE CARTÓN: 5 X 2 KG
CÓDIGO: 10157087

Ruban golden hojaldre



CAJA DE CARTÓN: 5 X 2 KG
CÓDIGO: 10157088

Margarinas únicas y específicas para diferentes tipos de elaboración: cremas y masas tipo brioche, cake y galleta.

Ruban cremas 2,5kg



CAJA DE CARTÓN: 4 X 2,5 KG
CÓDIGO: 10155999



Just add flowers
Margarina, auténtica y vegetal





FÓRMULA THERMO



EXCELENTE AROMA Y SABOR



GRASAS TRANS <2%



SIN GRASAS HIDROGENADAS



MAYOR VOLUMEN



MEJOR ESTRUCTURA



DESPUÉS DEL CONGELADO



PERFORM SYSTEM

Un sabor y aroma característico debido a su componente en mantequilla, nata y miel.

La mejor melange sin grasas hidrogenadas que garantiza regularidad y plasticidad en el laminado.

● St. Honoré hojaldre/croissant no hidrogenada

CAJA DE CARTÓN: 5 X 2 KG

CÓDIGO: 10156156



Just add flowers
Margarina, auténtica y vegetal



EXCELENTE AROMA Y SABOR



GRASAS TRANS <2%



MAYOR VOLUMEN



MEJOR ESTRUCTURA



DESPUÉS DEL CONGELADO



PERFORM SYSTEM

La margarina de siempre, con excelente plasticidad, aroma y color, ahora disponible en placas de 2 kg con el fin de hacerle más fácil el trabajo. Y con todas las características de la mejor PINGÜINO, excelente plasticidad y versatilidad.

● Pingüino hojaldre 5 kg



CAJA DE CARTÓN: 4 X 5 KG

CÓDIGO: 10155185

● Pingüino hojaldre croissant placas



CAJA DE CARTÓN: 5 X 2 KG

CÓDIGO: 10155186

Masterline



FÓRMULA
THERMO



EXCELENTE AROMA
Y SABOR



GRASAS TRANS
<2%



MAYOR
VOLUMEN



MEJOR
ESTRUCTURA



DESPUÉS
DEL CONGELADO



PERFORM
SYSTEM

Es la margarina más versátil. Excelentes prestaciones con la mayor plasticidad, consistencia y facilidad de trabajo sin renunciar a un buen aroma y sabor.

● Pinguino hojaldre croissant thermo



CAJA DE CARTÓN: 4 X 5 KG

CÓDIGO: 10155178

● Pinguino hojaldre/croissant placas thermo



CAJA DE CARTÓN: 5 X 2 KG

CÓDIGO: 10164693



pingüino





FÓRMULA THERMO



GRASAS TRANS <2%



MAYOR VOLUMEN



MEJOR ESTRUCTURA



DESPUÉS DEL CONGELADO



PERFORM SYSTEM



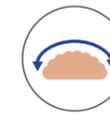
EXCELENTE AROMA Y SABOR



GRASAS TRANS <2%



MÁS FRESCURA



MASA MÁS HOMOGÉNEA



CONSISTENCIA MÁS SUAVE



MEJOR APARIENCIA

La garantía de la primera margarina del mercado, cuya fórmula tradicional sigue ofreciendo unos resultados difíciles de superar.

● Pinguino hojaldre grasa thermo

CAJA DE CARTÓN: 4 X 5 KG

CÓDIGO: 10155183



“ Con nuestras margarinas para cremas y cakes conseguimos una consistencia suave, que proporciona masas homogéneas y una espectacular apariencia de las piezas □nales.

”



Just add flowers
Margarina, auténtica y vegetal

● Pinguino cremas 2,5 y 5kg

CAJA DE CARTÓN: 4 X 2,5 KG / 4 X 5 KG

CÓDIGOS: 10155180 / 10155181



● Pinguino cake 5kg

CAJA DE CARTÓN: 4 X 5 KG

CÓDIGO: 10155179



pingüino

	CÓDIGO	NOMBRE DE PRODUCTO	FORMATO	
	10220287	PRIMA NATURA HOJALDRE/CROISSANT	5 x 2 KG	
	10220286	PRIMA NATURA CAKE	8 x 2,5 KG	
	10156011	RUBAN HOJALDRE PLACAS	5 x 2 KG	
	10156010	RUBAN HOJALDRE 2,5 KG	4 x 2,5 KG	
	10156002	RUBAN CROISSANT PLACAS	5 x 2 KG	
	10156001	RUBAN CROISSANT 2,5 KG	4 x 2,5 KG	
	10155999	RUBAN CREMAS 2,5KG	4 x 2,5 KG	
	10157087	RUBAN GOLDEN CROISSANT	5 x 2 KG	
	10157088	RUBAN GOLDEN HOJALDRE	5 x 2 KG	
	10156156	ST.HONORÉ HOJALDRE/CROISSANT NO HIDROGENADA	5 x 2 KG	
	10155185	PINGÜINO HOJALDRE 5 KG	4 x 5 KG	
	10155186	PINGÜINO HOJALDRE/CROISSANT PLACAS	5 x 2 KG	
	10155178	PINGÜINO HOJALDRE/CROISSANT THERMO	4 x 5 KG	
	10164693	PINGÜINO HOJALDRE/CROISSANT PLACAS THERMO	5 x 2 KG	
	10155183	PINGÜINO HOJALDRE GRASA THERMO	4 x 5 KG	
	10155181	PINGÜINO CREMAS 5KG	4 x 5 KG	
	10155180	PINGÜINO CREMAS 2,5KG	4 x 2,5 KG	
	10155179	PINGÜINO CAKES 5KG	4 x 5 KG	



CSM Iberia S.A. – ESPAÑA

C/ Fructuós Gelabert, 6-8 - 08970 Sant Joan Despí (Barcelona)
Tel.: 93 477 51 20 - Fax: 93 373 01 51
www.csmbakerysolutions.com/iberia



La calidad lo hace fácil

CATY BIZCOCHO

SUAVE &
ESPONJOSO
COMO EL
ARTESANO



CATY BIZCOCHO

TAN SUAVE Y ESPONJOSO QUE PARECE ARTESANO.



En CSM sabíamos que era el momento de mejorar una de las gamas más importantes de nuestro portafolio: **CATY BIZCOCHO**. Tras un importante trabajo de investigación, hemos mejorado la formulación de CATY BIZCOCHO para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes incorporando nuevas tecnologías disponibles en CSM. **Resultado, un producto visiblemente más artesanal gracias a una textura más suave y esponjosa pero más resistente, además de un color y brillo aún más apetecible.**

Es bueno para usted: Producto con un perfil más artesano y una estructura de miga aireada y fresca, lo que permite elaboraciones aún mejores que antes.

Es bueno para su consumidor: Su textura le hará disfrutar de un producto delicioso y ligero, como si fuera artesano.

CATY BIZCOCHO

Código Producto	30048
Receta Base	CATY BIZCOCHO 1000g Huevos (14 ud.) 700g Agua 100g
Receta Enriquecida de alta Rentabilidad	CATY BIZCOCHO 1000g Huevos (20 ud.) 1000g
Receta Planchas	CATY BIZCOCHO 1000g Huevos (20 ud.) 1000g Harina floja 100g
Modo de Preparación	Incorporar los ingredientes a temperatura ambiente. Batir durante 8 a 10 min. a velocidad rápida. Cocer a 165°C en horno de aire y a 185°C en horno de placas unos 20 min. Para planchas cocer a 220°C en horno de aire unos 5-6 minutos y 260°C en placas de 3 a 4 min.
Embalaje	Caja con 3 sacos de 5 kgs
Caducidad	9 meses

ESTRUCTURA. Resistente y esponjosa con perfil artesano.

MIGA. Húmeda y fresca.

COLOR. Luminoso y apetecible.

- Usar **ingredientes a temperatura ambiente** garantiza más volumen y menos tiempo de batido
- **Sustituir el agua por huevos** garantiza una estructura más homogénea y resistente y mejor volumen
- El uso de **huevos frescos** permite más volumen y mejor resistencia

Bizcocho Tipo Japonés



Receta Bizcocho

CATY BIZCOCHO	1000 g
Huevos	900 g
Agua	200 g
Té verde matcha en polvo	50 g

Modo de Preparación:

- Preparar el CATY BIZCOCHO según la receta base, añadiendo el té verde matcha.
- Hornear en moldes adecuados y enfriar.

Nota:

Antes de hornear se puede cubrir con piñones y un poco de sal gorda.

Si no se consigue el té verde matcha en polvo, se puede sustituir por hojas de té verde molidas.

Una vez enfriado el bizcocho, se debe envasar muy bien.



8-10min.



185°C
25min.

Bizcocho de Yema y Mandarina



Receta Bizcocho

CATY BIZCOCHO	1000 g
Huevos	700 g
Agua y/o zumo de mandarina o naranja	100 g

Modo de Preparación:

Bizcocho

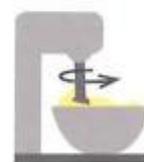
- Preparar el CATY BIZCOCHO según la receta base.
- Hornear en moldes rectangulares y enfriar.

Decoración y Acabado

- Cortar el bizcocho en dos capas.
- Rellenar y cubrir con yema confitada.
- Decorar con rosetones de yema confitada.
- Decorar con trozos de mandarina y/o golosinas de colores al gusto.

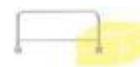
Opcional

- Si se prefiere, se puede bañar el bizcocho en un almibar aromatizado con mandarina.
En este caso, usar solo el agua en la preparación del bizcocho.



8-10min.

185°C
25min.





La calidad lo hace fácil

En la elaboración de las recetas presentadas han sido utilizados productos comercializados por CSM Iberia-España.

BIZCOCHO TIPO JAPONÉS
CATY BIZCOCHO

BIZCOCHO DE YEMA Y MANDARINA
CATY BIZCOCHO



CSM Iberia S.A. - ESPAÑA
Sarranúa, 21 / 08970 Sant Joan Despí, Barcelona
T 934 775 120 / F 933 730 151
www.csnglobal.com/iberia

Empresa cuyo Sistema de Gestión de Calidad según
ISO 9001:2008 está certificado por I.P.Q.A.

CSM Iberia S.A. - PORTUGAL
Edifício Empresarial Tejo, 1º Andar / Sitio de Bacelos
3695-390 Santa Vía de Azóia
Nº azul B08 202 313 (chamada local)
www.csnglobal.com/iberia

Empresa cujo Sistema de Gestão de Qualidade está
certificado pela APCEI segundo a ISO 9001:2008



Masterline

Chocofil Crema de Cacao

Crema de Cacao y Avellanas
para rellenos y cubiertas



Chocofil Crema de Cacao

De intenso sabor a chocolate con avellanas, incluso puede aplicarse directamente del cubo con ayuda de una espátula. Gracias a su brillo constante y al color oscuro, se obtienen piezas de espectaculares acabados.

	Chocofil Crema de Cacao
Código	35000
Descripción	Crema de Cacao y Avellanas para rellenos y cubiertas
Aplicación	Utilización en frío como relleno de bollería, de tartas, bombones, masas tipo "choux", o también para decoración con manga y boquilla. Utilización en caliente como rellenos y cubiertas de tartas y similares. Después de utilizar, cerrar el cubo y guardar en nevera.
Embalaje	Cubo de 5 kg
Pallet	6 x 18 = 108
Caducidad	24 meses



Anillos de Saturno

Ingredientes Universal Chocolate con frutos secos:

Universal Chocolate	1000g
Huevos (7 unid)	350g
Agua	225g
Aceite girasol	300g
Frutos secos	250g

Ingredientes Mouse de café al chocolate:

Café soluble	1 sobre
Chocolate	200g
Azúcar	30g
Agua	50g
Pinmix Semifrio Neutro	25g
Pinmix Classic Cream	350g

Ingredientes para el montaje:

Chocofil Crema de Cacao	300g
Chocolate para decorar	c/s
Frutos secos	c/s

Método de preparación Universal Chocolate con frutos secos:

Poner todos los líquidos en la batidora, añadir el **Universal Chocolate** y por último los frutos secos. Mezclar con la pala de 3 a 5 minutos. Llenar un molde tipo candelera no muy alto y cocer a 190°. Una vez cocido cortar discos de la medida deseada.

Método de preparación Mouse de café al chocolate:

Mezclar el agua caliente con el **Pinmix Semifrio Neutro** y el café. Añadir el **Pinmix Classic Cream** montado con el azúcar. Incorporar poco a poco esta mezcla al chocolate fundido.

Montaje:

Colocar un disco de **Universal Chocolate** de frutos secos y encima el mouse de café, con la ayuda de una manga. Colocar un anillo de chocolate atemperado y una rosa de **Chocofil Crema de Cacao** en el centro. Decorar con dos cilindros de chocolate y unos frutos secos.



CHEFE
Cuisine

PROFESSIONAL FOODSERVICE



Nussin

Margarina 3/4 vegetal

Margarina 3/4 vegetal

Características a tener en cuenta para el uso profesional:

- Producto cremoso
- Excelente plasticidad
- Fácil de untar incluso a 10°C
- Aroma característico con notas de mantequilla
- Disponible en bloques de 2,5kg y 5kg

Características a ter em conta para uso profissional

- Produto cremoso
- Muito boa plasticidade
- Fácil de barrar mesmo a 10°C
- Aroma característico com notas de manteiga
- Disponível em blocos de 2,5kg e 5kg

	Nussin 2,5kg	Nussin 5kg
Código Producto / Código Produto	41029	41028
EAN 13	8436039272415	8436039272408
ITF 14	18436039272412	18436039272405
Ud. de Venta / Un. de Venda	caja/cxa 4 x 2,5kg	caja/cxa 4 x 5kg
Pallet		
Ud. x Filas / Un. x Filas	12 x 6 = 72	9 x 5 = 45
Caducidad / Validade	9 meses	9 meses
Conservación / Conservação	inferior a 10° C	inferior a 10° C



Comercializado por:

BAKEMARK
IBÉRICA

Express Croex S.A.
Samontà, 21
08970 Sant Joan Despí,
Barcelona
Tel. 93 477 51 20
Fax. 93 373 01 51
www.croexsa.com

Bakemark Portugal
Panificação e Pastelaria, S.A.
Edifício Empresarial Tejo,
1º Andar, Sítio dos Bacelos
2695-390
Santa Iria de Azóia.
www.bakemark.pt

Empresa cuyo Sistema
de gestión de Calidad
según ISO 9001:2000
está certificado por LRQA

NºAzul 808 202 313
(Chamada local)

Empresa cujo Sistema
de Gestão de Qualidade
está certificado pela
APCER segundo a ISO



La calidad lo hace fácil

CATY BIZCOCHO SACOS



CATY BIZCOCHO SACOS

MÁS VOLUMEN, MAYOR RENTABILIDAD.



En CSM sabíamos que era el momento de mejorar una de las gamas más importantes de nuestro portafolio: **CATY BIZCOCHO**

Tras un importante trabajo de investigación, hemos mejorado la formulación de CATY BIZCOCHO SACOS para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes incorporando nuevas tecnologías disponibles en CSM.

