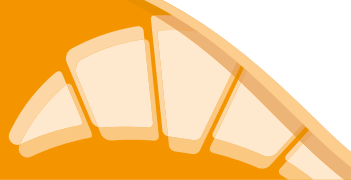


*Nous partageons
votre passion*



margo

PRODUITS POUR PÂTISSERIE



PRODUITS POUR PÂTISSERIE

FOURRAGES, CRÈMES ET GLAÇAGES

Des produits pour pâtisserie savoureux donnent le ton dans votre étalage – et sont disponibles en deux temps trois mouvements grâce à nos produits de qualité supérieure.

Découvrez la diversité de notre assortiment: des fourrages aux fruits et aux amandes en passant par des crèmes et des glaçages. Tous les produits sont élaborés à partir de combinaisons de matières premières dûment choisies et de recettes haut de gamme, qui garantissent une transformation rapide et simple, ainsi qu'un goût délicieux.

Le choix du bon produit de pâtisserie ...

Saveur / Sensorique

Effet «wow»
Diversité
Intensité de l'arôme
Caractère fruité
Caractère aéré / léger
Fondant / sensation en bouche



Tendances

Mini
Fais-toi plaisir
À emporter (ToGo)
Clean label
Plant based



Marque Pâtisserie

Accroche-regard dans l'étalage
Identification
Création propre / caractéristique de positionnement unique
Fidélisation de la clientèle



Fabrication

Sécurité du processus (réussite assurée)
Stabilité
Manipulation simple (peu de matières premières)
Flexibilité

Hygiène

Qualité
Sécurité
Durée de conservation
Réfrigération / stockage






NOTRE ASSORTIMENT



FOURRAGES


Les fourrages sont des composants essentiels de tout produit de pâtisserie, car ils lui confèrent son caractère particulier. Ils assurent le goût, l'humidité et la texture. Avec les produits de base de Margo et la créativité du boulanger, il est possible de composer en deux temps trois mouvements une multitude de fourrages délicieux.

MARGO FARCE AUX POMMES (76 % POMMES)	prêt à l'emploi
<ul style="list-style-type: none"> avec des morceaux de pommes frais d'excellente qualité prêt à l'emploi sans conservateurs bonne tenue à la cuisson 	N° d'art. Margo 8129 N° d'art. Pistor 11280 Contenu du bidon 6 kg
	
MEISTER EISELLA POMME (48 % POMMES)	soluble à froid
<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de délicieux fourrages à la pomme au bon goût de fruit morceaux de pomme croquants mélange instantané soluble à froid bonne tenue à la coupe et la cuisson 	N° d'art. Margo 71024 N° d'art. Pistor 18218 Contenu d'un carton 8 x 1,25 kg
	
MEISTER AMANDE (23 % AMANDES)	soluble à froid
<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de masses à cuire et à fourrer consistance adaptable grâce au dosage flexible masse instantanée soluble à froid bonne tenue à la cuisson bonne conservation de l'humidité 	N° d'art. Margo 8106 N° d'art. Pistor 4928 Contenu d'un carton 10 kg
	



CRÈME DE BASE

Les crèmes de base sont idéales pour décorer et fourrer les gâteaux, les tourtes et les cupcakes, car elles ont une texture crémeuse, aérée et stable. Grâce à leur goût neutre, les crèmes de base peuvent être colorées et aromatisées au gré de vos envies, pour des créations et des saveurs uniques.

