



Les fondants et les sucres



Fondants, sucres et dérivés de sucres pour application en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie

Fondants Sirop de glucose Sucres invertis Poudre à décor Sucre granulé

La marque **Marguerite** s'engage depuis plus de 90 ans auprès des pâtissiers en développant et proposant des ingrédients nobles, au service de votre créativité et de votre art.

"Parce que votre art exige le meilleur", la marque **Marguerite** a développé une gamme de fondants et de sucres, ingrédients indispensables à la réalisation de toutes vos créations. Qualité, exigence et performance sont les maîtres mots de ces gammes.



Créées pour répondre à toutes vos exigences, les gammes des fondants et des sucres de la marque **Marguerite** vous accompagnent dans chacune de vos créations. Ils s'utilisent en incorporation, en tant que matière première, aussi bien qu'en finition, pour la décoration de vos entremets. Ce sont des incontournables dans le quotidien des artisans en pâtisserie, chocolaterie, confiserie ou encore en glacerie.

Les fondants page 3



Les fondants **Marguerite** bénéficient du savoir-faire de la marque depuis 80 ans. **Marguerite** vous propose une gamme complète de fondants avec différentes textures, selon vos types de créations et vos habitudes de travail. Du plus souple au plus ferme, vous retrouverez le **Fondant Absolu**, le **Fondant Blanc Extra Mou**, le **Fondant Blanc Extra** et le **Fondant Spécial Confiseur**.

*Textures adaptées
à vos besoins*

Blancheur éclatante

Tenue parfaite

Les sucres pages 5, 6 et 7



La gamme des sucres et dérivés de sucres **Marguerite** est reconnue pour sa très grande qualité. **Marguerite** vous propose les indispensables des dérivés de sucres, les **Staboline** et le **Glucose Cristal**, qui vous garantissent des mousses onctueuses et des génoises moelleuses. Pour la décoration de toutes vos réalisations, le **Sucre Granulé** et **Codineige** répondent à toutes vos exigences en termes de finition.

*Des produits
d'excellence*

*Au service
de votre créativité*



Le pouvoir sucrant de référence est celui du sucre (saccharose) égal à 1.

es fondants

Absolu, Blanc Extra Mou, Blanc Extra, Spécial Confiseur

La gamme des fondants **Marguerite** s'utilise en finition, pour le glaçage d'éclairs, de millefeuilles, d'entremets ou encore pour la réalisation de sucres cuits. Elle vous offre des alternatives en termes de textures, en fonction des mises en œuvre que vous souhaitez réaliser.

Les fondants **Marguerite** sont constitués d'un mélange de saccharose (sucre), de sirop de glucose et d'eau. Ce mélange est chauffé jusqu'à ébullition, à une température comprise entre 111°C et 120°C, puis refroidi et agité pour obtenir la texture et l'aspect caractéristique du fondant. Lors de leur fabrication, c'est la température de cuisson ainsi que la concentration en sirop de glucose qui vont influencer la souplesse de leur texture.



Fondant Absolu



Pâte blanche et brillante, à texture souple obtenue grâce à l'ajout d'agar-agar

⚠ Ne pas utiliser en forte cuisson

🌡 À utiliser de préférence en milieu tempéré



Glaçage des éclairs, millefeuilles, entremets et viennoiseries

⊕ adapté à la congélation / décongélation
⊕ très bonne tenue en atmosphère humide ou sèche

À utiliser sans ajout d'eau. Mélanger jusqu'à l'obtention de la texture désirée : Application à la poche à douille : ne pas chauffer le **Fondant Absolu**. Utilisation par trempage ou à la spatule : chauffer le **Fondant Absolu** légèrement à 35-37°C.



Fondant Blanc Extra Mou



Fondant Blanc Extra



Pâte molle et blanche

🌡 À utiliser de préférence en milieu tempéré



Glaçage des éclairs, millefeuilles, entremets et viennoiseries

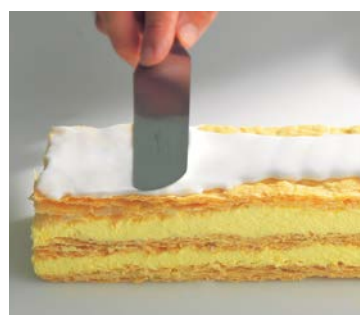
Cuisson de sucres

Pâte ferme et blanche

🔥 À utiliser de préférence dans un laboratoire chaud

Diluer avec ± 5 à 10% de **Staboline 660**. Chauffer à 37°C. Ajout de colorants et/ou d'arômes possible.

Mélanger 1 kg de **Fondant** et 400 g de **Glucose Cristal**. Porter le mélange à une température de 155-158°C.



Fondant Spécial Confiseur



Pâte très ferme de couleur blanche

🔥 À utiliser de préférence en laboratoire chaud



Enrobage des cerises au Kirsch

⊕ cristallisation très rapide lors du refroidissement grâce à sa texture très ferme : formation d'un enrobage de sucre cristallisé

Porter à 40-45°C additionné de ± 10% de Kirsch.