Resultado, un producto con mayor rendimiento, aumentando su volumen en un 20% y mejorando su capacidad de calado.

Hemos logrado mayor esponjosidad y frescura, sin alterar sus excelentes cualidades de siempre.

Es bueno para usted: Mayor rentabilidad por su volumen de batido y versatilidad al permitir otras recetas añadiendo más líquidos.

Es bueno para su consumidor: Mayor humedad y frescura, incluso después de congelado. Un apetecible brillo y color que les hará la boca agua.

CATY BIZCOCHO SACOS

Código Producto	30049	
Receta Base	CATY BIZCOCHO SACOS	1000g
	Huevos (12 ud.)	600g
	Agua	200g
Receta Rendimiento	CATY BIZCOCHO SACOS	1000g
	Huevos (12 ud.)	600g
	Agua	300g
Receta Planchas (más densidad y flexibilidad)	CATY BIZCOCHO SACOS	1000g
	Huevos (12 ud.)	600g
	Agua	200g
	Harina floja	150g
Modo de Preparación	Incorporar los ingredientes a temperatura ambiente. Batir durante 8 a 10 min. a velocidad rápida. Cocer a 165°C en horno de aire y a 185°C en horno de placas unos 20 min. Para planchas cocer a 220°C en horno de aire unos 5-6 minutos y 260°C en placas de 3 a 4 min.	
Embalaje	Sacos de 15 kgs	
Caducidad	9 meses	

- Usar **ingredientes a temperatura ambiente** garantiza más volumen y menos tiempo de batido
- **Sustituir el agua por huevos** garantiza una estructura más homogénea y resistente y mejor volumen
- El uso de **huevos frescos** permite más volumen y mejor resistencia

ESTRUCTURA HOMOGÉNEA. Resistente en pasteles de alto volumen y calado.

MIGA. Húmeda y fresca.

COLOR. Luminoso y apetecible.

Bizcochuelos Individuales

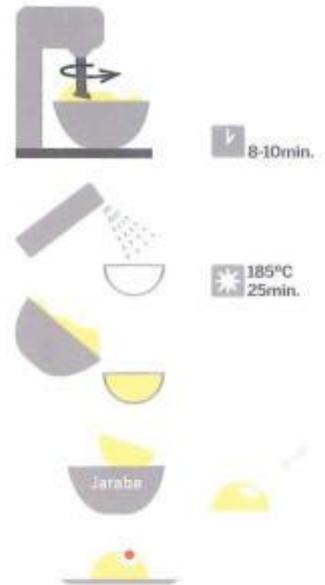


Receta Bizcocho

CATY BIZCOCHO SACOS	1000 g
Huevos	600 g
Agua	200 g

Modo de Preparación:

- Preparar el CATY BIZCOCHO SACOS según la receta base.
- Pulverizar moldes individuales a gusto con DEMAX SPRAY para garantizar el desmoldado perfecto.
- Escudillar el batido de CATY BIZCOCHO SACOS, hornear y enfriar.
- Bañar los bizcochuelos en jarabe aromatizado a gusto.
- Terminar los bizcochuelos con rosetones de PINMIX CREMA PASTELERA, PRIMA NATCREAM, crema tipo mantequilla u otros.
- Decorar con frutas, golosinas, flores, etc.



Tarta Alemana de Frutos Rojos



Receta Bizcocho

CATY BIZCOCHO SACOS	1000 g
Huevos	600 g
Agua	200 g

Receta Relleno

PRIMA NATCREAM	1000 g
Azúcar	150 g
Fresas y/o frambuesas	c/s

Modo de Preparación:

Bizcocho

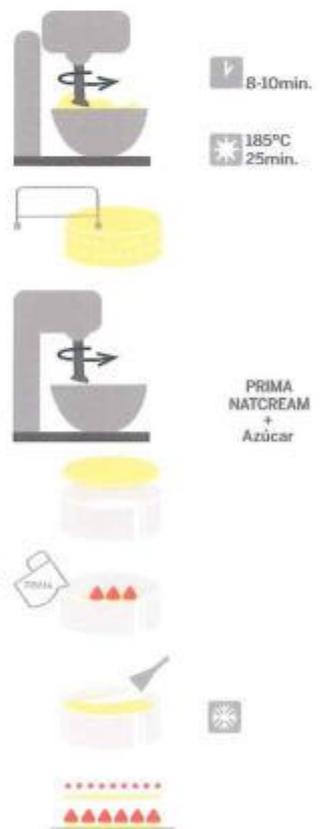
- Preparar el CATY BIZCOCHO SACOS según la receta base.
- Hornear en moldes adecuados y enfriar.
- Cortar el bizcocho en capas.

Relleno

- Montar la PRIMA NATCREAM con el azúcar hasta llegar a la consistencia deseada.

Montaje del Pastel

- Disponer la primera capa de bizcocho en un aro de SEMIFRÍO alto.
- Forrar el interior del aro con un plástico propio de SEMIFRÍOS.
- Colocar las fresas cortadas por la mitad alrededor del aro.
- Llenar el molde con la PRIMA NATCREAM montada hasta cubrir el tope de las fresas.
- Disponer una capa de bizcocho por encima de la PRIMA NATCREAM y apretar ligeramente para asentar bien la PRIMA NATCREAM.
- Disponer nueva capa de PRIMA NATCREAM, alisar y congelar.
- Una vez congelado, quitar el aro y el plástico.
- Decorar con rosetones de PRIMA NATCREAM y frutas al gusto.





La calidad lo hace fácil

En la elaboración de las recetas presentadas han sido utilizados productos comercializados por CSM Iberia-España.

BIZCOCHUELOS INDIVIDUALES
CATY BIZCOCHO SACOS

TARTA ALEMANA DE FRUTOS ROJOS
CATY BIZCOCHO SACOS
PRIMA NATCREAM



CSM Iberia S.A. - ESPAÑA

Sarriena, 21 / 08920 Sant Joan Despí, Barcelona
T 934 775 100 / F 933 730 151
www.csnglobal.com/iberia

Empresa cuyo Sistema de Gestión de Calidad según
ISO 9001:2008 está certificado por URS

CSM Iberia S.A. - PORTUGAL

Edifício Empresarial Tejo, 1º Andar / Sitio de Bacelos
2695-390 Santa Inês de Azóia
Nº azul 808 202 313 (chamada local)
www.csnglobal.com/iberia

Empresa cujo Sistema de Gestão da Qualidade está
certificado pela AFNOR segundo a ISO 9001:2008





La calidad lo hace fácil

CHOCOFIL GANACREM

Crema Completa para Coberturas. Muy **fácil de usar**. **Secado rápido** e impecable, permitiendo un corte limpio, **Color oscuro** y buen brillo, similar al Chocolate Negro. Ideal para **coberturas**. Permite ser usado como **relleno** y/o **decoración**. Resistente a la **congelación** y **refrigeración**.

CHOCOFIL GANACREM

Código 35007

Descripción Crema completa para coberturas

Utilización **Para Cobertura:** Retirar del bote y calentar entre 40-45°C. Verter sobre la superficie a recubrir, extender suavemente con una espátula y dejar enfriar a temperatura ambiente. **Para relleno y decoración:** Retirar del bote y calentar lentamente a 35°C como máximo. Colocar en un recipiente y batir con batidora por 4-5 min. Aplicar en seguida. Para relleno utilizar una espátula y para decoración utilizar una manga con boquilla lisa o acanalada.

Embalaje Bote de 5 kg

Pallet 6 x 18= 108

Caducidad 6 meses



Crema Negra con Almendras

CHOCOFIL GANACREM	1000 g
PINMIX CLASSIC CREAM	300 - 400 g
Almendra picada	100 g
Kirsh	100 g
Sirop de Glucose (opcional)	50 g

Calentar el CHOCOFIL GANACREM junto con el Sirop de Glucosa a 45°C. Hervir el PINMIX CLASSIC CREAM. Mezclar el PINMIX CLASSIC CREAM con el CHOCOFIL GANACREM. Calentar nuevamente hasta 50°C. Adicionar las almendras troceadas y finalmente agregar el Kirsh. Aplicar como cobertura o relleno.



Comercializado por:
Express Croex S.A.
Samontà, 21, 08970 Sant Joan Despí - Barcelona
Tel. 93 477 51 20 - Fax. 93 373 01 51
www.croexsa.com
Empresa cuyo Sistema de Gestión de Calidad según ISO 9001:2000 está certificado por LRQA

Masterline

La calidad lo hace fácil

Chocofil GanaCrem

Crema completa
para coberturas



CHEFE Cuisine

PROFESSIONAL FOODSERVICE



Culinaire

Margarina Vegetal
Margarina Vegetal

Características a tener en cuenta para el uso profesional:

- Aroma rico, con notas características de mantequilla
- Elevado contenido de materia grasa (producto más enriquecido)
- Producto de origen totalmente vegetal
- Excelente comportamiento para cocinar
- Especialmente apta para freír en plancha
- Disponible en bloques de 1kg y 5kg

Características a ter em conta para uso profissional:

- Aroma rico, com notas características de manteiga
- Elevado conteúdo de matéria gorda (produto mais enriquecido)
- Produto de origem totalmente vegetal
- Excelente comportamento em cozinhados
- Indicada para frituras rasas
- Disponível em blocos de 1 e 5 kg

	Culinaire 1 kg	Culinaire 5 kg
Código Producto / Código Produto	41019	41027
EAN 13	8436039272002	8436039272392
ITF 14	18436039272009	18436039272399
Ud. de Venta / Un. de Venda	caja/cx 16 x 1 kg	caja/cx 4 x 5 kg
Pallet		
Ud. x Filas / Un. x Fiadas	8 x 6 = 48	9 x 5 = 45
Caducidad / Validade	5 meses	9 meses
Conservación / Conservação	lugar fresco y seco local seco e fresco	inferior a 10° C
Contenido de M.G. / Conteúdo de M.G.	72%	80%



Comercializado por:

BAKEMARK
IBÉRICA

Express Croex S.A.
Samontà, 21
08970 Sant Joan Despi,
Barcelona
Tel. 93 477 51 20
Fax. 93 373 01 51
www.croexsa.com

Bakemark Portugal
Panificação e Pastelaria, S.A.
Edifício Empresarial Tejo,
1.º Andar, Sítio dos Bancelos
2695-390
Santa Iria de Azóia.
www.bakemark.pt

Empresa cuyo Sistema
de gestión de Calidad
según ISO 9001:2000
está certificado por LRQA

N.ºAxul 808 202 313
(Chamada local)

Empresa cujo Sistema
de Gestão de Qualidade
está certificado pela
APCER segundo a ISO



la calidad lo hace fácil

UNIVERSAL NARANJA





la calidad lo hace fácil

Como garantía de aceptación, realizamos tests de satisfacción en consumidores con resultados espectaculares:

UNIVERSAL NARANJA

CONSUMIDOR

- Intención de compra de 71%
- Destaca en frescura, color y sabor
- Valoración de 7 sobre 9, incluso mejora su puntuación después de probarlo

UNIVERSAL NARANJA

Sabor naturalmente delicioso

De la mano de Universal, nos orgullece presentar un nuevo producto que no dejará indiferente el paladar de sus consumidores:

UNIVERSAL NARANJA.

el producto es el resultado de nuestro afán por ofrecerle nuevas posibilidades con todas las propiedades de frescura y durabilidad de siempre. Gracias a la incorporación de ingredientes a base de fruta, conseguimos el aroma y sabor inconfundibles de la receta más original.

Es bueno para usted. la frescura y durabilidad características de Universal le aseguran la máxima rentabilidad y el nuevo sabor le abrirá nuevas posibilidades.

Es bueno para su consumidor. Tendrá todo un abanico de nuevas opciones que podrá disfrutar varios días sin perder su frescura y sabor.

AROMA Y SABOR. Con el inconfundible sabor y aroma a naranja, gracias a la incorporación de ingredientes a base de fruta.

FRESCURA. Más fresco y esponjoso hasta 11 días.

VERSATILIDAD. El nuevo sabor le permitirá crear nuevas combinaciones y renovar su abanico de elaboraciones, ya que todas las recetas UNIVERSAL se pueden aplicar en cada uno de los productos de la gama.



Pastel Rico de Naranja



Ingredientes

Receta base	
UnIversal naranJa	1000
g Huevos (7ud.)	350
g aceite	300
g agua	225
g Acabado	
PrOFIL FONDanT eXPress	c/s

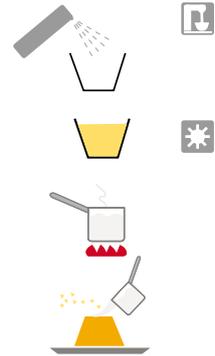
Modo de Preparación:

Receta base

- Preparar UNIVERSAL NARANJA según la receta base.
- Escudillar en moldes al gusto, previamente untados con DeMaX sPraY.
- Cocer según tamaño de las piezas y tipo de molde.

Acabado

- Calentar ligeramente PROFIL FONDANT EXPRESS.
- Se puede aromatizar con licor de naranja u otro.
- Cubrir las piezas con esta mezcla y decorar al gusto.



Tartaletas de Naranja y Mango



Ingredientes

Receta pasta brisa	
UnIversal naranJa	500
g rUBan CrOlssanT	375
g Harina floja	500
g Huevos (3ud.)	150
g Receta relleno	
FrUFFI ManGO alBarICOQUE	
c/s PInMIX CreMa (ya preparada)	c/s
Acabado y decoración	
MesTreGel esPeJO	c/s
azúcar en polvo	c/s
Fruta	c/s

Opcional

Para obtener una masa más rica se pueden añadir 200g de leche o condensada o 1kg de UNIVERSAL en la receta base.

Modo de Preparación:

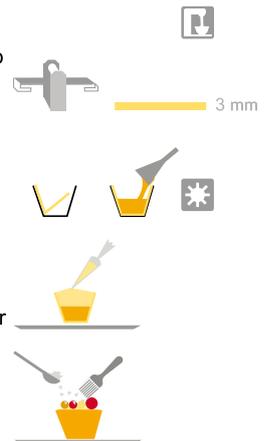
- se conseguirá un producto final aún más rico y con una miga más jugosa. se pueden incluso cocer las piezas al baño María para la pasta brisa mezclando los ingredientes con un para conseguir una masa tipo "pudding".
- accesorio pala.

- Amasar hasta obtener una masa homogénea.
- Laminar con un espesor de 3 mm y forrar moldes adecuados.

- Rellenar con FRUFFI MANGO ALBARICOQUE y cocer según tamaño de las piezas.

Acabado y decoración

- Una vez enfriadas, rellenar con PINMIX CREMA, de corar con frutas al gusto pintadas con MesTreGel esPeJO y espolvorear con azúcar en polvo.



