



Code	Désignation	Conditionnement	Durée de vie
10063104	Excellence Extra	sac de 5 kg	15 mois
10059715	Isasuperflan	sac de 25 kg	12 mois
10059716	Isasuperflan	sac de 5 kg	12 mois
10063111	Tradextra	sac de 25 kg	15 mois
10063110	Tradextra	sac de 10 kg	15 mois
10063517	Tradextra	sac de 5 kg	15 mois
10207808	Extra congélation	sac de 25 kg	12 mois

N° Vert 0 800 616 816

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

www.csmingredients.com/france



**Marguerite**  
parce que votre art exige le meilleur

Les poudres  
à crème



Préparations à chaud pour crèmes pâtissières et flans

Excellence extra

Isasuperflan

Tradextra

Extra congélation

Depuis 1919, la marque **Marguerite** partage votre passion pour l'art de la pâtisserie. Son ambition : permettre à votre talent de s'exprimer pleinement. Au cœur de nombreuses réalisations, la crème pâtissière acquiert tout son caractère grâce à votre touche créative. Il est donc essentiel de privilégier l'utilisation de poudres à crème d'une qualité irréprochable.

Cette sélection a été conçue pour satisfaire vos plus hautes exigences. De leur texture fine, crémeuse et gourmande à leur tenue exceptionnelle, les poudres à crème **Marguerite** sont synonymes d'excellence... parce que votre art exige le meilleur !





Avec les poudres à crème **Marguerite**, vous disposez des ingrédients parfaits pour sublimer la saveur et la texture de vos crèmes pâtisseries.

**Excellence extra** est la plus traditionnelle des poudres à crème Marguerite. Son nouvel arôme de vanille naturelle de Bourbon comblera les attentes des pâtisseries en termes de goût authentique. Soigneusement mise en œuvre, Excellence extra permet d'obtenir une crème remarquable par son goût très onctueux, sa texture ultrafine et brillante ainsi que son excellente tenue.

Désormais signée Marguerite, **Isasuperflan** est une poudre à crème à la vanille naturelle qui se travaille aussi bien de façon classique qu'au pasteurisateur. Sa texture fine et savoureuse renforcera naturellement l'excellence de vos créations.

**Tradextra** est la poudre à crème de référence chez Marguerite. Son succès repose sur ses grandes qualités gustatives, sa très bonne tenue dans toutes les recettes et la souplesse de sa préparation.

Révélat une saveur ronde en bouche au goût délicat de vanille, **Extra congélation** confère à vos pâtisseries une délicieuse onctuosité qui demeure intacte même après congélation/décongélation.

Toutes les poudres à crème Marguerite sont parfaitement stables à la cuisson.

## MISE EN ŒUVRE

Mélanger la poudre à crème (80/90 g) avec 1/3 du sucre (50/70 g). Délayer avec 1/4 du lait (250 ml). Ajouter 2 œufs ou 4 jaunes d'œufs selon l'envie. Porter le reste du lait et du sucre à ébullition. Retirer du feu en remuant puis verser sur le premier mélange. Porter le tout à ébullition en remuant constamment pendant 2 minutes. Filmer et refroidir rapidement en cellule de refroidissement.

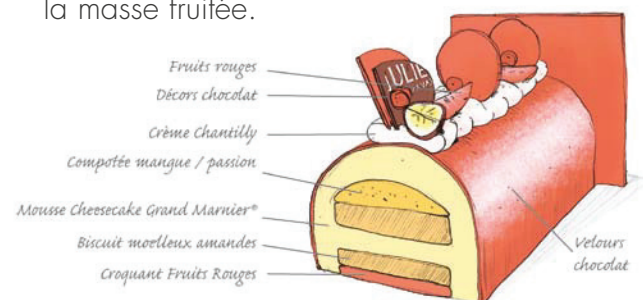


Ces préconisations doivent être rigoureusement respectées pour optimiser la qualité des résultats obtenus avec Excellence extra.

## SUGGESTION CRÉATIVE

*Astuce d'un Meilleur Ouvrier de France*

Apporter plus de texture à vos compotées de fruits et une touche de vanille en incorporant un peu de poudre à crème ! En effet, l'amidon et l'arôme vanille de la poudre à crème contribuent à gélifier et à aromatiser la masse fruitée.



