

CATALOGUE GOURMAND

Edition 2022



Madough
Bread

à la
décon



*Nous oeuvrons chaque jour
afin de présenter à nos partenaires
le meilleur de la
Boulangerie - Pâtisserie - Chocolat
car votre réussite est notre mission.*





Nouveautés



PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

Gamme PATIS FRANCE

- Catania - Praliné amande, Praliné noisette
- Grousticrep-
- Patis macaron
- Gelatine de boeuf 300f bronze halal



Harmony effet miroir blanc



- Glucose

- Préparation pour crème mousseline



- Puravita décor multigraines multiflocons



-Tegral multigraines



- Chocolat cacao trace



- Belcostick





La fabrication du pain est le résultat d'une succession logique, d'opérations distinctes visant à transformer un certain nombre de matières (farine, eau, sel,...) en produit fini.



L'art de la pâtisserie est la recherche constante d'associations subtiles de goûts, de textures, de couleurs et de formes...
C'est une histoire de partage et de passion.



L'art de mélanger des cacaos de première qualité, provenant d'origines variées, qui permet d'obtenir ce délicieux arôme typique du chocolat belge.



Boulangerie



Pâtisserie

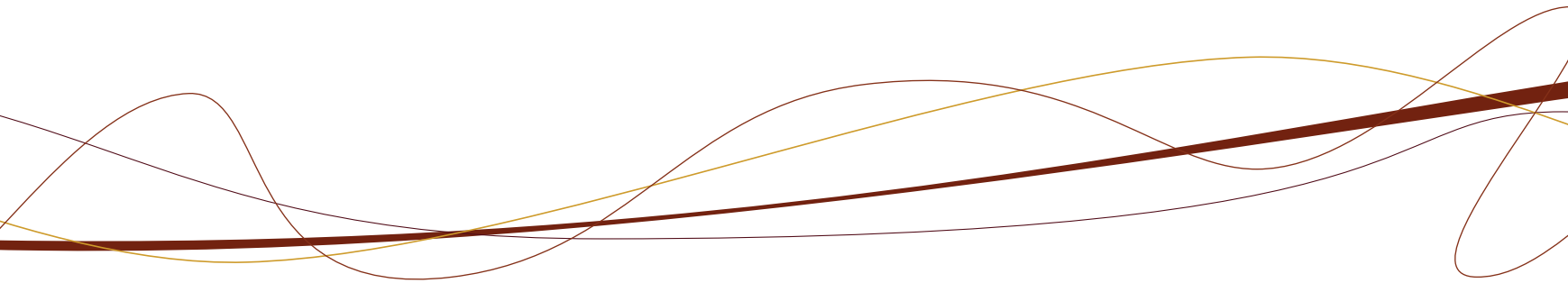


Chocolat



TEGRAL BRIOCHE MOELLEUSE	10
GOAL	12
TIGRIS BLUE	14
O-TENTIC	16
S 500 ACTI+	18
MIMETIC	20
BONNA TRADITION	22
BONNA SPECIAL FEUILLETAGE	24
BONNA SPECIAL PETRISSAGE	26
BONNA BLOC 5KG	30
TEGRAL MULTIGRAINES	32
PURAVITA DECO MULTIGRAINES MULTIFLOCONS	34
MIMETIC PRIMEUR	
SAPORE CHAÂBI	
GANACHE BELCOLADE	38
DIANA	40
FESTIPAK	42
CURD CITRON	44
HOTFIL	46
CREMFIL	48
FRUITFIL	50
TOPFIL POMME ET FRAMBOISE	52
CPT	54
MIXO PLUS	56
SPIDO	57
TEGRAL SATIN CREME CAKE	60
BRILLO.	62
CREMYVIT CLASSIC	64
HARMONY effet MIROIR	66
AROMA	68
PREPARATION POUR CREME MOUSSELINE	70
GLUCOSE	72
CARAT SUPREM NUTOLADE	74
PÂTE D'AMANDE CATANIA	75
PRALINE	76
DELI CHEESE CAKE	77
PATIS MACARON	79
CROUSTICPEP - GELATINE	80
TEGRAL FONDANT CHOCOLAT	81
BELCOLADE - NOIR SELECTION	84
BELCOLADE - BLANC SELECTION	86
BELCOLADE - AU LAIT	88
BELCOLADE - GRAINS	90
BELCOSTICKS	92
CHOCOLAT CACAO TRACE	93

BOULANGERIE





TEGRAL BRIOCHE MOELLEUSE

تَبْكَرَال بَرِيوشَة رَطْبِيَّة

Mixte en poudre destiné à la fabrication de viennoiserie, pains briochés et pain soft.

Avantages :

- » Deux qualités de recettes avec une même préparation ;
- » Gain de temps avec seulement trois pesées ;
- » Gain de temps de pétrissage par rapport à la recette traditionnelle de la brioche ;
- » Décollement rapide de la pâte au pétrissage ;
- » Façonnage facile ;
- » Meilleure conservation du moelleux par rapport à une recette traditionnelle ;
- » Réduction de matière grasse ;
- » Valable pour des pains soft ;
- » Volume excellent des produits finis ;
- » Contient du levain en poudre...

Conservation et stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10 kg.

مستحضر مسحوق لصنع الهاليات الخبز اللين ومنتجات البريوش.

فوائد :

- « وصفتان بجودة عالية بنفس طريقة التحضير ;
 - « توفير الوقت مع 3 أوزان فقط ;
 - « توفير وقت العجين مقارنة مع الوصفة التقليدية للبريوش ;
 - « عجين سريع التقطع ;
 - « سهولة التشكيل ;
 - « الحفاظ على أفضل ليونة بالمقارنة مع الوصفة التقليدية ;
 - « نسبة أقل من المواد الدهنية ;
 - « صالح للخبز اللين ;
 - « حجم ممتاز للمنتجات النهائية ;
 - « يحتوي على مسحوق الخميرة ; ...
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
تعبئة : كيس من فئة 10 كيلو غرام.





GOAL

Améliorant de pain croustillant (baguettes...).

Avantages :

- » Facilité de travail pour le boulanger ;
- » Lissage plus rapide de la pâte ;
- » Excellente machinabilité ;
- » Consistance élevée de la pâte ;
- » Meilleure coloration de la croûte ;
- » Volume assuré du pain ;
- » Rendement visiblement élevé ; ...

Dose d'emploi :

De 0,2 à 0,3 % du poids de la farine
(de 200 à 300g pour 100kg de farine).

Conservation et stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10 kg.

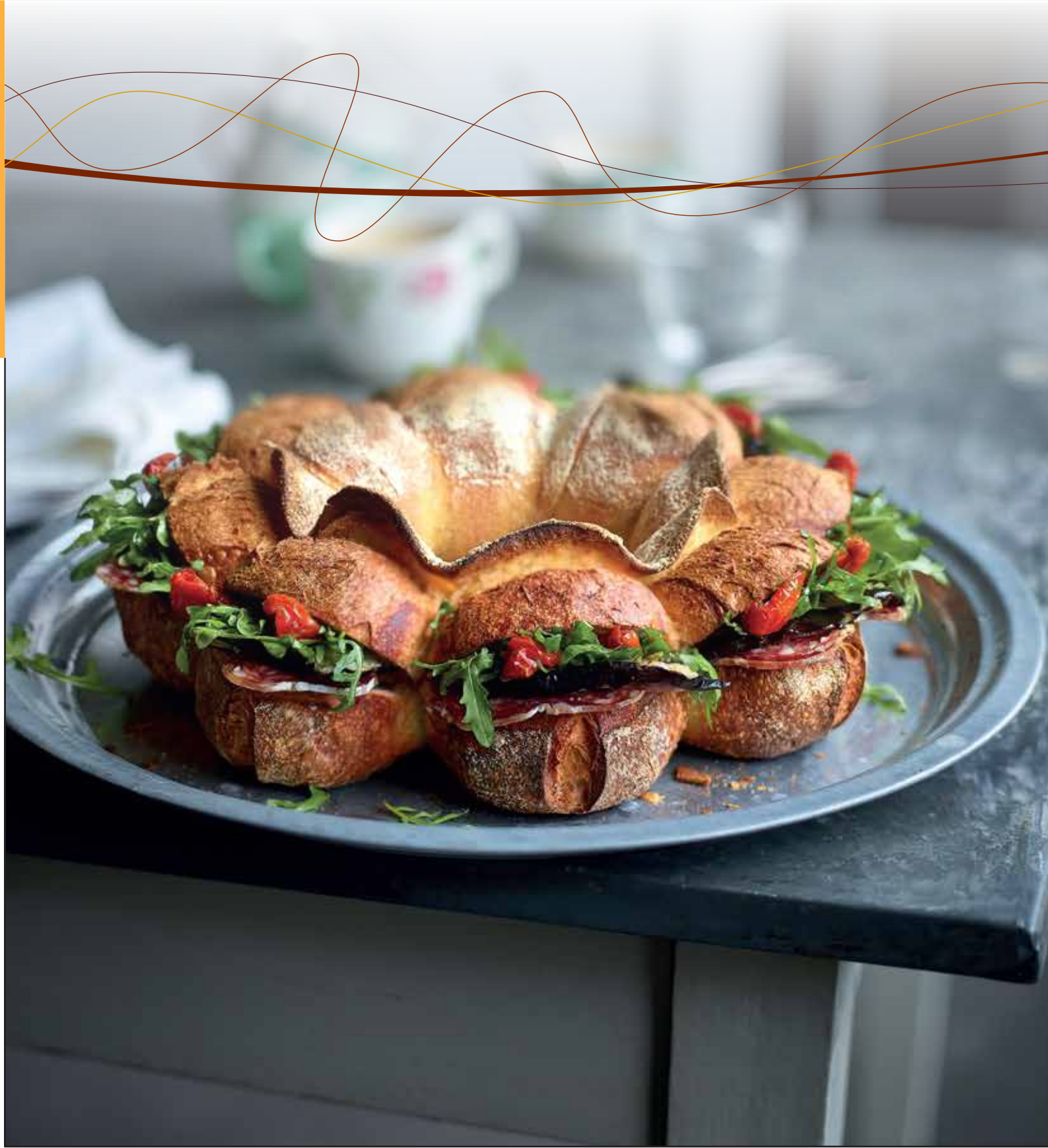


محسن للخبز المجمر (الباكيٲ، ...).

