

*Nous partageons
votre passion*



Ruban
≡ Premium & Performant ≡

La parfaite alliance du goût
et de la performance



A close-up photograph of a hand holding a piping bag, dispensing white cream onto a rectangular cake. The cake has a bright yellow frosting and a dark chocolate base. In the background, another similar cake is visible, slightly out of focus.

L'excellence dans toutes les applications

Partenaire historique de l'artisan, Artisal a fait évoluer sa gamme Ruban dans le cadre du processus d'amélioration continue de ses produits défini par le programme Perform®. Toujours reconnues pour leur haut niveau de finesse et de technicité, ces margarines premium conservent leur fraîcheur et leurs qualités organoleptiques uniques de manière encore plus optimale dans la durée. Des références d'autant plus performantes et indispensables !



Ruban 4 margarines de référence

== Premium & Performant ==

Les margarines Ruban sont inégalables en termes de goût, de texture et de performance. Leur composition demeure toujours aussi irréprochable avec des arômes naturels et des ingrédients d'origine végétale, dont de l'huile de palme responsable et durable certifiée RSPO Mass Balance*, ainsi qu'une touche de beurre.

Garnitures, mousselines, pâtes à choux, brioches, cakes, croissants, viennoiseries, feuilletés... quel que soit le type de fabrication, vous valorisez votre savoir-faire et obtenez chaque jour des résultats d'exception.

Avec la gamme Ruban, faites naturellement la différence auprès de vos clients !



Atouts

- Grande finesse gustative
- Haute performance technique
- Huile de palme gérée durablement
- Une référence pour chaque application



Le choix d'une margarine d'origine végétale

Les margarines Ruban d'Artisal restituent le meilleur des plantes. En les utilisant, vous faites profiter vos clients d'un bouquet de saveurs et de bienfaits naturels !



* RSPO (Table Ronde pour une huile de palme durable) - Mass Balance (bilan de masse)



Origine végétale, qualités optimales

Les margarines Ruban sont élaborées à partir d'ingrédients naturels qui leur confèrent des atouts et des bienfaits uniques. Elles résultent de la rencontre entre les plantes, **l'eau**, indispensable à leur croissance, **l'air**, dont elles filtrent le CO₂ et **le soleil**, qui leur permet de produire du sucre et de l'oxygène. Ce sucre s'achemine vers les graines où il se transforme en huile et contribue à la croissance des plantes. C'est le **simple pressage** des fruits et des graines qui permet d'obtenir l'huile destinée à la fabrication des margarines.



Les margarines Ruban sont élaborées à partir des ingrédients d'origine végétale suivants :



- **La palme** : les margarines Ruban contiennent de l'huile de palme certifiée durable par l'organisme mondial RSPO* selon le modèle de la chaîne d'approvisionnement Mass Balance*. Elles contribuent ainsi à une production d'huile de palme qui prévient la déforestation, respecte les populations locales et assure une gestion responsable des plantations.

- **Le tournesol** : l'huile de tournesol est naturellement riche en oméga-3 et oméga-6, des acides gras essentiels au bon fonctionnement du métabolisme.



- **La noix de coco** : l'huile de noix de coco se caractérise par ses propriétés organoleptiques et son point de fusion bas qui confère aux margarines une meilleure solubilité.

3 atouts incomparables

- Margarines composées d'ingrédients d'origine végétale, respectueuses de l'environnement et garantes d'une production de qualité supérieure et parfaitement régulière
- Goût authentique d'une finesse exceptionnelle et grand confort d'utilisation
- Bon équilibre nutritionnel favorisé grâce à des matières grasses saines et une teneur en acide gras trans < 2 %

* RSPO (Table Ronde pour une huile de palme durable) - Mass Balance (bilan de masse)



Ruban Moka

Des garnitures et pâtes battues uniques à tout point de vue



Avec **Ruban Moka**, vos garnitures foisonnées à froid, cuites ou à cuire réunissent toutes les qualités que vous attendez : **légères, lisses, brillantes, onctueuses et fondantes en bouche.**



Cette margarine vous permet également de réaliser des mousselines et pâtes battues (masses à cakes, madeleines, financiers...) d'une texture et d'une tenue irréprochables.