Cremoso de Naranja y

Cacao Ingredientes

Receta planchas

UnIversal naranJa	1000
g Huevos (10ud.)	500
g aceite	400
g agua	250

g Receta crema de cacao

PIInMIX MOUssCreMa	700
g PRiMa naTCreaM	500
g CHOCOFII GanaCreM	400
g agua	500 g

Receta crema de vainilla

PIInMIX MOUssCreMa	700
g PRiMa naTCreaM	500
g agua	500

g Receta crujiente de naranja

CHOCOFII PralInÉ CrOQUanT	500
g Piel de naranja confitada en trozos	50-100g

Modo de Preparación:

Receta base

• Preparar UNIVERSAL NARANJA, según la receta base para planchas.

• Cocer a 250°C de 7 a 8 min.

Crema de vainilla y cacao

• Mezclar PINMIX MOUSSECREMA, PRIMANATCREAM y el agua a velocidad media por 3 minutos hasta obtener una crema homogénea.

• Para la crema de cacao, añadir al final CHOCOFIL GANACREMO caliente y mezclar a velocidad media 1 minuto más.

Crujiente de naranja

• Fundir CHOCOFIL PRALINÉ CROQUANT junto con la piel de naranja.

• Extender placas finas y reservar en frío hasta solidificar.

Montaje

• Con ayuda de moldes de semifrío montar las piezas según el orden indicado: UnIversal naranJa, crujiente de naranja, crema de cacao, UnIversal naranJa y terminar con crema de vainilla.

• Reservar en nevera o congelador.

Acabado y decoración

• Cubrir con MESTREGEL ESPEJO y decorar al gusto.

o.

Nota:

• En las recetas de crema de cacao y vainilla, se pueden sustituir los 700g de PINMIX MOUSSECREMA por 400g de PINMIX MASTERCREMA



Pastel de Naranja con Nata y

Chocolate Ingredientes

Receta base

UnIversal naranJa	1000
g Huevos (7ud.)	350
g aceite	300
g agua	225
g Relleno y Acabado	
PrIMA ClassIC	1000
g azúcar	100-150
g CHOCOFIL GanaCreM	c/s

Modo de Preparación:

Receta base

• Preparar UNIVERSAL NARANJA según la recet a base.

• Escudillar en moldes al gusto, previamente unt ados con DeMaX sPraY.

• Cocer según tamaño de las piezas y tipo de molde.

Relleno y acabado

• Montar PRIMA CLASSIC con el azúcar y reser var en frío hasta solidificar un poco.

• Rellenar las piezas de UNIVERSAL NARANJA con PRIMA ClassIC.

• Reservar en nevera como mínimo 1 hora.

• Cubrir con una capa de CHOCOFIL GANACRE M.

• Decorar al gusto.



la calidad lo hace fácil



la calidad lo hace fácil

FreSCO
HaSta
11
DÍAS



CON Tr OZOs De FRUTA

UNIVERSA L NARANJA

30839

Código producto

Receta base

1000g universal, 350g (7un.) Huevos, 300g aceite, 225g agua

Receta planchas

1000g universal, 500g (10un.) Huevos, 400g aceite, 250g agua

Preparación

mezclar durante 5-10 minutos. reposo mínimo 15 minutos. cocer.

Cocción	< 90g		100 - 200 g		>200g		Planchas	
	°c	minutos	°c	minutos	°c	minutos	°c	minutos
Horno de placas	220-230	15-18	180-200	25-30	170-190	35-45	240-250	4-6
Horno convector	180-210	15-18	150-180	25-30	140-160	35-45	210-230	4-6

Embalaje

saco 10 kg

Paletización

10 filas x 5 un. = 50 un. (500kg)

Caducidad

9 meses

Durabilidad
protegido con
plástico*

11 dias

Durabilidad en
exposición al aire*

6 dias

*Formato: Plum cake de 300 g a una temperatura média de 20°C



Para maximizar la durabilidad de uniVerSal, aconsejamos guardar sus elaboraciones en lugar seco y fresco, preferentemente sin exposición al aire.



CSM Iberia S.A. –
ESPAÑA Samontà, 21 / 08970 Sant
Joan despi, barcelona
t 934 775 120 / F 933 730 151
www.csmglobal.com/iberia



La calidad lo hace fácil

CATY BIZCOCHO PLANCHA

MÁXIMA
FLEXIBILIDAD
& RESISTENCIA



CATY BIZCOCHO PLANCHA

GRAN FLEXIBILIDAD CON ASPECTO ARTESANO.



Máxima flexibilidad:
Admite manipulaciones por ambas caras.

En CSM sabíamos que era el momento de mejorar una de las gamas más importantes de nuestro portafolio: **CATY BIZCOCHO**

Tras un importante trabajo de investigación hemos mejorado la formulación de CATY BIZCOCHO PLANCHA para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes incorporando nuevas tecnologías disponibles en CSM.

Resultado, un producto con una gran flexibilidad y resistencia, que permite ser manipulado por ambas caras en función de sus elaboraciones.

Es bueno para usted: Fácil manejo, resistencia garantizada, más y mejores elaboraciones.

Es bueno para su consumidor: Su color, frescura y brillo lo convierten en un producto más apetecible.



- Mezclar 1 minuto más al final en baja velocidad garantiza una estructura más regular con menos burbujas
- Sustituir el agua por huevos garantiza una estructura más homogénea y resistente y mejor volumen
- El uso de huevos frescos permite más volumen y mejor resistencia

CORTEZA. Suave y de color dorado.

MIGA. Cerrada, húmeda y fresca.

COLOR. Luminoso y apetecible.

Brazo de Fresas



Receta Plancha

CATY BIZCOCHO PLANCHA	1000 g
Huevos	900 g
FRUFFI FRESAS o FRUFFI FRAMBUESA	150 g

Receta Semifrío Fresas

SEMIFRÍO FRESAS	200 g
PRIMA NATCREAM o PRIMA CLASSIC	1000 g
Agua (30-40°C)	50-100 g

Modo de Preparación:

Plancha

- Preparar el CATY BIZCOCHO PLANCHA según la receta base.
- Coger una parte (1/4) del batido para un perol y añadirle +/- 150 g de FRUFFI FRESAS o FRUFFI FRAMBUESA triturado.
- Disponer el batido rojo en una manga con boquilla fina y lisa y escudillar sobre el papel de cocción haciendo los dibujos deseados.
- Escudillar el resto del batido blanco normalmente sobre los dibujos.
- Hornear normalmente.

Semifrío de Fresas

- Batir la PRIMA NATCREAM o PRIMA CLASSIC con el azúcar hasta quedar semi-montada.
- Disolver el SEMIFRÍO FRESAS en el agua. Añadirle PRIMA semi-montada poco a poco hasta su total incorporación.

Montaje del Brazo

- Disponer el SEMIFRÍO preparado sobre la plancha de bizcocho.
- Enrollar el brazo de gitano normalmente.
- Acabar y decorar las piezas al gusto.



Bavaroises Individuales



Receta Plancha

CATY BIZCOCHO PLANCHA	1000 g
Huevos	900 g

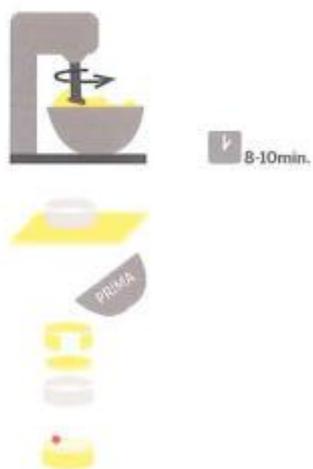
Modo de Preparación:

Plancha

- Preparar el CATY BIZCOCHO PLANCHA según la receta base, vigilando que no quede demasiado seco.

Montaje de las Bavaroises

- Por cada pieza cortar un círculo y una tira de plancha a la medida del aro elegido.
- Dar forma a las planchas con la ayuda de los aros y llenar al gusto con SEMIFRÍO, PRIMA, crema, etc.
- Decorar con frutas, flores, golosinas u otros.



Bomba de Merengue



Receta Plancha

CATY BIZCOCHO PLANCHA	1000 g
Huevos	900 g

Receta Relleno

SEMIFRÍO LIMÓN	200 g
PRIMA NATCREAM	1000 g
Agua (30-40°C)	50-100 g
FRUFFI MANZANA	c/s

Receta Merengue Italiano

Claras de huevo	300 g
Azúcar	100 g + 400 g
Agua	160 g
Glucosa	40 g

Modo de Preparación:

Plancha

- Preparar el CATY BIZCOCHO PLANCHA según la receta base, vigilando que no quede demasiado seco.

Semifrío de Limón

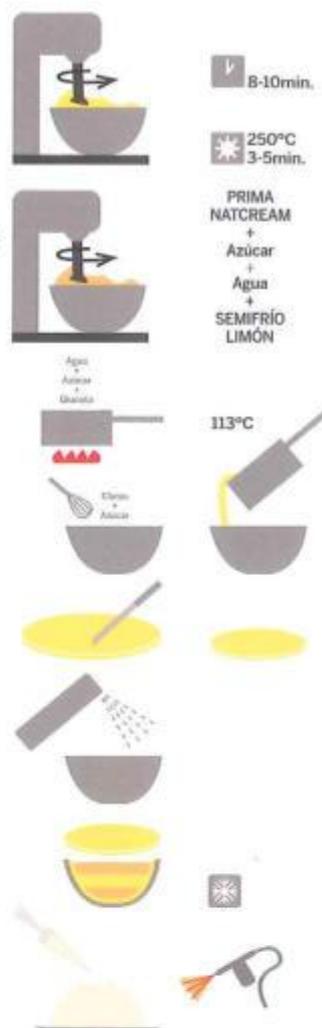
- Batir la PRIMA NATCREAM con el azúcar hasta quedar semi-montada.
- Disolver el SEMIFRÍO LIMÓN en el agua.
- Añadirle la PRIMA semi-montadas poco a poco hasta su total incorporación.

Merengue Italiano

- Preparar un almibar con 400 g azúcar, la glucosa y el agua y hervir hasta llegar a 113°C.
- Disponer las claras y el restante azúcar (100 g) en un perol y empezar a montar.
- Escaldar las claras con el almibar a hilo con mucho cuidado mientras se van montando.
- Enfriar el merengue mientras se siguen montando las claras.

Montaje de las Bombas

- Por cada pieza cortar un círculo de plancha un poco más grande que el molde elegido y otro a la medida exacta del borde.
- En el círculo más grande, hacer un corte hasta la mitad del círculo para poder ajustar cuando se vaya a cubrir el molde.
- Disponer el círculo más grande de plancha en un molde tipo bomba, previamente untado con DEMAX SPRAY.
- Una vez cubierto el molde sobraré un trozo de plancha que se debe cortar para ajustarlo bien al molde.
- Llenar el molde con capas alternadas de SEMIFRÍO LIMÓN y FRUFFI MANZANA.
- Terminar con el círculo de plancha cortado a la medida del molde.
- Congelar durante algunas horas y apretar.
- Desmoldar y decorar la bomba con el merengue usando una manga con boca al gusto.
- Quemar el merengue con el soplete y terminar de decorar.



CATY BIZCOCHO PLANCHA

Código Producto	30051
Receta Base de Planchas	CATY BIZCOCHO PLANCHA 1000g Huevos (18 ud.) 900g
Receta Bizcocho Molde con buen Calado	CATY BIZCOCHO PLANCHA 1000g Huevos (20 ud.) 1000g Agua 50g
Modo de Preparación	Incorporar los ingredientes a temperatura ambiente. Batir durante 8 a 10 min. a velocidad rápida. Mezclar 1 minuto más al final en baja velocidad. Escudillar sobre papel adecuado y cocer en horno fuerte: aire 220°C unos 5-6 minutos y placas a 260°C unos 3-4 min. Para bizcocho cocer a 165°C en horno de aire y a 185°C en horno de placas unos 20-22 min.
Embalaje	Sacos de 15 kgs
Caducidad	9 meses





La calidad lo hace fácil

En la elaboración de las recetas presentadas han sido utilizados productos comercializados por CSM Iberia-España.

BRAZO DE FRESAS

CATY BIZCOCHO PLANCHA

FRUFFI FRESAS o FRUFFI FRAMBUESA

SEMIFRÍO FRESAS

PRIMA NATCREAM o PRIMA CLASSIC

BOMBA DE MERENGUE

CATY BIZCOCHO PLANCHA

SEMIFRÍO LIMÓN

PRIMA NATCREAM

FRUFFI MANZANA



CSM Iberia S.A. - ESPAÑA

San Martí, 21 / 081970 Sant Joan Despí, Barcelona
T 934 775 130 / F 933 739 151
www.csnglobal.com/iberia

Empresa bajo Sistema de Gestión de Calidad según
ISO 9001:2008 auditado por IROA

CSM Iberia S.A. - PORTUGAL

Edifício Empresarial Tejo, 1º Andar / Sitio de Barcelos
2695-390 Santa Iria de Azoia
Nº verde 808 202 313 (chamada local)
www.csnglobal.com/iberia

Empresa bajo Sistema de Gestión de Calidad está
certificada pela APCTR segundo a ISO 9001:2008





La calidad lo hace fácil



UNIVERSAL



UNIVERSAL
L
CHOCOLA



UNIVERSAL
L
NUECES



UNIVERSAL
L
NARANJA



UNIVERSAL
L
LIMÓN
CAMELO

NUEVO

Código	30822	30824	30831	TE 30826	30828	30839	0 30855
Descripción	preparado completo en polvo						
Ideal para	masas tipo cake y bizcochos ricos en						
Sabor	neutro						grasa cacao nueces naranja limón y caramel
Receta base	UNIVERSAL 1 kg Huevos (7) 350 g Aceite 300 ml Agua 225 ml						o
Cocción	< 90g		100-200g		>200g		Tortas
	°C	minutos	°C	minutos	°C	minutos	°C minutos
Horno de placas	220-230	15-18	180-200	25-30	170-190	35-45	240-250 4-6
Horno de aire	180-210	15-18	150-180	25-30	140-160	35-45	210-230 4-6
Embalaje	saco 15 kg	saco 5 kg	saco 15 kg	saco 5 kg	saco 15 kg	saco 5 kg	saco 10 kg
Caducidad envase cerrado	9 meses						
Caducidad pastel después de cocido	6 días		4 días		6 días		
Caducidad pastel después de cocido y envasado	11 días		6 días		11 días		
Conservación	lugar seco y fresco						



CSM Iberia S.A. –
ESPAÑA Samontà, 21 / 08970 Sant Joan Despi, Barcelona
T 934 775 120 / F 933 730 151
www.csmglobal.com/iberia



La calidad lo hace fácil

UNIVERSAL LIMÓN CAMELO





La calidad lo hace fácil

UNIVERSAL LIMÓN CAMELO

LA ACIDEZ DEL LIMÓN SE UNE A LA DULZURA DEL CAMELO

Una vez más Universal es sinónimo de innovación. Este nuevo mix, con sabor a limón y inclusiones de caramelo de leche, combina un sabor cítrico con la textura y el dulzor del caramelo, permitiendo obtener un pastel con sabor y textura excitantes.