فوائد :

- « تسهيل عمل الخباز ؛
 - « مرونة أسرع للعجين ؛
 - « عجيين فائق الليونة و سهل التشكيل ؛
 - « عجيين أكثر تماسك ؛
 - « تعزيز اللون الذهبي للخبز ؛
 - « حجم مضمون للخبز ؛
 - « الزيادة في المردودية بشكل واضح ؛
- طريقة الإستعمال :** من 0,2 إلى 0,3 % من وزن الدقيق
(من 200 إلى 300 غرام لكل 100 كيلو غرام من الدقيق).
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** كيس من فئة 10 كيلو غرام.





Améliorant de pain et d'autres préparations
boulangères.

Avantages :

- » Garantir la formation du réseau glutineux ;
- » Garantir la bonne machinabilité de la pâte (Ténacité, élasticité, extensibilité, souplesse et absence de collant) ;
- » Apporter une excellente tolérance et une tenue à la pâte (tenue sur couche, sur filet et au four) ;
- » Régulariser la fermentation ;
- » Excellente tolérance (bon volume de pain à excès de fermentation) ;
- » Garantir un volume optimal ;
- » Aider à la prise de couleur de la croûte ;
- » Améliorer l'aspect de la croûte (croustillant, pas de cloque) ;
- » Garantir une belle ouverture des incisions de la baguette ;
- » Très bon résultat à partir de 0,15% du poids de la farine...

Conservation et stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10 kg.



محسن للخبز ولتحضيرات أخرى للخبازة.

فوائد :

- « يضمن تكوين شبكة الغلوتين ؛
- « يضمن جودة مرونة و تمدد العجين و تماسكه و عدم التصاقه ؛
- « يعطي مقاومة و قوة للعجين (أثناء التخمير و الطهي) ؛
- « ينظم عملية التخمير ؛
- « يمكن من الحصول على حجم جيد للخبز بعد التخمير ؛
- « يضمن الحصول على الحجم المناسب ؛
- « يساعد في الحصول على لون قشرة الخبز ؛
- « يحسن من مظهر قشرة الخبز (قرمشة و عدم التكسر) ؛
- « يضمن فتحات جميلة للباغيت ؛
- « يمكن من الحصول على نتائج جيدة باستعمال إبتداءا من 0.15% من كمية الدقيق ؛
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** كيس من فئة 10 كيلو غرام.



O-TENTIC

أوطونتيك

O-tentic est un produit unique, issu de fermentation, qui apporte le goût d'antan et prolonge la conservé du pain.

Avantages :

- » Goût d'antan.
- » Excellente conservation du produit fini dans le temps ;

Mode d'emploi :

Facile et pratique : O-tentic + farine + eau + sel.
Peut être utilisé pour pains croustillants, pains spéciaux; pizza.

Conservation et stockage : Dans un endroit sec (16-20°C, HR 65% max).

Une fois ouvert, le produit peut être conservé maximum 1 semaine à 4°C dans son emballage d'origine bien refermé).

Conditionnement : 10 sachets de 1kg conditionnés en carton.

مستمد من التخمير الذي يجلب الطعم التقليدي أوطونتيك هو منتج فريد من نوعه، ويطيّل مدة صلاحية الخبز.

فوائد :

« طعم تقليدي ؛

« مدة حفظ أطول للخبز.

طريقة الإستعمال : سهل و عملي : أوطونتيك + دقيق + ماء + ملح

يستعمل لتحضير الخبز المقرمش ، أنواع الخبز الخاصة ، البيتزا

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان بارد و جاف (درجة الحرارة القصوى من 16 إلى 20 درجة

مئوية ، الرطوبة النسبية 65% على الأكثر)

يمكن الإحتفاظ بالمنتج أسبوعا واحدا على الأكثر في 4 درجات مع الإحتفاظ بكيسه الأصلي مغلقا.

تعبئة : 10 أكياس من فئة 1 كلف معبأة في كرتون.





S 500 ACTI+

Améliorant de pain et de viennoiserie.

Avantages :

- » Plus de volume ;
- » Bel aspect pour la viennoiserie ;
- » Plus de sécurité : durant le mélange, la fermentation, au moment de la cuisson et ce grâce a son degré de tolérance élevé (donner plus ou moins de temps dans chacune des étapes précitées ne constitue aucun risque) ;
- » Meilleure conservation du produit fini...

Dose d'emploi :

De 0,3 à 0,5% du poids de la farine (de 3 à 5g pour 1kg de farine) selon la qualité de la farine.

Conservation et stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau en plastique de 1 Kg.



S500 الكتي بلوس

محسن للخبز و الهلاليات.

فوائد :

- « حجم أكبر للخبز ؛
- « شكل جميل للهلاليات ؛
- « سلامة أكثر : أثناء الخلط، أثناء التخمير ، أثناء الطهي ، و هذا بفضل نسبة مرونة المنتج العالية (ترك العجين لمدة أطول لأية مرحلة من المراحل المذكورة سابقا، لايشكل أي خطر)
- « صيانة أطول للمنتج النهائي.
- طريقة الإستعمال** من 0.3 إلى % 0.5 من وزن الدقيق (من 3 إلى 5 غرام في 1 كلغ من الدقيق) حسب جودة الدقيق
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** دلو بلاستيكي من فئة 1 كيلو غرام.





La nouvelle génération de matière grasse fonctionnelle pour un feuilletage star!

Avantages :

- » Création de produits de qualité supérieure ;
- » Grande maniabilité et excellente plasticité ;
- » Morsure croustillante parfaite ;
- » Goût délicieux et intense ;
- » Fraîcheur optimisée ;
- » Réduction de coût Vs beurre...

Conservation et stockage : A conserver dans un endroit sec (RH 56%) entre 4 et 20°C.

Conditionnement : Pains de 500g conditionnés en carton de 10kg.

الجيل الجديد من المواد الدهنية العملية للحصول على توريق مميز.

فوائد :

- « طعم مميز وقضمة قصيرة ؛
- « منتج طري على مدار اليوم ؛
- « تركيبة مقرمشة ؛
- « ليونة و سلاسة فائقتين ؛
- « قرمشة كاملة ؛
- « نكهة ومذاق لذيذ ؛
- « ثمن مناسب مقارنة مع الزبدة...

حفظ و تخزين : يخزن في مكان جاف (في الرطوبة النسبية : 65% على الأكثر) بين 4 و 20 درجة مئوية.

تعبئة : قطع من فئة 500 غرام معبئة في علبة كرتونية من فئة 10 كيلو غرام.





Margarine utilisée dans toutes les préparations traditionnelles (petits fours marocains, msemen, harcha, baghrir, ...).

Avantages :

- » Légère ;
- » Très bon goût ;
- » Peut remplacer le beurre dans plusieurs préparations (ex : viennoiseries, cakes)...

Conservation et stockage : A conserver au frais (entre 5 et 16°C) .

Conditionnement : Bloc de 5kg conditionné en carton.

مارگارين تستعمل في جميع الوصفات التقليدية (حلويات مغربية، مسمن ، حرشة ، بغيرير،...).

فوائد :

« خفيفة ؛

« ذات نكهة طيبة ؛

« يمكن أن تعوض الزبدة في مختلف التحضيرات مثل الهلاليات ، الكيك ، ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان بارد ما بين 5 و 16 درجة مئوية.

تعبئة : قطعة من فئة 5 كيلوغرام معبأة في علبة كرتونية.





Margarine pour préparation de la pâte feuilletée
(croissants, pains au chocolat, mille feuilles,...)

Avantages :

- » Formule parfaite pour donner aux pâtes feuilletées L'Aspect, le volume, la saveur et la fraîcheur ;
- » Aromatisée, élastique et facile à travailler ...

Conservation et stockage : A conserver au frais (entre 5 et 16°C) .

Conditionnement : Pains de 500g conditionnés en carton de 10 Kg.

مارگارين لتحضير العجين المورق (هلايات، ميلفوي,...).

فوائد :

« وصفة كاملة تعطي العجين المورق مظهرًا، حجمًا، لذة، و طراوة ؛
« نكهة طيبة مطاطية و سهلة الإستعمال.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان بارد ما بين 5 و 16 درجة مئوية.

تعبئة : قطع من فئة 500 غرام معبئة في علبة كرتونية من فئة 10 كيلو غرام.





Margarine adaptée aux multiples usages
(Gâteaux marocains, pâtes brisées
et sucrées, tartes, cakes...)

Avantages :

- » Consistance et texture qui favorisent un mixage rapide et homogène avec les autres ingrédients ;
- » Un arôme qui séduira tous les gourmets de la pâtisserie fine ...

Conservation et stockage : A conserver au frais (entre 5 et 16°C) .

Conditionnement : Pains de 500g conditionnés en carton de 10kg.

مارغارين متعددة الإستعمالات (حلويات مغربية، عجائن مكسر و حلو، طرطات، كيك...).

فوائد :

« تركيبة متماسكة مما يساعد على إعطاء خليط سريع و متجانس مع باقي المكونات ؛
« نكهة تبهير كل مجبي الحلويات الرفيعة.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان بارد ما بين 5 و 16 درجة مئوية.

تعبئة : قطع من فئة 500 غرام معبأة في علبة كرتونية من فئة 10 كيلوغرام.





BONNA BLOC 5KG

بونا بلوك 5 كلغ

Matière grasse à tartiner.

Avantages :

- » Aspect économique aux recettes ;
- » Bon goût ;
- » Bonne texture...

APPLICATIONS :

Pâtes sablées, cake économique, préparations traditionnelles ...

Conservation et stockage : A conserver dans un endroit sec (RH 56%) entre 4 et 20°C

Conditionnement : Bloc de 5kg en carton.

مادة دسمة للدهن.

فوائد :

« إقتصادية بالنسبة للوصفات ؛

« ذوق جيد ؛

« تركيبة جيدة.

استعمالات :

عجين مرمل (صابلي) ، كيك إقتصادي، تحضيرات تقليدية.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان بارد ما بين 5 و 16 درجة مئوية.

تعبئة : كرتون من فئة 5 كيلو غرام.





Tegral multigraines

Mixe en poudre pour la préparation des produits de la boulangerie contenant des graines

Avantages :

- » Moins d'ingrédients, moins de pesée et de travail;
- » Pas besoin d'ajouter un améliorant ;
- » Gains de temps ;
- » Facile et prêt à l'emploi ;
- » Longue durée de fraîcheur ;
- » Qualité constante ;
- » Facile à stocker et à conserver ;

Informations générales :

Plusieurs recettes peuvent être préparées avec Tegral Multigraines : Baguettes, pain hamburger, pain sandwich, pain de mie céréales,...