Une solution incontournable pour garantir le plaisir des gourmands !

3 atouts incomparables

- Foisonnement optimal pour une texture souple, aérée et fondante
- Bonne tenue et stabilité durable
- Parfaite tolérance à l'aromatisation (arômes liquides/pâteux, alcools)



Les conseils d'Artisal

- Pour obtenir une garniture homogène, privilégier une température d'utilisation de 23-25°C.
- Incorporer progressivement Ruban Moka tempéré avant complet refroidissement de l'appareil sucre-œufs pour s'assurer d'un foisonnement optimal.







Opéra praliné exotique

Recette pour 1 cadre 60 x 40 cm x 4 H

1. Biscuit Joconde

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
450 g	Sucre glace	Monter le mélange sucre glace, poudre d'amande, œufs et farine. Ajouter RUBAN MOKA fondu chaud, puis ajouter les blancs d'œufs montés serrés avec le sucre. Peser 700 g par plaque 60 x 40 cm. Cuire +/- 8 min à 230°C four ventilé.
450 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIE	
640 g	Œufs	
130 g	Farine	
100 g	RUBAN MOKA	
830 g	Blancs d'œufs	
205 g	Sucre	

2. Sirop praliné

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
300 g	STABOLINE 660	Mélanger tous les ingrédients ensemble.
850 g	Eau	
50 g	PRALIN DOUCEUR NOISETTE	

3. Masse croustillante passion

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
800 g	CROQUANT TENTATION PASSION	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

4. Fourrage exotique

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
600 g	FRUFFI EXOTIQUE	

5. Mousseline praliné

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
1 000 g	Lait	Dans une casserole, faire chauffer le lait et la gousse de vanille fendue et grattée. Verser l'infusion sur le mélange jaunes d'œufs, sucre, STABOLINE 815 et TRADEXTRA . Cuire le tout comme une crème pâtissière, verser sur le praliné, fouetter, ajouter la gélatine fondue (préalablement réhydratée puis essorée). Refroidir. Monter la crème froide au batteur à l'aide du fouet en ajoutant graduellement RUBAN MOKA . Bien émulsionner le tout.
1 pce	Gousse de vanille	
100 g	Jaunes d'œufs	
100 g	Sucre	
50 g	STABOLINE 815	
45 g	TRADEXTRA	
300 g	PRALIN DOUCEUR NOISETTE	
4 pcs	Gélatine en feuille	
450 g	RUBAN MOKA	

Montage et finition

Déposer une première feuille de biscuit Joconde au fond du cadre. Imbiber de 300 g de sirop praliné. Étaler la masse croustillante. Déposer une seconde feuille de biscuit Joconde. Imbiber de 300 g de sirop praliné. Garnir de 600 g de mousseline praliné. Déposer une troisième feuille de biscuit Joconde. Imbiber de 300 g de sirop praliné. Étaler le fourrage exotique. Déposer une quatrième feuille de biscuit Joconde. Imbiber de 300 g de sirop praliné. Lisser avec 600 g de mousseline praliné. Laisser figer au froid. Glacer avec **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** coloré en jaune chauffé à +/- 40°C. Couper en parts de 3 x 11 cm. Décorer.

Ruban Brioche

Une solution de qualité élevée pour vos pâtes levées



Voici la solution idéale pour obtenir à coup sûr des pâtes levées lisses et homogènes. Offrant une bonne tenue au façonnage et en fermentation, **Ruban Brioche** vous garantit des brioches bien développées, délicieusement rondes en bouche, avec une croûte fine et dorée et une mie légère et fondante. **Véritable révélateur d'arômes**, cette margarine permet aussi de réaliser des **pâtes battues onctueuses à la texture régulière**. Laissez-vous séduire par sa fiabilité et sa générosité !