De fresca y durabilidad como es habitual en Universal este nuevo mix es el resultado de nuestro desempeño en ofrecer siempre nuevas posibilidades con todas las propiedades de fresca y durabilidad de Universal, logrando un producto que se mantiene fresco y esponjoso hasta 11 días.

Versátil, fácil de usar y rápido de preparar, la gama Universal sigue ofreciendo una amplia variedad de elaboraciones, de sabor y apariencia tradicional, así como sabores y texturas innovadoras, pero siempre con una gran durabilidad.

AROMA Y SABOR. El aroma característico del limón combinado con la textura y el dulzor de las inclusiones de caramelo
FRESCURA. Más fresco y esponjoso hasta 11 días
VERSÁTIL. Posibilidad de crear todo un universo de elaboraciones y combinaciones



Delicia de Limón y Coco



Ingredientes

Receta base

UNIVERSAL LIMÓN CAMELO	kg
Huevos (7 un.)	350
Aceite Vegetal	g
Agua	300
Crema de Coco	ml
PINMIX CREMA EN FRÍO	225
Agua	ml
Leche de Coco	
PROFIL SEMIFRIO NEUTRO	4 0 0
Decoración	g 700
Coco fresco rallado y gratinado	en el horno 3 0 0

Explosión de Caramelo



Ingredientes

Receta Base

UNIVERSAL LIMÓN	1
CAMELO Huevos (10 un.)	kg
Aceite Vegetal	500
Agua	g
Crujientes de Chocolate	400
CHOCOFIL PRALINÉ	ml
CROQUANT	250
Crema de Caramelo	ml
PRIMA CLASSIC	
MESTREGEL ESPEJO	q,b
CAMELO Decoración	
CHOCOFIL GANACREM	. 1
Almendra laminada	

Preparación:

Receta Base

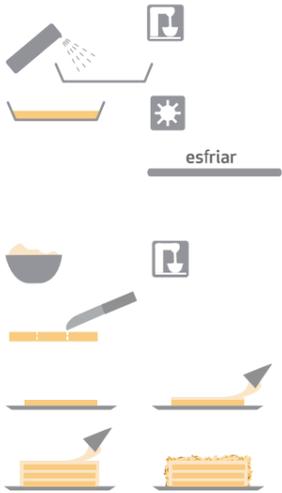
- Preparar el UNIVERSAL LIMÓN CAMELO como en la receta base.
- Extender en el molde elegido, previamente untado con DEMAX SPRAY.
- Cocer en el horno como es habitual, según el tamaño y el tipo de molde de la pieza
- Enfriar

Crema de Coco

- Juntar todos los ingredientes y mezclar hasta obtener una crema homogénea.

Montaje y Decoración

- Cortar el bizcocho de Universal en tres capas.
- Rellenar las capas con la crema de coco, formando piezas con 3 capas de UNIVERSAL LIMÓN CAMELO.
- Cubrir la parte superior y los laterales del bizcocho con la misma crema del relleno.
- Decorar con el coco fresco rallado y gratinado.



Preparación:

Receta Base

- Preparar el UNIVERSAL LIMÓN CAMELO como en la receta base.
- Extender en una bandeja de pasta fina, previamente untada con DEMAX SPRAY.
- Cocer a 230/250°C durante cerca de 7 minutos.
- Después de enfriado, cortar 2 pastas de Universal, con la ayuda de un aro.

Crema de Caramelo

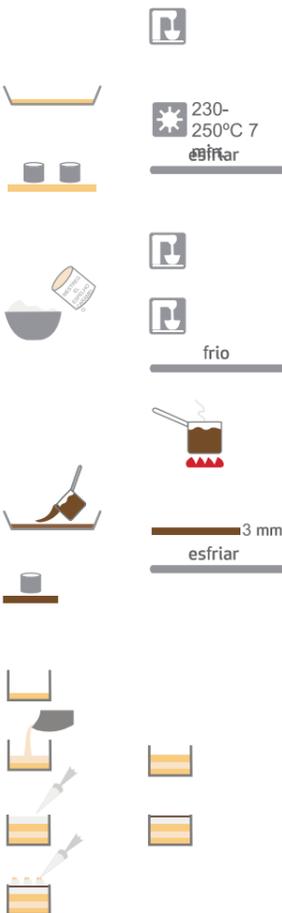
- Montar la PRIMA CLASSIC.
- Juntar el MESTREGEL ESPEJO CAMELO y mezclar hasta obtener una crema homogénea.
- Reservar en frío.

Disco de Chocofil

- Calentar un poco el CHOCOFIL GANACREM.
- Decantar sobre una bandeja para hacer una placa fina con 3 mm de espesura.
- Después de solidificado, y con el mismo aro del Universal, cortar un disco de chocofil.

Montaje y Decoración

- Colocar un disco de UNIVERSAL LIMÓN CAMELO en el fondo del aro.
- Decantar CHOCOFIL PRALINÉ CROQUANT, ligeramente calentado, sobre el disco de bizcocho y colocar el segundo disco.
- Rellenar con la Crema de Caramelo y terminar con el disco de Chocofil
- Decorar con recetas de crema de caramelo y almendras





La calidad lo hace fácil

CATY BIZCOCHO CACAO



CATY BIZCOCHO CACAO

CON UN COLOR Y AROMA A AUTÉNTICO CACAO NATURAL, MÁS TIERNO Y ESPONJOSO QUE ANTES.



En CSM sabíamos que era el momento de mejorar una de las gamas más importantes de nuestro portafolio: **CATY BIZCOCHO**. Tras un importante trabajo de investigación hemos mejorado la formulación de CATY BIZCOCHO CACAO para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes incorporando nuevas tecnologías disponibles en CSM.

Resultado, un producto más apetecible sin alterar su excelente volumen de siempre: tierno y esponjoso y con un color y aroma a auténtico cacao natural.

Es bueno para usted: Su volumen garantiza el máximo rendimiento y su resistente estructura facilita su manipulación, no se desmiga después del calado. Además, nuestra nueva formulación permite hacer planchas de cacao de muy buena calidad, necesitando solamente un pequeño ajuste de la receta base.

Es bueno para su consumidor: Por el increíble aroma a cacao y su irresistible color y esponjosidad.



VERSATILIDAD. Con distintas recetas se pueden preparar bizcochos o planchas con resultados excelentes.

MIGA. Regular, húmeda y fresca.

ESTRUCTURA. Resistente y esponjosa.

- Usar **ingredientes a temperatura ambiente** garantiza más volumen y menos tiempo de batido
- **Sustituir el agua por huevos** garantiza una estructura más homogénea y resistente y mejor volumen
- El uso de **huevos frescos** permite más volumen y mejor resistencia

Cassata Tipo Siciliano



Receta Plancha de Cacao

CATY BIZCOCHO CACAO	1000 g
Huevos	700 g
Agua	100 g
Clara de huevo	300 g

Receta Relleno

Queso fresco	1000 g
Chocolate blanco	160 g
Azúcar	160 g
Licor de naranja o Amaretto	20 g
Fruta confitada (cedro, naranja)	c/s
Chips de chocolate	c/s

Modo de Preparación:

Plancha

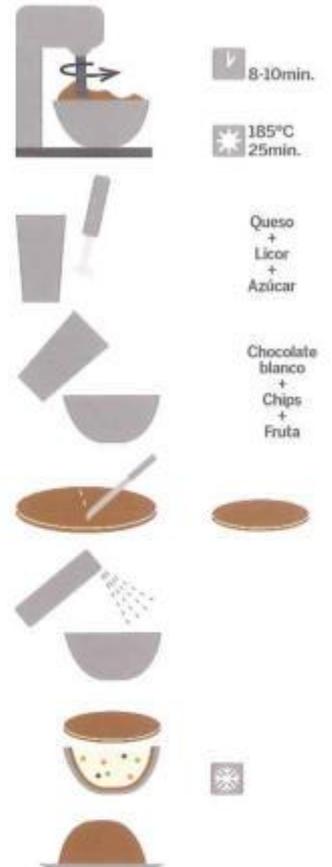
- Preparar la plancha de cacao del modo habitual.
- Escudillar y cocer las planchas cuidando para que no se queden demasiado secas.

Relleno

- Triturar muy bien (con el Turmix por ejemplo) el queso, el licor y el azúcar.
- Mezclar muy bien, el chocolate blanco fundido.
- Añadir los chips y la fruta, mezclándolo cuidadosamente.

Montaje de las Cassatas

- Por cada pieza cortar un círculo de plancha un poco más grande que el molde elegido y otro a la medida exacta del borde.
- En el círculo más grande, hacer un corte hasta la mitad del círculo para poder ajustar cuando se vaya a cubrir el molde.
- Disponer el círculo más grande de plancha en un molde tipo bomba, previamente untado con DEMAX SPRAY.
- Una vez cubierto el molde sobraré a un trozo de plancha que se debe cortar para ajustarlo bien al molde.
- Rellenar muy bien, cuidando que no se queden huecos.
- Tapar con el círculo de plancha que se ha cortado a la medida del molde y apretar.
- Congelar hasta que se quede bien estabilizado.
- Desmoldar y decorar al gusto.



Pastel de Trufa de Chocolate



Receta Bizcocho Cacao

CATY BIZCOCHO CACAO	1000 g
Huevos	700 g
Agua	100 g

Receta Trufa de Chocolate

PRIMA NATCREAM	1000 g
CHOCOFIL GANACREM	400 g
Azúcar	150 g

Modo de Preparación:

Bizcocho

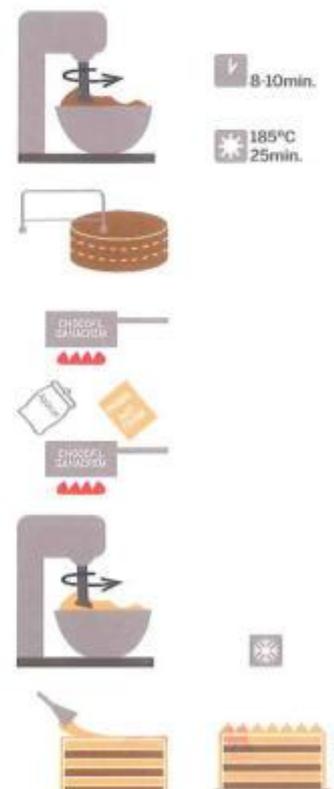
- Preparar el CATY BIZCOCHO CACAO según la receta base.
- Hornear en moldes adecuados y enfriar.

Trufa

- Calentar el CHOCOFIL GANACREM teniendo el cuidado de no quemarlo al calentarlo demasiado.
- Poner en el bol de la batidora ya con el accesorio de batir.
- Hervir 300g de PRIMA NATCREAM con el azúcar y escaldar el CHOCOFIL GANACREM con esta mezcla.
- Montarlo todo durante unos minutos hasta que quede bien mezclado y con una estructura fina y homogénea.
- Añadir el resto de la PRIMA NATCREAM y seguir montando hasta conseguir una trufa con la textura deseada.
- Enfriar.

Montaje del Pastel

- Cortar el CATY BIZCOCHO CACAO en capas.
- Disponer alternadamente una capa de CATY BIZCOCHO CACAO y una camada de trufa.
- Terminar con una camada de trufa. Enfriar bien.
- Cubrir todo el pastel con una capa de trufa y acabar de decorar al gusto.



Barracas Valencianas



Receta Plancha de Cacao

CATY BIZCOCHO CACAO	1000 g
Huevos	700 g
Agua	100 g
Clara de huevo	300 g

Receta Crema de Biscuit

RUBAN CREMAS	1000 g
Azúcar	800 g
Agua	100 g
Yemas	300 g
Licor a gusto (Café, Crema Catalana, Curaçau, etc.)	2 g

Modo de Preparación:

Plancha

- Prepara la plancha de cacao del modo habitual.
- Escudillar y cocer las planchas.
- Una vez cocida y enfriada, cortar las planchas en tiras con diferencia de 0,5 cm de ancho entre cada una.

Crema de Biscuit

- Hervir el azúcar con el agua hasta llegar a los 34° de densidad en el pesa jarabe.
- Montar las yemas y escaldarlas con el almibar caliente. (tirando a hilo)
- Seguir montando y añadir la RUBAN CREMAS en trozos junto con el licor.
- Montar hasta llegar a la textura deseada.

Montaje de las Barracas

- Empezar con la tira más ancha.
- Disponer por encima una capa de crema.
- Seguir montando por orden las tiras de plancha y capas de crema hasta terminar con una capa de crema.
- Enfriar muy bien.
- Con una paletina, cubrir los lados de la pirámide y alisar cuidadosamente hasta llegar al formato deseado.
- Enfriar muy bien.
- Cortar en trozos de 3 cm.
- Decorar al gusto.

Nota:

Si se dispone de molde adecuado, empezar por el trozo más pequeño y seguir montando hasta terminar con el trozo más ancho.



8-10 min.

185°C
25 min.



34°C



Yemas
+
Almibar
+
RUBAN CREMAS
+
Licor



CATY BIZCOCHO CACAO

Código Producto	30050	
Receta Base	CATY BIZCOCHO CACAO Huevos (14 ud.) Agua	1000g 700g 100g
Receta Enriquecida de alta Rentabilidad	CATY BIZCOCHO CACAO Huevos (20 ud.)	1000g 1000g
Receta Planchas de Cacao	CATY BIZCOCHO CACAO Huevos (14 ud.) Agua Clara de huevo	1000g 700g 100g 300g
Modo de Preparación	Incorporar los ingredientes a temperatura ambiente. Batir durante 8 a 10 min. a velocidad rápida. Cocer a 165°C en horno de aire y a 185°C en horno de placas unos 20 min. Para planchas cocer a 220°C en horno de aire unos 5-6 minutos y 260°C en placas de 3 a 4 min.	
Embalaje	Caja con 3 sacos de 5 kgs	
Caducidad	9 meses	





La calidad lo hace fácil

En la elaboración de las recetas presentadas han sido utilizados productos comercializados por CSM Iberia-España.

BARRACAS VALENCIANAS
CATY BIZCOCHO CACAO
RUBAN CREMAS

PASTEL DE TRUFA DE CHOCOLATE
CATY BIZCOCHO CACAO
PRIMA NATCREAM
CHOCOFIL GANACREM



CSM Iberia S.A. - ESPAÑA

Samborà, 21 / 08920 Sant Joan Despí, Barcelona
T 934 775 120 / F 933 730 151
www.csnglobal.com/iberia

Empresa bajo Sistema de Gestión de Calidad según
ISO 9001:2008 está certificada por LFGA

CSM Iberia S.A. - PORTUGAL

Edifício Empresarial Tojo, P. Anelar / Sitio de Barcelos
2695-390 Santa Maria da Anália
Nº azul 800 202 313 (chamada local)
www.csnglobal.com/iberia

Empresa bajo Sistema de Gestión de Calidad según
certificado pela AFCEH segundo a ISO 9001:2008



Masterline

Profil Fondant Express

Pasta de azúcar para cubiertas





Profil Fondant Express

De fácil utilización y secado rápido, se pueden añadir colorantes y aromas. Se obtienen coberturas con mucho brillo, finas y de excelente color blanco.