PLT SUCREMA	pour les émulsions
<ul style="list-style-type: none"> pour le fourrage et la garniture de tourtes, gâteaux, biscuits roulés et autres pâtisseries crème de base végétane et d'origine végétale comme substitut de crème au beurre très légère et au goût neutre peut être aromatisée à volonté sans graisses hydrogénées huile de palme durable: RSPO-SG 	N° d'art. Margo 7704 N° d'art. Pistor 12740 Contenu d'un carton 10 kg
	

POSSIBILITÉS D'AROMATISATION POUR PLT SUCREMA

VANILLE	aromatiser à volonté avec de la crème vanille
CHOCOLAT	100–150 g de couverture*
PRALINÉ	60–70 g de masse pralinée*
MOKA	25–35 g de pâte moka ou 8–10 g de café soluble*
CITRON	35–45 g de pâte au citron ou 400–500 g de crème au citron*
ORANGE	40–50 g de pâte à l'orange ou 450–550 g de crème à l'orange*
ANANAS	30 g de pâte à l'ananas*
KIRSCH	40–60 g de kirsch*

*sur 1'000 g de PLT Sucrema

Problème	Cause	Solution
PLT SUCREMA		
pas assez de volume	<ul style="list-style-type: none"> fouettée trop froide PLT Sucrema trop chaude fouettée trop vite pas assez fouettée 	<ul style="list-style-type: none"> température de fouettage optimale 23 °C température de fouettage optimale 23 °C ajouter les ingrédients, tels que la couverture, pas trop chauds fouetter à vitesse moyenne durée de fouettage 8–10 minutes à vitesse moyenne
crème trop ferme	<ul style="list-style-type: none"> crème trop froide 	<ul style="list-style-type: none"> travailler la PLT Sucrema entre 20–25 °C ajouter les ingrédients, tels que la crème vanille, pas trop froids
crème trop molle	<ul style="list-style-type: none"> crème trop chaude 	<ul style="list-style-type: none"> travailler la PLT Sucrema entre 20–25 °C ajouter les ingrédients, tels que la couverture, pas trop chauds
PLT Sucrema grenée	<ul style="list-style-type: none"> trop de liquide ajouté 	<ul style="list-style-type: none"> ne pas ajouter plus de 30 % de liquide ajouter de la PLT Sucrema ou de la margarine



POUDRES POUR CRÈME À FROID

La poudre pour crème à froid a de nombreuses propriétés positives. Elle est rapide à préparer, moins vulnérable microbiologiquement que la crème cuite et peut être affinée de manière individuelle. Aromatisées avec de la vanille, l'arôme le plus populaire, les poudres pour crème à froid proposées par Margo sont des matières premières adaptées à chaque utilisation.



INGRÉDIENTS

avec arôme naturel
avec lait entier en poudre
sans huile de palme
sans colorants
sans émulsifiants
sans stabilisateurs, gélifiants ni épaississants

N° d'art.	Nom de l'article	Emballage	Dosage
8212	Vani-Pur	25 kg	400-450 g/l
8049	Vani	25 kg	400 g/l
8153	V-2000	25 kg	400 g/l

avec arôme naturel	avec lait entier en poudre	sans huile de palme	sans colorants	sans émulsifiants	sans stabilisateurs, gélifiants ni épaississants
■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■
■	■	■	■	■	■

VANI-PUR	soluble à froid
<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de crèmes fines et aromatiques convient particulièrement à la cuisson sans colorants ni émulsifiants sans épaississants ni stabilisateurs avec arôme naturel goût équilibré de vanille poudre soluble à froid bonne tenue à la cuisson, à la coupe et à la congélation 	<p>N° d'art. Margo 8212 N° d'art. Pistor 18803 Contenu d'un sac 25 kg</p>

VANI	soluble à froid
<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de crèmes fines et fondantes goût équilibré de vanille poudre soluble à froid bonne tenue à la cuisson, à la coupe et à la congélation 	<p>N° d'art. Margo 8049 N° d'art. Pistor 4930 Contenu d'un sac 25 kg</p>

V-2000	soluble à froid
<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de crèmes fines et fondantes prête à l'emploi goût intense de vanille «jaune vanille» prononcé poudre soluble à froid bonne tenue à la cuisson, à la coupe et à la congélation 	<p>N° d'art. Margo 8153 N° d'art. Pistor 772 Contenu d'un sac 25 kg</p>



VANI-PUR

La poudre pour crème à froid, facile à déclarer, qui met l'accent sur la tendance au naturel.