Cuisson de sucres

Mélanger 1 kg de **Fondant** et 400 g de **Glucose Cristal**. Porter le mélange à une température de 155-158°C.



Recette pour 50 éclairs

ÉCLAIR AUX FRUITS ROUGES



Pâte à choux

Eau	500 g
lait	500 g
Beurre	500 g
Sel	10 g
Sucre	20 g
Farine T45	600 g
Œufs	18 pcs

Mettre dans une casserole l'eau, le lait, le sel, le sucre et la matière grasse en petits morceaux. Porter à ébullition.

Hors du feu, incorporer toute la farine tamisée dans la casserole. Mélanger avec la spatule en bois, remettre sur le feu vif et dessécher la pâte avec la spatule jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi.

Incorporer un par un les œufs hors du feu. Il peut être nécessaire de mettre plus ou moins d'œufs que la quantité indiquée. La consistance de la pâte doit être lisse et homogène.

Masse Croustillante Fruits Rouges

Croquant Fruits Rouges	1000 g
------------------------	--------

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

Crème Pâtissière

Excellence Extra	80 g
Sucre	200 g
lait	1000 g
Jaunes d'œufs	80 g

Mélanger à sec **Excellence Extra** avec la moitié du sucre. Délayer avec un peu de lait, ajouter les jaunes d'œufs. Porter le reste du lait avec le reste du sucre à ébullition. Retirer du feu en remuant et en verser un peu sur le premier mélange. Porter à ébullition le tout en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir très rapidement.

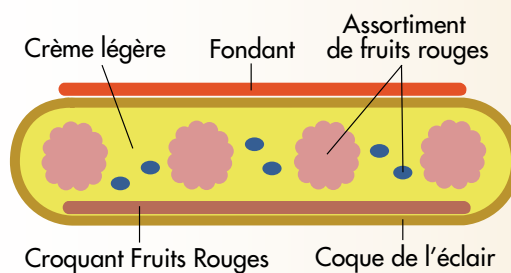
Crème Légère Vanille

Crème Pâtissière	1360 g
Crème Edelweiss Artisanal	250 g

Lisser la crème pâtissière puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage & finition

- Couper les éclairs en deux et garnir les fonds des coques avec environ 20 g de masse croustillante fruits rouges.
- Dresser un peu de crème légère.
- Parsemer d'un assortiment de fruits rouges.
- Dresser à nouveau un peu de crème légère.
- Glacer de **Fondant Absolu** coloré en rouge à l'aide d'une poche et d'une douille plate.
- Décorer de fruits rouges.



Beauté

Le sirop de glucose

Glucose Cristal



Avec le **Glucose Cristal**, la marque **Marguerite** valorise la créativité des artisans en mettant à votre disposition un produit de haute technicité qui vous permettra aussi bien de réaliser des pièces en sucre d'art que de fabriquer des ganaches et de détendre les fondants. Grâce à ses propriétés anti-cristallisantes, il apporte une texture plus souple aux ganaches et améliore la tenue des fondants.

Le **Glucose Cristal** est un sirop de glucose*, issu de l'hydrolyse d'amidon (molécule contenue dans le blé, le maïs ou encore dans la pomme de terre). Son pouvoir sucrant est inférieur à celui du sucre.

*Le **Glucose Cristal Marguerite** a un degré d'équivalent dextrose à 38DE.



Glucose Cristal



Pâte ferme, transparente et très visqueuse (à température ambiante)

	Fabrication de ganaches ⊕ frein à la recristallisation du sucre dans les préparations et fabrications à base de chocolat et dans les confiseries	Ajouter 5 à 10% de Glucose Cristal .
	Détendre un fondant ⊕ amélioration de la tenue des fondants : meilleure résistance à l'humidité	Ajouter ± 2% de Glucose Cristal .
	Fabrication de confiseries (caramels mous, nougats, guimauves, pâtes de fruits, intérieurs liqueurs, fruits confits) ⊕ anti-cristallisant	Doser le Glucose Cristal à hauteur de 5 à 30% du poids du sucre selon le type de créations.
	Réalisation de sucres cuits ⊕ anti-cristallisant	Doser le Glucose Cristal à hauteur de 10 à 50% du poids du sucre selon le type de créations.



Création

es sucres invertis

Staboline 660 et Staboline 815



Les deux sucres invertis **Staboline 660** et **Staboline 815 Marguerite** sont des ingrédients incontournables de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie. La **Staboline 660** est utilisée pour détendre un fondant ou imbiber une génoise, afin de lui apporter du moelleux. La **Staboline 815** intervient, elle, dans la confection d'entremets, en glacerie ou en confiserie, où elle joue un rôle d'améliorant de texture.

Les **Staboline 660** et **Staboline 815** sont constituées de sucre inverti (mélange de glucose et de fructose) et d'eau. Le rapport entre la quantité de sucre inverti et la quantité d'eau nous permet d'influer sur l'extrait sec.