Profil Fondant Express	
Código	32003
Descripción	Pasta de azúcar para cubiertas
Aplicación	Calentar ligeramente a 35-40°C sin añadir agua y bañar al momento. Para utilización en manga no necesita ser calentado. Para cubiertas más finas se puede añadir agua, nata o leche. Utilización con colorates y aromas: Café: mezclar aroma de café y calentar a 35-40°C. Incorporar café expresso y utilizar en seguida sin calentar. Chocolate: mezclar cacao en polvo con un poco de agua y calentar 40-45°C. Grosella: añadir el jarabe y calentar ligeramente a 35-40°C.
Embalaje	Cubo de 7 kg
Pallet	5 x 18 = 90
Caducidad	12 meses



Triángulos Saint Tropez

Ingredientes :

Pinmix Bizcocho	500g
Pinmix Bizcocho Cacao	500g
Almibar para bañar	c/s
Profil Fondant Express	200g
Chocofil Crema de Cacao	300g
Pinmix Crema pastelera en frío	300g
Chocolate	c/s

Método de preparación:

Preparar unas planchas de bizcocho con **Pinmix Bizcocho** y **Pinmix Bizcocho Cacao**. Bañar las planchas con un almibar e intercalar capas de **Chocofil Crema de Cacao** y **Pinmix Crema Pastelera en frío**. Alisar con un poco de **Chocofil Crema de Cacao** y enfriar. Calentar **Profil Fondant Express** blanco y mezclar una parte con cacao.

Sacar las planchas del frío y cortar en rectángulos de 9cm de ancho. Bañar con **Profil Fondant Express** blanco y decorar con cartucho con el **Profil Fondant Express** mezclado con cacao.

Cortar en triángulos. Decorar con algún detalle de chocolate.



Comercializado por:
Croessa
Santornà, 21
08970 Sant Joan Despí
Barcelona
Tel. 93 477 51 20
Fax 93 373 01 51
www.croessa.com



La calidad lo hace fácil

Caty Genoise

Producto completo para
Bizcochos y Planchas



COMO LA RECETA
ORIGINAL



La calidad lo hace fácil

CATY GENOISE

- Producto para la elaboración de **Biscochos y Planchas**.
- **Muy polivalente**, se puede adaptar a todo tipo de biscochos y planchas.
- Elaboración **fácil y rápida**.
- Elevado rendimiento por su **volumen y estabilidad**.
- Resultado final muy **atractivo semejante al biscocho tradicional** (miga irregular con corteza fina).
- **Larga durabilidad** una vez elaborado.
- Buena capacidad de **absorción de líquidos** (calar).

CATY GENOISE							
Código	30027						
Descripción	Producto completo para la elaboración de Biscochos y Planchas.						
Receta Básica Biscochos	<table border="0"> <tr> <td>Caty Genoise</td> <td>1000g</td> </tr> <tr> <td>Huevos (12 ud.)</td> <td>600g</td> </tr> <tr> <td>Agua (templada)</td> <td>180g</td> </tr> </table> <p>Batir todos los ingredientes con el accesorio varilla a máxima velocidad, de 10 a 15 min. Escudillar en los moldes y cocer a 190-200° C durante 22min.</p>	Caty Genoise	1000g	Huevos (12 ud.)	600g	Agua (templada)	180g
Caty Genoise	1000g						
Huevos (12 ud.)	600g						
Agua (templada)	180g						
Receta Básica Planchas	<table border="0"> <tr> <td>Caty Genoise</td> <td>1000g</td> </tr> <tr> <td>Huevos (16 ud.)</td> <td>800g</td> </tr> <tr> <td>Agua (templada)</td> <td>250g</td> </tr> </table> <p>Mezclar todos los ingredientes en la batidora a velocidad máxima, de 10 a 15 min. Escudillar en latas de 60x40 a un grosor de unos 4mm. Acto seguido cocer en horno fuerte (250°) unos 3-4min. Dejar enfriar antes de usar.</p>	Caty Genoise	1000g	Huevos (16 ud.)	800g	Agua (templada)	250g
Caty Genoise	1000g						
Huevos (16 ud.)	800g						
Agua (templada)	250g						
Embalaje	Sacos de 15Kg.						
Pallet	10 x 5= 50						
Caducidad	9 meses.						

Sugerencias

Sustituir el agua por leche para una mejor estructura y conservación.

Dar un toque personal añadiendo frutos secos o frutas frescas después del batido.

Se puede enriquecer el batido con yemas de huevo

En las planchas, sustituyendo el agua por las claras, se obtendrán piezas más elásticas.

Se puede agregar aromas al gusto, café soluble, cacao en polvo.

Se puede sustituir parte del agua por zumos de cítricos.



Plancha de cacao

Ingredientes:

CATY GENOISE	1000g.
Huevos	800g.
Agua	200g.
SEMIFRÍO DE CHOCOLATE	100g.
PINGÜINO CREMAS en pomada	100g.
Pepitas de chocolate	c/s

Crema pastelera de chocolate:

PINMIX CREMA PASTELERA	400g.
Agua	1000g.
PINGÜINO CREMAS	75g.
Cobertura de chocolate	150g.

Plancha de frutas

Ingredientes:

CATY GENOISE	1000g.
Huevos	800g.
Agua	300g.
Harina de	
Almendra fina	300g.
Frutas frescas	(al gusto)
PRIMA CLASSIC	1000g.
MESTREGEL ESPEJO	c/s
FRUFFI MANZANA	c/s

Biscocho de Café

Ingredientes:

CATY GENOISE	1000g.
Huevos	600g.
Agua	180g.
Café soluble	30g.

Crema de Margarina y café:

RUBAN CREMAS	1000g.
Huevos	4 ud.
Jarabe a 32°	1 lt.
Café soluble	(al gusto)

Biscocho de almendras

Ingredientes:

CATY GENOISE	1000g.
Huevos	600g.
Agua	200g.
Harina de Almendra	175g.



Modo de preparación:

- Mezclar todo y batir a velocidad rápida, a excepción del PINGÜINO CREMAS, la cual incorporaremos al final a velocidad lenta hasta su total mezcla.
- Escudillar las planchas y esparcir las pepitas de chocolate en la superficie. Cocer a 250°C durante 3-4min.



Crema pastelera de chocolate:

- Mezclar y batir, hasta que quede una crema fina. Agregar la cobertura de chocolate fundida y mezclada con PINGÜINO CREMAS, batir bien antes de usar.

Modo de montaje:

- Disponer varias láminas de plancha de chocolate, rellenas de esta crema, alisar la superficie y congelar. Acabar cortando trozos y decorarlos con filigranas de chocolate al gusto.



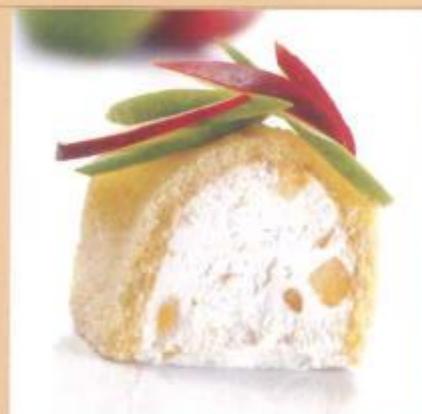
Modo de preparación:

- Mezclar y batir el CATY GENOISE, los huevos y el agua a velocidad rápida unos 10 min.
- Al final del batido añadir la harina de almendra en 1ª velocidad, escudillar las planchas y esparcir pequeños trozos de las frutas por la superficie de la plancha, cocer a 250°C durante 3-4min.



Modo de montaje:

- Cortar laminas de la plancha y forrar el molde adecuado.
- Rellenar con una mezcla de PRIMA CLASSIC poco montada con FRUFFI DE MANZANA.
- Congelar y una vez tenga consistencia, desmoldar, pintar la superficie con MESTREGEL ESPEJO y decorar al gusto.



Modo de preparación:

- Mezclar el Café Soluble con el agua.
- Batir de la forma tradicional, rellenar los moldes adecuados y cocer a 210°C cerca de 20 min.



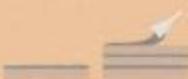
Crema de Margarina y café:

- Calentar el jarabe y escaldar los huevos, trabajar a media velocidad para bajar la temp. del batido a unos 26°C. Agregar la RUBAN en pomada hasta su completa absorción y quedando una crema fina.
- Agregar el café soluble, disuelto en un poco de agua templada y mezclar bien.



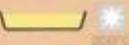
Modo de montaje:

- Cortar el Bizcocho en láminas finas horizontales, emborrachar con una mezcla de licor de crema de whisky, un poco de agua y una cucharada de café soluble. Rellenar las capas con la crema de margarina y café. Acabar la superficie y decorar al gusto.



Modo de preparación:

- Mezclar en la batidora todos los ingredientes a velocidad rápida, de 10 a 15 minutos, menos la harina de almendra la cual agregaremos al final del batido, a velocidad lenta, hasta su total mezcla.
- Rellenar los moldes de bizcocho y cocer a 200°C cerca de 20 min.
- Espolvorear las piezas con azúcar lustre.





La calidad lo hace fácil

En la elaboración de estas recetas se han utilizado los ingredientes comercializados por Bakemark Ibérica:

PINGÜINO CREMAS	Margarina Vegetal para cremas
SEMIFRÍO CHOCOLATE	Semipreparado en polvo para tartas semifrías
PRIMA CLASSIC	Preparado UHT a base de grasas vegetales seleccionadas
PINMIX CREMA PASTELERA	Semipreparado en polvo para crema pastelera
FRUFFI MANZANA	Compota de Manzana con 76% de fruta

Masterline - En cada categoría, una amplia Gama de Productos a su disposición

Mixes para Pastelería	<p>Regularidad, tradición, sabor y mucha variedad: ¿existe mejor base para sus especialidades?</p> <p>Productos: Caty Bizcocho, Caty Bizcocho En Sacos, Caty Bizcocho Cacao, Caty Bizcocho Planchas, Universal, Universal Chocolate, Universal Equilibrio, Universal Nueces, Caty Brioche Clásico, Caty Croissant, Caty Genoise.</p>
Cremas Pasteleras	<p>¿Estabilidad y seguridad o cremosidad y exquisitez? Afortunadamente con Masterline no hay que renunciar a nada.</p> <p>Productos: Pinmix Crema Pastelera en Frío, Pinmix Crema Pastelera en Sacos.</p>
Rellenos y Acabados	<p>Color, sabor, brillo... Ahora dispone de todos los recursos para que sus especialidades, además de sabrosas, sean irresistiblemente apetitosas.</p> <p>Productos: Profil Fondant Express, Mestregel Espejo, Mestregel Espejo Caramelo, Mestregel Espejo Chocolate, Gelina.</p>
Semifríos	<p>También en los productos destinados a la pastelería fría, Masterline es la garantía de máxima estabilidad y seguridad.</p> <p>Productos: Semifrío Neutro, De Queso, De Yogur, De Chocolate, De Limón, De Fresa y De tiramisú.</p>
Rellenos con Cacao	<p>Las posibilidades de los rellenos de cacao de calidad son infinitas y en Masterline tiene un excelente aliado para explorarlas.</p> <p>Productos: Chocofil Crema De Cacao, Chocofil Praliné Croquant, Chocofil Ganacream.</p>
Prima	<p>Si no hay nada mejor que una buena nata, tampoco existe una alternativa vegetal que supere el sabor y la textura de Prima.</p> <p>Productos: Prima Natcream, Prima Classic.</p>

BAKEMARK
IBÉRICA

Bakemark Portugal - Pansificação e Pastelaria, S.A.
Edifício Empresarial Tejo, 1º Andar, São dos Bacelos 2095-290 Serra da do Açóis
Nº azul ☎ 202 202 312 (chamada local) Empresa cujo Sistema de Gestão de Qualidade está certificado pela APCCER segundo a ISO 9001:2000

Expreses Cremes S.A.
Santarém, 21 - 08670 Sant Joan Despi - Barcelona
Tel. 93 477 51 20 - Fax 93 373 01 51 Empresa cujo Sistema de Gestão de Qualidade según ISO 9001:2000 está certificado por LIRQA





La calidad lo hace fácil



Saint Honoré Hojaldre-Croissant

Melange para laminar destinada a uso profesional

Ideal para laminar todo tipo de masas hojaldradas y croissant

Características principales:

- Con aceites y grasas no hidrogenadas
- Bajo en ácidos grasos Trans
- Confiere seguridad y garantía de regularidad por la facilidad que ofrece para trabajarla
- Buena plasticidad y regularidad del hojaldrado
- Aroma característico; contiene nata, mantequilla y miel
- Caducidad 6 meses



Código	Nombre producto	Descripción	Formato Envase
41501	Saint Honoré	Melange para masas hojaldradas y croissant	Cj 10 kg (5 pl x 2kg) 

Cj = caja / pl = placa



CSM Iberia S.A. - ESPAÑA
Samontà, 21 / 08970 Sant Joan Despí, Barcelona
T 934 775 120 / F 933 730 151

www.csmglobal.com/iberia

Masterline

Mestregel Espejo

Gelatina para decoración
y otros acabados





Mestregel Espejo

Productos de mucho brillo con una elasticidad por encima de una gelatina normal y que mantienen su estructura inicial. Son estables a la refrigeración y congelación. Y con ellos se obtienen acabados atractivos, perfectos y de gran durabilidad. Además, Mestregel Espejo de Caramelo y Mestregel Espejo de Chocolate, también sirven para decorar a cornet e incluso para mezclar productos como compotas y similares.

	Mestregel Espejo	Mestregel Espejo de Caramelo	Mestregel Espejo de Chocolate
Código	32000	32001	32002
Descripción	Gelatina neutra para decoración y otros acabados	Gelatina de Caramelo para decoración y otros acabados	Gelatina de Chocolate para decoración y otros acabados
Aplicación	Aplicación directa y en frío. Para menor densidad, incorporar agua 6% para abrillantar y 12% para pintar.	Aplicación directa y en frío. Utilización en caliente para aplicar en superficies redondeadas o en aplicaciones muy finas.	
Embalaje	Cubo de 7 kg	Cubo de 2,5 kg	Cubo de 2,5 kg
Pallet	5 x 18 = 90	6 x 33 = 198	6 x 33 = 198
Caducidad	12 meses	12 meses	12 meses



Pecado Real

Ingredientes para semifrío de limón:

Pinmix Semifrío de Limón	100g
Agua	125g
Azúcar	50g
Pinmix Classic Cream	500g

Ingredientes para semifrío de chocolate:

Pinmix Semifrío de Chocolate	100g
Agua	125g
Azúcar	50g
Pinmix Classic Cream	500g

Ingredientes para el montaje:

Mestregel Espejo de Caramelo	c/s
Mestregel Espejo de Chocolate	c/s
Chocolate blanco	

Método de preparación:

Preparar unos semifríos de chocolate y limón según receta base. Llenar moldes pequeños. Enfriar un mínimo de dos horas.