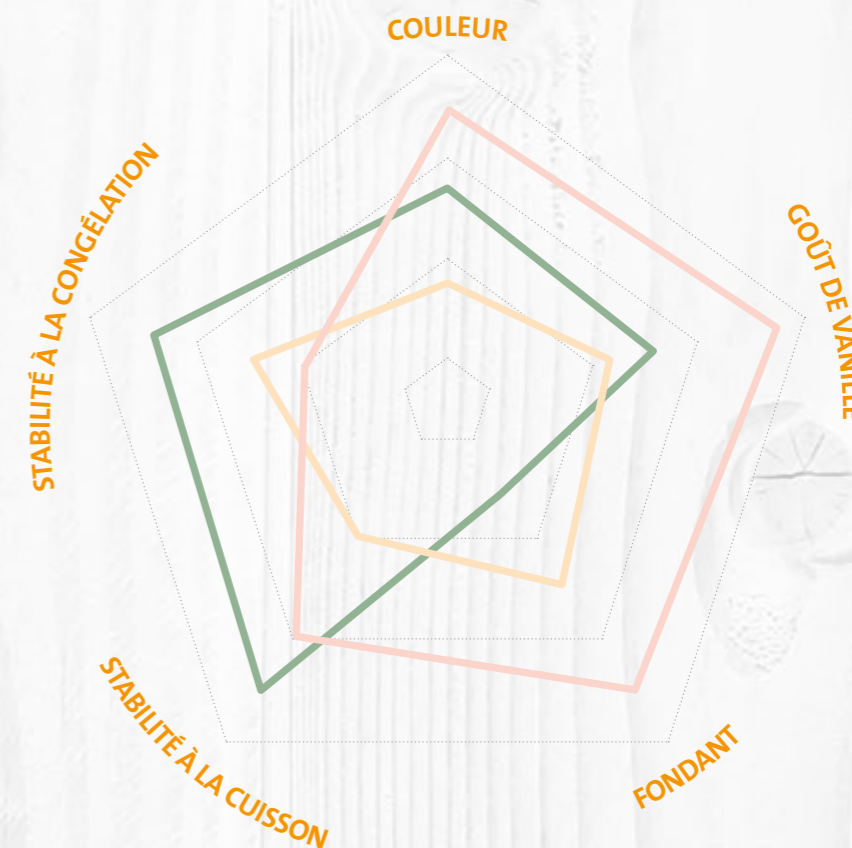
VANI

La délicieuse poudre pour crème à froid, qui avec son arôme bien équilibré affine chaque dessert.



V-2000

La poudre pour crème à froid, délicate et fondante, qui fait briller les produits avec sa couleur prononcée.



CRÈMES À FOUETTER

Aérées, crémeuses, stables et délicieuses au goût, les crèmes à fouetter d'origine végétale, avec ou sans composants laitiers, sont d'excellentes alternatives à la crème. Elles peuvent être utilisées de manière polyvalente aussi bien dans le domaine du sucré que du salé. Ces produits offrent de la flexibilité et de la qualité pour toutes les créations culinaires.



N° d'art. Nom de l'article

7635	Cremissa, légèrement sucrée
5123	Pati Whip Vegan, sucrée
1420	Vallese, non sucrée

ARÔME	DOUCEUR	STABILITÉ / FERMÉTÉ	UTILISATION	ALIMENTATION
crémeux, laitieux onctueux, vanille arrondi, crémeux, vanille	sucré non sucré	très bien bien	dessert pâtisserie cuisine chaude	végane végétarienne

CREMISSA, LÉGÈREMENT SUCRÉE

pour les émulsions

- crème végétale à fouetter légèrement sucrée à base de composants du lait
- fondant délicieux et court, goût harmonieux
- peut être aromatisée à volonté
- bonne tenue naturelle ainsi qu'à la coupe et la congélation