La **Staboline 660**, avec un taux d'extrait sec de 66%, prend l'aspect d'un sirop liquide translucide. A contrario, la **Staboline 815** dont l'extrait sec s'élève à 81,5% est une pâte onctueuse d'un blanc crème.



Staboline 660



Sirop liquide translucide

	Imbibage d'une génoise ⊕ frein au dessèchement des génoises ou biscuits entreposés en congélation	Ajouter 50% d'eau et en option 5% d'alcool.
	Détendre un fondant	Diluer avec 5 à 10% de Staboline 660 .
	Sucrifier une crème (Edelweiss) ⊕ diminution voire suppression des phénomènes de cristallisation et de grainage	Incorporer entre 5 et 10% de Staboline 660 .



Staboline 815



Pâte onctueuse d'un blanc crème

	Fabrication de pâtes levées (croissants, brioches, pains au lait, pains de mie) ⊕ amélioration de la fermentation ⊕ obtention d'une belle coloration (croûte dorée et croquante) ⊕ réduction des temps de cuisson ou de la température du four	Remplacer à poids égal 20 à 30 % du sucre mis en œuvre par de la Staboline 815 .
	Fabrication de pâtes jaunes (cakes, madeleines, biscuits, génoises, pains de gènes) ⊕ frein au dessèchement des génoises ou biscuits entreposés en congélation ⊕ amélioration du moelleux	Remplacer à poids égal 5 à 10 % du sucre mis en œuvre par de la Staboline 815 .
	Fabrication de glaces et sorbets ⊕ développement des arômes et saveurs ⊕ amélioration de la texture (plasticité et onctueux) ⊕ suppression des phénomènes de cristallisation et de grainage	Ajouter de la Staboline 815 à hauteur de 20 à 50 % du poids total des sucres présents dans votre recette.
	Fabrication de ganaches ⊕ suppression des phénomènes de cristallisation	Ajouter de la Staboline 815 à hauteur d'environ 5% du poids total de la ganache.



es sucres de décoration

Codineige et Sucre granulé



La marque **Marguerite** a développé **Codineige**, une poudre à décor sucrée, pour la finition de toutes vos pâtisseries. Sa présentation sous forme de poudre très fine apportera à vos créations un décor « effet neige » et offre une très bonne alternative à l'utilisation du traditionnel sucre glace.

Codineige est fabriqué à partir d'amidon de maïs et contient de la matière grasse végétale. C'est grâce à sa composition que **Codineige** ne réabsorbe pas l'humidité, la matière grasse formant une couche de protection contre l'eau.



Codineige

Poudre sucrée très fine et de couleur blanche

⚠ Ne pas utiliser en cuisson ni sur des produits chauds (sortant du four)

Saupoudrage pour le décor des pâtisseries et gâteaux

- ⊕ résistance à l'humidité : adapté au passage en vitrine réfrigérée ou en congélation
- ⊕ application sur tous supports crus ou cuits





Pour des pâtisseries raffinées, utilisez le **Sucre granulé Marguerite**. Avec sa fine granulométrie et la pureté de son raffinage, ce sucre en grains apportera une touche de croquant à vos brioches, viennoiseries et pâtes à choux.

Le sucre, autrement appelé saccharose, est tiré de la betterave sucrière et ou de la canne à sucre par procédé d'extraction, puis de cristallisation pour former des cristaux de sucre. C'est à partir de ces cristaux, que la marque **Marguerite** fabrique son **Sucre granulé** raffiné, composé à 100% de saccharose.



Sucre granulé

Sucre raffiné sous forme de grains, à granulométrie assez fine : 2-3 mm

Décoration pour toutes pâtisseries, viennoiseries, brioches ou pâtes à choux crues ou cuites

- ⊕ application avant ou après cuisson





Exigence



Dénomination	Code article	Emballage	Unité de vente	Durée de vie
Les fondants				
<i>Fondant Blanc Extra</i>	143	seau	15 kg	12 mois
	55	seau	8 kg	12 mois
	46	seau	5 kg	12 mois
	47	pot	1 kg	12 mois
<i>Fondant Blanc Mou</i>	148	seau	15 kg	12 mois
	249	seau	8 kg	12 mois
	234	seau	5 kg	12 mois
<i>Fondant Spécial Confiseur</i>	336	seau	8 kg	9 mois
<i>Fondant Absolu</i>	1309	seau	7 kg	12 mois
Le sirop de glucose				
<i>Glucose Cristal</i>	124	seau	18 kg	12 mois
	275	seau	9 kg	12 mois
	100126	pot	1 kg	12 mois
Les sucres invertis				
<i>Staboline 660</i>	783	bidon	7 kg	6 mois
<i>Staboline 815</i>	784	seau	16 kg	12 mois
	785	seau	7 kg	12 mois
Les sucres de décoration				
<i>Codineige</i>	315	sac	5 kg	12 mois
<i>Sucre granulé</i>	1284	sac	5 kg	24 mois

N° Vert 0 800 616 816

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

www.csbaking.com/france

CSM
Bakery Solutions


Marguerite
parce que votre art exige le meilleur