Calentar ligeramente el **Mestregel Espejo de Caramelo** y el **Mestregel Espejo de Chocolate**

Bañar el semifrío de limón con el **Mestregel Espejo de Caramelo** y el de semifrío de chocolate con el **Mestregel Espejo de Chocolate**. Decorar con el chocolate blanco.



Comercializado por:
Croessa
Santana, 21
08970 Sant Joan Despí
Barcelona
Tel. 93 477 51 20
Fax 93 373 01 51
www.croessa.com



La calidad lo hace fácil

PINMIX CREMA EN FRÍO

SABOR





La calidad lo hace fácil

PINMIX CREMA EN FRÍO

EL IRRESISTIBLE SABOR DE LA CREMA
ARTESANAL

Desde siempre, la gama **PINMIX** ha puesto en sus manos un selecto surtido de cremas pasteleras, una gama que destaca por su resistencia y cremosidad, sin renunciar al sabor más auténtico.

Si desea una crema excepcional para pastelería y bollería, **PINMIX CREMA EN FRÍO** se convierte en la opción idónea. Su suave textura después de batir y su color y aroma a vainilla y mantequilla, nada tienen que envidiar a la crema tradicional.

Es bueno para usted: Perfecta para utilizarla directamente sin necesidad de cocer y su gran estabilidad le permitirá realizar decoraciones fáciles y duraderas. Además se puede mezclar con agua o leche.

Es bueno para su consumidor: Disfrutará de un producto con alto contenido en leche entera (10%), de agradable textura y sabor auténtico.

- Para una crema sin grumos, mezclar los primeros segundos a baja velocidad.
- Para que la crema no se seque con el frío, debe cubrirla directamente con un film plástico.
- Tras largo tiempo en reposo se aconseja mezclar un poco la crema para alisar su textura.

CALIDAD. Tan buena como la crema cocida.

FÁCIL DE TRABAJAR. Pinmix + Agua + Mezclar.

VARIEDAD. Se usa como relleno, cobertura o como decoración.



Vaso de Crema y Fresas



Ingredientes

Crema

PINMIX CREMA EN FRÍO 400 g
Agua 1000 ml

PRIMA NATCREAM 1000 ml
FRUFFI FRESA c/s

Preparación:

Crema

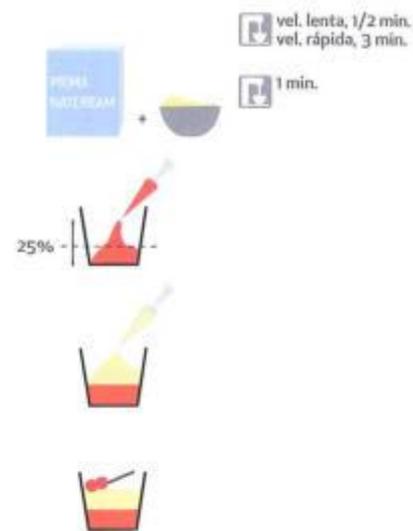
- Preparar PINMIX CREMA EN FRÍO según la receta base.
- Añadir PRIMA NATCREAM, y montarla con la crema aproximadamente 1 min.

Montaje

- Colocar en el vaso elegido FRUFFI FRESA hasta 1/4 del recipiente.
- En seguida cubrir con la mezcla de PINMIX CREMA EN FRÍO y PRIMA NATCREAM.
- Decorar con fruta al gusto y trozos de frutos secos.

Nota:

Se puede dejar varios días en la nevera



Pionono de Morón



Ingredientes

Plancha

CATY BIZCOCHO PLANCHA 1000 g
Huevos (18 ud.) 900 g

Crema

PINMIX CREMA EN FRÍO 400 g
Agua 1000 ml
MESTREGEL ESPEJO CARAMELO c/s

Preparación:

Plancha

- Incorporar los ingredientes a temperatura ambiente.
- Batir aproximadamente de 8 a 10 min. a velocidad rápida.
- Mezclar 1 min. más al final a baja velocidad.
- Escudillar sobre papel adecuado y cocer en horno fuerte a 260°C, de 3 a 4 min.

Crema

- Preparar PINMIX CREMA EN FRÍO según la receta base.

Montaje

- Mojar la plancha, con almibar ligero, por las dos caras.
- Espolvorear con canela en la cara interior.
- Extender la crema.
- Enrollar y colocar en la nevera.
- Cortar en porciones.
- Poner sobre la base un rosetón de crema y azúcar grano.
- Quemar con una pala.
- Pintar la plancha con MESTREGEL ESPEJO CARAMELO.



Bizcocho de Frutas



Ingredientes

Bizcocho

CATY BIZCOCHO	1000 g
Huevos (14 ucl.)	700 g
Agua	100 ml

Crema

PINMIX CREMA EN FRIO	400 g
Agua	1000 ml
GELINA	c/s

Preparación:

Bizcocho

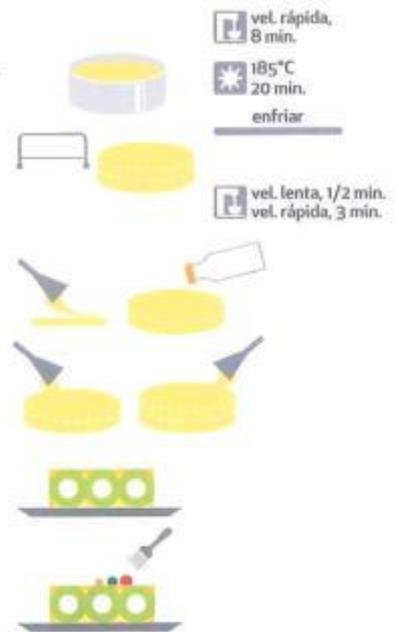
- Incorporar los ingredientes a temperatura ambiente.
- Batir aproximadamente 8 min. a velocidad rápida.
- Hornear en moldes redondos a 185°C, aproximadamente 20 min.
- Dejar enfriar, y cortar el bizcocho en 3 capas.

Crema

- Preparar PINMIX CREMA EN FRIO según la receta base.

Montaje y Decoración

- Extender crema en la primera capa de bizcocho.
- Rociar la capa intermedia con licor y extender crema.
- Colocar la última capa y cubrir el bizcocho con crema.
- Alisar la crema.
- Cortar rodajas de kiwi y pegar en los bordes.
- Decorar con fruta variada y pintar con GELINA.



PINMIX CREMA EN FRÍO

Código Producto	33001	
Receta Base	PINMIX CREMA EN FRÍO	400 g
	Agua	1000 ml
Modo de Preparación	Batir a velocidad lenta, aproximadamente ½ min. hasta conseguir una mezcla homogénea. Batir a velocidad rápida, aproximadamente 3 min. para conseguir una crema lisa.	
Receta de Crema Pastelera de Chocolate	PINMIX CREMA EN FRÍO	400 g
	Agua	1000 ml
	Cobertura RUBAN CREMAS	150 g
		50 g
Modo de Preparación	Batir a velocidad lenta, aproximadamente ½ min. hasta conseguir una mezcla homogénea. Seguir batiendo a velocidad rápida, 1 min. Incorporar la cobertura previamente fundida junto con la margarina (30/35°C). Batir a velocidad rápida, aproximadamente 3 min.	
Embalaje	Caja con 3 sacos de 5 kg	
Caducidad	12 meses	





La calidad lo hace fácil

En la elaboración de las recetas presentadas han sido utilizados productos comercializados por CSM Iberia-España.

VASO DE CREMA Y FRESAS

PINMIX CREMA EN FRÍO
PRIMA NATCREAM
FRUFFI FRESA

PIONONO DE MORÓN

CATY BIZCOCHO PLANCHA
PINMIX CREMA EN FRÍO
MESTREGEL ESPEJO CARAMELO

BIZCOCHO DE FRUTAS

CATY BIZCOCHO
PINMIX CREMA EN FRÍO
GELINA

GAMA PINMIX CREMA

Código	Producto	ESTABILIDAD				RECETA p/lit agua	MEZCLAR CON:			SABOR
		Horno	Congelación	Directa	Decoración		Agua	Leche	Otros ing.	
33000	PINMIX CREMA	■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■	400g	✓	✓	✓	vainilla, mantequilla, leche
33001	PINMIX CREMA EN FRÍO	■	■	■ ■ ■	■ ■	400g	✓	✓	✓	vainilla, mantequilla, leche
33021	PINMIX MASTERCREMA	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■	■ ■	400g	✓	✓	✓	toffe y mantequilla
33022	PINMIX MOUSSECREMA		■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■	700g	✓	✓	✓	vainilla y mantequilla



CSM Iberia S.A. - ESPAÑA

Salmatà, 21 / 08970 Sant Joan Despí, Barcelona
T 934 775 120 / F 933 730 151
www.csnglobal.com/iberia

Empresa con Sistema de Gestión de Calidad según
ISO 9001:2009 certificado por LRQA





La calidad lo hace fácil

PINMIX CREMA



HORNO



La calidad lo hace fácil

PINMIX CREMA

RESISTENCIA Y CREMOSIDAD, SÍ ES POSIBLE.

Desde siempre, la gama **PINMIX** ha puesto en sus manos un selecto surtido de cremas pasteleras, una gama que destaca por su resistencia y cremosidad, sin renunciar al sabor más auténtico.

PINMIX CREMA posee todas las cualidades que la convierten en un ingrediente de éxito en sus recetas: resistencia en cocción y fermentación y la mejor facilidad de uso incluso después de un largo reposo.

Es bueno para usted: Podrá prepararla fácilmente tanto con leche como con agua. Es un producto bastante flexible pues permite que se añada todo tipo de ingredientes para que pueda personalizar la crema a su gusto.

Es bueno para su consumidor: Un sabor muy agradable y una textura cremosa que se mantienen incluso después de cocida.

- Para una crema sin grumos, mezclar los primeros segundos a baja velocidad.
- Para que la crema no se seque con el frío, debe cubrirla directamente con un film plástico.
- Tras largo tiempo en reposo se aconseja mezclar un poco la crema para alisar su textura.

HORNO. Estable en cocción.

RÁPIDA DE PREPARAR. 3 minutos.

VARIEDAD. Se usa como relleno, cobertura o como decoración.



Tarta de Frambuesas



Ingredientes

Pasta Brisa

UNIVERSAL	1000 g
Harina	1000 g
Azúcar en polvo	300 g
RUBAN MASAS	700 g
Huevos (7 ud.)	350 g

Crema

PINMIX CREMA	400 g
Agua	1000 ml
FRUFFI FRUTAS DEL BOSQUE	c/s

Preparación:

Pasta Brisa

- Mezclar todos los ingredientes, con accesorio pala, hasta obtener una masa homogénea.
- Dejar reposar una hora como mínimo.
- Laminar la masa hasta 4 mm. de espesura.
- Forrar una tartaleta con la masa y cocer con un peso encima.
- Enfriar y desmoldar.

Crema

- Preparar el PINMIX CREMA según la receta base.

Montaje

- Con una manga pastelera poner una capa de FRUFFI FRUTAS DEL BOSQUE.
- Seguidamente, también con manga pastelera poner una capa de crema.
- Decorar con frambuesas frescas y pistachos.



reposo 1 hora



4 mm



190-220°C
15 min.

enfriar



vel. lenta, 1/2 min.
vel. rápida, 3 min.



Tarta de Queso



Ingredientes

PINMIX CREMA	400 g
Agua	1000 ml
Queso Philadelphia	400 g

Preparación:

- Preparar el PINMIX CREMA según la receta base.
- Juntar el queso Philadelphia y batir con fuerza hasta su total incorporación.
- Preparar una bandeja con papel de horno y el aro que se va a utilizar.
- Rellenar y alisar el aro.
- Cocer a 180°C, aproximadamente 40 min.
- Enfriar bien.
- Con un cuchillo despegar la tarta de las paredes del aro y servir.

vel. lenta, 1/2 min.
vel. rápida, 3 min.



180°C
40 min.

enfriar



Chucho



Preparación:

1ª Masa

- Amasar todos los ingredientes y reservar.

2ª Masa

- Amasar todos los ingredientes.
- Una vez la masa esté fina, incorporar la 1ª masa, que ya estará fermentada.
- Amasar todo bien hasta que quede una masa elástica.
- Dejar reposar.

Laminado

- Estirar la masa como para hojaldre.
- Incorporar la manteca de cerdo.
- Hacer 4 pliegues sencillos.
- Laminar y reposar.

Crema

- Preparar el PINMIX CREMA según la receta base.

Montaje

- Cortar la masa en rectángulos.
- Extender crema pastelera.
- Doblar la masa, introduciendo las puntas hacia dentro.
- Fermentar un poco.
- Freír en abundante FRIMAX.
- Espolvorear con azúcar grano.

Ingredientes

1ª Masa

Harina fuerte	300 g
Levadura prensada	60 g
Agua tibia	

2ª Masa

Harina regulada	1200 g
Sal	5 g
Manteca de cerdo	50 g
Azúcar lustre	100 g
Leche tibia	750 ml
Ralladura de 1 limón	
Canela en polvo (opcional)	

Laminado

Manteca de cerdo	250 g
------------------	-------

Crema

PINMIX CREMA	400 g
Agua	1000 ml
FRIMAX	c/s



reservar



reservar



reposo



x 4

reposo



vel. lenta, 1/2 min.
vel. rápida, 3 min.



PINMIX CREMA

Código Producto	33000	
Receta Base	PINMIX CREMA Agua	400 g 1000 ml
Modo de Preparación	Batir a velocidad lenta, aproximadamente ½ min. hasta conseguir una mezcla homogénea. Batir a velocidad rápida, aproximadamente 3 min. para conseguir una crema lisa.	
Receta de Crema Pastelera de Chocolate	PINMIX CREMA Agua Cobertura RUBAN CREMAS	400 g 1000 ml 150 g 50 g
Modo de Preparación	Batir a velocidad lenta, aproximadamente ½ min. hasta conseguir una mezcla homogénea. Seguir batiendo a velocidad rápida, 1 min. Incorporar la cobertura previamente fundida junto con la margarina (30/35°C). Batir todo a velocidad rápida, aproximadamente 3 min.	
Embalaje	Saco 15 kg	
Caducidad	12 meses	





La calidad lo hace fácil

En la elaboración de las recetas presentadas han sido utilizados productos comercializados por CSM Iberia-España.

TARTA DE FRAMBUESAS
UNIVERSAL
RUBAN MASAS
PINMIX CREMA
FRUFFI FRUTAS DEL BOSQUE

TARTA DE QUESO
PINMIX CREMA

CHUCHO
PINMIX CREMA
FRIMAX

GAMA PINMIX CREMA

		ESTABILIDAD				RECETA p/lit agua	MEZCLAR CON:			SABOR
		Horno	Congelación	Directa	Decoración		Agua	Leche	Otros ing.	
33000	PINMIX CREMA	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	400g	✓	✓	✓	vainilla, mantequilla, leche
33001	PINMIX CREMA EN FRÍO	■	■	■ ■ ■ ■	■ ■	400g	✓	✓	✓	vainilla, mantequilla, leche
33021	PINMIX MASTERCREMA	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■	400g	✓	✓	✓	toffe y mantequilla
33022	PINMIX MOUSSECREMA		■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■	700g	✓	✓	✓	vainilla y mantequilla



CSM Iberia S.A. - ESPAÑA
Sant Joan de Vilatorrada, 21 / 08930 Sant Joan Despí, Barcelona
T 934 775 000 / F 933 730 150
www.csmlglobal.com/iberia

Empresa con Sistema de Gestión de Calidad según
ISO 9001 certificado por IFOA.