3 atouts incomparables

- Grande facilité d'incorporation
- Très beau développement
- Texture moelleuse des produits finis



Les conseils d'Artisal

- Pour des résultats optimaux, privilégier une température d'utilisation de 20-24°C.
- Appliquer la méthode en différé avec pointage au froid positif (4-6°C) pendant une nuit. Le lendemain, la pâte présentera la consistance idéale pour faciliter le façonnage des différents types de brioche.
- S'assurer que la pâte est à une température maximale de 25°C lors de l'incorporation de la margarine. Une pâte trop chaude générera un phénomène de déshuilage.



Babka

Recette pour 9 pièces

1. Pâte à brioche

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
1 000 g	Farine	Pétrir l'ensemble des ingrédients sauf la matière grasse 3 min en première vitesse et +/- 8 min en deuxième. Incorporer RUBAN BRIOCHE tempéré et pétrir jusqu'au décollement et lissage de la pâte. Laisser pointer 30 min avec un rabat, puis placer au froid positif jusqu'au lendemain.
20 g	Sel	
120 g	Sucre	
50 g	Levure	
400 g	Œufs	
200 g	Lait	
500 g	RUBAN BRIOCHE	

2. Garniture amande chocolat

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
350 g	RUBAN MOKA	Mettre en pommade RUBAN MOKA , ajouter le TANT POUR TANT BLANCHI . Incorporer les œufs petit à petit sans émulsionner, puis la farine. Terminer en incorporant CHOCO SOFT .
650 g	TANT POUR TANT BLANCHI	
250 g	Œufs	
80 g	Farine	
150 g	CHOCO SOFT	

Montage et finition

Abaisser la pâte à brioche sur 3 mm d'épaisseur, dorer à 1 cm du bord puis étaler la garniture amande chocolat. Rouler l'abaisse comme pour un pain aux raisins, découper en trois dans le sens de la longueur. Tresser comme une natte, déposer dans un moule préalablement graissé avec **ONE SPRAY**. Faire pousser +/- 1 h 30, dorer et cuire au four à sole +/- 40 min à 180°C. Après cuisson et refroidissement, napper avec **JELFIX NEUTRE**.



Ruban Croissant et Ruban Feuilletage

Un résultat toujours à la hauteur de vos exigences

Pour obtenir chaque jour des croissants et des feuilletages inimitables, appuyez-vous sur les deux solutions haute performance d'Artisan : **Ruban Croissant** et **Ruban Feuilletage**.



3 atouts incomparables

- Grande plasticité
- Développement optimal pour un feuilletage aéré et régulier
- Sans matières grasses hydrogénées



• Avec **Ruban Croissant**, vos croissants et viennoiseries se distinguent par **leur volume généreux, leur croûte dorée, leur alvéolage léger et régulier ainsi que la finesse et le fondant de leur saveur**. Dotée d'une texture souple et d'une plasticité remarquable, cette margarine facilite le tourage, permet la pousse de la pâte sans déchirement et assure l'excellence de vos réalisations.

• Alliant plasticité et fermeté, **Ruban Feuilletage** présente la consistance idéale pour faciliter le travail et éviter toute rupture de la pâte. Réguliers et bien étagés, vos feuilletés conjuguent **légèreté, croustillance, volume généreux, fondant incomparable et haute finesse gustative**. Cette margarine est également adaptée à la fabrication d'excellentes pâtes levées feuilletées, tout spécialement en ambiance chaude.



Au cœur des performances



Meilleur développement

En favorisant le développement de vos produits, les margarines Ruban leur confèrent un plus bel aspect ainsi que cette légèreté caractéristique des feuilletages et viennoiseries de haute qualité.



Feuilletage plus régulier

Mieux développés, vos feuilletages sont plus aérés et plus réguliers. Vos réalisations présentent également une forme plus harmonieuse, réduisant ainsi les problèmes de qualité de fabrication.



Qualité optimale même après congélation

Même après 1 semaine de congélation, la pousse de la pâte est optimale, vous assurant un beau développement tout en limitant sensiblement les risques de retrait. Vous pouvez ainsi gérer votre production avec plus de liberté et d'efficacité tout en garantissant à vos clients la meilleure qualité visuelle et gustative.