Recette issue du livret « Le Défilé Gourmand de fin d'année - Collection 2014 », disponible sous conditions, en contactant votre attaché commercial Marguerite.

## Excellence extra

À l'arôme naturel  
de vanille de Bourbon



## Isasuperflan

Au délicat arôme naturel  
de vanille



## Tradextra

L'incontournable des poudres  
à crème



## Extra congélation

Parfaitement stable  
à la congélation/décongélation

passion

Recette pour 6 tartes carrées de 18 x 18 cm

## TARTE CITRON JASMIN

### Meringue Suisse

Sucre	300 g
Blancs d'œufs	150 g

Mélanger le sucre et les blancs d'œufs dans une cuve de batteur. Chauffer le mélange au bain marie jusqu'à environ 50°C. Fouetter, au batteur à vitesse maximum, jusqu'à obtention d'une masse légère et ferme.

### Pâte Sucrée Amandes

Beurre	250 g
Sucre glace	250 g
Poudre d'amande blanchie	50 g
Œufs	125 g
Isarôme vanille	4 g
Farine T45	550 g
Levure chimique	2 g

Mélanger au batteur, à l'aide d'une feuille, le beurre ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter la Poudre d'amande blanchie, puis ajouter graduellement les œufs tempérés et Isarôme vanille. En dernier, ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 2h avant utilisation.

### Crème Pâtissière

Tradextra	80 g
Sucre	150 g
Lait	1000 g
Jaunes d'œufs	80 g

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 en remuant et verser un peu sur le premier mélange. Porter à ébullition le tout en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir très rapidement.

## Montage & finition

- A l'aide d'un chablon de 3 x 3 cm de côté et de 0,5 cm d'épaisseur, réaliser des carreaux de meringue suisse.
- Cuire pendant 3h à 100°C, puis conserver à l'abri de l'humidité.
- Foncer des cercles à tarte carrés de pâte sucrée amandes.
- Dresser de la frangipane jusqu'à 1/3 de hauteur.
- Cuire à 180°C en four ventilé pendant +/- 20 min.
- Après refroidissement, compléter ces fonds de tartes de crème citron jasmin.
- Refroidir.
- Glacer le dessus d'une fine couche de Royal miroir neutre.

### Frangipane

Pâte d'amande supérieure 50%	400 g
Beurre	200 g
Œufs	160 g
Isarôme vanille	4 g
Farine	40 g
Crème Pâtissière	200 g

Tiédifier la pâte d'amande au micro-ondes. Au batteur, à la feuille, mélanger avec la matière grasse tempérée. Ajouter graduellement les œufs puis l'arôme vanille, la farine et la crème pâtissière.

### Crème Citron Jasmin

Purée de citron	360 g
Eau	140 g
Thé au Jasmin	12 g
Beurre	200 g
Sucre	200 g
Tradextra	40 g
Œufs	120 g
Jaunes d'œufs	80 g

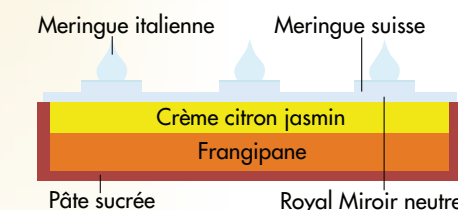
Porter à ébullition la purée de citron et l'eau. Ajouter le thé au jasmin, couvrir et laisser infuser pendant 15 min. Chinoiser pour retirer le thé. Ajouter le beurre, le sucre et Tradextra délayé dans les œufs et les jaunes d'œufs. Porter l'ensemble à ébullition et cuire pendant 2 min. Couler de suite dans les fonds de tartes.

### Meringue Italienne

Sucre	200 g
Eau	60 g
Blancs d'œufs	100 g

Cuire le sucre et l'eau jusqu'à 121°C. Pendant que le sucre cuit, commencer à monter doucement les blancs d'œufs. Verser le sucre en laissant tourner le batteur, puis fouetter, à vitesse maximum, jusqu'à obtention d'une masse légère et ferme.

- Poser 9 carreaux de meringue par tarte et dresser dessus une pointe de meringue italienne.
- Flamber très légèrement ces pointes.



Onctueuses en bouche

Textures fines

Tenues exceptionnelles