La calidad lo hace fácil

PINMIX MASTERCREMA



MULTIUSOS



La calidad lo hace fácil

PINMIX MASTERCREMA

NACE UN NUEVO HORIZONTE DE POSIBILIDADES

Desde siempre, la gama **PINMIX** ha puesto en sus manos un selecto surtido de cremas pasteleras, una gama que destaca por su resistencia y cremosidad, sin renunciar al sabor más auténtico.

Hoy, estamos orgullosos de presentarle la nueva **PINMIX MASTERCREMA**. Nuestra última obra maestra en cremas atesora una excelente estabilidad en horneado, muy buena resistencia tanto en congelación como refrigeración y muy suave. Descubra la seguridad de trabajar con un producto que responde a todas sus necesidades.

Es bueno para usted: La crema tiene una excelente durabilidad, manteniendo siempre su textura suave. Es muy fácil de preparar y incluso lo puede hacer con leche o agua.

Es bueno para su consumidor: Un equilibrio perfecto entre sabor fresco, color artesano y cremosidad.

- Para una crema sin grumos, mezclar los primeros segundos a baja velocidad.
- Para que la crema no se seque con el frío, debe cubrirla directamente con un film plástico.
- Tras largo tiempo en reposo se aconseja mezclar un poco la crema para alisar su textura.

HORNO. No se sale de la pieza.

CONGELACIÓN. No expulsa agua.

SUAVE. Muy cremosa.



Paquetito de Crema



Ingredientes

Hojas de pasta filo
Miel de Romero

Crema

PINMIX MASTERCREMA 400 g
Agua 1000 ml

Preparación:

Crema

- Preparar el PINMIX MASTERCREMA según la receta base.

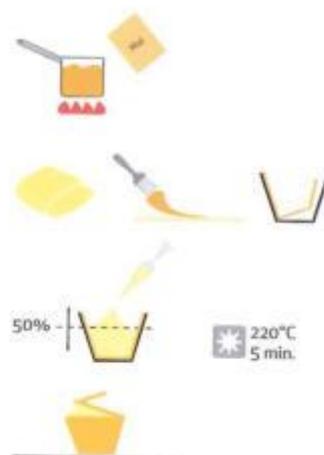
Miel de Romero

- Calentar la miel.

Montaje

- Doblar la hoja de pasta filo por la mitad.
- Con un pincel, colocar una capa muy fina de miel caliente sobre la pasta filo.
- Meter en un molde de silicona con la forma deseada.
- Rellenar con PINMIX MASTERCREMA, hasta mitad del molde.
- Hornear a 220°C, aproximadamente 5 min., hasta que se dore.
- Servir caliente.

vel. lenta, 1/2 min.
vel. rápida, 3 min.



220°C
5 min.

Sándwich de Crema



Ingredientes

Universal

UNIVERSAL CHOCOLATE 1000 g
Huevos (7 ud.) 350 g
RUBAN MASAS 300 g
Agua 225 ml

Crema

PINMIX MASTERCREMA 400 g
Agua 1000 ml

Preparación:

Universal Chocolate

- Mezclar los ingredientes con una batidora a velocidad mínima.
- A continuación batir aproximadamente 2 min. a 2ª velocidad.
- Estirar el UNIVERSAL CHOCOLATE en una bandeja con 1 cm de grosor.
- Hornear a 200°C, aproximadamente 10 min.
- Enfriar y cortar en dos placas.

Crema

- Preparar el PINMIX MASTERCREMA según la receta base.

Montaje

- Extender la crema pastelera sobre una de las capas y casar con la otra.
- Congelar 15 min., y cortar triángulos en forma de sándwich.

Nota:

Se puede dejar varios días en la nevera ya montado.

vel. lenta

2ª vel.,
2 min.

200°C
10 min.

enfriar

vel. lenta, 1/2 min.
vel. rápida, 3 min.

-0°C
15 min.



Rosquilla de Petisú con Crema



Ingredientes

Petisú

Agua	500 ml
Leche	500 ml
Sal	10 g
RUBAN MASAS	500 g
Huevos (16 ud.)	800 g

Crema

PINMIX MASTERCREMA	400 g
Agua	1000 ml

Preparación:

Petisú

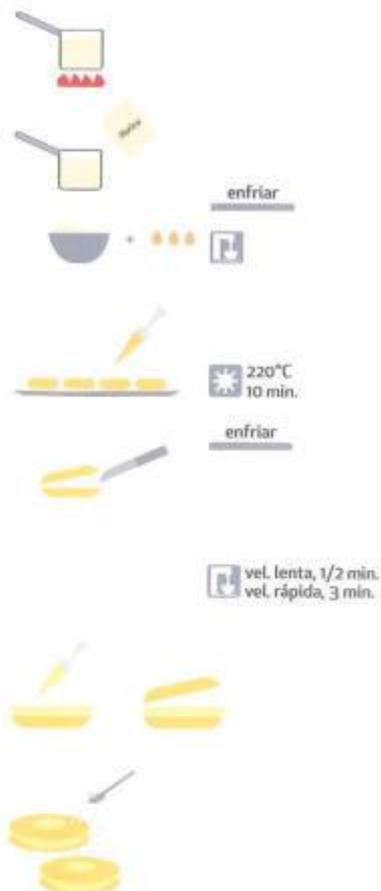
- Calentar los líquidos en el cazo, con la margarina y la sal en su interior, hasta que hierva.
- Una vez hervida, escaldar con la harina.
- Dejar enfriar.
- Una vez fría meter en la batidora con pala y añadir los huevos uno a uno.
Nota: tal vez los últimos huevos no los acepte, irá en función de la textura de la masa.
- Meter la masa en una manga pastelera con una boquilla rizada.
- Escudillar aros en una bandeja.
- Hornear a 220°C, aproximadamente 10 min.
- Enfriar
- Cortar por la mitad en horizontal.

Crema

- Preparar PINMIX MASTERCREMA según la receta base.

Montaje

- Extender la crema sobre la capa de abajo del petisú.
- Casar con la otra mitad de petisú.
- Finalmente espolvorear con azúcar lustre.
- Decorar al gusto.



PINMIX MASTERCREMA

Código Producto	33021	
Receta Base	PINMIX MASTERCREMA	400 g
	Agua	1000 ml
Modo de Preparación	Batir a velocidad lenta, aproximadamente ½ min. hasta conseguir una mezcla homogénea. Batir a velocidad rápida, aproximadamente 3 min. para conseguir una crema lisa.	
Receta de Crema Pastelera de Chocolate	PINMIX MASTERCREMA	400 g
	Agua	1000 ml
	Cobertura RUBAN CREMAS	150 g
		50 g
Modo de Preparación	Batir a velocidad lenta, aproximadamente ½ min. hasta conseguir una mezcla homogénea. Seguir batiendo a velocidad rápida, 1 min. Incorporar la cobertura previamente fundida junto con la margarina (30/35°C). Batir a velocidad rápida, aproximadamente 3 min.	
Embalaje	Saco 15 kg	
Caducidad	12 meses	





La calidad lo hace fácil

En la elaboración de las recetas presentadas han sido utilizados productos comercializados por CSM Iberia-España.

PAQUETITO DE CREMA
PINMIX MASTERCREMA

SÁNDWICH DE CREMA
UNIVERSAL CHOCOLATE
RUBAN MASAS
PINMIX MASTERCREMA

ROSQUILLA DE PETISÚ CON CREMA
RUBAN MASAS
PINMIX MASTERCREMA

GAMA PINMIX CREMA

		ESTABILIDAD				RECETA p/1lt agua	MEZCLAR CON:			SABOR
		Horno	Congelación	Directa	Decoración		Agua	Leche	Otros ing.	
33000	PINMIX CREMA	■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■	400g	✓	✓	✓	vainilla, mantequilla, leche
33001	PINMIX CREMA EN FRÍO	■	■	■ ■ ■	■ ■	400g	✓	✓	✓	vainilla, mantequilla, leche
33021	PINMIX MASTERCREMA	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■	■ ■	400g	✓	✓	✓	toffe y mantequilla
33022	PINMIX MOUSSECREMA		■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■	700g	✓	✓	✓	vainilla y mantequilla



CSM Iberia S.A. - ESPAÑA
Carretera 21 / 68030 Sant Joan Despí, Barcelona
T 934 775 100 / F 933 730 151
www.csmglobal.com/iberia

Empresa certificada de Gestión de Calidad según
ISO 9001:2008 está certificada por LRQA





La calidad lo hace fácil

PASTELLICE



PASTELLICE

CREATIVIDAD EN ESTADO PURO

En nuestro afán por ofrecerle productos innovadores que se adapten a las últimas tendencias del mercado, MASTERLINE presenta PASTELLICE, la nueva pasta de azúcar que le ayudará a hacer fáciles y atractivos cake designs.

Entre todas sus ventajas, PASTELLICE destaca por su facilidad de trabajo: tan maleable y flexible que es prácticamente irrompible. Su color blanco puro admite infinitud de colores que le ofrecerán todo un mundo de posibilidades y creaciones. Deje volar su imaginación, con Pastellice todo es posible.

Es bueno para usted: Su versatilidad y facilidad de trabajo le permitirá hacer atractivos diseños con los que cautivar a sus clientes.

Es bueno para su consumidor: Un cumpleaños, una celebración, un evento, sus clientes podrán sorprender a amigos e invitados con una tarta muy especial.



FÁCIL. Tan maleable y fácil de trabajar que no habrá creación que se le resista.

BLANCA. Su color blanco admite todo tipo de colorantes y aromas alimenticios.

MALEABLE. Máxima plasticidad y mínima rotura.

- Para evitar adherencias espolvoree la superficie de trabajo con azúcar en polvo
- Una vez abierto, conserve la masa protegida del contacto con el aire



PASTELLICE

Código Producto	698
Descripción	Masa de pastillaje, para cobertura y modelar
Utilización	Para coberturas: extienda la masa (mínimo con 3mm de grosor), con el rodillo adecuado. Cubra el pastel (para que la masa se adhiera mejor al bizcocho, este debe estar cubierto con una crema) Modelar: Amase ligeramente y extienda la masa antes de su uso, modele creando las decoraciones a su gusto. Puede crear y combinar colores añadiendo colorantes alimenticios. Deje secar mínimo 12 horas.
Envase	Caja con 2 placas de 2,5kg
Caducidad	12 meses
Conservación	Lugar fresco y seco



CSM Iberia S.A. - ESPAÑA
Santornà, 21 / 08970 Sant Joan Despí, Barcelona
T 934 775 100 / F 933 730 151
www.csnglobal.com/iberia



Desmoldeantes

Demax & Demax Spray

3 consejos para usar el desmoldeante Demax.

- Aproveche al máximo la versatilidad de Demax.**
No importa el proceso, el tipo de bandejas o moldes utilizados, las características de sus preparaciones y sus métodos de trabajo, **¡Demax se puede utilizar como una solución única para todas sus necesidades!**
- Aplique la cantidad correcta de producto.**
La pulverización excesiva del producto puede causar que su elaboración se quemé y dañe su equipo. Por otra parte, el uso de muy poca cantidad dificultará la liberación óptima de los productos una vez horneados.
- Ajuste la temperatura de cocción.**
Si la temperatura es demasiado alta, los bordes de los productos se pueden quemar. Si es demasiado baja, pueden aparecer rastros del desmoldeante en sus creaciones después del proceso de cocción.



Ulmer Spatz™

Desmoldeantes

Demax

¡MÁXIMA ACTUACIÓN...



Créditos fotos : CSM France

CSM
Bakery Solutions

connecting the
world of baking™

CSM Iberia, S.A.
C/ Fructuós Gelabert, 6-8 - 08970 Sant Joan Despí (Barcelona)
Tel.: 93 477 51 20 - Fax: 93 373 01 51 - www.csmbakerysolutions.com
Teléfono de atención comercial: 902 570 046

...PARA LA CALIDAD MÁS ÓPTIMA DE SUS ELABORACIONES!

Ulmer Spatz siempre ha destacado como marca de referencia ofreciendo mixes de pan y mejorantes de máxima calidad. Ahora va un paso más allá en esta dirección destacando con nuevas soluciones: los desmoldeantes Demax.



Fabricado exclusivamente con **100% de aceites vegetales y cera de carnauba seleccionados por su excepcional calidad**, los productos Demax ofrecen prestaciones altamente efectivas para ayudarle a perfeccionar sus creaciones.

El desmoldeante se aplica como fina capa en sus superficies de cocción - Forma una película uniforme para la separación limpia y fácil de su masa o producto.

Rentables y fáciles de usar, estas soluciones son neutras en olor y sabor. Demax de Ulmer Spatz le permitirá hornear productos impecables y obtener la satisfacción total de sus clientes.



Desmoldeantes

Demax & Demax Spray

¡DISFRUTE DE SU EFICIENCIA ÚNICA!

Con una textura que va de líquido a ligeramente viscoso, Demax y Demax Spray facilitará la manipulación rápida y sin problemas de todos sus productos horneados.