Les conseils d'Artisal

- Pour des résultats optimaux, privilégier une **température d'utilisation** de :
 - Ruban Croissant : 18-22°C
 - Ruban Feuilletage : 20-24°C
- La margarine doit présenter la même consistance que la détrempe afin de permettre la réalisation de couches superposées, imperméables et régulières. Pour pallier le risque de mélange, abaisser de façon régulière et progressive entre les tours en respectant les temps de repos au froid. Ne pas corser la détrempe afin d'éviter un surcroît d'élasticité et de prévenir le rétreint.
- Incorporer 10 % de margarine dans la détrempe : la pâte offrira une bonne plasticité et le façonnage sera facilité.







Chausson napolitain

Recette pour 25 pièces environ

1. Feuilletage viennois

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
1 050 g	Farine	Pétrir une détrempe non corsée avec la farine, le sel, le sucre, la crème, les jaunes d'œufs et le lait. Réaliser un feuilletage à 5 tours avec RUBAN FEUILLETAGE en respectant les temps de repos entre chaque tour.
18 g	Sel	
45 g	Sucre	
350 g	EDELWEISS	
20 g	Jaunes d'œufs	
100 g	Lait	
600 g	RUBAN FEUILLETAGE	

2. Pâte à choux

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
200 g	Lait	Porter le lait, l'eau, le sucre, le sel et RUBAN MOKA à ébullition. Ajouter ensuite la farine tamisée. Dessécher la pâte. Déposer la pâte dans une cuve de batteur, puis ajouter graduellement les œufs tempérés à la feuille en vitesse lente. Laisser refroidir pour faire le mélange « garniture à Napolitain ».
200 g	Eau	
8 g	Sucre	
4 g	Sel	
155 g	RUBAN MOKA	
240 g	Farine T45	
400 g	Œufs	

3. Crème pâtissière

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
40 g	TRADEXTRA	Mélanger à sec TRADEXTRA avec la moitié du sucre. Délayer avec un peu de lait, puis ajouter les jaunes d'œufs. Porter à ébullition le reste du lait avec le reste de sucre, retirer du feu et en verser un peu sur le premier mélange. Porter le tout à ébullition en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir très rapidement.
100 g	Sucre	
500 g	Lait	
40 g	Jaunes d'œufs	

4. Garniture à napolitain

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
500 g	Raisins de Corinthe	Réhydrater les raisins de Corinthe dans le Grand Marnier® pendant 30 min, puis mélanger l'ensemble des ingrédients, réserver.
170 g	Grand Marnier®	
1 200 g	Pâte à choux	
680 g	Crème pâtissière	
25 g	Zeste d'orange	

Montage et finition

Étaler le feuilletage viennois sur 40 cm de large et 90 cm de long. Mettre en pommade **RUBAN MOKA** et étaler une fine couche sur toute la bande de feuilletage. Enrouler la bande dans le sens de la longueur, placer au froid positif jusqu'au lendemain. Couper des tranches de 1,5 cm d'épaisseur, puis allonger sur 3,5 cm d'épaisseur. Garnir la moitié des chaussons avec la garniture à napolitain (80 g / chausson), refermer sans souder, humecter sur 1 cm le pourtour du dessus des chaussons et parsemer de sucre cristal. Cuire au four ventilé pendant +/- 30 min à 190°C tirage ouvert. Après refroidissement, saupoudrer de **CODINEIGE**.



Fleurs des bois

Recette pour 24 pièces environ

1. Croustillant à pâte à choux

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
200 g	RUBAN CROISSANT	Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène, puis colorer en rouge. Réserver au froid positif.
250 g	Sucre roux	Étaler sur 2 mm entre deux Silpat®, puis détailler le croustillant avec un emporte-pièce de 2,5 cm Ø.
250 g	Farine	
QS	Colorant rouge	

2. Pâte à choux

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
340 g	Eau	Porter à ébullition l'eau, le lait, le sucre, le sel et RUBAN MOKA .
340 g	Lait	Mélanger ensuite la farine tamisée avec CATY BISCUIT . Dessécher la pâte.
15 g	Sucre	Déposer la pâte dans une cuve de batteur, puis ajouter graduellement les œufs tempérés à la feuille en vitesse lente.
7 g	Sel	Réaliser des petits choux de 2,5 cm Ø et déposer sur le dessus le croustillant, cuire au four à sole pendant +/- 40 min à 200°C.
270 g	RUBAN MOKA	
340 g	Farine	
70 g	CATY BISCUIT	
680 g	Œufs	