N° d'art. Margo	7635
N° d'art. Pistor	4785
Brique	12 x 1l

PATI WHIP VEGAN, SUCRÉE

pour les émulsions

- crème fouettée végane, sucrée
- pour la confection de pâtisseries et de desserts véganes
- fondant délicieux
- goût équilibré et crémeux
- bonne tenue et stable à la congélation



N° d'art. Margo	5123
N° d'art. Pistor	21548
Brique	12 x 1l

VALLESE, NON SUCRÉE

pour les émulsions

- crème végétale à fouetter non sucrée à base de lait écrémé
- polyvalente, convient également à la cuisson
- fondant délicieux et court
- goût crémeux
- bonne tenue naturelle ainsi qu'à la coupe et la congélation

N° d'art. Margo	1420
N° d'art. Pistor	18212
Brique	6 x 1l

LA FÊTE AUX BISCUITS SUSHI



Rouleau à la framboise



Roulade au moka



Barre à la mangue



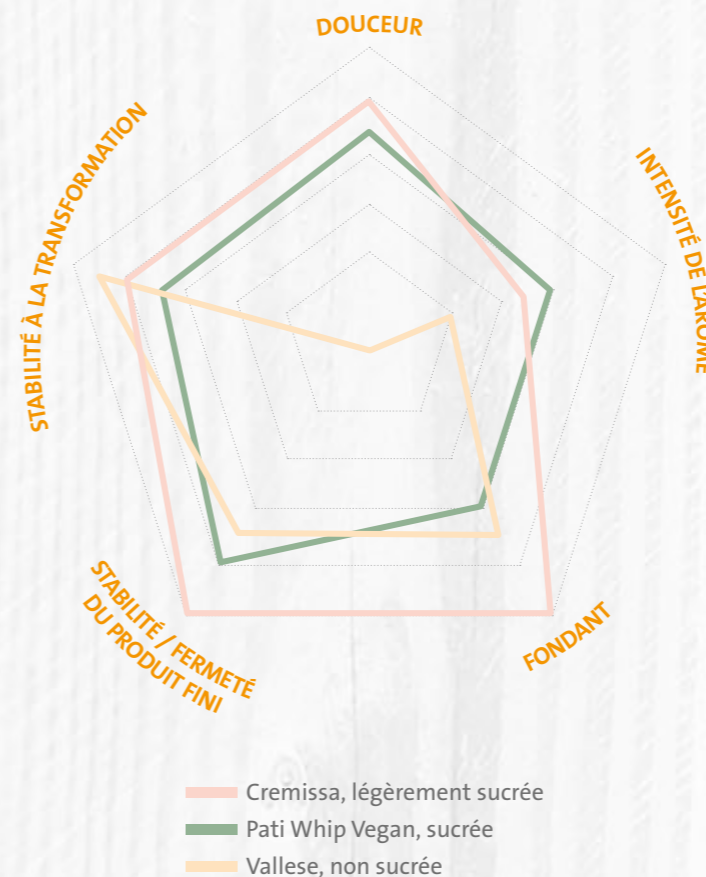
Roulade à la banane



Barre aux oranges sanguines



VOUS TROUVEREZ DES RECETTES ET D'AUTRES IDÉES DE SUSHIS DANS LA BASE DE DONNÉES DE RECETTES DE MARGO



POSSIBILITÉS D'AROMATISATION POUR CREMISSA

CHOCOLAT	300–350 g de couverture*
PRALINÉ	250–300 g de masse pralinée*
MOKA	50–60 g de pâte moka*
CITRON	350–450 g de crème au citron*
ORANGE	400–450 g de crème à l'orange*
CROQUANT	200–300 g de croquant aux amandes*
SPIRITUEUX	60–80 g de spiritueux*
YOGOURT AUX FRUITS	750 g de yogourt aux fruits*
CRÈME DIPLOMATE	150 g de VANI (p. 6) délayé et 60 g de kirsch*

*auf 1'000 g Cremissa

CRÈMES À FOURRER

Les tourtes, les pâtisseries, les tranches et autres délicatesses reposent sur la qualité de la garniture. Stables, résistants à la coupe, dotés d'un délicieux arôme et faciles à utiliser, les produits Sahnessa constituent la base parfaite pour vos desserts.