Conservation et stockage : A conserver dans un endroit sec entre 5 et 25°C (RH 56%)

Conditionnement : Sac de 10kg.



تِبْدَال متعدد البذور

مستحضر لصنع الخبز و منتجات المخابز يحتوي على البذور

فوائد :

- « مكونات أقل ، وزن أقل وعمل أقل ؛
- « لا حاجة لإضافة محسن الخبز ؛
- « توفير الوقت ؛
- « سهل وجاهز للاستعمال ؛
- « نضارة طويلة الأمد ؛
- « جودة ثابتة ؛
- « سهل التخزين والحفظ ؛

معلومات عامة :

يمكن تحضير العديد من الوصفات بتبديل متعدد البذور :
الباكيت، خبز التوست، خبز السندويش، خبز البرجر ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان بارد ما بين 5 و 25 درجة مئوية،
الرطوبة النسبية 56% على الأكثر.
تعبئة : كيس من فئة 10 كيلو غرام.





Puravita décor multigraines multiflocons

Graines de décoration à utiliser pour décorer les pains et les viennoiseries

Avantages :

- » Prêt à l'emploi ;
- » À saupoudrer sur le pain ou à ajouter dans la pâte;
- » À utiliser pour plusieurs applications : pain, baguette, pain hamburger, viennoiserie , ...
- » Améliorer l'apparence du pain final en le rendant plus attrayant ;
- » Les bienfaits des graines et des céréales pour la santé et le bien être ;

Conservation et stockage : A conserver dans un endroit sec entre 18 et 20°C (RH 56%)

Conditionnement : Sac de 5kg.

مادة دسمة للدهن.

فوائد :

- جاهز للإستعمال ؛
- يرش على الخبز أو يضاف إلى العجين ؛
- يمكن استعماله لعدة تطبيقات : الخبز ، باغيط ، خبز الهامبرغر ، الهلايات ، ...
- تحسين مظهر الخبز النهائي بجعله أكثر جاذبية ؛
- فوائد البذور والحبوب للصحة والراحة النفسية ؛

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان بارد ما بين 18 و 20 درجة مئوية،

الرطوبة النسبية 56% على الأكثر.

تعبئة : كيس من فئة 5 كيلو غرام.





MIMETIC Primeur

Une nouvelle génération de matières grasses qui contient 10% de beurre

Avantages clients

- Arôme naturel
- Contient 10% du beurre
- Texture croustillante
- Fraîcheur optimisée
- Rendu produit fini comparable au beurre
- Facilité de travail Vs beurre

Avantages consommateurs

- Un goût crémeux et une mâche courte
- Excellent fondant en bouche
- Absence de film gras à la dégustation
- Une texture croustillante
- Une longue fraîcheur du produit fini

ميميتك بريمور

جيل جديد من المادة الدهنية التي تحتوي على 10% من الزبدة

مزايا خاصة بالزبون

- نكهة طبيعية؛
- يحتوي على 10% من زبدة؛
- قوام مقرمش؛
- طراوة جيدة؛
- تجعل المنتج النهائي مشابها للزبدة؛
- سهولة في العمل و الزبدة؛

مزايا خاصة بالمستهلك

- طعم كريمي ومضغة قصيرة؛
- ذوبان ممتاز في الفم؛
- لا يوجد فيلم زيتي على التذوق؛
- قوام مقرمش؛
- طراوة طويلة للمنتج النهائي ...





Sapores Chaâbi

Produit prêt à l'emploi basé sur la fermentation, à base de levain offrant les avantages du goût des levains traditionnels...

Avantages :

- Aromatisation du pain ;
- Goût typique du pain traditionnel ;
- Coloration naturelle de la mie ;
- Très bon aspect visuel ;
- Présence du levain inactivé ...

Dosage :

de 1% à 3%

Conditionnement :

Un sac de 5 kg

صابوري الشعبي

منتوج جاهز للاستعمال يعتمد على التخمير ،
ويعطي مزايا ذوق الخميرة التقليدية ...

الفوائد:

- نكهة الخبز ؛
- طعم أصيل للخبز التقليدي ؛
- تلوين طبيعي للخبز ؛
- مظهر جيد للخبز ؛
- خميرة غير فعالة ...

المقدار :

من 1% إلى 3%

التعبئة :

كيس من فئة 5 كيلو غرام





Pâtisserie



PÂTISSERIE

Toujours à la hauteur de nos challenges...

PÂTISSERIE



GANACHE BELCOLADE

گاناش بیلکولاد

Ganache prête à l'emploi, pour la décoration, le fourrage, le glaçage, le chocolat praliné et pour les produits de la confiserie.

Avantages :

- » Goût de chocolat couverture ;
- » Prête à l'emploi ;
- » Facile à appliquer ;
- » Lisse et brillante ;
- » Stable au moment du pochage ;
- » Stable à la congélation ;
- » Meilleure décoration ;
- » Facile à stocker ;
- » Gain de temps ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 4kg.

گاناش بیلکولاد جاهزة للإستعمال، للحشو و للديكور، كغلاصاج، شوكولاته براليني، تستعمل لصناعة الحلويات.

فوائد :

- « طعم الشوكولاته الأصلي ؛
 - « جاهزة للاستعمال ؛
 - « سهولة الإستخدام ؛
 - « ناعمة ولامعة ؛
 - « ثابتة عند الإستخدام ؛
 - « ثابتة عند التجميد ؛
 - « تزيين رائع ؛
 - « سهولة التخزين ؛
 - « مكسبة للوقت ؛ ...
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** دلو من فئة 4 كيلوغرام.



PÂTISSERIE

PÂTISSERIE



Crème végétale en poudre.**Avantages :**

- » Excellent volume ;
- » Couleur très blanche ;
- » Texture lisse et homogène ;
- » Stable après congélation et décongélation ;
- » Absence de fissures après congélation ;
- » Goût agréable (pas d'arrière goût) ;
- » Excellente légèreté ;
- » Ne colle pas au palais ;
- » Excellent foisonnement ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : 10 sachets de 1 kg conditionnés en carton.

**مستحضر الكريمة النباتية على شكل بودرة.****فوائد :**

- « حجم ممتاز ؛
 - « لون شديد البياض ؛
 - « بنية سلسلة و متجانسة ؛
 - « مستقرة عند التجميد و بعد التجميد ؛
 - « لا تتشقق بعد التجميد ؛
 - « طعم مميز (لا تترك مذاق خلفي) ؛
 - « خفة ممتازة ؛
 - « لا تظل عالقة في سقف الحلق "اللهاة" ؛
 - « أندماج جيد للكريمة ...
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** 10 أكياس من فئة 1 كلغ معبئة في علبة كرتونية.



PÂTISSERIE



Crème végétale UHT prête à fouetter.
Non sucrée.

Avantages :

- » Très bon volume ;
- » Couleur très blanche ;
- » Goût raffiné (ne donne pas de sensation de graisse en bouche);
- » Crème plus légère ;
- » Reste stable même après le battage...

Multi - Usages :

Choux, mousses, cakes décoratifs, ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement :

Paquet de 1L emballé dans une caisse de 12 paquets.

كريمة نباتية UHT جاهزة للخفق، غير محلاة.

فوائد ::

- « حجم جيد ؛
- « شديدة البياض ؛
- « ذوق رفيع (لا تعطي شعور بالدهون في الفم) ؛
- « كريمة خفيفة جدا ؛
- « تبقى مستقرة حتى بعد التطريب...

متعددة الإستعمالات :

- « إكلير - بروفيترول ؛
- « تزين الكيك.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : 12 علبة من فئة 1 لتر معبئة في علبة كرتونية.



PÂTISSERIE



CURD CITRON

كورد الليمون

Préparation pour décoration et fourrage.

مستحضر للتزيين و للحشو.

Avantages :

- » Excellent goût de citron naturel ;
- » Stable à la cuisson et à la congélation ;
- » Longue conservation du produit fini ;
- » Préparé à base de citron ;
- » Facilité d'usage ;
- » Variété des applications (tartes, mousses, verrines, coulis, fourrages,...).

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.

فوائد :

- « طعم متميز للليمون الطبيعي ؛
- « مستقر عند الطهي و التجميد ؛
- « منتج نهائي يمكن الإحتفاظ به لمدة أطول ؛
- « محضرة من الليمون ؛
- « سهولة الإستعمال ؛
- « يمكن استعماله في مجموعة متنوعة من المنتجات (الفطائر، الموس، الكولي، الحشو، ...).
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** دلو من فئة 5 كيلوغرام.



PÂTISSERIE



Préparation crémeuse fruitée pour glaçages.

Avantages :

- » Stable à la cuisson et à la surgélation ;
- » Excellent goût ;
- » Peut se consommer telle qu'elle est comme elle peut être cuite ;
- » Permet une rapidité et une facilité d'emploi...

Saveurs : Ce produit existe en plusieurs goûts : citron, fraise, kiwi, orange,...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.



مستحضر على شكل كريمة بنكهة الفواكه ، خاص بالتزين.

فوائد :

- « قار عيد الطهي و التجميد ؛
- « ذوق رفيع ؛
- « يمكن إستعماله حتى من دون طهي ؛
- « سريع و سهل الإستعمال ؛ ...
- نكهات :** حامض ، فراولة ، كيوي ، برتقال
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد. ليمون ..
- تعبئة :** دلو من فئة 5 كيلو غرام.



PÂTISSERIE



Préparation crémeuse lactée pour décoration et fourrage.

Avantages :

- » Stable à la cuisson et à la surgélation ;
- » Excellent goût ;
- » Peut se consommer telle qu'elle est comme elle peut être cuite ;
- » Permet une rapidité et une facilité d'emploi ; ...

NB : Ce produit est disponible en plusieurs goûts : Vanille, amande, chocolat, , caramel citron, pistache, café.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5 kg.

مستحضر على شكل كريمة حلبيية للتزيين و الحشو.

فوائد :

« قار عيد الطهي و التجميد ؛

« ذوق رفيع ؛

« يمكن استعماله مطهوا أو حتى من دون طهي ؛

« سهولة و سرعة في الإستعمال ؛ ...

ملحوظة هامة : هذا المنتج يحتوي على عدة نكهات: فانيليا، لوز،

شوكولاتة، كراميل، حامض، فستق، قهوة.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد. ليمون ..

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.