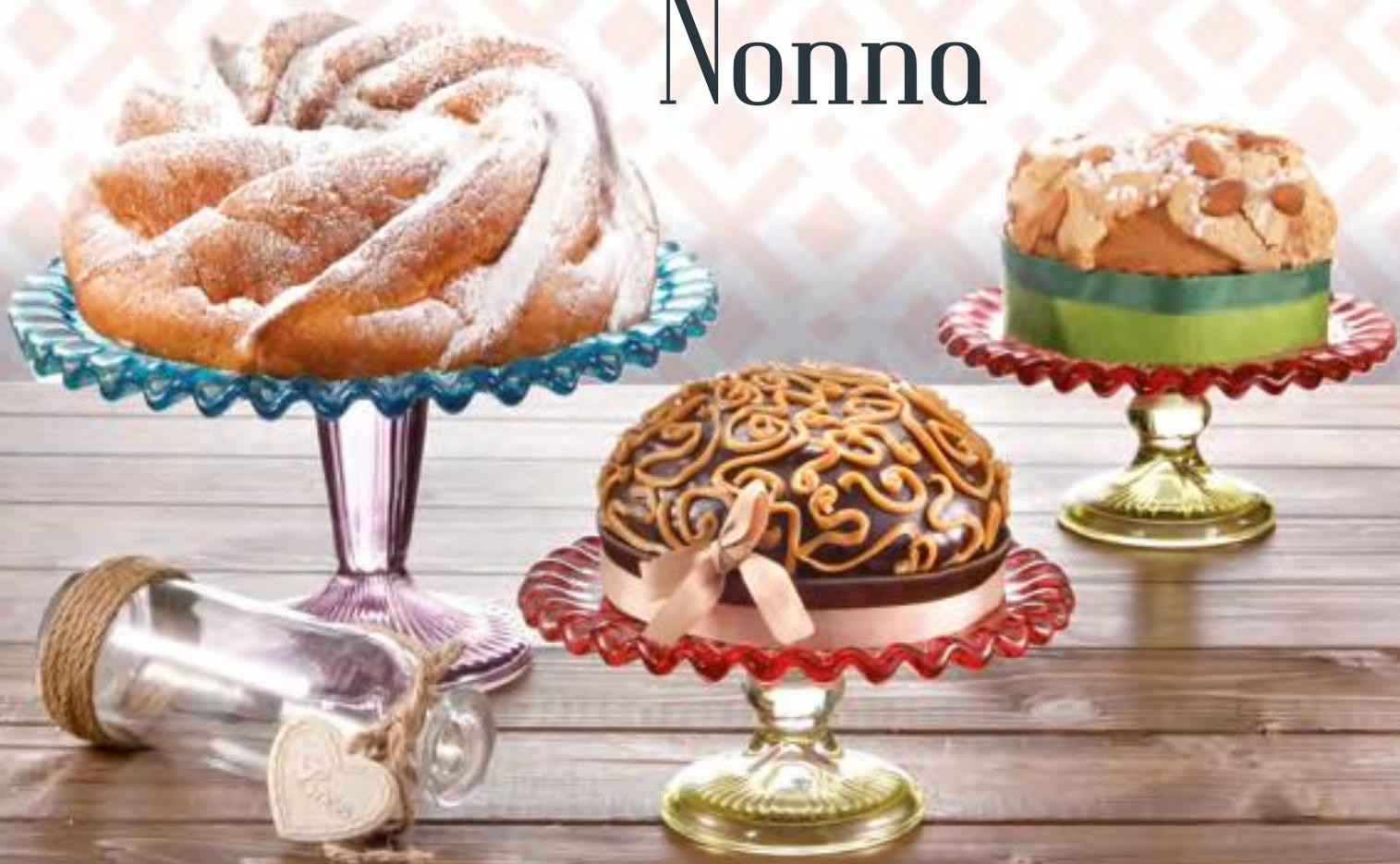
Estos desmoldeantes multiusos:

- Ofrecen una excelente adherencia a todo tipo de superficies de horneado: **placas (incluyendo bandejas perforadas) y moldes.**
- Ofrecen una gran versatilidad, lo que significa que se pueden utilizar para todos sus **panes** (incluyendo especialidades e integrales), **pasteles, productos de bollería**, masas elaboradas con levadura (pasteles, muffins...) y **productos de snacking.**
- Son económicos; una capa delgada de producto es suficiente para obtener los **resultados perfectos.** Rocíarlos también impide experimentar cualquier pérdida.
- Garantiza un agradable aspecto de sus **productos terminados y protege eficazmente sus moldes y placas** mientras **evita la carbonización** durante el proceso de cocción.
- Se suministra en dos envases diferentes: en una **lata** para Demax, que permite una fácil aplicación con un **pincel o cualquier tipo de dispositivo de pulverización** (la boquilla se debe adaptar según el dispositivo), y en **aerosoles de 600 ml** para Demax Spray.
- Demax spray**: agitar bien antes de usar. Los mejores resultados de pulverización se obtienen a 20-30 °C. Mientras pulveriza mantenga una distancia de 30-40 cm sobre las bandejas o moldes.



Producto	Código	Embalaje	Certificación
Demax	10187953	Lata 10 l	Kosher
Demax Spray	10087878	Caja 6 x 600ml bote	-

Las
Recetas
de la
Nonna



Las mejores elaboraciones con Prestige



Prestige es el producto completo para la preparación del auténtico Panettone artesano Italiano. El único con sello de certificación oficial italiano en su receta clásica tradicional.

Nuestra mezcla elaborada con ingredientes de máxima excelencia, ofrece las mismas características de textura y frescura que las típicas recetas tradicionales, basadas en la levadura natural, reduciendo significativamente el tiempo y la complejidad del proceso.

Además **Prestige** contiene **masa madre natural** en polvo, lo que le permite obtener un sabor, olor y frescura prolongada en sus elaboraciones.

¡Prestige, mucho más que Panettone tradicional!

A parte de la elaboración del Panettone Classico de Milán típico de las fechas navideñas, nuestra masa Prestige te permite la elaboración de recetas variadas, desde las propuestas más clásicas a las más innovadoras, como las que te presentamos en este recetario diseñado para sacar el máximo de partido a este producto durante todo el año.

Con **Prestige** podrás personalizar todas tus elaboraciones de acuerdo a tu creatividad o al gusto de tus clientes.



Con *Prestige*
todo son
Ventajas



AUTENTICIDAD

Auténtico sabor de Panettone italiano aplicado a nuevas y diferentes recetas para un público más amplio.

DURABILIDAD

Productos de larga durabilidad gracias a la masa **Prestige**, sobretodo si las elaboraciones están bien empaquetadas.

VERSATILIDAD

Por su versatilidad permite elaborar recetas con distintos tiempos de cocción y fermentación, además de recetas de rotación en tu negocio para todo el año.

Código

10105888

Producto

Prestige

Embalaje

15kg

Caducidad

6 meses



Veneciano

Primera masa:

Amasar **PRESTIGE** con el agua, las yemas y la levadura hasta obtener una masa lisa y con malla glutínica.

Incorporar, a continuación, el azúcar y **RUBAN GOLDEN CROISSANT** hasta que la masa quede lisa y ligeramente despegada de las paredes del bol.

Fermentar a 24-26°C al 80% de humedad hasta quintuplicar su tamaño inicial.

Segunda masa:

Con la primera masa ya fermentada, añadir la levadura, las yemas y el agua, y amasamos de nuevo hasta obtener una masa lisa y con malla glutínica.

Incorporar, a continuación, el azúcar y **RUBAN GOLDEN CROISSANT** hasta que la masa quede lisa y ligeramente despegada de las paredes del bol.

Incorporar por último las amarenas y las nueces o almendras, y dejar reposar la masa 30 minutos.

Pesar las piezas según tamaño deseado, bolear con cuidado y disponer en los moldes.

Fermentar a 28-30°C al 80% de humedad aproximadamente 4-5 horas.

Para elaborar la mezcla de la decoración, mezclar todos los ingredientes menos el bolado y la almendra, y dejar reposar en refrigeración durante 1 día.

Disponer encima de la masa fermentada una pequeña cantidad de la mezcla para la decoración, el bolado de azúcar y las almendras, y hornear a 180°C aprox. 55 minutos (dependerá de la medida del molde utilizada).

Dejar enfriar 6 horas y empaquetar.

Ingredientes

PRESTIGE	2000g
Agua	820g
RUBAN GOLDEN CROISSANT	400g
Azúcar	300g
Yemas de huevo	220g
Levadura	30g

Amarenas y nueces o almendras	1600g
PRESTIGE	850g
Azúcar	300g
Agua	240g
RUBAN GOLDEN CROISSANT	500g
Yemas de huevo	210g
Levadura	12g
Aromas	c/s

Azúcar glas	850g
Harina de almendra	500g
Clara de huevo	300g
Almidón	100g
Aceite de girasol	50g
Aroma de almendra	c
Bolado de azúcar	/ s
Almendras crudas con piel	c
	/ s
	c/s

Peso (g)

Espectacular Veneciano



Pan de Molde de la Toscana

Amasar **PRESTIGE, PRIMA NATURA MELANGE**, 400g de agua y el resto de ingredientes hasta obtener una masa glutínica.

Añadir los 100g de agua restantes previamente infundada* (con los trozos triturados incluidos) junto con el ajo negro triturado hasta obtener una masa lisa.

Disponer la masa en el molde hasta la mitad de su capacidad.

Fermentar 30-40 min y hornear aprox. 30 min a una temperatura de 180°C (el tiempo dependerá de la fermentación y el molde elegido).

Enfriar y desmoldear.

Ingredientes

PRESTIGE
Harina media fuerza
PRIMA NATURA MELANGE
Levadura
Azúcar
Huevo
Agua
Sal
Tomate seco
Ajo negro
Orégano

Peso (g)

500g
500g
100g
40g
50g
50g
500gr
10g
c
/ s
c
/ s
c/s

*Para la preparación del agua infundada, triturar el tomate seco y escaldar junto con el orégano en 100g de agua. Infundar y enfriar en nevera hasta su uso.

Pan de
Molde
de la
Toscana



Rosco Doro

Primera masa:

Amasar **PRESTIGE** con el agua, levadura y huevo hasta obtener una masa lisa y con malla glutínica.

Incorporar, a continuación, el azúcar y mantequilla hasta que la masa quede lisa y ligeramente despegada de las paredes del bol.

Fermentar a 28°C al 80% de humedad hasta triplicar su tamaño inicial (aprox. 3 horas).

Segunda masa:

Con la primera masa ya fermentada, añadir **PRESTIGE**, huevo y la levadura, y amasamos de nuevo hasta obtener una masa lisa y con malla glutínica.

A continuación, añadir de manera individual y en el siguiente orden el resto de ingredientes a la masa a intervalos separados: huevo, azúcar, manteca de cacao, mantequilla y la vainilla natural.

Amasar hasta obtener una masa lisa. Dejar reposar durante 15 minutos para que se seque.

Untar el molde generosamente con mantequilla de primera calidad para aportar a la elaboración un gusto ligeramente tostado y ensalzar los sabores.

Se recomienda usar un molde fuerte y resistente para conseguir una temperatura homogénea en toda la pieza.

Dividir la masa en la cantidad deseada, bolear e introducir en el molde.

Fermentar aproximadamente 8 horas a 25°C con un 80% humedad.

Hornear a 170°C durante 55 minutos (adaptar el tiempo de horneado según el molde y peso).

Dejar enfriar 2 horas, decorar y empaquetar.

Ingredientes

PRESTIGE

Huevo
Agua
Mantequilla
Azúcar
Levadura

Peso (g)

1300g
350g
300g
200g
150g
20g

PRESTIGE

Huevo
Levadura
Mantequilla
Azúcar
Huevo
Manteca de cacao
Vainilla natural

1000g
375g
10g
800g
450g
375g
50g
5g

Azúcar glas antihumedad

c/s

Irresistible
Rosco
Doro



Babá

Masa:

Mezclar todos los ingredientes conjuntamente e ir añadiendo el huevo poco a poco a la mezcla.

Batir hasta que la mezcla se despegue de las paredes del bol. Fermentar la masa obtenida durante 20 minutos a 30°C.

Rellenar los moldes con la forma elegida a un cuarto de su capacidad (los moldes deben estar previamente rociados con Demax Spray).

Fermentar de nuevo a 30°C hasta doblar su tamaño inicial.

Hornear el producto a 200°C durante 15 minutos aproximadamente para moldes pequeños (el tamaño final de la pieza en cocido será el triple del tamaño de la masa inicial) y desmoldear.

Almíbar:

Para elaborar el almíbar, hervir todos los ingredientes juntos e infusionar.

Cuando la mezcla esté a 60°C introducir las piezas cocidas en el almíbar. Sumergir completamente las piezas para que éstas estén bien empapadas por todas partes (aprox. 15 min).

Servir las piezas escurridas y pintadas con **JELFIX SPECIAL APRICOT**.

Ingredientes

PRESTIGE

Huevos	700g
Agua	200g
Levadura	60g
PRIMA NATURA MELANGE	50g
Azúcar	50g
Sal	5g

Agua	1500g
Azúcar	500g
Ron	400g
Anís estrellado	1un
Piel de limón	c/s
Piel de naranja	c/s
Hierbas aromáticas	al gusto

JELFIX SPECIAL APRICOT

Peso (g)

1000g
700g
200g
60g
50g
50g
5g

1500g
500g
400g
1un
c/s
c/s
al gusto
al gusto

Dulce
Babá



Roscón de la Nonna

Amasar **PRESTIGE** y el resto de ingredientes hasta obtener una masa fina y homogénea.

Dejar reposar la masa en bloque hasta doblar su volumen inicial.

Bolear las piezas según la medida deseada, formar y fermentar durante 1 hora a 28-30°C al 80% humedad.

Pintar con huevo y disponer el bolado de azúcar al gusto para decorar.

Hornear aproximadamente 30 minutos a una temperatura de 190°C (el tiempo dependerá de la fermentación y el peso de la pieza).

Ingredientes

PRESTIGE

Harina
Agua
Huevo
Mantequilla
Azúcar
Levadura
Leche en polvo
Sal
Aromas

Bolado de azúcar
Huevo

Peso (g)

700g
500g
400g
200g
200g
100g
50g
50g
5g
al gusto

c
/s
c/s

Roscón
de la
Nonna
Tradicional



Paneciocco

Primera masa:

Amasar **PRESTIGE** con el agua, las yemas y la levadura aproximadamente 20 minutos hasta obtener una masa lisa y con malla glutínica.

Incorporar, a continuación, el azúcar y **RUBAN GOLDEN CROISSANT** hasta que la masa quede lisa y ligeramente despegada de las paredes del bol.

Fermentar a 24-26°C al 80% de humedad hasta quintuplicar su tamaño inicial.

Segunda masa:

Amasar la primera masa ya fermentada junto con la levadura, las yemas y el agua, hasta obtener una masa lisa y con malla glutínica.

Incorporar, a continuación, el azúcar y **RUBAN GOLDEN CROISSANT** hasta que la masa quede lisa y ligeramente despegada de las paredes del bol.

Incorporar por último el chocolate en gotas, y dejar reposar la masa 30 minutos.

Pesar las piezas según tamaño deseado, bolear con cuidado y disponer en los moldes.

Fermentar a 28-30°C al 80% de humedad aproximadamente 4-5 horas.

Hornear a 180°C aprox. durante 55 minutos (dependerá de la medida del molde utilizada), y dejar enfriar 6 horas.

Mezclar **MASTERLINE COCOA GANACHE** con el chocolate negro, calentar y bañar las piezas.

Dejar enfriar para decorar con filigranas de chocolate con leche.

Ingredientes

PRESTIGE

Agua
RUBAN GOLDEN CROISSANT
Azúcar
Yemas de huevo
Levadura

Peso (g)

1000g
410g
200g
150g
110g
15g

Chocolate en gotas

PRESTIGE

Azúcar
Agua
RUBAN GOLDEN CROISSANT
Yemas de huevo
Levadura
Aromas

1000g
425g
150g
120g
250g
105g
6g
c/s

MASTERLINE COCOA GANACHE

Chocolate negro
Chocolate con leche

800g
200g
c/s

Innovador
Paneciocco





CSM Iberia, S.A.

C/ Fructuós Gelabert, 6-8 - 08970 Sant Joan Despí (Barcelona)
Tel.: 93 477 51 20 - Fax: 93 373 01 51 - www.csmbakerysolutions.com
Teléfono de atención comercial: 902 570 046



*connecting the
world of baking™*