MEISTER SAHNESSA NEUTRE	soluble à froid	
<ul style="list-style-type: none"> mélange instantané neutre pour crèmes à fourrer et desserts légers poudre soluble à froid peut être aromatisé à volonté bonne tenue naturelle ainsi qu'à la coupe et la congélation 		N° d'art. Margo 90201 N° d'art. Pistor 18176 Contenu d'un carton 3 x 1 kg
MEISTER SAHNESSA SÉRÉ	soluble à froid	
<ul style="list-style-type: none"> mélange instantané au séré pour crèmes à fourrer et desserts légers poudre soluble à froid goût subtil de séré peut être aromatisé à volonté bonne tenue naturelle ainsi qu'à la coupe et la congélation 		N° d'art. Margo 90199 N° d'art. Pistor 18177 Contenu d'un carton 3 x 1 kg
MEISTER SAHNESSA FRAISE	soluble à froid	
<ul style="list-style-type: none"> mélange instantané à la fraise pour crèmes à fourrer et desserts légers poudre soluble à froid goût fruité de fraise bonne tenue naturelle ainsi qu'à la coupe et la congélation 		N° d'art. Margo 90203 N° d'art. Pistor 18147 Contenu d'un carton 3 x 1 kg



IDÉE DE RECETTE

Miroir Glaze Chocolaté

Marguerite Miroir Neutre	750 g
Glucose	500 g
Couverture foncée	750 g
Sucre coloré	10 g

DIVERS

MARGUERITE MIROIR NEUTRE	prêt à l'emploi	
<ul style="list-style-type: none"> gelée transparente de qualité pour un brillant incomparable goût neutre et délicatement fondant protège du dessèchement coloration personnalisable, effet marbré possible facile à utiliser dès la sortie du bidon résistante à la congélation et la décongélation 	 	N° d'art. Margo 1449 N° d'art. Pistor 18360 Contenu du bidon 5 kg Utilisation Gâteaux & tourtes
MEISTER GÉLIANT*	soluble à froid	
<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de fourrages aux fruits avec ou sans cuisson amidon modifié gonflant à froid odeur et goût neutres 	 	N° d'art. Margo 88506 N° d'art. Pistor 4883 Contenu d'un carton 6 x 2 kg

* La marchandise livrée est importée à un taux de droits de douane réduit. Elle ne peut être utilisée que pour l'alimentation humaine. Toute modification de l'emploi doit être annoncée préalablement à la direction générale des douanes, et la différence de droits de douane doit être acquittée a posteriori (art. 14 et 26 de la loi du 18 mars 2005 sur les douanes).

Pour donner un éclat particulier à vos créations



VOUS TROUVEREZ DE PLUS AMPLES INFORMATIONS SUR LES PRODUITS DE PÂTISSERIE ICI:

Amidon	12
Arôme de vanille	14

MATIÈRE PREMIÈRE INDISPENSABLE DANS LES CRÈMES: L'AMIDON

L'amidon est une matière première très polyvalente. Dans l'industrie alimentaire, l'amidon est utilisé comme composant, par exemple, d'un pudding, d'une sauce en poudre et de soupes lyophilisées. L'amidon est également utilisé dans les produits de boulangerie et pâtisserie pour améliorer la structure du produit. Mais l'amidon est aussi utilisé en dehors de la branche alimentaire, par exemple dans l'industrie du papier et du textile.

AMIDONS NATIFS

L'amidon est constitué d'une multitude de molécules de glucose et fait partie des glucides. D'un point de vue nutritionnel, il fait de ce fait partie des plus importants fournisseurs d'énergie. L'amidon sous forme inchangée est appelé amidon natif. L'extraction de l'amidon dépend de la matière végétale. Cependant, le principe de base est toujours un lavage de l'amidon, suivi d'un séchage.