3. Pâte levée feuilletée

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
520 g	Farine T45	Pétrir tous les ingrédients, sauf RUBAN CROISSANT ⁽¹⁾, au batteur à l'aide d'un crochet 3 min en première et +/- 12 min en deuxième vitesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Prélever 300 g de pâte pour réaliser la détrempe rouge. Laisser pointer 30 minutes à température ambiante, puis aplatir les deux pâtons, les filmer et les mettre au froid positif pendant 12 h. Donner un tour double et un tour simple au pâton nature avec RUBAN CROISSANT ⁽²⁾. Humecter le pâton nature, déposer la détrempe colorée en rouge aux dimensions du pâton nature.
520 g	Farine T55	
105 g	Sucre	
21 g	Sel	
52 g	Levure	
470 g	Eau	
45 g	STABOLINE 815	
QS	Colorant rouge	
75 g	RUBAN CROISSANT ⁽¹⁾	
500 g	RUBAN CROISSANT ⁽²⁾	

4. Crème pâtissière

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
20 g	TRADEXTRA	Mélanger à sec TRADEXTRA 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 et en verser un peu sur le premier mélange. Porter le tout à ébullition en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir très rapidement.
50 g	Sucre	
250 g	Lait	
20 g	Jaunes d'œufs	

5. Crème diplomate

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
280 g	EDELWEISS	Monter la crème avec le sucre. Incorporer à la crème pâtissière préalablement lissée.
25 g	Sucre	
340 g	Crème pâtissière	

6. Confit de framboise

POIDS	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
550 g	STABLOFOUR FRAMBOISE PÉPINS LINZER	Chauffer à 40°C STABLOFOUR FRAMBOISE PÉPINS LINZER et la purée de cassis, ajouter le mélange sucre / pectine NH, porter à ébullition tout en remuant, réserver.
160 g	Purée de cassis	
80 g	Sucre	
10 g	Pectine NH	

Montage et finition

Garnir les choux de crème diplomate (10 g / chou), réserver. étaler la pâte levée feuilletée sur 2,5 mm, découper des rectangles de 6 x 2,5 cm (6 par fleur), étaler le reste du pâton sur 2 mm et détailler des abaisses de 8 cm Ø. Déposer les abaisses dans des cercles à tartelette de la même taille. Prendre chaque rectangle et pincer les deux extrémités, puis déposer sur l'abaisse (6 par fleur). Mettre en pousse 3 h à 28°C, cuire à 210°C pendant +/- 20 min au four à sole. Après refroidissement, au pinceau masquer le bas de chaque fleur avec du **ROYAL MIROIR NEUTRE**, puis décorer de noix de coco râpée. À l'aide d'un entonnoir à piston, couler 10 g de confit framboise au centre de chaque fleur (vous aurez plus de confit framboise que nécessaire pour la quantité de fleurs des bois : à prendre en compte si vous multipliez la recette). Faire prendre quelques instants au froid positif, puis déposer sur le dessus un petit chou précédemment garni.

Nous partageons
votre passion



Code article / Code MDM	Désignation	Description	Conditionnement
801829 / 10236991	RUBAN MOKA	Margarine pour garniture	Carton de 12 kg (carton de 24 briques de 500 g)
801828 / 10236983	RUBAN BRIOCHE	Margarine pour pâte levée	Carton de 12 kg (carton de 24 briques de 500 g)
801830 / 10236984	RUBAN CROISSANT	Margarine pour pâte levée feuilletée	Carton de 10 kg (carton de 5 plaques de 2 kg)
801831 / 10236985	RUBAN FEUILLETAGE	Margarine pour pâte feuilletée	Carton de 10 kg (carton de 5 plaques de 2 kg)



CSM France

18 rue de la Robertsau | BP 50 | 67802 BISCHHEIM Cedex

www.csmbakerysolutions.com

0 800 616 816

Service & appel
gratuits



connecting the
world of baking®