PÂTISSERIE



Préparation à base de fruits pour décoration et fourrage.

Avantages :

- » Bonne texture ;
- » Présence d'un pourcentage important de fruits ;
- » Stabilité à la congélation et à la décongélation ;
- » Ne dégage pas d'eau pendant la décongélation ;
- » Stabilité à la cuisson ;
- » Couleur naturelle du fruit ;
- » Fourrage prêt à l'emploi ;
- » Présence de traceurs de fruit ; ...

Saveurs : Abricot, Fraise, Framboise, Fruits des bois, Kiwi

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg.

مستحضر بالفاكهة خاص بالتزين و الحشو.

فوائد :

- « ملمس جيد ؛
 - « وجود نسبة كبيرة من الفاكهة ؛
 - « قار عند التجميد و لا يفرز الماء عند الذوبان ؛
 - « قار عند الطهي ؛
 - « لون طبيعي للمنتوج ؛
 - « حشوة جاهزة للإستعمال ؛
 - « وجود آثار الفاكهة ؛ ...
- نكهات :** المشمش ، توت العليق ، الفراولة ، فواكه الغابة، الكيوي.
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** دلو من فئة 5 كيلوغرام.



PÂTISSERIE



TOPFIL POMME ET FRAMBOISE

Préparation fruitée avec morceaux type compotée.
Toute l'intégrité et le goût original du fruit
dans un fourrage prêt à l'emploi.
Le parfait équilibre entre goût, gourmandise et bien-être

Avantages :

- » Un goût et un aspect proches du fruit
Aussi bon cru que cuit
- » Stable à la cuisson et à la congélation/
décongélation Une grande diversité
d'applications avec un même produit
- » Teneur en fruit framboise 56%, teneur
en fruit Pomme 50%
- » Prêt à l'emploi et à la cuisson
- » La solution idéale pour garnir tartes aux fruits,
grillés et chaussons

Conservation et Stockage : Conserver dans
un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg

طوبفيل التفاح و التوت

مستحضر بالفاكهة بقطع مثل كومبوت. حشوة جاهزة للاستخدام.
التوازن المثالي بين الذوق والشراهة والرفاهية.

فوائد :

- طعم ومظهر قريب من الفاكهة
- مذاق لذيذ سواء مطهي او غير خاضع للطبخ
- قار عند التجميد و الطهي
- مجموعة واسعة من التطبيقات مع نفس المنتج
- محتوى فاكهة التوت 56%، محتوى فاكهة التفاح 50%
- جاهزة للاستخدام والطهي
- الحل الأمثل لتزيين فطائر الفاكهة، الحلويات و المعجنات
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** دلو من فئة 5 كيلوغرام.



PÂTISSERIE



Préparation en poudre pour l'élaboration
de la crème pâtissière à chaud.

Avantages :

- » Facilité et rapidité d'emploi ;
- » Longue conservation de la crème et donc
du produit fini ;
- » Qualité uniforme et constante ...

Conservation et Stockage : Conserver dans
un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 5 et 10kg.

مستحضر مسحوق لتحضير كريمة حلوانية ساخنة

فوائد :

« سهولة و سرعة في الإستعمال للكريمة

وبالتالي للمنتوج النهائي ؛

« جودة موحدة و قارة ...

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كيس من فئة 5 و 10 كيلوغرام.



PÂTISSERIE



Emulsifiant pour préparation de cakes
et de génoises

Avantages :

- » Gain économique accompagné d'une qualité supérieure...;
- » Facilité et rapidité d'emploi ;
- » Plus de pâte = obtention de 2 à 3 plaques de 40 x 60 cm de plus ;
- » Meilleure conservation ;
- » Une génoise fraîche et qui ne risque jamais de " tomber " ;

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 4kg.

مستحلب لتحضير الكيك و الجينواز.

فوائد :

- « ربح و إقتصاد مرفوقين بجودة عالية ؛
- « سرعة و سهولة في الإستعمال ؛
- « المزيد من العجين 2 : إلى 3 لوحات 40 * 60 سم إضافية ؛
- « صيانة أفضل ؛
- « جنواز طرية متماسكة و غير قابلة للنزول ؛
- مقدار الإستعمال :** من 2 إلى 4% من مجموع وزن المكونات
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** دلو من فئة 4 كيلوغرام.



PÂTISSERIE



Levure chimique.

Avantages :

» Levure concentrée.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 5 kg.

Conseil d'utilisation : il faut respecter le dosage pour avoir du bon résultat.

خميرة كيميائية.

فوائد :

« خميرة مركزة ؛

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كيس من فئة 5 كيلوغرام.

نصيحة الإستعمال : يجب احترام المقدار المناسب

للحصول على نتيجة جيدة.



PÂTISSERIE



TEGRAL SATIN CREME CAKE

تېگراډ ساتان ڪريم ڪيڪ

Mix complet en poudre pour préparation de cake.

Avantages :

- » Facilité et rapidité d'emploi ;
- » Excellent goût ;
- » Meilleure conservation ;
- » Possibilité de le mélanger avec d'autres produits (Noix, amandes hachées, fruits, chocolat ...).

NB : Ce produit est disponible en neutre, chocolat et caramel.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10 kg.

مستحضر مسحوق لتحضير الكيك.

فوائد :

- « سهولة و سرعة الإستعمال ؛
 - « مذاق لذيذ ؛
 - « صيانة أفضل ؛
 - « يمكن خلطه مع منتجات أخرى (جوز ، فواكه ، لوز)...»
- ملحوظة هامة :** متوفر في ثلاثة أنواع : عادي ، شوكولاتة، كاراميل
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** كيس من فئة 10 كيلوغرام.



PÂTISSERIE

PÂTISSERIE



Nappage prêt à l'emploi, utilisation à froid.

Avantages :

- » Meilleure conservation assurée des préparations ;
- » Produit prêt à l'emploi ;
- » Plus stable (ne coule pas et donc n'engendre pas de pertes) ;
- » Brillance remarquable ;

NB : Nous disposons de ce même nappage en goût d'abricot, pomme et fraise.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau en plastique de 4,3Kg.

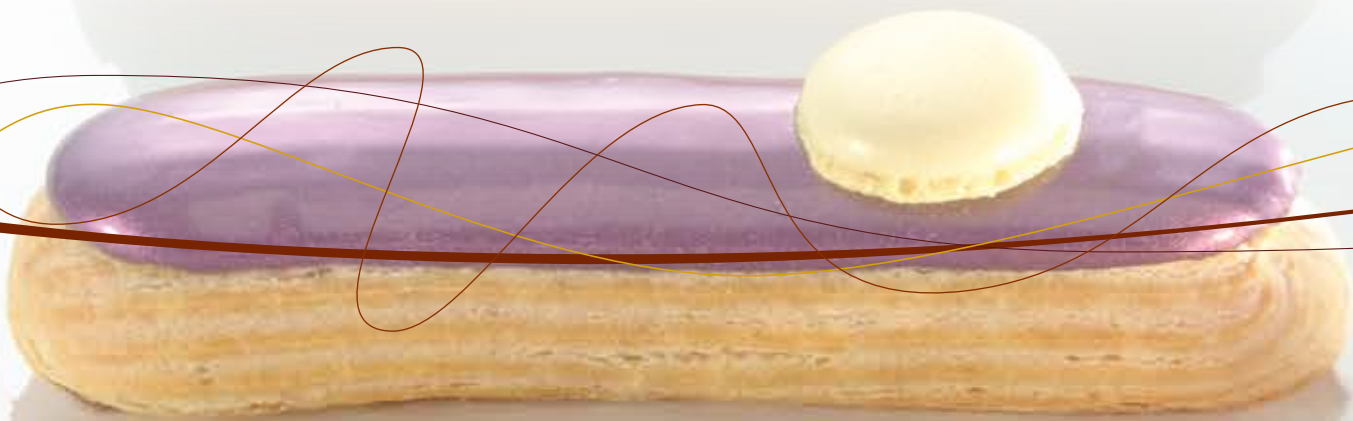
ناباج جاهز للإستعمال، ويستخدم بارداً.

فوائد :

- « يمكن من الإحتفاظ بالتحضيرات ؛
- « جاهز للإستعمال ؛
- « جد قار و ثابت ؛
- « يعطي لمعان فريد ؛
- « معبأ في دلو مصنوع من البلاستيك الغذائي ؛ ...
- ملحوظة هامة :** متوفر بنكهة المشمش ، التفاح و الفراولة.
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** دلو من فئة 4,3 كيلوغرام.



PÂTISSERIE



CREMYVIT CLASSIC

كريميفيت كلاسيك

**Composition pour crème pâtissière
à froid à l'eau.**

Avantages :

- » Facile et rapide à préparer ;
- » Stable à la cuisson: la crème garde son volume ;
durant la cuisson et ne déborde pas
- » Stable à la surgélation: la crème garde sa saveur ;
originale, sa texture onctueuse et
sa fraîcheur après décongélation ;
- » Belle structure homogène
(quand le produit est frais et après congélation) ;
- » Belle couleur naturelle ;
- » Pas de perte d'eau lors de la décongélation ;
- » Longue conservation de la crème ;
- » Se laisse facilement couper sans coller ; ...

Conservation et Stockage : Conserver dans
un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10kg.

مستحضر خاص لتحضير كريمة حلوانية باردة بالماء.

فوائد :

- « سهلة و سريعة في التحضير ؛
 - « ثابتة عند الطهي: تحتفظ الكريمة بحجمها أثناء الطهي و لا تسيل ؛
 - « ثابتة عند التجميد: تحتفظ بنكهتها الأصلية ؛
 - « شكلها و طراوتها مميزين بعد الذوبان ؛
 - « تركيبة جيدة و متجانسة ليس فقط و هي طازجة بل و حتى بعد التجميد ؛
 - « لون جميل و طبيعي ؛
 - « لا تفرز الماء أثناء الزوبان ؛
 - « صيانة أطول للكريمة ؛
 - « سهلة التقطيع بدون ترك أثر في السكين ؛ ...
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
تعبئة: كيس من فئة 10 كيلوغرام.



PÂTISSERIE

PÂTISSERIE



HARMONY effet MIROIR

Glaçage prêt à l'emploi effet MIROIR.

Avantages :

- » Idéal pour glacer vos entremets pour un effet MIROIR ;
- » Utilisable à froid ;
- » Excellente tenue sur le produit fini ;
- » Stable à la congélation et à la surgélation ;
- » Glaçage miroir prêt à l'emploi ;
- » Ne coule pas lors de la découpe ;
- » Très belle couleur et brillance ;
- » Excellent goût ;
- » Longue conservation du produit fini ...