STRUCTURE DE LA MOLÉCULE D'AMIDON

L'**amylose** est une molécule linéaire, qui est soluble dans l'eau chaude et est principalement responsable de la gélatinisation.

L'**amylopectine** est une molécule ramifiée, qui n'est que difficilement soluble dans l'eau chaude et qui est déterminante pour l'élasticité de l'amidon lors de son utilisation.

AMIDONS FONCTIONNELS

Les amidons fonctionnels sont des produits amylicés, qui sont modifiés par des procédés spécifiques sous l'effet de la chaleur, de telle sorte que leurs propriétés sont similaires à celles des amidons modifiés. L'avantage est qu'ils sont faciles à déclarer.

AMIDONS MODIFIÉS

L'amidon peut être modifié de différentes manières. Des modifications sont apportées pour changer les propriétés de l'amidon natif, relativement à:

- l'action mécanique (forces de cisaillement)
- la stabilité eu égard à la chaleur, au froid, à l'acide
- une meilleure solubilité
- la viscosité (liaison plus forte; liaison plus faible)
- une réduction de la rétrogradation

DOMAINES D'UTILISATION


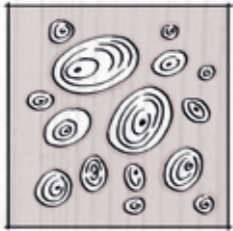
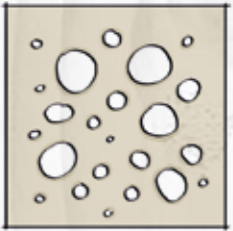
- poudres pour crème à froid
- sauces
- aliments surgelés
- pâtes
- produits instantanés

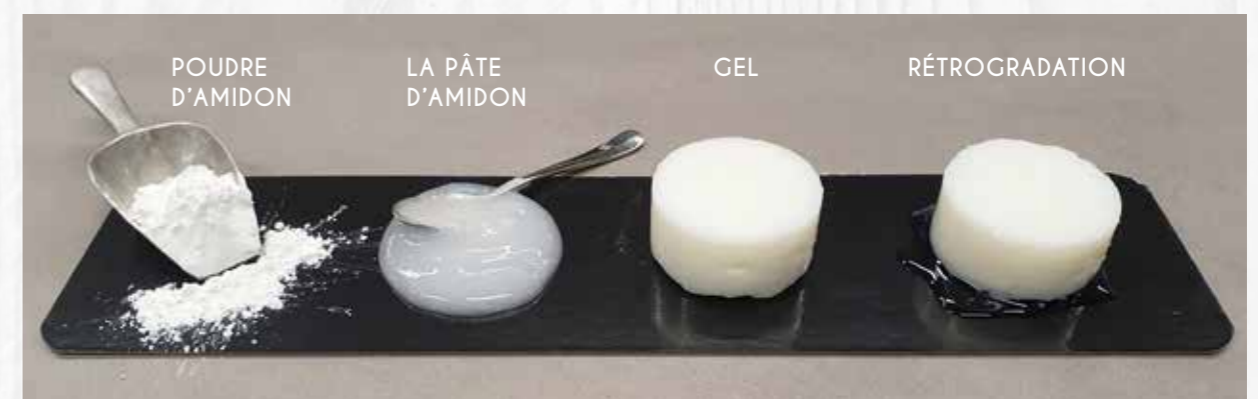


CARACTÉRISTIQUES DES ORIGINES DIVERSES

Les amidons les plus utilisés dans la boulangerie sont l'amidon de maïs, l'amidon de pomme de terre et l'amidon de blé, cependant, l'amidon de maïs représente significativement la plus grande quantité. L'origine (plante) de l'amidon peut être différenciée en fonction de la taille et de la forme du grain d'amidon. En outre, les types d'amidon ont des propriétés différentes. Le tableau suivant présente l'essentiel en bref:



