



Marguerite

parce que votre art exige le meilleur



CATALOGUE GENERAL





マルグリット



フランスで100年以上の歴史を持つマルグリットは、高級洋菓子を作り出すパティシエたちを支えてきました。ナパージュ、フォンダン、プードルデコールなどに加え、近年では加熱・非加熱タイプのカスタードパウダー、イタリアンメレンゲパウダーなど多様な製品を取りそろえています。パティシエたちが安心して使える品質の材料、半製品を提供することで、繊細な菓子本体の仕込みと仕上げにより集中できる環境を揃えることが、マルグリットのミッションです。



アルティザル

すべての世代のブーランジェリーをサポートするため、アルティザルは最高水準の材料を提供しています。お客様がビジネスを発展し成長させるにあたって、ベストな解決策を提案することを目指しています。品質、イノベーション、信頼、サービスはブランドの要です。アルティザルは、プロの方々から厚い信頼を寄せていただいています。



CSM Bakery Solutionsは北米・ヨーロッパ各地に製造拠点を持つマルグリット、アルティザルをはじめとする製菓・製パン材料メーカーです。欧米の菓子・パン文化の本物の味を世界中に提供することをブランドの使命とし、伝統的な味を堅持しつつも、最新の技術を駆使してバラエティ豊かな製品を提供しています。

Produits



Les croquants クロカンシリーズ

Les crèmes カスタードシリーズ

クロカンシリーズ 3つの美味しいメリット

時間短縮

原材料の計量、チョコレートを溶かす等の工程を省略できます。

省スペース

各材料が1つにパッケージされた製品なので場所をとりません。

製品安定

最終製品の仕上がりのブレをなくします。

- アントルメ、プチガトーはもちろん、焼き菓子など幅広いアイテムにご使用いただけます。
- 電子レンジに入れて、少し温めると作業がより簡単になります。



PRALIN CROQUANT プラリネ クロカン 4.5kg×4/ctn

ミルクチョコレートをベースに、プラリネアモンドとフレーク状のクレープ生地を合わせたペーストです。

CROQUANT CITRON MERINGUE クロカン シトロン ムラング 4kg×2/ctn

ホワイトチョコレートをベースに、フレーク状にしたクレープ生地とメレンゲ片を合わせ、爽やかなレモン風味を加えたペーストです。



CROQUANT SPECULOOS クロカン スペキュロス 4kg×2/ctn

ホワイトチョコレートとプラリネアモンド、スペキュロスの組み合わせです。スペキュロスの食感と香りを楽しめます。

CROQUANT TENTATION PASSION クロカン タンタシオンパッション 4kg×2/ctn

ホワイトチョコレートをベースとして、ザクザクした食感にパッションの風味とココナッツの食感がアクセントとなったペーストです。マルグリットブランド生誕 100周年記念商品。



加熱なしで作れるパティシエール



DELICE INSTANT デリスインスタント 350g×20/ctn 10kg/ctn

加熱不要、水（牛乳）を加えて混ぜるだけでパティシエールができます。できあがったクリームは冷凍・焼成が可能です。また、原材料に卵を使用していません。



加熱して作るパティシエール

POUDRE A CREME EXCELLENCE プードル・ア・クレーム EX 5kg×4/ctn

卵を使用しなくても、クリーミーでリッチな味わいのパティシエールを、安定して作ることができます。シュークリーム、エクレアなどに最適です。



POUDRE A CREME TRADITION プードル・ア・クレーム TR 5kg×4/ctn

クリーミーなパティシエールを作ることができる汎用性の高いクラシックタイプ。フランなどに最適です。

POUDRE A FLAN フランプードル 5kg×2/ctn

卵を使用せずにカスタードクリームやフランを作ることができ、衛生面に優れています。砂糖を使用していないため、好みの糖分調整が可能です。



効率化アイコン

このアイコンは、CSM 製品の中でも特に時間短縮に役立つものを示しています。工程のスリム化・ブレのない仕上がりで、現場の効率化を実現いたします。

※メーカーの都合により、規格・パッケージなど変更になる場合がございます。



Les mixes

ミックスシリーズ



Les fondants

フォンダンシリーズ



 **MERINGUE ITALIENNE VENEZIANA**
ヴェネチアーナ
(イタリアンメレンゲパウダー)

5kg×4/ctn

短時間で作業ができ、離水しづらく安定した仕上がりです。仕上げたまま冷凍も可能です。

Step1



ミキサーにヴェネチアーナとぬるま湯(40°C)を入れます。

Step2



ミキシングで完成です。

 **DESICROQ**
デジクロック
(フロランタンパウダー)

5kg×1/ctn

アーモンドと混ぜ、オープンで短時間焼くだけでヌガティーヌができます。フロランタン、クランチトッピング、デコレーションなど様々な材料との組合せが可能です。



 **FONDANT ABSOLU**
フォンダンアプソリュ
7kg×2/ctn

加水・加熱が不要で、すぐ使用できます。べたつきにくく、輝きの持続性に優れています。エクレアなどのグラサージュに最適です。

FONDANT BLANC EXTRA
フォンダンエクストラ
5kg×2/ctn

光沢と保存性に優れており、エクレアなどに最適です。湯せんをして、フォンダンの10～15%のシロップを合わせて使用すると、輝きが維持できます。



FONDANT EXTRA BLANC
フォンダンブラン
10kg×1/ctn

光沢と保存性に優れておりエクレアはもちろん、焼き菓子などに最適です。湯せんで温め、フォンダンの10～15%のシロップを合わせて使用すると、輝きが維持できます。



Les miroirs et nappages

ナパージュシリーズ



Les sucres

糖類



ROYAL MIROIR NEUTRE ロイヤル ミロワール ヌートル

5kg×4/ctn

加水・加熱不要の透明タイプで、安定性と鮮やかな艶を与えます。最終製品の冷凍可。



ROYAL NAP ロイヤルナップ

4.5kg×4/ctn

20～30%の加水。アプリコットベースの加水・加熱タイプで、安定性と鮮やかな艶を与えます。最終製品の冷凍可。



NAP'ANGE NEUTRE ナップヌートル

4.5kg×4/ctn

20～30%の加水。加水・加熱タイプで安定性とクリアで鮮やかな艶を与えます。最終製品の冷凍可。



NAPPAGE BLOND ナパージュブロン

8kg×2/ctn

10～15%の加水。アプリコットベースの加水・加熱タイプで鮮やかな艶を与えます。



1kg



POUDRE A DECOR ALLEGEE プードル デコール (粉糖)

1kg×4/ctn 5kg×4/ctn

湿気に強く、泣きにくい粉糖。タルトやクリームの上などのデコレーションに最適です。



5kg

STABOLINE スタボリン (転化糖)

7kg×2/ctn

糖分の結晶化を防ぎ、生地に安定した保湿性を維持させることができます。ソルベやガナッシュ、焼き菓子など幅広くご使用いただけます。



L'agent de démoulage

離型油



ONE SPRAY ワンズプレー

600ml×6/ctn

どんな型にもサッとひと吹きするだけ。液ダレしにくいスプレー式なので、少量でも広範囲に噴射できてとても経済的。旧商品と比較して100ml増量と大豆レシチン不使用でさらにお得で使いやすくなりました。