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 4kg.

هارموني بمظهر المرآة

كُلاصاج جاهز للاستعمال بمظهر المرآة.

فوائد :

- « كُلاصاج بمظهر المرآة ؛
- « يستعمل باردا ؛
- « جد متماسك فوق المنتج النهائي ؛
- « ثابت عند التجميد و التبريد ؛
- « كُلاصاج جاهز للاستعمال ؛
- « لا يسيل عند تقطيع الحلويات ؛
- « لون ولمعان متميزان ؛
- « مذاق جيد ؛
- « يمكن الاحتفاظ بالمنتج لمدة طويلة ...
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** دلو من فئة 4 كيلوغرام.



Nouveau
Harmony blanc



PÂTISSERIE

PÂTISSERIE



Arôme pour préparations pâtisseries et glaces.

Avantages :

- » Facilité d'emploi ;
- » Stabilité à la cuisson ;
- » Longue durée de conservation à condition de placer le produit à une température qui ne dépasse pas 25 °C...

Dose d'emploi : De 1 à 2 %.

Saveurs : Citron coloré et nom coloré, Pistache, Amande, Cappuccino, Banane, Beurre, Fraise Orange, Vanille.

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Bouteille de 1 kg.

نكهة لتحضير الحلويات و المثلجات.

فوائد :

« سهولة الإستعمال ؛

« قار عند الطهي ؛

« صيانة أطول بشرط وضع المنتج في مكان لا تتجاوز درجة حرارته 25 درجة.

مقدار الإستعمال : من 1 إلى 2%.

نكهات : حامض بملون و بدون ملون، فستق، لوز، كابوتشينو، موز، زبدة، فراولة، برتقال، فانيلا.

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : قنينة من فئة 1 كيلوغرام.



PÂTISSERIE



Préparation pour crème mousseline

مستحضر الكريمة موسلين

Préparation pour crème mousseline

Avantages :

- » Idéale pour vos recettes d'entremets, mousses, pâtes à choux et recettes saisonnières
- » Préparation à froid
- » Sans matière grasse oxygénée et sans huile de palme
- » Simplicité et rapidité de mise en œuvre avec ajout d'eau
- » régularité de préparation
- » Mousseline légère
- » Savoureux goût vanillé

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 10 kg.

مستحضر الكريمة موسلين

فوائد :

- » مثالية لوصفاتك للحلويات والموس ومعجنات الشو وغيرها من الوصفات
 - » تحضير بارد
 - » خالية من الدهون المؤكسجة وزيت النخيل
 - » بساطة وسرعة التنفيذ مع إضافة الماء
 - » اعداد سريع بالماء البارد
 - » موسلين خفيف
 - » نكهة الفانيليا اللذيذة
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
تعبئة : كيس من فئة 10 كيلوغرام.



PÂTISSERIE



GLUCOSE

الكلبيكوز

Sirop de glucose.

شراب الكلبيكوز

Avantages :

- » Apparence : Sirop
- » Couleur : transparent à jaune clair
- » Goût : sucré
- » Odeur : Neutre

Conservation et Stockage : Température entre 5 et 25 °C et dans un endroit sec (RH max 65%)

Conditionnement : Seau de 5kg

فوائد :

المظهر: شراب

اللون: شفاف إلى أصفر

طعم: حلوة

رائحة: محايد

حفظ و تخزين :

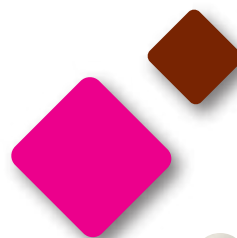
في درجة حرارة ما بين 5 و 25 درجة مئوية يحفظ في مكان جاف

(نسبة الرطوبة القصوى 65%)

تعبئة: دلو من فئة 5 كيلوغرام.



Nouveau
Glucose



PÂTISSERIE

PÂTISSERIE



Deli Amlou

Deli Amlou est le seul fourrage avec une note traditionnelle délicieuse et excellente pour la santé.

Deli Amlou à base d'Amlou qui représente une créativité locale avec des ingrédients purement marocains.

Avantages :

Fourrage à base d'amlou
Idéal pour les préparations Boulangerie,
Pâtisseries et Chocolat.
Stable à la cuisson
S'applique comme un fourrage externe
ou interne et ganache.
Sans Dioxyde de titane
Faible activité de l'eau

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 4kg

ديلي أملو هو الحشوة الوحيدة ذات الرائحة التقليدية اللذيذة والممتازة للصحة.

ديلي أملو من أساس أملو الذي يمثل الإبداع المحلي بمكونات مغربية بحتة.

فوائد :

حشوة من أساس أملو مثالي لتحضير المخبوزات والحلويات والشوكولاتة.

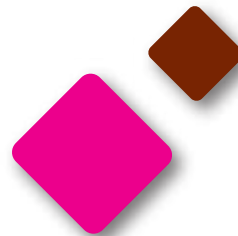
مستقر في الطبخ
يستخدم كحشوة خارجية أو داخلية وغاناش.

بدون ثاني أكسيد التيتانيوم

نشاط مائي منخفض

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 4 كيلوغرام.



PÂTISSERIE



سويدي كريم نوطولاد

CARAT SUPREM NUTOLADE

Fourrage cacao noisette, type pâte à tartiner pour viennoiseries et pâtisseries avec un bon goût de noisette

Avantages :

- » Fourrage cacao-noisette sans huile de palme.
- » Fourrage cacao avec 13% de noisettes
- » Sans huile de palme
- » Idéal en viennoiserie
- » Facilement tartinable sur les crêpes/gauffres
- » Stable à la cuisson
- » S'applique avant ou après cuisson
- » Faible activité de l'eau
- » À base de graisses non hydro

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg

حشوة كاكاو البندق ، نوع قابل للدهن للحلويات والمعجنات. بطعم البندق الجيد

فوائد :

حشوة الكاكاو والبندق بدون زيت النخيل

حشوة كاكاو 13% بندق

بدون زيت النخيل

مثالي للمعجنات

يمكن دهنه بسهولة على الفطائر / الوافل

مستقر في الطبخ

يوضع قبل أو بعد الطهي

نشاط مائي منخفض

يحتوي على دهون غير مائية

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.



PÂTISSERIE

PÂTE D'AMANDE CATANIA 50%

Pâte d'amande 50% spéciale cuisson
et fourrage

Avantages :

- » Au goût prononcé d'amande amère
- » Pâte malléable et Façonnable sans fissure
- » Spéciale cuisson et fourrage
- » Produit stable à la congélation/décongélation

Conservation et Stockage : Conserver dans
un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg


PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION



عجينة اللوز كاتانيا 50%

عجينة اللوز 50% للطبخ والحشو

فوائد :

طعم واضح للوز المر
عجينة مرنة قابلة للتشكيل بدون تشققات
خاص بالطبخ الحشو والتغليف
قار عند التجميد او الطهي

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.

Pralinés

Praliné fluide à la finesse irréprochable.

Avantages :

- » Praliné amande à base de 50% amandes
- » Praline noisette à base de 50% noisettes
- » Texture lisse et souple unique
- » Idéal pour vos chocolats et confiseries, mousses et entremets, macarons, verrines, ...
- » Peu de déphasage
- » Fruits secs rigoureusement sélectionnés
- » Produit élaboré en France dans notre usine à Charmes (88)

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Seau de 5kg

البراليني السائلة بلذة مثالية

حلوى البرالين السائل مع براعة مثالية
براليني اللوز يعتمد على **50%** لوز
براليني البندق يعتمد على **50%** بندق
ملمس فريد، ناعم ومرن
مثالية للشocolates، الحلويات، الموس، المكرون، الكروم
تم اختيار الفواكه المجففة بدقة
انتج المنتج في مصنعنا في فرنسا **(88) Charmes**

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : دلو من فئة 5 كيلوغرام.


PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION



DELI CHEESECAKE

Fourrage crémeux Deli Cheesecake

Avantages :

- » Préparation crémeuse avec 30% de fromage frais
- Prête à l'emploi
- Permet de réaliser un grand nombre de recettes (cheesecakes New York, tartes au fromage, mousses, etc...).
- Stable à la congélation/décongélation
- Produit stable à la cuisson / Pas de craquelure à la cuisson
- Texture souple rendant l'utilisation simple et agréable
- S'utilise dans des produits de longue conservation (plusieurs mois).
- Goût naturel et frais
- Aspect, sensation en bouche et texture proches des recettes traditionnelles à base de fromage frais
- Conservation et Stockage :** Conserver dans un endroit sec et frais.
- Conditionnement :** Seau de 5kg

حشوة ديلي تشيز كيك الكريمة

فوائد :

- تحضير كريمي بنسبة 30% من الجبن الطازج.
- جاهز للاستخدام
- يسمح لك بإعداد عدد كبير من الوصفات
- المنتج مستقر أثناء الطهي / لا يتشقق أثناء الطهي (كعك الجبن نيويورك ، فطائر الجبن ، الموس ، إلخ)
- قار عند التجميد و الطهي
- ملمس ناعم يجعل الاستخدام سهلاً وممتعاً
- مظهر وملمس ومذاق مشابه لوصفات الجبن الكريماليتقليدي
- طعم طبيعي وطازج
- حفظ و تخزين :** يحفظ في مكان جاف و بارد.
- تعبئة :** دلو من فئة 5 كيلوغرام

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION



PATIS MACARON

Préparation pâtissière pour la réalisation de délicieuses coques de macarons

Permet de réaliser des macarons lisses et réguliers
Goût d'amande amère.
Praticité avec seulement 2 pesées
Possibilité de colorer vos coques en diluant vos colorants poudre hydrosolubles dans de l'eau

Avantages :

- » Temps de réalisation rapide:
- » Taux de réussite maximum
- » Qualité constante
- » Petites pâtisseries très populaires auprès des consommateurs
- » Bon goût d'amande amère
- » Produit à partir d'amandes "pur fruit" de l'amandier
- » Texture croquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur
- » Diversité de parfums
- » Véritables petites gourmandises

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Sac de 5kg

مستحضر جاهز للإستعمال لصنع مكرون لذيذ

ماكرون سلس ومنتظم
طعم اللوز المر
سهولة الإستعمال مع عملية الوزن مرتين فقط
إمكانية تلوين المكرون عن طريق وضع ملونات قابلة للذوبان في الماء

فوائد :

وقت سريع للإنجاز
أقصى معدل نجاح
جودة ثابتة
حلويات صغيرة تحظى بشعبية كبيرة لدى المستهلكين
طعم جيد للوز المر
تنتج من اللوز "الفاكهة النقية" من شجرة اللوز
نسيج مقرمش في الخارج وناعم من الداخل
نكهات متنوعة

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.