	MAÏS	POMMES DE TERRE	BLÉ
Rapport amylose: amylopectine	26:74	22:78	25:75
Diamètre du grain d'amidon	5 – 25 µm	15 – 100 µm	2 – 35 µm
Forme du grain d'amidon	angulaire 	ovale 	ronde 
Capacité à gonfler	moyenne, env. 25 fois	très élevée, env. 1000 fois	faible, env. 20 fois
Zone de gélatinisation	75 – 80 °C	60 – 65 °C	80 – 85 °C
Viscosité	moyenne	très élevée	moyenne à faible
Texture	courte	longue	courte



GÉLATINISATION DE L'AMIDON – FORMATION DE GEL – RÉTROGRADATION

Lorsque l'amidon est chauffé dans de l'eau, les grains d'amidon gonflent et absorbent une grande quantité d'eau. A partir d'une certaine température, les grains d'amidon commencent à éclater. Cette température est appelée température de gélatinisation et est différente pour chaque amidon. Les grains d'amidon changent la structure (plus cristalline) et une suspension visqueuse

se forme – la pâte d'amidon. Lors du refroidissement, un gel se forme, qui est plus ou moins solide, dépendant de l'amidon. Lorsque le gel est stocké, les molécules d'amidon et une partie de l'eau liée sont associées (liées/fixées) et le gel se rétracte. Ce processus est appelé rétrogradation ou synérèse.



L'ARÔME LE PLUS APPRÉCIÉ: LA VANILLE

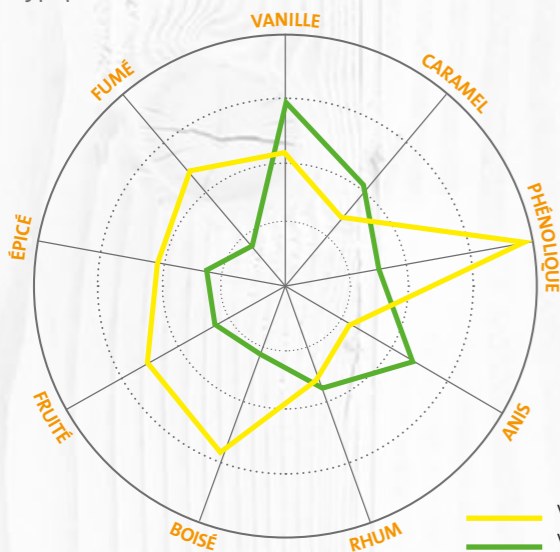
VANILLE

La vanille, aromatique et douce, est considérée comme la reine des épices. Elle est non seulement un élément important dans les crèmes vanille, mais encore très appréciée dans divers autres desserts, tels que la glace, les produits de boulangerie et pâtisserie ou les produits laitiers. La vanille est également utilisée comme substance odorante dans la parfumerie et les cosmétiques. La vanille est la deuxième épice la plus chère, juste derrière le safran.

DIVERSITÉ DES ARÔMES DES TYPES DE VANILLE

Vanille aromatique: l'espèce de vanille la plus importante, également connue sous le nom de «Vanilla Planifolia». La fameuse vanille Bourbon en fait par exemple partie. L'odeur typique de la vanille repose sur environ 200 substances aromatiques différentes, dont la vanilline est le principal composant. Une gousse de vanille séchée contient environ 2% de vanilline.

Vanille de Tahiti: la deuxième espèce de vanille la plus importante est la «Vanilla tahitiensis», qui était autrefois produite uniquement à Tahiti. Elle est visuellement très affirmée, car les gousses sont généralement plus molles, plus grandes et plus brillantes. La teneur en vanilline n'est que de 1%, mais elle possède des teneurs plus élevées en autres substances aromatiques, qui rappellent typiquement l'anis.



VANILLINE

La vanilline est l'une des substances aromatisantes les plus utilisées dans le monde. Les besoins sont d'environ 15'000 tonnes par an et la demande est en constante augmentation. La substance aromatisante n'est pas seulement utilisée dans l'industrie alimentaire. La vanilline est utilisée comme arôme dans les produits cosmétiques et pharmaceutiques. Les gousses de vanille ne peuvent jamais répondre à la forte demande de cette substance aromatisante. C'est pourquoi des procédés de fabrication alternatifs sont apparus au cours du développement industriel.

La vanilline naturelle: La vanilline naturelle peut être obtenue par extraction à partir de gousses de vanille. Une source bien plus importante est l'acide férulique, qui est principalement obtenu à partir du son de riz. Ce dernier est fermenté à l'aide de microorganismes et transformé en vanilline.

Vanilline synthétique: 90% de la vanilline est extraite synthétiquement de l'acide lignosulfonique. Il s'agit d'un déchet de la production de papier à partir du bois (la lignine est un composant du bois). Il est donc particulièrement adapté à la production de vanilline, car c'est un déchet très avantageux.

QU'IL S'AGISSE DE VANILLINE OU DE VANILLE, L'ARÔME EST ET RESTE UNE CARACTÉRISTIQUE ESSENTIELLE D'UNE CRÈME. LES ARÔMES FINAUX SONT AUSSI VARIÉS QUE LES COMPOSANTS AROMATIQUES DANS LES CRÈMES À LA VANILLE.



VOUS TROUVEREZ DE PLUS AMPLES INFORMATIONS SUR LA VANILLE DANS NOTRE ARTICLE SPÉCIALISÉ

NOS LABELS



SANS HUILE DE PALME

La demande sur le marché pour des produits sans huile de palme est en augmentation. Margo répond également à ce souhait des consommateurs et marque tous les produits qui ne contiennent pas d'huile de palme avec le logo «Palm oil free».



SANS INGRÉDIENTS D'ORIGINE ANIMALE

Les aliments à base de plantes sont en vogue. Une méga-tendance dont vous pouvez vous aussi profiter. Margo déclare les produits comme «végane» si aucun ingrédient d'origine animale n'a été utilisé pour leur confection et si des dispositions ont été prises dans le processus de production pour éviter toute introduction potentielle de substances d'origine animale.

BASE DE DONNÉES DE RECETTES DE MARGO

Dans la **base de données de recettes**, vous trouverez un grand choix de recettes qui ont fait leurs preuves pour créer une offre innovante, équilibrée et authentique, qui ravira vos clients. Grâce à des ajustements individuels, vous pouvez créer vos propres créations avec une touche personnelle. Laissez-nous vous inspirer!

Si vous avez des questions, veuillez contacter notre conseiller technique.



ACCÉDEZ ICI À LA BASE DE DONNÉES DES RECETTES



CONDITIONS GÉNÉRALES DE COMMANDE ET DE LIVRAISON

Commandes: l'ensemble des produits présentés dans ce catalogue sont disponibles chez Pistor. Les commandes peuvent être passées auprès de notre service de vente ainsi qu'auprès de Pistor / Mercanto.

Livraisons: les produits Margo sont livrés selon le plan de tournée par nos partenaires logistiques.

Prix: sont applicables les prix en vigueur au moment de la commande. Tous les prix indiqués sur la liste de prix s'entendent hors TVA.

Réclamations: les réclamations portant sur une livraison doivent être signalées immédiatement, les réclamations concernant la qualité au plus tard 24 heures après constatation des faits. L'équipe de vente de Margo se fera un plaisir de vous aider.

Généralités: Le for juridique est le siège de Margo – Baker & Baker Suisse SA. Le droit applicable est le droit suisse.

SERVICE PROFESSIONNEL



Chez Margo – Baker & Baker Suisse SA, le client est notre priorité absolue. C'est pourquoi nous vous offrons un service fiable et d'excellente qualité. Notre équipe des ventes se tient volontiers à votre disposition pour un conseil personnalisé!

Rendez-nous visite sur:



www.margo.ch



[@margo_bakerandbaker_schweiz_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)



[@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

N'hésitez pas à nous contacter:



041 768 22 77



info.margo@bakerandbaker.eu



Nous soutenons la relève

Assortiment valable dès: mai 2025

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo **BAKER&BAKER**