تعبئة : كيس من فئة 5 كيلوغرام

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION



CROUSTICREP

Brisures de crêpes dentelle pour préparations pâtisseries

Avantages :

- » Paillettes tres fines et tres compactes
- » Couleur caramel
- » Biscuit finement émietté
- » Texture : craquante et croustillante
- » Couleur : brun doré

Conservation et Stockage : Conserver dans un endroit sec et frais.

Conditionnement : Carton de 2,5kg



PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

كروستريكرب

مكسرات لتحضير الحلويات

فوائد :

- ترتر ناعم ومضغوط جداً
- لون الكراميل
- رقائق جيدة ومتراصة جدا
- الملمس: مقرمش
- اللون: بني ذهبي

حفظ و تخزين : يحفظ في مكان جاف و بارد.
تعبئة : كرتون من فئة 2,5 كيلوغرام.



Patisfrance

GELATINE DE BOEUF 300F Bronze

Gélatine alimentaire 300 feuilles HALAL

جيلاتين بقري 300 ورقة برونزي

جيلاتين بقري 300 ورقة برونز حلال





Tegral Cœur Fondant

Une préparation en poudre vous permettant de réaliser en seulement 3 ingrédients de Délicieux moelleux au chocolat.

Avantages Clients :

- Fabrication rapide
- 3 ingrédients
- Qualité constante
- Taux de réussite maximal
- » Les produits finis peuvent être surgelés ou conservés au frais, puis réchauffés au four ou au micro-ondes

Avantages Consommateurs :

- Produit à partir de véritable chocolat belge BELCOLADE pour une saveur très chocolatée

Conditionnement :

Un sac de 5 kg



تيگرال فوندان الشوكولاتة

مستحضربودرة يمكنك من الحصول على شوكلاطة لينة لذيذة بثلاث مكونات فقط

فوائد الزبون:

- تحضير سريع
- 3 مكونات
- جودة مستمرة
- معدل نجاح مضمون
- يمكن تجميد المنتجات النهائية أو تحفظ في مكان بارد ، ثم يعاد تسخينه في الفرن أو في الميكروويف

فوائد المستهلك:

- منتج من الشوكولاتة البلجيكية الأصلية بمذاق الشوكولاتة الرائع

التعبئة :

كيس من فئة 5 كيلو غرام



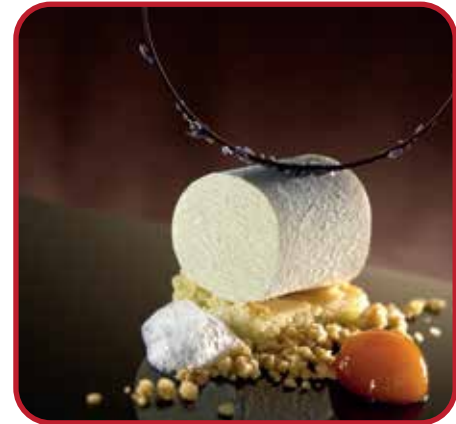
CHOCOLAT





Ajouter la qualité du cacao
à la formule de durabilité

CHOCOLAT



Toujours à la hauteur de nos challenges...

CHOCOLAT

CHOCOLAT



Réel chocolat Belge d'excellence
destiné au professionnels.

Avantages :

- » L'art de mélanger des cacaos de première qualité, provenant d'origines variées, qui permet d'obtenir ce délicieux arôme typique du chocolat belge ;
- » L'art de parvenir à ce délicat équilibre entre douceur et amertume, jour après jour ;
- » L'art de produire une large gamme de chocolat avec cette volonté de perpétuer la tradition artisanale du chocolat belge ; ...

Références :

- Noir sélection C501/J Blocks 4*2.5kg
- Noir sélection C501/ Drops 4*5 kg
- Noir supérieur D600/J Drops 2*5 kg
- Noir suprême E740/J Drops 2*5kg
- Noir sélection 44 C501/U 15 kg
- Noir 44 C309/X drops 15 kg

شوكولاتة بلجيكية حقيقية و متميزة،
موجهة للحرفيين.

فوائد :

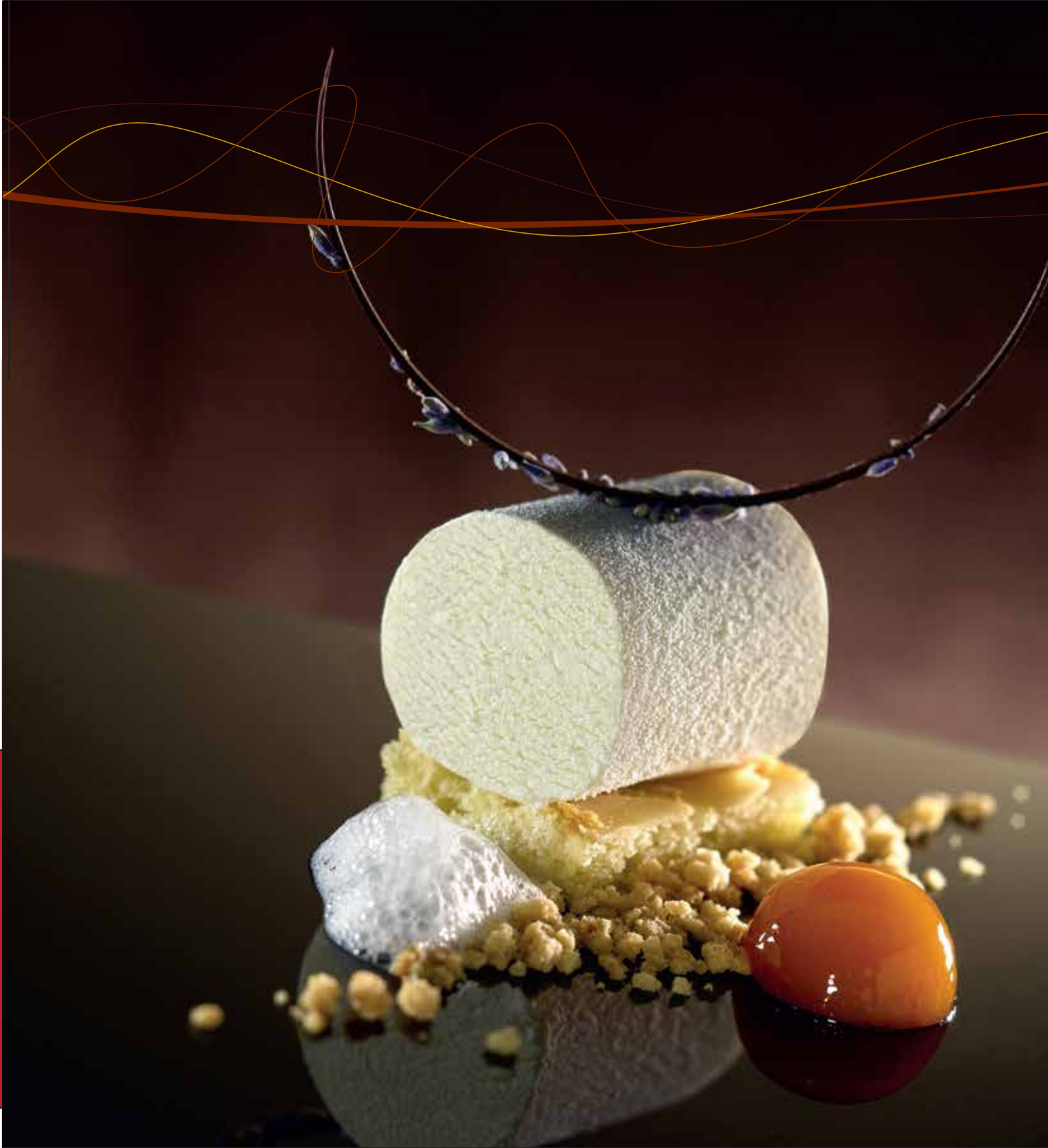
- « فن في مزج كاكاو من أصول مختلفة ذا جودة عالية مما يخول الحصول على نكهة مميزة و لذيذة لهذه الشوكولاتة البلجيكية الأصل ؛
- « فن في الحصول على توازن صعب ما بين الحلاوة و المرارة يوماً بعد يوم ؛
- « فن إنتاج تشكيلة واسعة من الشوكولاتة لعكس الحرفية التقليدية للشوكولاتة البلجيكية ؛

أنواع :

- أسود سيليكسيون C501/J بلوك 4*2.5 كلغ ؛
- أسود سيليكسيون C501 دروبس 4*5 كلغ ؛
- أسود سوبريور D600/J دروبس 2*5 كلغ ؛
- أسود سوبريم E740/J دروبس 2*5 كلغ ؛
- أسود سيليكسيون C501/U 44 دروبس 15 كلغ ؛
- أسود سيليكسيون 44C309/X دروبس 15 كلغ.



CHOCOLAT



Réel chocolat Belge d'excellence
destiné au professionnels.

Avantages :

- » L'art de mélanger des cacao de première qualité, provenant d'origines variées, qui permet d'obtenir ce délicieux arôme typique du chocolat belge ;
- » L'art de parvenir à ce délicat équilibre entre douceur et amertume, jour après jour ;
- » L'art de produire une large gamme de chocolat avec cette volonté de perpétuer la tradition artisanale du chocolat belge ; ...

Références :

Blanc sélection X605/GBL 4* 2.5 kg
Blanc sélection X605/GDR 2*5 kg
Blanc X605M et X605R

شوكولاتة بلجيكية حقيقية و متميزة،
موجهة للحرفيين.

فوائد :

- « فن في مزج كاكاو من أصول مختلفة ذا جودة عالية مما يخول الحصول على نكهة مميزة و لذيذة لهذه الشوكولاتة البلجيكية الأصل ؛
- « فن في الحصول على توازن صعب ما بين الحلاوة و المرارة يوما بعد يوم ؛
- « فن إنتاج تشكيلة واسعة من الشوكولاتة لعكس الحرفية التقليدية للشوكولاتة البلجيكية ؛

أنواع :

أبيض سيليكسيون 4*2.5 X605/GBL كلغ ؛
أبيض سيليكسيون 2*5 X605/GDR كلغ.



CHOCOLAT



Réel chocolat Belge d'excellence
destiné au professionnels.

Avantages :

- » L'art de mélanger des cacao de première qualité, provenant d'origines variées, qui permet d'obtenir ce délicieux arôme typique du chocolat belge ;
- » L'art de parvenir à ce délicat équilibre entre douceur et amertume, jour après jour ;
- » L'art de produire une large gamme de chocolat avec cette volonté de perpétuer la tradition artisanale du chocolat belge ; ...

Références :

Blocks lait O3x5/GB 4*2.5 kg

Lait sélection O3x5/G Drops 2*5 kg

Lait caramel CAR/J Drops 2*5 kg

شوكولاتة بلجيكية حقيقية و متميزة،
موجهة للحرفيين.

فوائد :

« فن في مزج ككاو من أصول مختلفة ذا جودة عالية مما يخول الحصول على نكهة مميزة و لذيذة لهذه الشوكولاتة البلجيكية الأصل ؛
« فن في الحصول على توازن صعب مابين الحلاوة و المرارة
يوما بعد يوم ؛
« فن إنتاج تشكيلة واسعة من الشوكولاتة لعكس الحرفية التقليدية للشوكولاتة البلجيكية ؛

أنواع :

شوكولاتة بالحليب O3x5/G دروبس 2*5 kg ؛

بلوك بالحليب O3x5/GB 4*2 كلغ ؛

حليب بالكaramيل CAR/J دروبس 2*5 كلغ.



CHOCOLAT



Réel chocolat Belge d'excellence
destiné au professionnels.

Avantages :

- » L'art de mélanger des cacao de première qualité, provenant d'origines variées, qui permet d'obtenir ce délicieux arôme typique du chocolat belge ;
- » L'art de parvenir à ce délicat équilibre entre douceur et amertume, jour après jour ;
- » L'art de produire une large gamme de chocolat avec cette volonté de perpétuer la tradition artisanale du chocolat belge ; ...

Références :

Belcolade grains 10 kg,
Noir 44 C309/X grains 15 kg.

شوكولاتة بلجيكية حقيقية و متميزة،
موجهة للحرفيين.

فوائد :

« فن في مزج كاكاو من أصول مختلفة ذا جودة عالية مما يخول الحصول على نكهة مميزة و لذيذة لهذه الشوكولاتة البلجيكية الأصل ؛
« فن في الحصول على توازن صعب مابين الحلاوة و المرارة يوماً بعد يوم ؛
« فن إنتاج تشكيلة واسعة من الشوكولاتة لعكس الحرفية التقليدية للشوكولاتة البلجيكية ؛

أنواع :

بيلكولاد حبيبات 10 كلغ؛
بيلكولاد حبيبات أسود 15 C309/X 44 كلغ.



CHOCOLAT



Belcostick

Bâtonnets de chocolat noir, stables à la cuisson.

Ces bâtonnets plus épais sont fabriqués avec du chocolat Cacao Trace durable qui leur donne un goût délicieux .

Avantages :

- » Disponibles en longueur 8 cm et ont une teneur en cacao de 44%.
- » Vrai chocolat belge
- » Meilleur goût grâce à une fermentation contrôlée des fèves de cacao
- » Développement durable des producteurs de cacao
- » Bâtonnets plus épais ce qui les empêche de se casser
- » Verticalement dans la boîte ce qui offre une grande facilité d'utilisation



بيلكو ستيك - أعواد

أصابع شوكولاتة داكنة مستقرة أثناء الطهي.
هذه العصي السميكة مصنوعة من شوكولاتة كاكاو تراس
المتينة التي تمنحها طعما لذيذا.

فوائد :

- « متوفرة في طول 8 سم وتحتوي على نسبة 44% من الكاكو.
- « شوكولاتة بلجيكية حقيقية
- « طعم أفضل بفضل التخمير الخاضع للرقابة لحبوب الكاكو
- « التنمية المستدامة لمزارعي الكاكو
- « أعواد سميكة تمنعها من الانكسار
- موضوع رأسيا في الصندوق مما يوفر سهولة كبيرة في الاستخدام



Notre programme unique pour un cacao durable.

Les producteurs de cacao souffrent depuis plusieurs années suite à une baisse de la rentabilité des cultures alors que dans le même temps, la consommation de chocolat ne cesse de croître.

Cacao Trace a donc pour objectif d'assurer la production de cacao à long terme ainsi que le développement durable tout au long de la chaîne d'approvisionnement, dans plusieurs pays producteurs de cacao (Vietnam, Côte d'Ivoire, Papouasie Nouvelle-Guinée, Philippines et Mexique).

Chaque intervenant, du producteur à vous professionnel, pâtissier-chocolatier, y trouvera ses bénéfices :

Les bénéfices pour les producteurs



RENTABILITÉ

Niveau de vie durable pour la FAMILLE



Plus de volumes



Eau potable



Plus de revenus



Habitat



Environnement protégé



Nutrition



Professionalisation



Santé et éducation

Les bénéfices pour les professionnels de la pâtisserie-chocolaterie



QUALITÉ

CONFIANCE



Un goût optimal



Transparence



Simplicité d'engagement



Traçabilité



Durabilité



Crédibilité



Communication consommateur



Proximité avec les producteurs

Les atouts de Cacao Trace

Notre programme dispose des éléments classiques d'une certification durable.
Mais Cacao Trace dispose de deux points de différenciation unique :

Le Chocolate Bonus



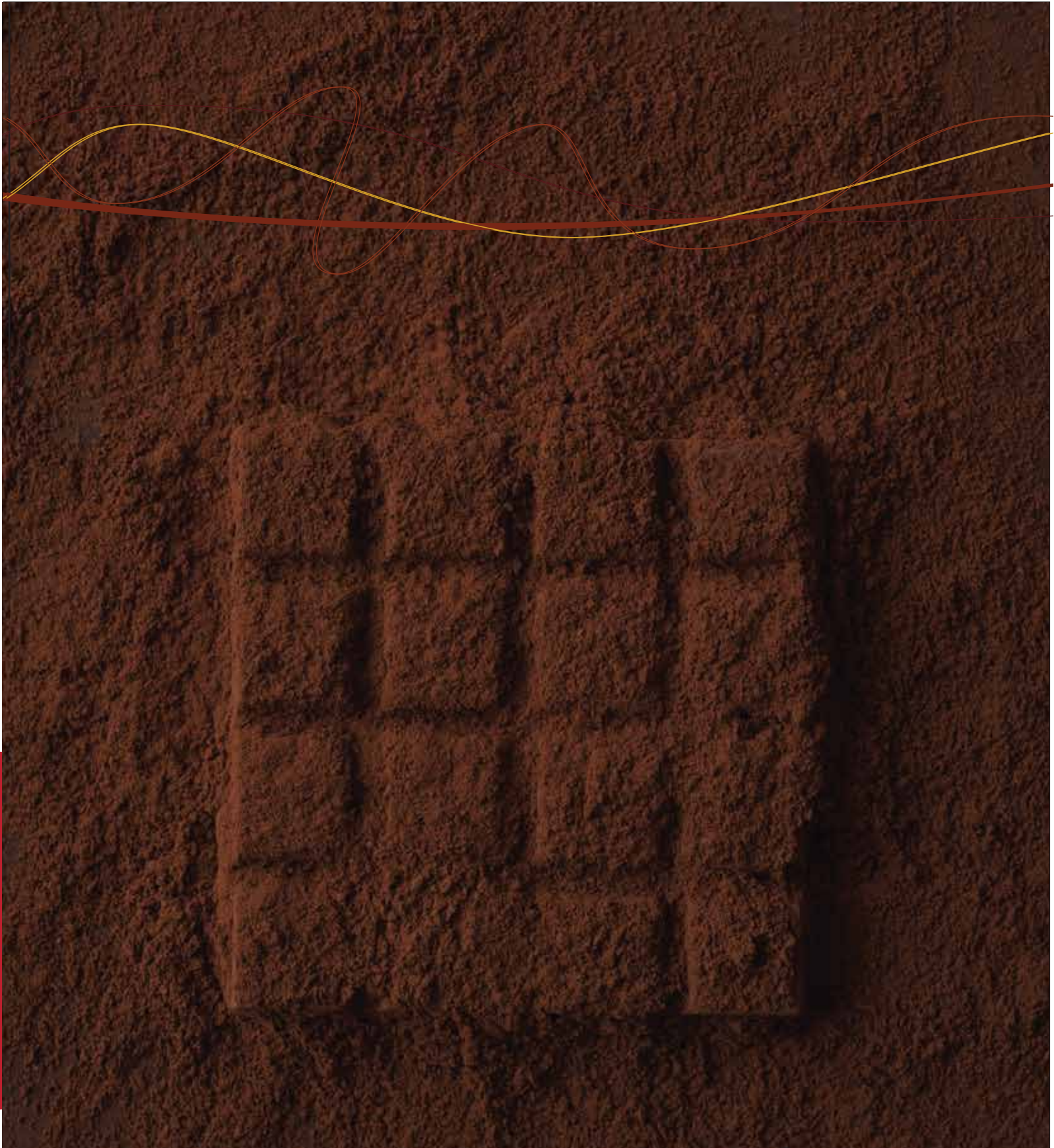
Pour chaque produit Cacao Trace acheté, le groupe Puratos reverse **0.10€/kilo directement aux producteurs de cacao** pour les soutenir dans la démarche du cacao bon et durable. En 2017, nous avons réaffecté un bonus de **près de 180 000€** à nos producteurs de cacao Cacao Trace au Vietnam.

La maîtrise de la fermentation

La fermentation est une étape primordiale pour développer le potentiel maximum des arômes de chaque fève de cacao.
Cette étape est strictement contrôlée par les équipes Puratos qui se trouvent sur place.
Ainsi, nous pouvons vous offrir du chocolat d'une qualité constante avec un goût optimal.



CACAO TRACE



Chocolat CACAO TRACE

Chocolat équilibré avec une note fraîche et fruitée et un goût de cacao légèrement grillé.

Références :

Blanc Selection X 605 /G

CACAO : 29,5%

Fluidité : 🍯🍯🍯🍯

Chocolat blanc équilibré au goût de vanille, avec des notes de lait bouilli

Lait Selection O3X5/G

CACAO : 35,5%

Fluidité : 🍯🍯🍯🍯

Chocolat au lait offrant un équilibre parfait entre saveurs sucrée, lactée et cacaotée.

Selection Noir Cacao-Trace CT C 501/J

CACAO : 55,5%

Fluidité : 🍯🍯🍯🍯

Chocolat noir équilibré avec une note fraîche et fruitée et un goût de cacao légèrement grillé.

Conditionnement : carton de 8 sacs x 1KG



شوكولاتة كاكاو تراس

شوكولاتة متوازنة مع نكهة الفواكه الطازجة وطعم الكاكاو المحمص قليلاً.

شوكولاتة كاكاو تراس أبيض سيليكسيون X605/G

الكاكاو: 29.5%

السيولة: 🍯🍯🍯🍯

شوكولاتة بيضاء متوازنة بنكهة الفانيليا، مع تلميحات من الحليب المغلي

شوكولاتة كاكاو تراس بالحليب O3X5/G

الكاكاو: 35.5 %

السيولة: 🍯🍯🍯🍯

تقدم شوكولاتة الحليب توازناً مثالياً بين النكهات الحلوة والحليب والكاكاو.

شوكولاتة كاكاو تراس أسود CT 501/J

الكاكاو: 55.5%

السيولة: 🍯🍯🍯🍯

شوكولاتة داكنة متوازنة مع رائحة منعشة وفاكهة وطعم الكاكاو المحمص قليلاً.

تعبئة : كرتون يتوفر على 8 أكياس من فئة 1 كيلوغرام





Les conseils pratiques du chef

تقنية إستعمال بعض المنتجات



بيلكولاد :

تعديل الحرارة في حمام مريم حذاري من القصور بين الحرارة و البرودة، يستحسن إزالة الإناء من حمام مريم قبل الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة و التحريك المستمر لتجنب الحصول على شوكولاتة جيد باردة أو جد ساخنة.

يجب إزالة الدهون من قالب باستعمال القطن و الكحول 90 درجة لتجنب الآثار على الشوكولاتة و التي من المحتمل أن تؤثر على المظهر النهائي للشوكولاتة. من المهم إضافة الثلث من الكريمة المطربة على شكل موس على خليط الشوكولاتة و الكريمة الإنجليزية للحصول على خليط خفيف و شبيه بالكريمة ، مما يمكن من الحصول على حجم مميز. عين تحضير موس بالشوكولاتة، من المهم مراقبة درجة حرارة الشوكولاتة قبل إضافة الكريمة المطربة. إذا كان باردا ، يحتمل أن تتشقق الموس و تتكون حبيبات من الشوكولاتة و إذا كان ساخنا، من المحتمل ذوبان الموس.

الفاكهة : يجب تجنب غليان لب الفواكه لأن عملية التسخين تقلل من نكهة الفاكهة.

س ب ت :

المقادير : 1 لتر حليب - 200 غ سكر سنيدة - 120 غ س ب ت
الطريقة : خليط س ب ت مع السكر ثم أضف بعض الحليب الدافئ، أسكب ما تبقى من السكر على ما تبقى من الحليب و غلي الخليط.
أضف الحليب المغلى إلى خليط س ب ت و السكر مع الحليب ، حرك باستمرار. ينصح بتغليف الاناء بالبلاستيك الغذائي لتجنب تكون طبقة سطحية.

كريمفيل :

للحصول على كولي (في إطار 60 سم * 40 سم) سخن 1200 غ من كريمفيل إلى 70 درجة مئوية ثم أضف 5 أوراق جيلاتين المنقوعة مسبقا في الماء البارد. إستعمل هذا الكلاصاج على 35 درجة مئوية .

تيكرال ساتان كريم كيك :

وصفة الموفين و الكيك الصغير : 1000 غ من تيكيرال ساتان كريم كيك - 350 غ بيض - 225 غ ماء - 300 غ زيت
خلط جميع المكونات لمدة دقيقة في السرعة الأولى و دقيقتين في السرعة الثانية.
الطهي : ما بين 12 و 15 دقيقة على 180 درجة مئوية.
وصفة البسكويت : 1000 غ من تيكيرال ساتان كريم كيك - 350 غ بيض - 350 غ ماء - 300 غ زيت
خلط جميع المكونات لمدة دقيقة في السرعة الأولى و دقيقتين في السرعة الثانية. ضع 900 غ في إطار 60 سم * 40 سم الطهي 12 دقيقة على 180 درجة مئوية.
للحصول على ذوق مميز، ينصح بإضافة مكونات أخرى، مثل الجوز ، البندق ...

ميكسو :

يجب إحترام مقدار الإستعمال ، ما بين 90 غ و 100 غ في الوصفة 40 (بيضة ، 1 كلغ سكر، 1 كلغ دقيق) ؛ يستحسن وضع المنتج في المبرد.للحصول على ذوق مميز، ينصح بإضافة مكونات أخرى، مثل الجوز ، البندق، ماء الزهر...

هارموني بمظهر المرأة :

يستحسن تجنب تسخين الكلاصاج هارموني بمظهر المرأة إستعمل هارموني بمظهر المرأة على حلويات باردا و بدون آثار الماء على السطح.
يستحسن إستعمال الخلاط الكهربائي لإزالة فقاعات الهواء

س 500 أكتي بلوس :

خلط المستحضر مباشرة مع الدقيق.

Techniques d'utilisation de quelques produits



BELCOLADE

Tempérer au bain-marie Attention à l'inertie de la chaleur et du froid, pensez à retirer votre saladier du bain-marie avant d'atteindre les températures indiquées et à bien remuer sous peine que le chocolat soit trop chaud ou trop froid !

- ❑ Il faut dégraisser les moules avec du coton et de l'alcool à 90° Pour éviter les traces qui seraient transférées sur le chocolat et provoqueraient des irrégularités sur l'aspect final du moulage.
- ❑ Il est important de « détendre » le mélange chocolat/crème Anglaise avec un tiers de crème moussieuse, afin d'avoir une consistance légère similaire à la crème. Cela permet de garder un maximum de volume.
- ❑ Lorsque vous réalisez la mousse au chocolat, il est important de vérifier la température du mélange chocolat avant d'incorporer la crème montée moussieuse.

S'il est trop froid, la mousse risque de « trancher » et de former des « pépites » de chocolat. Trop chaud, la crème risque de fondre...

- ❑ Il faut éviter de faire bouillir la pulpe des fruits car plus elle est chauffée, moins elle dégage d'arôme.
- ❑ Il ne faut pas utiliser les références 501U et 309X pour faire des bonbons au chocolat.

CPT :

❑ La recette :

1 L lait - 200g Sucre simile - 120 g CPT

❑ Mode d'emploi :

Mélanger à sec la CPT avec 100 g sucre, délayer ce mélange avec un peu de lait tiède et verser ensuite le reste du sucre dans le lait. Faire bouillir et ajouter au lait bouillant la solution CPT-sucre -lait, laisser revenir à ébullition tout en remuant constamment. Couvrir avec un plastique alimentaire pour qu'il ne fasse pas des croute

CREMFIL :

Ne pas incorporer autre coprs au seu de CFf pour que le produit ne subisse pas de moisissure.

Pour avoir un glaçage qu'on peut utiliser sur la couverture des entremets on peut utiliser le glaçage rapide : c'est pour cela on peut recommander la recette de glaçage rapide dans le nouveau catalogue (1 litre d'eau 600g de sucre semoule ébullition puis ajouté 10g de gélatine puis mélanger 1kg de cf avec 400g à 500g de sirop préparé). Pour le glaçage rapide : 1L d'eau - 600 g sucre semoule - 10 feuilles gélatine

Pour le glaçage rapide : 1L d'eau - 600 g sucre semoule - 10 feuilles de gélatine

Méthode : Faire bouillir l'eau et le sucre, ensuite hors feu, ajouter la gélatine trompée dans l'eau froide.

Puis mélanger la quantité désirée de CREMFIL avec la moitié de cette quantité en sirop.

Ex : 1kg de CREMFIL +500 g du sirop.

TSCC

Recette pour les muffins et petit cake :

1000g TSCC - 350g Œufs - 225 g d'eau - 300g huile

Mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 1 min à la première vitesse et 2 min à la troisième vitesse

Cuisson : 12 à 15 min à 180 °c

Recette pour le biscuit 1000g TSCC - 350g Œufs - 350 g d'eau - 300g huile

Mélanger tous les ingrédients ensemble pendant 1 min à la première vitesse et 2 min à la troisième vitesse

Etaler chaque 900g de la masse dans un cadre de 60*40 - Cuisson : 12 min à 180°C.

Pour avoir un goût désiré vaut mieux enrichir le goût avec d'autres ingrédients comme raisin, lait, ou remplacer une quantité d'eau avec l'eau du fleur d'oranger (zhar).

Pour avoir un très bon résultat de cake vaut mieux laisser reposer le mélange de cake dans le frigo.

Mixo

Respecter le dosage 90g à 100g par recette (40p œufs, 1kg de sucre, 1kg de farine) .De préférence Garder le produit au frigo.

HARMONY effet MIROIR

Il vaut mieux éviter de chauffer le glaçage harmony...

Utiliser le glaçage Harmony sur des gâteaux bien glacé et sans mettre de l'eau dans la surface.

De préférence utiliser le mixeur pour éliminer les bulles d'air.

S500 acti+

Mélanger le produit directement avec la farine

Techniques d'utilisation de quelques produits



Fondant Patisfrance :

Pour chauffer le fondant vaut mieux utiliser un bain marie, et surtout ne pas trop chauffer le produit pour qu'il garde sa couleur.

FRUITFIL

Pour avoir un coulis : (pour un cadre de 60*40 cm) Faire chauffer 1200 g de CREMFIL à 70 °c puis ajouter 10 feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide.

Couler sur le biscuit dans un cadre et réserver au congélateur pour quelques minutes.

Pour le glaçage faire chauffer 1000 g de CREMFIL à 70 °c puis ajouter 5 feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide.

Utiliser ce glaçage à 35°c

CATALOGUE GOURMAND

Edition 2021

www.sofadex-puratos.com

Angle rues Jules Zannier et Bir Hakim boulevard de l'Oasis - Oasis - Casablanca

Tél : +212 (0) 5 22 25 11 35 / 25 40 71 - Fax : +212 (0) 5 22 99 46 85

E-mail : sdgsofadex@sofapur.com




Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

**Sofadex
Puratos** 
Reliable partners in innovation


PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION